

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาเรื่อง พฤติกรรมการ บริโภคอาหารไขมัน ของประชาชน ในเขตเทศบาลเมือง จังหวัดเชียงราย ครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาพฤติกรรมการบริโภค อาหารไขมันของประชาชน ในเขตเทศบาลเมือง จังหวัดเชียงราย และ เปรียบเทียบ พฤติกรรมการบริโภคอาหารไขมัน จำแนกตาม เพศ อายุ ระดับการศึกษา และ รายได้

ผู้วิจัย ได้นำเสนอ ผลการวิเคราะห์ข้อมูล ในรูปตารางประกอบคำบรรยายตามลำดับ ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

ส่วนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ พฤติกรรมการบริโภคอาหารไขมัน

ส่วนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ การเปรียบเทียบ พฤติกรรมการบริโภคอาหารไขมันตาม เพศ อายุ ระดับการศึกษา และ รายได้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

ตารางที่ 5 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตาม เพศ อายุ ระดับการศึกษา และรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

| | ข้อมูลทั่วไป | จำนวน (N=382) | ร้อยละ (100.0) |
|----------------------|------------------------------|------------------|-------------------|
| เพศ | ชาย | 195 | 51.0 |
| | หญิง | 187 | 49.0 |
| อายุ (ปี) | 20-30 | 162 | 42.4 |
| | 31-40 | 104 | 27.2 |
| | 41-50 | 68 | 17.8 |
| | 51-60 | 48 | 12.6 |
| ระดับการศึกษาสูงสุด | ชั้นประถมศึกษาตอนต้น | 95 | 24.9 |
| | ชั้นประถมศึกษาตอนปลาย | 73 | 19.1 |
| | ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น | 55 | 14.4 |
| | ชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย / ปวช. | 75 | 19.6 |
| | อนุปริญญา / ปวส. | 46 | 12 |
| | ปริญญาตรี | 35 | 9.2 |
| | อื่น ๆ | 3 | 0.8 |
| รายได้เฉลี่ยต่อเดือน | น้อยกว่า 1,000 บาท | 63 | 16.5 |
| | 1,001 – 3,000 บาท | 139 | 36.4 |
| | 3,001 – 6,000 บาท | 119 | 31.1 |
| | 6,001 – 9,000 บาท | 40 | 10.5 |
| | มากกว่า 9,000 บาท | 21 | 5.5 |

จากตารางที่ 5 พบว่า กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 382 คน เป็นเพศชาย ร้อยละ 51 เพศหญิง ร้อยละ 49 กลุ่มอายุที่พบมากที่สุดอายุ 20-30 ปี ร้อยละ 42.4 ระดับการศึกษาสูงสุด จบระดับประถมศึกษาตอนต้น ร้อยละ 24.9 ส่วนใหญ่ มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 1,001-3,000 บาท คิดเป็น ร้อยละ 36.4

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารไขมัน

ตารางที่ 6 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง ด้านพฤติกรรมการบริโภคอาหารไขมัน จำแนกตาม น้ำมันที่ใช้ในการประกอบอาหาร

| ชนิดของ น้ำมัน | น้ำมันพืชจาก ถั่วเหลือง | | น้ำมันพืชจาก รำข้าว | | น้ำมันพืชจาก ข้าวโพด | | น้ำมันพืชจาก เมล็ด ดอก ทานตะวัน | | น้ำมันพืชจาก ปาล์ม | | น้ำมันหมู | |
|-------------------|----------------------------|--------|------------------------|--------|-------------------------|--------|---------------------------------------|--------|-----------------------|--------|-----------------|--------|
| | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| พฤติกรรมการบริโภค | (N=38) (100.0) | | (N=382) (100.0) | | (N=382) (100.0) | | (N=382) (100.0) | | (N=382) (100.0) | | (N=382) (100.0) | |
| บริโภค | 330 | 86.4 | 163 | 42.7 | 71 | 18.6 | 119 | 31.2 | 147 | 38.5 | 241 | 63.1 |
| ไม่บริโภค | 52 | 13.6 | 219 | 57.3 | 311 | 81.4 | 263 | 68.8 | 235 | 61.5 | 141 | 36.9 |

จากตารางที่ 6 พบว่า น้ำมัน ที่กลุ่มตัวอย่างใช้ในการประกอบอาหาร มากที่สุด ได้แก่ น้ำมันพืช จาก ถั่วเหลือง คิดเป็นร้อยละ 86.4 รองลงมา ได้แก่ น้ำมันหมู คิดเป็นร้อยละ 63.1 และ น้ำมันพืช ที่ใช้ในการประกอบอาหารน้อยที่สุด ได้แก่ น้ำมันพืชจากข้าวโพด คิดเป็นร้อยละ 18.6

ตารางที่ 7 ร้อยละ ของกลุ่มตัวอย่าง ด้านพฤติกรรมบริโภคอาหารไขมันในรอบ 1 สัปดาห์ จำแนกตามอาหารไขมันชนิดต่าง ๆ

| ชนิดของอาหาร | ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างด้าน การบริโภค | | | | ค่าเฉลี่ยของความถี่และปริมาณการบริโภค | |
|---|--------------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|--|--|
| | ไม่รับประทาน | | รับประทาน | | ค่าเฉลี่ยของจำนวนครั้งที่รับประทาน / สัปดาห์ | ค่าเฉลี่ยของปริมาณที่รับประทาน / ครั้ง |
| | จำนวน ร้อยละ (N=382) (100.0) | จำนวน ร้อยละ (N=382) (100.0) | จำนวน ร้อยละ (N=382) (100.0) | จำนวน ร้อยละ (N=382) (100.0) | | |
| 1. อาหารที่ให้น้ำมันเป็นส่วนประกอบ เช่น ขนมปังทาเนย โรตีสลัดผักราดด้วยน้ำสลัด | 229 | 59.9 | 153 | 40.1 | 2.86 | 2.59 แผ่น |
| 2. อาหารที่ใช้น้ำสลัดเป็นส่วนประกอบ เช่น สลัดผักราดด้วยน้ำสลัด | 289 | 75.7 | 93 | 24.3 | 1.99 | 1.15 งาน |
| 3. อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการผัดที่ใช้น้ำมันมาก เช่น ข้าวผัด ก๋วยเตี๋ยวผัด หอยทอด | 101 | 26.4 | 281 | 73.6 | 2.66 | 1.23 งาน |
| 4. อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น หมูทอด ไก่ทอด ไข่ดาว ไข่เจียว | 43 | 11.3 | 339 | 88.7 | 3.13 | 7.92 ชิ้นพอกำ |
| 5. อาหารว่างที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น ก๋วยทอด ปาท่องโก๋ คีอคาโค | 176 | 46.1 | 206 | 53.9 | 2.75 | 4.60 ชิ้น |
| 6. อาหารจานเดียวประเภท ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวหมูกรอบ | 168 | 44.0 | 214 | 56.0 | 2.02 | 1.28 งาน |
| 7. อาหารที่มีเนื้อสัตว์ติดมัน เป็นส่วนประกอบ ได้แก่ หมูสามชั้น ขาหมู คอหมู กุนเชียง | 139 | 36.4 | 243 | 63.6 | 2.60 | 6.97 ชิ้นพอกำ |

ตารางที่ 7 (ต่อ)

| ชนิดของอาหาร | ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างด้านการบริโภค | | | | ค่าเฉลี่ยของความถี่และปริมาณการบริโภค | |
|---|-------------------------------------|-------------------|------------------|-------------------|---|---|
| | ไม่รับประทาน | | รับประทาน | | ค่าเฉลี่ยของจำนวน ครั้งที่รับประทาน / สัปดาห์ | ค่าเฉลี่ยของปริมาณ ที่รับประทาน / ครั้ง |
| | จำนวน (N=382) | ร้อยละ (100.0) | จำนวน (N=382) | ร้อยละ (100.0) | | |
| 8. อาหารประเภท ฮอตดอก เบคอน แฮม | 268 | 70.2 | 114 | 29.8 | 1.92 | 4.54 ชิ้น |
| 9. อาหารที่มีเครื่องใน สัตว์เป็นส่วนประกอบ เช่น คับ หัวใจ ลำไส้ สมอง | 211 | 55.2 | 171 | 44.8 | 1.80 | 7.33 ชิ้นพอคำ |
| 10. อาหารที่มีหนังสัตว์ เป็นส่วนประกอบ เช่น หนังเป็ด หนังไก่ หนัง หมู แคมหมู | 151 | 39.5 | 231 | 60.5 | 2.23 | 7.55 ชิ้นพอคำ |
| 11. ผัด/แกง ที่ใส่กะทิ เช่น แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด แกงมัสมั่น | 173 | 45.3 | 209 | 54.7 | 2.17 | 1.27 ถ้วย/จาน |
| 12. ขนมหวานที่ใส่กะทิ เช่น กล้วยบัวคชี ลอด ช่อง ข้าวเหนียวมูน | 182 | 47.6 | 200 | 52.4 | 2.29 | 1.32 ถ้วย |
| 13. ขนมขบเคี้ยวต่าง ๆ เช่น มันฝรั่งทอด ข้าวเกรียบ | 176 | 46.1 | 206 | 53.9 | 2.46 | 11.29 ชิ้น |
| 14. อาหารประเภท เบเกอรี่ต่าง ๆ เช่น คุกกี้ โดนัท แยมเบอร์ เกอร์ พิชซ่า | 266 | 69.6 | 166 | 30.4 | 1.63 | 2.85 ชิ้น |

