

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 คำถามสำหรับการวิจัย	4
1.3 วัตถุประสงค์การวิจัย	5
1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ	5
1.5 ขอบเขตการวิจัย	5
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
2.1 อาหารสำหรับผู้ป่วย	6
2.2 ลักษณะอาหารธรรมดา	8
2.3 ลักษณะอาหารเฉพาะโรค	10
2.4 การจัดอาหารให้แก่ผู้ป่วยและชนิดอาหารที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ในการประกอบอาหาร	12
2.5 ปัจจัยที่มีผลต่อการรับประทานอาหาร	14
2.6 กรอบความคิดในการวิจัย	27
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	28
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	28
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	28
3.3 การควบคุมคุณภาพของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	30
3.4 การรวบรวมข้อมูล	30
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล	31

บทที่ 4 ผลการวิจัยและอภิปรายผล	32
4.1 ข้อมูลส่วนบุคคล	32
4.2 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการสำหรับผู้ป่วย	39
4.3 ทักษะที่มีต่อลักษณะอาหาร	40
4.3.1 ทักษะที่ทั่วไปของผู้ป่วยที่มีต่อลักษณะอาหาร	40
4.3.2 ความชอบและไม่ชอบในลักษณะอาหาร	41
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ	64
5.1 สรุป	64
5.2 อภิปรายผล	69
5.3 ข