จากตารางที่ 7 พบว่า อาหารไขมัน ที่กลุ่มตัวอย่าง มีการบริโภคมากที่สุด ได้แก่ อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด คิดเป็นร้อยละ 88.7 มีความถี่ในการบริโภคเฉลี่ย 3.13 ครั้ง/สัปดาห์ ปริมาณในการบริโภค เฉลี่ย 7.92 ชิ้นพอคำ/ครั้ง รองลงมา ได้แก่ อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการผัด ที่ใช้น้ำมันมาก และ อาหารที่มีเนื้อสัตว์ติดมัน เป็นส่วนประกอบ คิดเป็น ร้อยละ 73.6 และ 63.3 มีความถี่ ในการบริโภคเฉลี่ย 2.66 และ 2.60 ครั้ง/สัปดาห์ มีปริมาณในการบริโภคเฉลี่ย 1.23 จาน และ 6.97 ชิ้นพอ คำ/ครั้ง และ อาหารที่ใช้น้ำสลัดเป็นส่วนประกอบ มีการบริโภคน้อยที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 24.3 มีความถี่ในการบริโภคเฉลี่ย 1.99 ครั้ง/สัปดาห์ มีปริมาณในการบริโภคเฉลี่ย 1.15 จาน/ครั้ง นอกจากนี้ แล้วมีการบริโภค คิดเป็นร้อยละ อยู่ในระหว่าง 29.8 - 60.5 เมื่อพิจารณา ค่าเฉลี่ยของจำนวนครั้งที่ บริโภคต่อสัปดาห์ พบว่า อาหารไขมัน ที่มีค่าเฉลี่ย ของจำนวนครั้งที่บริโภค ต่อสัปดาห์ มากที่สุด ได้ แก่ อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด มีค่าเฉลี่ย 3.13 รองลงมา ได้แก่ อาหารที่ใช้เนยเป็นส่วนประกอบ และ อาหารว่างที่ปรุงด้วยวิธีการทอด มีค่าเฉลี่ย 2.86 และ 2.75 อาหารที่มีค่าเฉลี่ย ของจำนวนครั้งที่ บริโภคต่อสัปดาห์ น้อยที่สุด ได้แก่ อาหารประเภทเบเกอรี่ต่าง ๆ มีค่าเฉลี่ย 1.63 นอกนั้นมีค่าเฉลี่ย อยู่ระหว่าง 1.80 - 2.66 ครั้งต่อสัปดาห์ และ เมื่อพิจารณา ค่าเฉลี่ย ของปริมาณที่รับประทานต่อครั้ง พบว่า อาหารที่มีค่าเฉลี่ย ของปริมาณที่รับประทานต่อครั้ง มากที่สุด ได้แก่ ขนมขบเคี้ยวต่าง ๆ มี ค่าเฉลี่ย 11.29 ชิ้น รองลงมา ได้แก่ อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด และอาหารที่มีหนังสัตว์ เป็นส่วน ประกอบ มีค่าเฉลี่ย 7.92 ชิ้นพอคำ และ 7.55 ชิ้นพอคำ อาหารที่มีค่าเฉลี่ยของปริมาณที่บริโภคต่อ ครั้ง น้อยที่สุด ได้แก่ ผัด/แกง ที่ใส่กะทิ มีค่าเฉลี่ย 1.27 ถ้วย นอกจากนี้แล้ว มีค่าเฉลี่ย อยู่ระหว่าง 1.28 - 7.33 ต่อครั้ง

ตารางที่ 8 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของคะแนนความชอบ ที่มีต่ออาหารไขมัน

| ชนิดของอาหาร | \bar{X} | SD | การแปลความหมายระดับความชอบ |
|---|-----------|------|----------------------------|
| 1. อาหารที่ใช้เนยเป็นส่วนประกอบ เช่น ขนมปังทานเนย โรตีส | 3.30 | 0.98 | เฉยๆ |
| 2. อาหารที่ใช้น้ำสลัดเป็นส่วนประกอบ เช่น สลัดผักราดน้ำสลัด | 3.06 | 1.07 | เฉยๆ |
| 3. อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอดที่ใช้น้ำมันมาก เช่น ข้าวผัด ก๋วยเตี๋ยวผัด หอยทอด ผัดไทย ผัดซีอิ้ว | 3.54 | 0.92 | ค่อนข้างชอบ |
| 4. อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น หมูทอด ไก่ทอด ปลาทอด ไข่ดาว ไข่เจียว | 3.73 | 0.78 | ค่อนข้างชอบ |
| 5. อาหารว่างที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น ก๋วยทอด ปาท่องโก๋ คีอคาโค | 3.38 | 0.91 | เฉยๆ |
| 6. อาหารจานเดียวประเภท ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวหมูกรอบ | 3.59 | 0.97 | ค่อนข้างชอบ |
| 7. อาหารที่มีเนื้อสัตว์ติดมัน เป็นส่วนประกอบ ได้แก่ หมูสามชั้น ขาหมู คอหมู กุนเชียง เนื้อวัว/ควายติดมัน | 3.44 | 1.05 | เฉยๆ |
| 8. อาหารประเภท สอทอดก อบคอน แฮม | 2.96 | 1.14 | เฉยๆ |
| 9. อาหารที่มีเครื่องในสัตว์เป็นส่วนประกอบ เช่น ตับ หัวใจ ลำไส้ สมอง | 3.12 | 1.13 | เฉยๆ |
| 10. อาหารที่มีหนังสัตว์เป็นส่วนประกอบ เช่น หนังเป็ด หนังไก่ หนังหมู แคมหมู | 3.28 | 0.98 | เฉยๆ |
| 11. ผัด/แกง ที่ใส่กะทิ เช่น แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด แกงมัสมั่น | 3.40 | 1.02 | เฉยๆ |
| 12. ขนมหวานที่ใส่กะทิ เช่น ก๋วยบัวดชิ ลอดช่อง ข้าวเหนียวมูน | 3.44 | 1.03 | เฉยๆ |
| 13. ขนมขบเคี้ยวต่างๆ เช่น มันฝรั่งทอด ข้าวเกรียบ | 3.42 | 1.05 | เฉยๆ |
| 14. อาหารประเภทเบเกอรี่ต่างๆ เช่น คุกกี้ โดนัท แซมเบอร์เกอร์ พิชซ่า | 2.97 | 1.29 | เฉยๆ |

จากตารางที่ 8 พบว่า ค่าเฉลี่ย ของคะแนนความชอบ ที่มีต่ออาหารไขมัน ที่อยู่ในเกณฑ์
ค่อนข้างชอบ มีอยู่ 3 ชนิด ได้แก่ อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด มีค่าเฉลี่ย 3.73 อาหารจานเดียว
ประเภท ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวหมูกรอบ มีค่าเฉลี่ย 3.59 และ อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการผัดที่ใช้
น้ำมันมาก มีค่าเฉลี่ย 3.54 อาหารไขมันรายการอื่น นอกจากนี้ทุกรายการ พบว่า กลุ่มตัวอย่างมี
ความชอบอยู่ในระดับเฉยๆ โดยมีค่าเฉลี่ยของคะแนนความชอบ อยู่ระหว่าง 2.96 - 3.44

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ตารางที่ 9 ค่าเฉลี่ย และ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของคะแนนความเชื่อ เกี่ยวกับอาหารไขมัน

| ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารไขมัน | \bar{X} | SD | การแปล ความหมายของ ระดับความเชื่อ |
|---|-----------|------|---|
| 1. การรับประทานอาหารประเภทเบเกอรี่ต่าง ๆ เช่น พืชซ่า แซมเบอร์เกอร์ ทำให้เป็นคนทันสมัย | 2.72 | 1.10 | เชื่อครึ่งไม่เชื่อครึ่ง |
| 2. การรับประทานอาหารเบเกอรี่ เช่น พืชซ่า แซมเบอร์เกอร์ บ่งบอกถึงการมีฐานะที่ดี | 2.56 | 1.17 | เชื่อครึ่งไม่เชื่อครึ่ง |
| 3. อาหารที่มีไขมันมาก มีรสชาติดี น่ารับประทาน | 2.57 | 1.10 | เชื่อครึ่งไม่เชื่อครึ่ง |
| 4. อาหารที่มีไขมันมากทำให้มี สีสันน่ารับประทาน | 2.57 | 1.13 | เชื่อครึ่งไม่เชื่อครึ่ง |
| 5. การรับประทานอาหารทอดหรืออาหารที่มีไขมันมาก ทำให้อ้วน ได้นาน | 2.70 | 1.07 | เชื่อครึ่งไม่เชื่อครึ่ง |
| 6. การใช้น้ำมันหมูในการปรุงอาหารทำให้อาหาร มีรสชาติ ดีกว่าการใช้น้ำมันพืช | 2.71 | 1.20 | เชื่อครึ่งไม่เชื่อครึ่ง |
| 7. การใช้น้ำมันหมูในการปรุงอาหาร ทำให้เสี่ยงต่อการเป็น โรคหัวใจ และหลอดเลือด ได้สูงกว่าใช้น้ำมันพืช | 3.87 | 1.04 | ค่อนข้างเชื่อ |
| 8. การรับประทานอาหารที่มีไขมันมาก ทำให้ร่างกาย แข็งแรงด้านทาน โรคได้ดี | 2.85 | 1.30 | เชื่อครึ่งไม่เชื่อครึ่ง |
| 9. การรับประทานที่มีไขมันช่วยเพิ่มพลังงานให้แก่วัยรุ่น | 3.26 | 1.17 | เชื่อครึ่งไม่เชื่อครึ่ง |
| 10. การรับประทานอาหารที่มีไขมัน ช่วยทำให้ผิวพรรณดี | 2.76 | 1.21 | เชื่อครึ่งไม่เชื่อครึ่ง |
| 11. การรับประทานอาหารทอด หรืออาหารมันขณะที่มี อาการไอจะทำให้มีอาการ ไอมากขึ้น | 3.96 | 1.13 | ค่อนข้างเชื่อ |
| 12. การรับประทานอาหารที่มีไขมันมาก ทำให้เป็นสิว | 3.98 | 1.07 | ค่อนข้างเชื่อ |
| 13. การรับประทานอาหารที่มีไขมันมาก ทำให้อ้วน | 4.52 | 0.76 | เชื่อมาก |
| 14. การรับประทานอาหารที่มีไขมันมาก ทำให้เป็น โรคหัวใจและหลอดเลือด | 4.24 | 0.88 | ค่อนข้างเชื่อ |
| 15. อาหารที่มีไขมันมาก ไม่เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการ ลดน้ำหนัก หรือควบคุมน้ำหนัก | 4.42 | 0.91 | ค่อนข้างเชื่อ |

จากตารางที่ 9 พบว่า ค่าเฉลี่ย ของคะแนนความเชื่อ เกี่ยวกับอาหารไขมัน ที่อยู่ใน เกณฑ์ เชื่อมาก ได้แก่ การรับประทานอาหารที่มีไขมันมาก ทำให้อ้วน มีค่าเฉลี่ย 4.52 ค่าเฉลี่ยของคะแนนความเชื่อ ที่อยู่ในเกณฑ์ ค่อนข้างเชื่อ ได้แก่ อาหารที่มีไขมันมาก ไม่เหมาะสมสำหรับผู้ต้องการลดน้ำหนัก หรือควบคุมน้ำหนัก มีค่าเฉลี่ย 4.42 การรับประทานอาหารที่มีไขมันมากทำให้เป็นโรคหัวใจ และหลอดเลือด มีค่าเฉลี่ย 4.24 การรับประทานอาหารที่มีไขมันมากทำให้เป็นสิ่ว มีค่าเฉลี่ย 3.98 การรับประทานอาหารทอด หรืออาหารมันขณะมีอาการไอ จะทำให้มีอาการไอมากขึ้น มีค่าเฉลี่ย 3.96 และ การใช้น้ำมันหมูในการปรุงอาหาร ทำให้เสี่ยงต่อการเป็นโรคหัวใจ และหลอดเลือด ได้สูงกว่า ใช้น้ำมันพืช มีค่าเฉลี่ย 3.87 และความเชื่ออื่นๆ นอกจากนี้ทุกรายการ มีความเชื่อ อยู่ในเกณฑ์ เชื่อครึ่งไม่เชื่อครึ่ง โดยมีค่าเฉลี่ย ของคะแนนความเชื่อ อยู่ระหว่าง 2.56 - 3.26

ส่วนที่ 3 การเปรียบเทียบ พฤติกรรมการบริโภคอาหารไขมัน จำแนกตาม เพศ อายุ ระดับการศึกษา และ รายได้

ตารางที่ 10 ความสัมพันธ์ ระหว่างพฤติกรรมการบริโภคน้ำมันชนิดต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร กับเพศ

| ชนิดของน้ำมัน | บริโภค | | ไม่บริโภค | | χ^2 |
|---------------------------------|-----------------|------------------|-----------------|------------------|----------|
| | ชาย (ร้อยละ) | หญิง (ร้อยละ) | ชาย (ร้อยละ) | หญิง (ร้อยละ) | |
| 1. น้ำมันพืชจากถั่วเหลือง | 44.24 | 42.4 | 6.81 | 6.81 | 0.026 |
| 2. น้ำมันพืชจากรำข้าว | 21.20 | 21.47 | 29.84 | 27.49 | 0.209 |
| 3. น้ำมันพืชจากข้าวโพด | 10.20 | 8.38 | 40.84 | 40.58 | 0.526 |
| 4. น้ำมันพืชจากเมล็ดคอกทานตะวัน | 15.97 | 15.18 | 35.08 | 33.77 | 0.003 |
| 5. น้ำมันพืชจากปาล์ม | 18.85 | 19.63 | 32.20 | 29.32 | 0.409 |
| 6. น้ำมันหมู | 35.08 | 28.01 | 15.97 | 20.94 | 5.420* |

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 10 พบว่า ร้อยละของการบริโภค น้ำมันชนิดต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ระหว่างชาย และหญิง มีค่าใกล้เคียงกันเกือบทุกรายการ ยกเว้นน้ำมันหมู และเมื่อเปรียบเทียบ พฤติกรรมการบริโภค น้ำมันชนิดต่าง ๆ กับเพศ พบว่า เพศ กับพฤติกรรมการบริโภค น้ำมันหมู มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05 โดยมีค่าไคว์สแควร์ เท่ากับ 5.420 ส่วนพฤติกรรมการบริโภค น้ำมันชนิดอื่น ๆ ไม่มีความสัมพันธ์กัน

ตารางที่ 11 ความสัมพันธ์ระหว่างพฤติกรรมการบริโภคน้ำมันชนิดต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร กับอายุ

| ชนิดของน้ำมัน | บริโภค | | | | ไม่บริโภค | | | | χ^2 |
|---------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------|
| | อายุ | | | | อายุ | | | | |
| | 20-30 ปี (ร้อยละ) | 31-40 ปี (ร้อยละ) | 41-50 ปี (ร้อยละ) | 51-60 ปี (ร้อยละ) | 20-30 ปี (ร้อยละ) | 31-40 ปี (ร้อยละ) | 41-50 ปี (ร้อยละ) | 51-60 ปี (ร้อยละ) | |
| 1. น้ำมันพืชจากถั่วเหลือง | 39.79 | 23.30 | 13.09 | 10.21 | 2.62 | 3.93 | 4.71 | 2.36 | 18.321* |
| 2. น้ำมันพืชจากรำข้าว | 22.0 | 11.52 | 6.02 | 3.14 | 20.42 | 15.71 | 11.78 | 9.42 | 13.890* |
| 3. น้ำมันจากพืชข้าวโพด | 7.59 | 5.76 | 2.88 | 2.36 | 34.82 | 21.47 | 14.92 | 10.21 | 0.765 |
| 4. น้ำมันพืชจากเมล็ดคอกทานตะวัน | 17.02 | 7.07 | 3.40 | 3.66 | 25.39 | 20.16 | 14.40 | 8.90 | 12.066* |
| 5. น้ำมันพืชจากปาล์ม | 20.16 | 8.90 | 6.02 | 3.40 | 22.25 | 18.32 | 11.78 | 9.16 | 10.334* |
| 6. น้ำมันหมู | 26.96 | 17.54 | 11.26 | 7.33 | 15.45 | 9.69 | 6.54 | 5.24 | 0.563 |

* มีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05

จากตารางที่ 11 พบว่า ร้อยละ ของการบริโภค น้ำมันชนิดต่าง ๆ ที่ใช้ในการ ประกอบอาหาร ระหว่างแต่ละกลุ่มอายุ มีค่าแตกต่างกันเกือบทุกรายการ ยกเว้น น้ำมันพืชจาก ข้าวโพด และ น้ำมันหมู เมื่อเปรียบเทียบ พฤติกรรมการบริโภค น้ำมันชนิดต่าง ๆ กับอายุ พบว่า อายุ กับพฤติกรรมการบริโภคน้ำมันพืชจาก ถั่วเหลือง, ำข้าว, เมล็ดคอกทานตะวัน และปาล์ม มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05 โดยมีค่าไคว์สแควร์ เท่ากับ 18.321, 13.890, 12.066 และ 10.33 ตามลำดับ ส่วนพฤติกรรมการบริโภคน้ำมันชนิดอื่น ๆ ไม่มีความสัมพันธ์กัน

ตารางที่ 12 ความสัมพันธ์ ระหว่างพฤติกรรมการบริโภคน้ำมันชนิดต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร กับการศึกษา

| ชนิดของน้ำมัน | บริโภค | | | | | | | | | | ไม่บริโภค | | | | | | | | | | χ^2 |
|---------------------------------|---------------------------|----------------------------|---------------------------|---------------------------------|-------------------------|--------------------|-----------------|---------------------------|----------------------------|---------------------------|---------------------------------|-------------------------|--------------------|-----------------|------|------|---------|--|--|--|----------|
| | ระดับการศึกษา | | | | | | | | | | ระดับการศึกษา | | | | | | | | | | |
| | ประถมศึกษาตอนต้น (ร้อยละ) | ประถมศึกษาตอนปลาย (ร้อยละ) | มัธยมศึกษาตอนต้น (ร้อยละ) | มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. (ร้อยละ) | อนุปริญญา/ปวส. (ร้อยละ) | ปริญญาตรี (ร้อยละ) | อื่น ๆ (ร้อยละ) | ประถมศึกษาตอนต้น (ร้อยละ) | ประถมศึกษาตอนปลาย (ร้อยละ) | มัธยมศึกษาตอนต้น (ร้อยละ) | มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. (ร้อยละ) | อนุปริญญา/ปวส. (ร้อยละ) | ปริญญาตรี (ร้อยละ) | อื่น ๆ (ร้อยละ) | | | | | | | |
| 1. น้ำมันพืชจากถั่วเหลือง | 17.54 | 15.18 | 13.35 | 18.59 | 11.78 | 9.16 | 0.79 | 7.33 | 3.93 | 1.05 | 1.05 | 0.26 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 40.667* | | | | |
| 2. น้ำมันพืชจากรำข้าว | 7.59 | 7.07 | 6.55 | 10.21 | 7.07 | 3.93 | 0.26 | 17.28 | 12.04 | 7.85 | 9.42 | 4.97 | 5.24 | 0.52 | 0.52 | 0.52 | 14.471* | | | | |
| 3. น้ำมันพืชจากข้าวโพด | 3.14 | 3.93 | 4.45 | 2.88 | 1.83 | 2.10 | 0.26 | 21.73 | 15.18 | 9.95 | 16.75 | 10.21 | 7.07 | 0.52 | 0.52 | 0.52 | 9.891 | | | | |
| 4. น้ำมันพืชจากเมล็ดดอกทานตะวัน | 4.71 | 5.24 | 5.50 | 7.85 | 4.97 | 2.88 | 0.00 | 20.16 | 13.87 | 8.90 | 11.78 | 7.07 | 6.28 | 0.79 | 0.79 | 0.79 | 14.652* | | | | |
| 5. น้ำมันพืชจากปาล์ม | 7.07 | 6.81 | 5.76 | 8.64 | 6.02 | 3.66 | 0.52 | 17.80 | 12.30 | 8.64 | 11.00 | 6.02 | 5.50 | 0.26 | 0.26 | 0.26 | 8.952 | | | | |
| 6. น้ำมันหมู | 17.54 | 13.09 | 8.91 | 12.04 | 7.59 | 3.40 | 0.52 | 7.33 | 6.02 | 5.50 | 7.59 | 4.45 | 5.76 | 0.26 | 0.26 | 0.26 | 13.444* | | | | |

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 12 พบว่า ร้อยละของการบริโภคน้ำมันชนิดต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ระหว่างแต่ละระดับการศึกษา มีค่าแตกต่างกันเกือบทุกรายการ ยกเว้น น้ำมันพืชจาก ข้าวโพด และ ปาล์ม และเมื่อเปรียบเทียบ พฤติกรรมการบริโภค น้ำมันชนิดต่าง ๆ กับการศึกษา พบว่า การศึกษา กับพฤติกรรมการบริโภค น้ำมันพืชจากถั่วเหลือง, ไร่ข้าว, เมล็ดคอกทานตะวัน และน้ำมันหมู มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05 โดยมีค่าไควสแควร์ เท่ากับ 40.667, 14.471, 14.652 และ 13.44 ตามลำดับ ส่วนพฤติกรรมการบริโภคน้ำมันพืชชนิดอื่น ๆ ไม่มีความสัมพันธ์กัน

ตารางที่ 13 ความสัมพันธ์ ระหว่างพฤติกรรมการบริโภคน้ำมันชนิดต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร กับรายได้

| ชนิดของ น้ำมัน | บริโภค | | | | | ไม่บริโภค | | | | | χ^2 |
|--|---------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|--------------------------------|----------|
| | รายได้ | | | | | รายได้ | | | | | |
| | น้อยกว่า 1000 บ. (ร้อยละ) | 1001- 3000 บ. (ร้อยละ) | 3001- 6000 บ. (ร้อยละ) | 6001- 9000 บ. (ร้อยละ) | มากกว่า 9000 บ. (ร้อยละ) | น้อยกว่า 1000 บ. (ร้อยละ) | 1001- 3000 บ. (ร้อยละ) | 3001- 6000 บ. (ร้อยละ) | 6001- 9000 บ. (ร้อยละ) | มากกว่า 9000 บ. (ร้อยละ) | |
| 1.น้ำมันพืชจาก ถั่วเหลือง | 13.09 | 30.63 | 27.23 | 9.95 | 5.50 | 3.40 | 5.76 | 3.93 | 0.52 | 0.00 | 9.157 |
| 2.น้ำมันพืชจาก รำข้าว | 6.54 | 15.45 | 14.66 | 4.19 | 1.83 | 9.95 | 20.94 | 16.50 | 6.28 | 3.66 | 2.035 |
| 3.น้ำมันพืชจาก ข้าวโพด | 2.10 | 7.85 | 6.28 | 1.83 | 0.52 | 14.40 | 28.53 | 24.87 | 8.64 | 4.98 | 3.636 |
| 4.น้ำมันพืชจาก เมล็ดคอกทาน ตะวัน | 4.71 | 12.30 | 8.38 | 4.71 | 1.05 | 11.78 | 24.08 | 22.78 | 5.76 | 4.45 | 6.673 |
| 5.น้ำมันพืชจาก ปาล์ม | 6.54 | 14.92 | 11.52 | 4.45 | 1.05 | 9.95 | 21.47 | 19.63 | 6.02 | 4.45 | 4.150 |
| 6.น้ำมันหมู | 10.73 | 23.82 | 21.20 | 5.24 | 2.09 | 5.76 | 12.57 | 9.95 | 5.24 | 3.40 | 10.28* |

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 13 พบว่า การบริโภคน้ำมันที่ใช้ในการประกอบอาหารระหว่างแต่ละระดับของรายได้ พบว่า มีค่าใกล้เคียงกันเกือบทุกรายการ ยกเว้น น้ำมันหมู และเมื่อเปรียบเทียบพฤติกรรมการบริโภค น้ำมันชนิดต่าง ๆ กับรายได้ พบว่า รายได้ กับพฤติกรรมการบริโภค น้ำมันหมู มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05 โดยมีค่าไคว์สแควร์ เท่ากับ 10.288 ส่วนพฤติกรรมการบริโภค น้ำมันชนิดอื่น ๆ ไม่มีความสัมพันธ์กัน

ตารางที่ 14 ความสัมพันธ์ ระหว่างพฤติกรรม การบริโภคอาหารไขมันชนิดต่าง ๆ กับเพศ

| ชนิดของอาหารไขมัน | การบริโภค | | | | χ^2 |
|--|-------------------|-------|-------------------|-------|----------|
| | ไม่บริโภค | | บริโภค | | |
| | จำนวน (ร้อยละ) | | จำนวน (ร้อยละ) | | |
| | ชาย | หญิง | ชาย | หญิง | |
| 1. อาหารที่ใช้เนยเป็นส่วนประกอบ เช่น ขนมปังทานเนย โรตีส | 30.89 | 29.06 | 20.16 | 19.90 | 0.053 |
| 2. อาหารที่ใช้น้ำสลัดเป็นส่วนประกอบ เช่น สลัดผักราดด้วยน้ำสลัด | 39.01 | 36.65 | 12.04 | 12.30 | 0.124 |
| 3. อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการผัด ที่ใช้น้ำมันมาก เช่น ข้าวผัด ก๋วยเตี๋ยวผัด หอยทอด ผัดไทย ผัดซีอิ้ว | 12.57 | 13.87 | 38.48 | 35.08 | 0.682 |
| 4. อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น หมูทอด ไก่ทอด ไข่ดาว ไข่เจียว | 3.93 | 7.33 | 47.12 | 41.62 | 5.066* |
| 5. อาหารว่างที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น กล้วยทอด ปาท่องโก้ ตีอคาโค | 21.47 | 24.61 | 29.58 | 24.35 | 2.594 |
| 6. อาหารจานเดียวประเภท ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวหมูกรอบ | 18.85 | 25.13 | 32.20 | 23.82 | 8.050* |
| 7. อาหารที่มีเนื้อสัตว์ติดมัน เป็นส่วน ประกอบ ได้แก่ หมูสามชั้น ขาหมู คอหมู กุนเชียง เนื้อวัว/ควายติดมัน | 17.80 | 18.59 | 33.25 | 30.37 | 0.395 |
| 8. อาหารประเภท สอทอดอก เบคอน แฮม | 37.96 | 32.20 | 13.09 | 16.75 | 3.359 |
| 9. อาหารที่มีเครื่องในสัตว์ เป็นส่วน ประกอบ เช่น ตับ หัวใจ ลำไส้ สมอ | 24.87 | 30.37 | 26.18 | 18.59 | 6.844* |
| 10. อาหารที่มีหนังสัตว์ เป็นส่วนประกอบ เช่น หนังเป็ด หนังไก่ หนังหมู แคมหมู | 17.80 | 21.73 | 33.25 | 27.23 | 3.614 |

ตารางที่ 14 (ต่อ)

| ชนิดของอาหารไขมัน | การบริโภค | | | | χ^2 |
|---|-------------------|-------|-------------------|-------|----------|
| | ไม่บริโภค | | บริโภค | | |
| | จำนวน (ร้อยละ) | | จำนวน (ร้อยละ) | | |
| | ชาย | หญิง | ชาย | หญิง | |
| 11. ผัด/แกง ที่ใส่กะทิ เช่น แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด แกงมัสมั่น | 21.73 | 23.56 | 29.32 | 25.39 | 1.193 |
| 12. ขนมหวานที่ใส่กะทิ เช่น กล้วยบัวดชิ ลอดช่อง ข้าวเหนียวมูน | 23.30 | 24.35 | 27.75 | 24.61 | 0.641 |
| 13. ขนมขบเคี้ยวต่าง ๆ เช่น มันฝรั่งทอด ข้าวเกรียบ | 24.87 | 21.20 | 26.18 | 27.75 | 1.121 |
| 14. อาหารประเภทเบเกอรี่ต่าง ๆ เช่น คุกกี้ โดนัท แยมเบอร์เกอร์ พิซซ่า | 37.96 | 31.68 | 13.09 | 17.28 | 4.207* |

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 14 พบว่า ร้อยละของการบริโภค อาหารไขมันชนิดต่าง ๆ ระหว่าง ชาย และหญิง พบว่ามีค่าใกล้เคียงกัน เกือบทุกรายการ ยกเว้น อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด , อาหารจานเดียว ประเภท ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวหมูกรอบ, อาหารที่มีเครื่องในสัตว์ เป็นส่วนประกอบ และอาหารประเภทเบเกอรี่ต่าง ๆ และ เมื่อเปรียบเทียบพฤติกรรมการบริโภค อาหารไขมันชนิดต่าง ๆ กับเพศ พบว่า เพศ กับพฤติกรรมการบริโภค อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด, อาหารจานเดียวประเภท ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวหมูกรอบ, อาหารที่มีเครื่องในสัตว์เป็นส่วนประกอบ และอาหารประเภทเบเกอรี่ต่าง ๆ มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05 โดยมีค่าไคว์สแควร์เท่ากับ 5.066, 8.050, 6.844 และ 4.207 ตามลำดับ ส่วนพฤติกรรมการบริโภค อาหารไขมันชนิดอื่น ๆ ไม่มีความสัมพันธ์กัน

ตารางที่ 15 ค่าเฉลี่ย ของความถี่ และปริมาณการบริโภคอาหารไขมันชนิดต่าง ๆ โดยจำแนกตามเพศ

| ชนิดของอาหารไขมัน | ความถี่ และปริมาณการบริโภค | | | |
|---|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| | จำนวนที่บริโภค / สัปดาห์ | | ปริมาณที่บริโภค / ครั้ง | |
| | ค่าเฉลี่ย (\bar{x}) | ค่าเฉลี่ย (\bar{x}) | ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) | ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) |
| | ชาย | หญิง | ชาย | หญิง |
| 1. อาหารที่ใช้เนยเป็นส่วนประกอบ เช่น ขนมปังทาเนยโรตี | 2.87 | 2.84 | 2.68 | 2.50 |
| 2. อาหารที่ใช้น้ำสลัดเป็นส่วนประกอบ เช่น สลัดผักราดด้วยน้ำสลัด | 2.02 | 1.96 | 1.07 | 1.23 |
| 3. อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการผัด ที่ใช้น้ำมันมาก เช่น ข้าวผัด ก๋วยเตี๋ยวผัด หอยทอด ผัดไทย ผัดซีอิ๊ว | 2.85 | 2.45 | 1.24 | 1.23 |
| 4. อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น หมูทอด ไก่ทอด ไข่ดาว ไข่เจียว | 3.15 | 3.10 | 8.17 | 7.63 |
| 5. อาหารว่างที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น กุ้งทอด ปาท่องโก๋ ตี๋อคาโก | 2.61 | 2.91 | 5.15 | 3.92 |
| 6. อาหารจานเดียวประเภท ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวหมูกรอบ | 1.94 | 2.13 | 1.26 | 1.20 |
| 7. อาหารที่มีเนื้อสัตว์ติดมัน เป็นส่วนประกอบ ได้แก่ หมูสามชั้น ขาหมู คอหมู กุนเชียง เนื้อวัว/ควายติดมัน | 2.76 | 2.42 | 7.43 | 6.47 |
| 8. อาหารประเภท ฮอตดอก เบคอน แฮม | 2.14 | 1.75 | 4.74 | 4.39 |
| 9. อาหารที่มีเครื่องในสัตว์ เป็นส่วนประกอบ เช่น ตับ หัวใจ ลำไส้ สมอ | 1.73 | 1.90 | 7.70 | 6.80 |
| 10. อาหารที่มีหนังสัตว์ เป็นส่วนประกอบ เช่น หนังเป็ด หนังไก่ หนังหมู แคมหมู | 2.33 | 2.09 | 7.43 | 7.70 |

ตารางที่ 15 (ต่อ)

| ชนิดของอาหารไขมัน | ความถี่ และปริมาณการบริโภค | | | |
|---|----------------------------|------------------|-------------------------|------------------|
| | จำนวนที่บริโภค / สัปดาห์ | | ปริมาณที่บริโภค / ครั้ง | |
| | ค่าเฉลี่ย (x) | ค่าเฉลี่ย (x) | ค่าเฉลี่ย (X) | ค่าเฉลี่ย (X) |
| | ชาย | หญิง | ชาย | หญิง |
| 11. ผัก/แกง ที่ใส่กะทิ เช่น แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด แกงมัสมั่น | 2.19 | 2.14 | 1.20 | 1.26 |
| 12. ขนมหวานที่ใส่กะทิ เช่น ก๋วยเตี๋ยวช็อก ข้าวเหนียวมูน | 2.19 | 2.40 | 1.31 | 1.32 |
| 3. ขนมขบเคี้ยวต่าง ๆ เช่น มันฝรั่งทอด ข้าวเกรียบ | 2.64 | 2.29 | 12.57 | 10.08 |
| 14. อาหารประเภทเบเกอรี่ต่าง ๆ เช่น คุกกี้ โดนัท แฮมเบอร์เกอร์ พิซซ่า | 1.62 | 1.64 | 2.88 | 2.83 |

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 15 พบว่า ความถี่ในการบริโภค อาหารไขมัน ต่อสัปดาห์ ของเพศชาย และ
หญิง มีค่าเฉลี่ย ของจำนวนครั้งที่บริโภค อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด มากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยของ
ปริมาณที่บริโภคต่อครั้ง อยู่ในช่วง 7.63 - 8.17 ชิ้นพอคำ

ตารางที่ 16 ความสัมพันธ์ ระหว่างพฤติกรรม การบริโภคอาหารไขมันชนิดต่าง ๆ กับอายุ

| ชนิดของอาหารไขมัน | การบริโภค | | | | | | | | χ^2 |
|--|----------------|-------------|-------------|-------------|----------------|-------------|-------------|-------------|----------|
| | ไม่บริโภค | | | | บริโภค | | | | |
| | จำนวน (ร้อยละ) | | | | จำนวน (ร้อยละ) | | | | |
| | 20-30 ปี | 31-40 ปี | 41-50 ปี | 51-60 ปี | 20-30 ปี | 31-40 ปี | 41-50 ปี | 51-60 ปี | |
| 1. อาหารที่ใช้เนยเป็นส่วนประกอบ เช่น ขนมปังทาเนย โรตีส | 22.25 | 16.75 | 11.78 | 9.16 | 20.16 | 10.47 | 6.02 | 3.40 | 8.344* |
| 2. อาหารที่ใช้น้ำสลัดเป็นส่วน ประกอบ เช่น สลัดผักสดคั่วด้วยน้ำสลัด | 30.10 | 21.47 | 13.61 | 10.47 | 12.30 | 5.76 | 4.19 | 2.09 | 4.052 |
| 3. อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการผัด ที่ใช้น้ำ มันมาก เช่น ข้าวผัด ก๋วยเตี๋ยวผัด | 6.54 | 8.12 | 6.02 | 5.76 | 35.86 | 19.11 | 11.78 | 6.81 | 21.888* |
| 4. อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น หมูทอด ไก่ทอด ไข่ดาว ไข่เจียว | 3.93 | 2.88 | 1.57 | 2.88 | 38.48 | 24.34 | 16.23 | 9.69 | 7.631 |
| 5. อาหารว่างที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น ก๋วยเตี๋ยวทอด ปาท่องโก๋ ตี๋อคาโด | 21.20 | 11.78 | 7.85 | 5.24 | 21.20 | 15.45 | 9.95 | 7.33 | 1.814 |
| 6. อาหารจานเดียวประเภทข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวหมูกรอบ | 15.18 | 11.26 | 8.38 | 9.16 | 27.23 | 15.97 | 9.42 | 3.40 | 21.265* |
| 7. อาหารที่มีเนื้อสัตว์ติดมัน เป็นส่วน ประกอบ ได้แก่ หมูสามชั้น ขาหมู คอหมู กุนเชียง | 19.63 | 7.59 | 5.77 | 3.40 | 22.78 | 19.63 | 12.04 | 9.16 | 12.393* |
| 8. อาหารประเภท สอทอดก เบคอน | 26.96 | 19.37 | 13.61 | 10.21 | 15.45 | 7.85 | 4.19 | 2.36 | 7.512 |
| 9. อาหารที่มีเครื่องในสัตว์ เป็นส่วน ประกอบ เช่น ตับ หัวใจ ลำไส้ | 24.08 | 14.14 | 9.42 | 7.59 | 18.32 | 13.09 | 8.38 | 4.97 | 1.286 |
| 10. อาหารที่มีหนังสัตว์เป็นส่วน ประกอบ เช่น หนังเป็ด หนังไก่ หนังหมู แคมหมู | 18.32 | 9.16 | 7.33 | 4.71 | 24.10 | 18.06 | 10.47 | 7.85 | 2.580 |
| 11. ผัด/แกงที่ใส่กะทิ เช่น แกง เหี่ยวหวาน แกงเผ็ด แกงมัสมั่น | 20.16 | 10.21 | 7.85 | 7.07 | 22.25 | 17.02 | 9.95 | 5.50 | 5.240 |
| 12. ขนมหวานที่ใส่กะทิ เช่น กล้วยบวชชี ลอดช่อง ข้าวเหนียวมูน | 21.99 | 10.21 | 9.16 | 6.28 | 20.42 | 17.02 | 8.64 | 6.28 | 5.946 |
| 13. ขนมขบเคี้ยวต่าง ๆ เช่น มันฝรั่ง ทอด ข้าวเกรียบ | 15.18 | 12.30 | 10.47 | 8.12 | 27.23 | 14.92 | 7.33 | 4.45 | 17.979* |
| 14. อาหารประเภทเบเกอรี่ต่าง ๆ เช่น คุกกี้ แยมเบอร์เกอร์ พิซซ่า | 26.44 | 17.28 | 14.92 | 10.99 | 15.97 | 9.95 | 2.88 | 1.57 | 19.664* |

* มีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 16 พบว่า ร้อยละของการบริโภค อาหารไขมันชนิดต่าง ๆ ระหว่าง แต่ละกลุ่มอายุ พบว่า ส่วนใหญ่ มีค่าใกล้เคียงกัน ยกเว้น อาหารที่ใช้เนยเป็นส่วนประกอบ, อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการผัด ที่ใช้น้ำมันมาก, อาหารจานเดียวประเภท ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวหมูกรอบ, อาหารที่มีเนื้อสัตว์ติดมัน เป็นส่วนประกอบ, ขนมขบเคี้ยวต่าง ๆ และ อาหารประเภทเบเกอรี่ต่าง ๆ และเมื่อเปรียบเทียบพฤติกรรมการบริโภคอาหารไขมันชนิดต่าง ๆ กับอายุ พบว่าอายุ กับพฤติกรรมการบริโภค อาหารที่ใช้เนย เป็นส่วนประกอบ, อาหารที่ปรุงด้วย วิธีการผัด ที่ใช้น้ำมันมาก, อาหารจานเดียวประเภทข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวหมูกรอบ, อาหารที่มีเนื้อสัตว์ติดมันเป็นส่วนประกอบ, ขนมขบเคี้ยวต่าง ๆ และอาหารประเภทเบเกอรี่ต่าง ๆ มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05 โดยมีค่าไควสแควร์ เท่ากับ 8.344, 21.888, 21.265, 12.393, 17.979 และ 19.664 ตามลำดับ ส่วนพฤติกรรมการบริโภค อาหารไขมันชนิดอื่น ๆ ไม่มีความสัมพันธ์กัน

ตารางที่ 17 ค่าเฉลี่ย ของความถี่ และปริมาณการบริโภคอาหารไขมันชนิดต่าง ๆ โดยจำแนกตาม
อายุ

| ชนิดของอาหารไขมัน | ความถี่ และปริมาณการบริโภค | | | | | | | |
|---|------------------------------|-------------|-------------|-------------|------------------------|-------------|-------------|-------------|
| | จำนวนครั้งที่บริโภค /สัปดาห์ | | | | ปริมาณที่บริโภค /ครั้ง | | | |
| | ค่าเฉลี่ย — (X) | | | | ค่าเฉลี่ย — (X) | | | |
| | 20-30 ปี | 31-40 ปี | 41-50 ปี | 51-60 ปี | 20-30 ปี | 31-40 ปี | 41-50 ปี | 51-60 ปี |
| 1. อาหารที่ใช้เนยเป็นส่วนประกอบ เช่น ขนมปังทาเนย โรตีส | 2.91 | 2.85 | 2.17 | 3.77 | 2.48 | 2.58 | 2.22 | 3.92 |
| 2. อาหารที่ใช้น้ำสลัดเป็นส่วนประกอบ เช่น สลัดผักราดด้วยน้ำสลัด | 2.13 | 1.95 | 1.69 | 1.88 | 1.21 | 1.09 | 1.13 | 1.00 |
| 3. อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการผัดที่ใช้น้ำมัน มาก เช่น ข้าวผัด ก๋วยเตี๋ยวผัด หอยทอด | 2.95 | 2.55 | 2.13 | 2.35 | 1.32 | 1.16 | 1.18 | 1.08 |
| 4. อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น หมู ทอด ไก่ทอด ไข่ดาว ไข่เจียว | 3.28 | 3.06 | 2.85 | 3.14 | 8.29 | 7.67 | 8.03 | 6.89 |
| 5. อาหารว่างที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น กล้วยทอด ปาท่องโก๋ คีอคาโก | 2.69 | 2.73 | 2.74 | 2.96 | 5.25 | 4.08 | 4.21 | 4.32 |
| 6. อาหารจานเดียวประเภท ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวหมูกรอบ | 2.30 | 1.95 | 1.42 | 1.85 | 1.33 | 1.10 | 1.22 | 1.15 |
| 7. อาหารที่มีเนื้อสัตว์ติดมันเป็นส่วน ประกอบ ได้แก่ หมูสามชั้น ขาหมู คอหมู กุนเชียง | 2.55 | 2.61 | 2.52 | 2.80 | 7.06 | 6.91 | 7.43 | 6.29 |
| 8. อาหารประเภท สอทอดอก เบคอน แฮม | 2.12 | 1.57 | 1.81 | 2.00 | 4.95 | 3.73 | 3.38 | 6.67 |
| 9. อาหารที่มีเครื่องในสัตว์เป็นส่วน ประกอบ เช่น ตับ หัวใจ ส้าไส้ สมอง | 1.91 | 1.64 | 1.59 | 2.16 | 7.93 | 7.12 | 6.63 | 6.84 |
| 10. อาหารที่มีหนังสัตว์เป็นส่วนประกอบ เช่น หนังเป็ด หนังไก่ หนังหมู แคมหมู | 2.25 | 2.23 | 2.20 | 2.17 | 7.55 | 6.96 | 8.03 | 8.27 |
| 11. ผัด/แกง ที่ใส่กะทิ เช่น แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด แกงมัสมั่น | 2.32 | 2.22 | 1.87 | 1.95 | 1.32 | 1.15 | 1.24 | 1.05 |
| 12. ขนมหวาน ที่ใส่กะทิ เช่น กล้วยวาคซี ลอดช่อง ข้าวเหนียวมูน | 2.53 | 2.08 | 2.24 | 2.13 | 1.53 | 1.12 | 1.15 | 1.38 |
| 13. ขนมขบเคี้ยวต่าง ๆ เช่น มันฝรั่งทอด ข้าวเกรียบ | 2.76 | 2.32 | 1.71 | 2.35 | 13.04 | 8.86 | 9.50 | 11.65 |
| 14. อาหารประเภท เบเกอรี่ต่าง ๆ เช่น คุกกี้ โดนัท แซมเบอร์เกอร์ พิซซ่า | 1.61 | 1.71 | 1.27 | 2.00 | 3.31 | 2.34 | 2.36 | 2.33 |

จากตารางที่ 17 พบว่า ความถี่ในการบริโภคอาหารไขมัน คอเลสเตอรอล ของกลุ่มอายุ 20-30 ปี, 31-40 ปี และ 41-50 ปี มีค่าเฉลี่ย ของจำนวนครั้งที่บริโภค อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด มากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย ของปริมาณที่บริโภค ต่อครั้ง อยู่ในช่วง 7.67-8.29 ชิ้นพอคำ และ กลุ่มอายุ 51-60 ปี มีค่าเฉลี่ย ของจำนวนครั้งที่บริโภค อาหารที่ใช้เนยเป็นส่วนประกอบ มากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยของปริมาณที่บริโภค ต่อครั้ง เป็น 3.92 แผ่น

ตารางที่ 18 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างพฤติกรรมการบริโภคอาหารไขมันชนิดต่าง ๆ กับการศึกษา

| ชนิดของไขมัน | การบริโภค | | | | | | | | | | | | | | χ^2 | | | |
|--|----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|----------|------|------|---------|
| | ไม่บริโภค | | | | | | | บริโภค | | | | | | | | | | |
| | จำนวน (ร้อยละ) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. อาหารที่ใช้เนยเป็นส่วนประกอบ เช่น ขนมปังทนาย โรตีส | 18.85 | 12.04 | 7.59 | 10.73 | 10.73 | 15.45 | 10.73 | 6.54 | 3.40 | 0.79 | 6.02 | 7.07 | 6.81 | 8.90 | 5.50 | 5.76 | 0 | 22.467* |
| 2. อาหารที่ใช้น้ำตาลเป็นส่วนประกอบ เช่น สลัดผักคั่วด้วยน้ำตาล | 21.99 | 14.40 | 10.73 | 15.45 | 7.33 | 4.97 | 0.78 | 2.88 | 4.71 | 3.66 | 4.71 | 12.83 | 11.78 | 15.18 | 10.99 | 4.19 | 0 | 23.918* |
| 3. อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการคั่วใช้น้ำมันมาก เช่น ข้าวผัด ก๋วยเตี๋ยวผัด หอยทอด | 9.69 | 6.28 | 2.62 | 4.45 | 1.05 | 2.09 | 0.26 | 15.18 | 12.83 | 11.78 | 12.83 | 12.83 | 11.78 | 15.18 | 10.99 | 7.07 | 0.52 | 19.425* |
| 4. อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น หมูทอด ไก่ทอด ไข่ดาว ไข่เจียว | 2.62 | 1.83 | 1.57 | 1.83 | 1.57 | 1.83 | 0.00 | 22.25 | 17.28 | 12.83 | 17.28 | 12.83 | 12.83 | 17.80 | 10.47 | 7.33 | 0.79 | 3.744 |
| 5. อาหารว่างที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น กุ้งทอด ปาท่องโก๋ คีอคาโต | 10.99 | 8.90 | 8.12 | 8.38 | 5.76 | 3.40 | 0.52 | 13.88 | 10.21 | 6.28 | 10.21 | 10.21 | 6.28 | 11.26 | 6.28 | 5.76 | 0.26 | 4.527 |
| 6. อาหารจานเดียวประเภท ข้าวมันไก่ ข้าวหมูกรอบ | 14.66 | 9.16 | 4.71 | 7.07 | 4.45 | 3.40 | 0.52 | 10.21 | 9.95 | 9.69 | 9.95 | 9.95 | 9.69 | 12.57 | 7.59 | 5.76 | 0.26 | 16.081* |

ตารางที่ 18 (ต่อ)

| ชนิดของไขมัน | การบริโภค | | | | | | | | | | | | | | χ^2 |
|--|------------------|------------------|----------|----------------|----------------|-----------|-------|------------------|------------------|----------|----------------|----------------|-----------|-------|----------|
| | ไม่บริโภค | | | | | | | บริโภค | | | | | | | |
| | จำนวน (ร้อยละ) | | | | | | | จำนวน (ร้อยละ) | | | | | | | |
| | ประถมศึกษาคอนต้น | ประถมศึกษาตอนต้น | มัธยมต้น | มัธยมปลาย/ปวช. | อนุปริญญา/ปวศ. | ปริญญาตรี | อื่นๆ | ประถมศึกษาคอนต้น | ประถมศึกษาตอนต้น | มัธยมต้น | มัธยมปลาย/ปวช. | อนุปริญญา/ปวศ. | ปริญญาตรี | อื่นๆ | |
| 7. อาหารที่มีเนื้อสัตว์ติดมันเป็นส่วนประกอบ ได้แก่ หมูสามชั้น ขาหมู คอหมู อกซี่ง เนื้อวัว/ควายติดมัน | 6.28 | 4.45 | 6.02 | 9.42 | 6.81 | 3.14 | 0.26 | 18.59 | 14.66 | 8.38 | 10.21 | 5.24 | 6.02 | 0.52 | 23.696* |
| 8. อาหารประเภท สอทอดก เบคอน แฮม | 19.37 | 14.14 | 9.69 | 13.61 | 5.50 | 7.07 | 0.79 | 5.50 | 4.97 | 4.71 | 6.02 | 6.54 | 2.09 | 0.00 | 18.752 |
| 9. อาหารที่มีเครื่องในสัตว์เป็นส่วนประกอบ เช่น หัวใจ ลำไส้ สมอง | 12.57 | 9.42 | 7.33 | 10.73 | 6.81 | 7.59 | 0.79 | 12.30 | 9.69 | 7.07 | 8.90 | 5.24 | 1.57 | 0.00 | 15.575* |
| 10. อาหารที่มีหนังสัตว์เป็นส่วนประกอบ เช่น หนังเป็ด หนังไก่ หนังหมู แคมหมู | 10.21 | 4.71 | 5.76 | 8.64 | 4.97 | 5.24 | 0.00 | 14.66 | 14.40 | 8.64 | 10.99 | 7.07 | 3.93 | 0.79 | 14.043* |
| 11. ผัดเผ็ดที่ใส่กะทิ เช่น แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด แกงมัสมั่น | 13.09 | 9.69 | 5.50 | 8.12 | 4.19 | 4.19 | 0.52 | 11.78 | 9.42 | 8.90 | 11.52 | 7.85 | 4.97 | 0.26 | 7.125 |
| 12. ขนมหวานที่ใส่กะทิ เช่น กัวแ้ววคจี ลอดช่อง ข้าวเหนียวมน | 12.83 | 7.85 | 7.07 | 8.90 | 6.81 | 3.66 | 0.52 | 12.04 | 11.26 | 7.33 | 10.73 | 5.24 | 5.50 | 0.26 | 4.760 |

ตารางที่ 18 (ต่อ)

| ชนิดของไขมัน | การบริโภค | | | | | | | | | | | | | | χ^2 |
|---|------------------|-------------------|----------|----------------|----------------|-----------|-------|------------------|-------------------|----------|----------------|----------------|-----------|-------|----------|
| | ไม่บริโภค | | | | | | | บริโภค | | | | | | | |
| | จำนวน (ร้อยละ) | | | | | | | จำนวน (ร้อยละ) | | | | | | | |
| | ประถมศึกษาคอนต้น | ประถมศึกษาตอนปลาย | มัธยมต้น | มัธยมปลาย/ปวช. | อนุปริญญา/ปวส. | ปริญญาตรี | อื่นๆ | ประถมศึกษาคอนต้น | ประถมศึกษาตอนปลาย | มัธยมต้น | มัธยมปลาย/ปวช. | อนุปริญญา/ปวส. | ปริญญาตรี | อื่นๆ | |
| 13. ขนมขบเคี้ยวต่างๆ เช่น มันฝรั่งทอด ข้าวเกรียบ | 15.96 | 7.33 | 6.28 | 8.90 | 4.45 | 2.36 | 0.79 | 8.90 | 11.78 | 8.12 | 10.73 | 7.59 | 6.81 | 0.00 | 25.365* |
| 14. อาหารประเภทเบเกอรี่ต่างๆ เช่น คุกกี้ โดนัท แยมเบเกอรี่ พิซซ่า | 20.68 | 14.14 | 10.47 | 13.09 | 7.07 | 3.66 | 0.52 | 4.19 | 4.97 | 3.93 | 6.54 | 4.97 | 5.50 | 0.26 | 26.579* |

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 18 พบว่า ร้อยละของการบริโภค อาหารไขมันชนิดต่าง ๆ ระหว่าง แต่ละระดับการศึกษา พบว่า ส่วนใหญ่ มีค่าแตกต่างกัน ยกเว้น อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด, อาหารว่างที่ปรุงด้วยวิธีการทอด, อาหารประเภท ฮอทดอก เบคอน แฮม, ผัด/แกง ที่ใส่กะทิ และขนมหวานที่ใส่กะทิ และ เมื่อเปรียบเทียบพฤติกรรมการบริโภค อาหารไขมันชนิดต่าง ๆ กับการศึกษา พบว่า การศึกษา กับ พฤติกรรมการบริโภค อาหารที่ใช้เนย เป็นส่วนประกอบ, อาหารที่ใช้น้ำสลัดเป็นส่วนประกอบ, อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการผัด ที่ใช้น้ำมันมาก, อาหารจานเดียวประเภทข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวหมูกรอบ, อาหาร ที่มีเนื้อสัตว์ติดมัน เป็นส่วนประกอบ, อาหาร ที่มีเครื่องในสัตว์ เป็นส่วนประกอบ, อาหารที่มีหนังสัตว์เป็นส่วนประกอบ, ขนมขบเคี้ยวต่าง ๆ และ อาหารประเภท เบเกอรี่ต่าง ๆ มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05 โดยมีค่าไคว์สแควร์เท่ากับ 22.467, 23.918, 19.425 , 16.081, 23.696 , 15.575, 14.043 , 25.365 และ 26.579 ตามลำดับ ส่วนพฤติกรรมการบริโภค อาหารไขมันชนิดอื่น ๆ ไม่มีความสัมพันธ์กัน

ตารางที่ 19 ค่าเฉลี่ย ของความถี่ และปริมาณการบริโภคอาหารไขมันชนิดต่างๆ โดยจำแนกตาม การศึกษา

| ชนิดของไขมัน | ความถี่และปริมาณการบริโภค | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------------------------|------|------|------|------|------|------|-------------------------|------|------|------|------|------|------|
| | จำนวนครั้งที่บริโภค/สัปดาห์ | | | | | | | ปริมาณที่บริโภค/ ครั้ง | | | | | | |
| | ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) | | | | | | | ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) | | | | | | |
| 1. อาหารที่ใช้เป็นส่วนประกอบ เช่น ขนมปังทานอโรตี | 2.96 | 2.56 | 2.77 | 2.64 | 2.81 | 3.59 | 0.00 | 3.13 | 2.56 | 2.42 | 2.62 | 1.52 | 3.23 | 0 |
| 2. อาหารที่ใช้น้ำมันสดเป็นส่วนประกอบ เช่น สลัดผักคั่วด้วยน้ำมันสด | 1.91 | 1.61 | 2.21 | 1.81 | 1.50 | 3.00 | 0.00 | 1.09 | 1.06 | 1.36 | 1.31 | 1.00 | 1.13 | 0 |
| 3. อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอดที่ใช้น้ำมันมาก เช่น ข้าวผัด ก๋วยเตี๋ยวผัด หอยทอด | 2.38 | 2.37 | 2.82 | 2.74 | 2.93 | 3.00 | 1.50 | 1.13 | 1.18 | 1.22 | 1.41 | 1.21 | 1.26 | 1.50 |
| 4. อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น หมูทอด ไก่ทอด ไข่ดาว ไข่เจียว | 2.99 | 3.08 | 3.31 | 3.10 | 3.32 | 3.14 | 3.00 | 7.33 | 8.03 | 8.96 | 8.06 | 9.05 | 6.04 | 4.33 |
| 5. อาหารว่างที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น ก๋วยทอด ปาท่องโก๋ ค็อกคาโต | 3.02 | 2.72 | 2.92 | 2.16 | 3.17 | 2.68 | 2.00 | 4.15 | 4.62 | 5.50 | 4.12 | 4.88 | 5.41 | 2.00 |
| 6. อาหารจานเดียวประเภท ข้าวมันไก่ ข้าวหมู่ม้วน ข้าวหมูกรอบ | 1.59 | 1.53 | 2.35 | 2.27 | 2.31 | 2.23 | 1.00 | 1.10 | 1.11 | 1.41 | 1.35 | 1.31 | 1.05 | 1.00 |
| 7. อาหารที่มีเนื้อสัตว์ติดมัน เป็นส่วนประกอบ ได้แก่ หมูสามชั้น ขาหมู คอหมู อกเนื้อซี่โครง | 2.90 | 2.61 | 2.44 | 2.00 | 2.35 | 2.96 | 4.50 | 7.63 | 6.09 | 7.28 | 6.62 | 6.80 | 7.52 | 5.50 |

ตารางที่ 19 (ต่อ)

| ชนิดของไขมัน | ความถี่และปริมาณการบริโภค | | | | | | | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-------------------------------|--------------|------------------------|-------|-------|--------------|-------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | จำนวนครั้งที่บริโภค / สัปดาห์ | | | | | | | ปริมาณที่บริโภค / ครั้ง | | | | | | |
| | ประถม ศึกษา ตอนต้น | ประถม ศึกษา ตอน ปลาย | มัธยม ต้น | มัธยม ปลาย/ ปวช. | อื่นๆ | อื่นๆ | มัธยม ต้น | มัธยม ปลาย/ ปวช. | อื่นๆ | อื่นๆ | อื่นๆ | อื่นๆ | อื่นๆ | อื่นๆ |
| 8. อาหารประเภท สอทอด ยกอน แฮม | 1.81 | 2.05 | 1.50 | 2.13 | 1.84 | 2.50 | 2.50 | 2.50 | 2.50 | 2.50 | 2.50 | 2.50 | 2.50 | 2.50 |
| 9. อาหารที่มีเครื่องในสัตว์เป็นส่วนประกอบ เช่น หัวใจ ลำไส้ สมอง | 1.85 | 1.70 | 2.07 | 1.50 | 1.95 | 2.00 | 2.00 | 2.00 | 2.00 | 2.00 | 2.00 | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| 10. อาหารที่มีหนังสัตว์เป็นส่วนประกอบ เช่น หนังเป็ด หนังไก่ หนังหมู แคมหมู | 2.25 | 2.07 | 2.55 | 1.88 | 2.56 | 2.40 | 2.40 | 2.40 | 2.40 | 2.40 | 2.40 | 2.40 | 2.40 | 2.40 |
| 11. คัดแกลง ที่ใส่กะทิ เช่น แกลงเหวหวาน แกลงสด แกลงมัน | 1.73 | 2.22 | 2.44 | 2.09 | 2.27 | 2.63 | 2.63 | 2.63 | 2.63 | 2.63 | 2.63 | 2.63 | 2.63 | 2.63 |
| 12. ขนมหวานที่ใส่กะทิ เช่น ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ข้าวเหนียวมูน | 2.13 | 2.28 | 2.14 | 2.24 | 2.30 | 2.90 | 2.90 | 2.90 | 2.90 | 2.90 | 2.90 | 2.90 | 2.90 | 2.90 |
| 13. ขนมขบเคี้ยวต่างๆ เช่น มันฝรั่งทอด ข้าวเกรียบ | 2.15 | 2.29 | 2.58 | 2.54 | 2.59 | 2.77 | 2.77 | 2.77 | 2.77 | 2.77 | 2.77 | 2.77 | 2.77 | 2.77 |
| 14. อาหารประเภทเบเกอรี่ต่างๆ เช่น คุกกี้ โดนัท แยมเบเกอรี่ พิซซ่า | 1.19 | 1.89 | 1.33 | 1.52 | 1.37 | 2.33 | 2.33 | 2.33 | 2.33 | 2.33 | 2.33 | 2.33 | 2.33 | 2.33 |

จากตารางที่ 19 พบว่า ความถี่ในการบริโภคไขมันต่อสัปดาห์ ของระดับชั้นประถมศึกษาตอนต้น มีค่าเฉลี่ยของจำนวนครั้งที่บริโภค อาหารว่างที่ปรุงด้วยวิธีการทอด มากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย ของปริมาณที่บริโภค ต่อครั้ง เป็น 4.15 ชิ้น ระดับชั้นประถมศึกษา ตอนปลาย, มัธยมศึกษาตอนต้น, มัธยมศึกษาตอนต้น/ปวช. และระดับอนุปริญญา/ปวส. มีค่าเฉลี่ยของจำนวนครั้งที่บริโภค อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด มากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย ของปริมาณที่บริโภคต่อครั้ง อยู่ในช่วง 8.03 - 9.05 ชิ้นพอคำ ระดับปริญญาตรี มีค่าเฉลี่ย ของจำนวนครั้งที่บริโภค อาหารที่ใช้เนย เป็นส่วนประกอบ มากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย ของปริมาณที่บริโภคต่อครั้ง เป็น 3.23 แผ่น และระดับการศึกษาอื่น ๆ มีค่าเฉลี่ย ของจำนวนครั้งที่บริโภค อาหารที่มีเนื้อสัตว์ติดมันเป็นส่วนประกอบ มากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย ของปริมาณที่บริโภคต่อครั้ง เป็น 5.50 ชิ้นพอคำ

ตารางที่ 20 ความสัมพันธ์ ระหว่างพฤติกรรมการบริโภคอาหารไขมันชนิดต่าง ๆ กับรายได้

| ชนิดของไขมัน | การบริโภค | | | | | | | | | | | | | | χ ² |
|---|----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| | ไม่บริโภค | | | | | | | บริโภค | | | | | | | |
| | จำนวน (ร้อยละ) | | | | | | | จำนวน (ร้อยละ) | | | | | | | |
| | น้อยกว่า 1,000 บ. | 1,001- 3,000 บ. | 3,001- 6,000 บ. | 6,001- 9,000 บ. | มากกว่า 9,000 บ. | น้อยกว่า 1,000 บ. | 1,001- 3,000 บ. | 3,001- 6,000 บ. | 6,001- 9,000 บ. | มากกว่า 9,000 บ. | น้อยกว่า 1,000 บ. | 1,001- 3,000 บ. | 3,001- 6,000 บ. | 6,001- 9,000 บ. | มากกว่า 9,000 บ. |
| 1. อาหารที่ไขมันเป็นส่วนประกอบ เช่น ขนมปังทาเนยโรตี | 10.47 | 23.82 | 16.75 | 6.02 | 2.88 | 6.02 | 12.57 | 14.40 | 4.45 | 2.62 | 6.02 | 12.57 | 14.40 | 4.45 | 2.62 |
| 2. อาหารที่ใช้น้ำมันเป็นส่วนประกอบ เช่น สลัดผักสดด้วยน้ำสลัด | 13.09 | 30.37 | 21.47 | 6.81 | 3.93 | 3.40 | 6.02 | 9.69 | 3.66 | 1.57 | 3.40 | 6.02 | 9.69 | 3.66 | 1.57 |
| 3. อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอดที่ใช้น้ำมันมาก เช่น ข้าวผัด ก๋วยเตี๋ยวผัด หอยทอด | 4.45 | 10.99 | 6.28 | 3.14 | 1.57 | 12.04 | 25.40 | 24.87 | 7.33 | 3.93 | 12.04 | 25.40 | 24.87 | 7.33 | 3.93 |
| 4. อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น หมูทอด ไก่ทอด ไข่ดาว ไข่เจียว | 1.57 | 3.93 | 3.66 | 1.83 | 0.26 | 14.92 | 32.46 | 27.49 | 8.64 | 5.24 | 14.92 | 32.46 | 27.49 | 8.64 | 5.24 |
| 5. อาหารว่างที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น ถั่วทอด ปลาทองไก่ คีอคาโต | 6.81 | 16.75 | 14.14 | 5.50 | 2.88 | 9.69 | 19.63 | 17.02 | 4.97 | 2.62 | 9.69 | 19.63 | 17.02 | 4.97 | 2.62 |
| 6. อาหารจานเดียวประเภท ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวหมูกรอบ | 8.90 | 17.28 | 11.52 | 3.93 | 2.36 | 7.59 | 19.11 | 19.63 | 6.54 | 3.14 | 7.59 | 19.11 | 19.63 | 6.54 | 3.14 |
| 7. อาหารที่มีเมล็ดธัญพืชเป็นส่วนประกอบ ได้แก่ หมูสามชั้น ขาหมู คอหมู กุนเชียง เนื้อวัว/ควายคัดมัน | 6.02 | 11.26 | 11.52 | 4.45 | 3.14 | 10.47 | 25.13 | 19.63 | 6.02 | 2.36 | 10.47 | 25.13 | 19.63 | 6.02 | 2.36 |

ตารางที่ 20 (ต่อ)

| ชนิดของไขมัน | การบริโภค | | | | | | | | | | | | | | χ^2 |
|---|----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|----------|
| | ไม่บริโภค | | | | | | | บริโภค | | | | | | | |
| | จำนวน (ร้อยละ) | | | | | | | จำนวน (ร้อยละ) | | | | | | | |
| | น้อยกว่า 1,000 บ. | 1,001- 3,000 บ. | 3,001- 6,000 บ. | 6,001- 9,000 บ. | มากกว่า 9,000 บ. | น้อยกว่า 1,000 บ. | 1,001- 3,000 บ. | 3,001- 6,000 บ. | 6,001- 9,000 บ. | มากกว่า 9,000 บ. | น้อยกว่า 1,000 บ. | 1,001- 3,000 บ. | 3,001- 6,000 บ. | 6,001- 9,000 บ. | |
| 8. อาหารประเภท ฮอทดอก เบคอน แฮม | 10.47 | 26.18 | 21.20 | 8.38 | 3.93 | 6.02 | 10.21 | 9.95 | 2.09 | 1.57 | 3.664 | | | | |
| 9. อาหารที่มีเครื่องในสัตว์เป็นส่วนประกอบ เช่น ตับ หัวใจ สุ้าสี่ สมอง | 9.95 | 17.80 | 15.45 | 7.85 | 4.19 | 6.54 | 18.59 | 15.71 | 2.62 | 1.31 | 14.488* | | | | |
| 10. อาหารที่มีหนังสัตว์เป็นส่วนประกอบ เช่น หนังเป็ด หนังไก่ หนังหมู แคมหมู | 5.76 | 14.14 | 10.73 | 6.28 | 2.62 | 10.73 | 22.25 | 20.42 | 4.19 | 2.88 | 9.456 | | | | |
| 11. คัด/แกง ที่ใส่กะทิ เช่น แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด แกงมัสมั่น | 8.64 | 17.28 | 12.83 | 4.71 | 1.85 | 7.85 | 19.11 | 18.32 | 5.76 | 3.66 | 3.574 | | | | |
| 12. ขนมหวานที่ใส่กะทิ เช่น ก๋วยจั้วคั่ว สอคร่อง ข้าวเหนียวมูน | 9.42 | 17.02 | 13.09 | 5.50 | 2.62 | 7.07 | 19.37 | 18.06 | 4.97 | 2.88 | 4.211 | | | | |
| 13. ขนมขบเคี้ยวต่าง ๆ เช่น มันฝรั่งทอด ข้าวเกรียบ | 5.50 | 18.32 | 15.71 | 3.66 | 2.88 | 10.99 | 18.06 | 15.45 | 6.81 | 2.62 | 8.359 | | | | |
| 14. อาหารประเภทเบเกอรี่ต่างๆ เช่น คุกกี้ โดนัท แฮมเบเกอร์ พิซซ่า | 12.57 | 26.44 | 21.20 | 5.50 | 3.93 | 3.93 | 9.95 | 9.95 | 4.97 | 1.56 | 7.607 | | | | |

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 20 พบว่า ร้อยละของการบริโภค ระหว่าง แต่ละระดับของรายได้ พบว่า มีค่าใกล้เคียงกัน เกือบทุกรายการ ยกเว้น อาหารที่ใช้น้ำสลัดเป็นส่วนประกอบ และอาหารที่มีเครื่องในสัตว์เป็นส่วนประกอบ และเมื่อเปรียบเทียบพฤติกรรมการบริโภค อาหารไขมันชนิดต่าง ๆ กับ รายได้ พบว่า รายได้ กับพฤติกรรมการบริโภค อาหารที่ใช้น้ำสลัด เป็นส่วนประกอบ และอาหารที่มีเครื่องในสัตว์ เป็นส่วนประกอบ มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05 โดยมีค่าไควสแควร์ เท่ากับ 10.671 และ 14.488 ตามลำดับ ส่วนพฤติกรรมการบริโภค อาหารไขมันชนิดอื่น ๆ ไม่มีความสัมพันธ์กัน

ตารางที่ 21 ค่าเฉลี่ย ของความถี่ และปริมาณการบริโภคอาหารไขมันชนิดต่าง ๆ โดยจำแนกตามรายได้

| ชนิดของไขมัน | ความถี่ และปริมาณการบริโภค | | | | | | | | | | | |
|--|-------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|--|-------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|--|
| | จำนวนครั้งที่บริโภค / สัปดาห์ | | | | | | ปริมาณที่บริโภค / ครั้ง | | | | | |
| | ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) | | | | | | ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) | | | | | |
| | น้อยกว่า 1,000 บ. | 1,001- 3,000 บ. | 3,001- 6,000 บ. | 6,001- 9,000 บ. | มากกว่า 9,000 บ. | | น้อยกว่า 1,000 บ. | 1,001- 3,000 บ. | 3,001- 6,000 บ. | 6,001- 9,000 บ. | มากกว่า 9,000 บ. | |
| 1. อาหารที่ใช้น้ำมันเป็นส่วนประกอบ เช่น ขนมปังทาเนย ไรต์ | 3.09 | 2.38 | 3.27 | 3.24 | 1.70 | | 2.96 | 2.54 | 2.60 | 2.53 | 2.00 | |
| 2. อาหารที่ใช้น้ำมันสกัดเป็นส่วนประกอบ เช่น สลัดผักราดด้วยน้ำมันสกัด | 2.00 | 1.74 | 2.14 | 2.07 | 1.83 | | 1.15 | 1.17 | 1.14 | 1.21 | 1.00 | |
| 3. อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอดที่ใช้ไขมันมาก เช่น ข้าวผัด กุ้งผัดด้วยสัลด หอยทอด | 2.63 | 2.45 | 2.76 | 3.21 | 2.40 | | 1.17 | 1.25 | 1.27 | 1.21 | 1.13 | |
| 4. อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น หมูทอด ไก่ทอด ไข่ดาว ไข่เจียว | 3.02 | 3.11 | 3.27 | 3.12 | 2.80 | | 8.42 | 7.54 | 8.23 | 6.36 | 9.75 | |
| 5. อาหารว่างที่ปรุงด้วยวิธีการทอด เช่น กลัวยทอด ปาท่องโก๋ คีอากาโด | 2.62 | 2.73 | 2.83 | 3.21 | 1.90 | | 4.24 | 4.40 | 5.06 | 3.89 | 5.70 | |
| 6. อาหารจานเดียวประเภท ข้าวมันไก่ ข้าวหมู ข้างหมูกรอบ | 2.38 | 1.90 | 2.03 | 2.16 | 1.58 | | 1.31 | 1.29 | 1.21 | 1.08 | 1.17 | |
| 7. อาหารที่มีเนื้อสัตว์คิดเป็นสัดส่วนประกอบได้แก่ หมูสามชั้น ฆาหมู คอกหมู กุนเชียง เนื้อวัวควายคัตมัน | 2.70 | 2.61 | 2.53 | 2.83 | 2.00 | | 6.88 | 6.70 | 6.97 | 7.61 | 8.67 | |
| 8. อาหารประเภท สอทอด เบคอน แฮม | 2.04 | 1.56 | 1.92 | 2.88 | 2.50 | | 4.78 | 4.85 | 4.32 | 2.75 | 5.50 | |
| 9. อาหารที่มีเครื่องในสัตว์เป็นส่วนประกอบ เช่น ตับ หัวใจ ลำไส้ สมอง | 2.08 | 1.86 | 1.63 | 1.80 | 1.60 | | 6.60 | 6.75 | 7.55 | 8.90 | 13.40 | |
| 10. อาหารที่มีหนังสัตว์เป็นส่วนประกอบ เช่น หนังเป็ด หนังไก่ หนังหมู แคมหมู | 2.41 | 2.15 | 2.04 | 2.56 | 2.91 | | 7.32 | 7.05 | 7.63 | 8.44 | 10.45 | |

ตารางที่ 21 (ต่อ)

| ชนิดของไขมัน | ความถี่ และปริมาณการบริโภค | | | | | | | | | | | |
|--|-------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|-------|-------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|--|
| | จำนวนครั้งที่บริโภค / สัปดาห์ | | | | | | ปริมาณที่บริโภค / ครั้ง | | | | | |
| | ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) | | | | | | ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) | | | | | |
| | น้อยกว่า 1,000 บ. | 1,001- 3,000 บ. | 3,001- 6,000 บ. | 6,001- 9,000 บ. | มากกว่า 9,000 บ. | | น้อยกว่า 1,000 บ. | 1,001- 3,000 บ. | 3,001- 6,000 บ. | 6,001- 9,000 บ. | มากกว่า 9,000 บ. | |
| 11. ผัดแกง ที่ใส่กะทิ เช่น แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด แกงมัสมั่น | 2.43 | 2.15 | 2.01 | 2.14 | 2.50 | 1.10 | 1.36 | 1.20 | 1.09 | 1.14 | | |
| 12. ขนมหวานที่ใส่กะทิ เช่น กะลวยวุ้น ลอดช่อง ข้าวเหนียวมูน | 2.11 | 2.08 | 2.48 | 2.95 | 1.73 | 1.59 | 1.27 | 1.32 | 1.21 | 1.09 | | |
| 13. ขนมขบเคี้ยวต่างๆ เช่น มันฝรั่งทอด ข้าวเกรียบ | 2.24 | 2.45 | 2.56 | 2.65 | 2.40 | 12.98 | 10.48 | 11.25 | 11.38 | 9.70 | | |
| 14. อาหารประเภทเบเกอรี่ต่างๆ เช่น คุกกี้ โดนัท แซมเบอร์เกอร์ | 1.40 | 1.58 | 1.45 | 2.05 | 2.33 | 1.53 | 3.53 | 2.21 | 2.79 | 6.17 | | |

จากตารางที่ 21 พบว่า ความถี่ ในการบริโภคอาหารไขมัน ต่อสัปดาห์ ของระดับรายได้ น้อยกว่า 1,000 บาท, 3,001 - 6,000 บาท และ 6,001 - 9,000 บาท มีค่าเฉลี่ยของจำนวนครั้งที่บริโภค อาหารที่ใช้เนย เป็นส่วนประกอบ มากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย ของปริมาณที่บริโภคต่อครั้ง อยู่ในช่วง 2.53 - 2.96 แผ่น และระดับรายได้ 1,001 - 3,000 บาท, 3,001 - 6,000 บาท และมากกว่า 9,000 บาท มีค่าเฉลี่ยของจำนวนครั้งที่บริโภค อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการทอด มากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยของปริมาณ ที่บริโภคต่อครั้ง อยู่ในช่วง 7.54 - 9.75 ชิ้นพอกำ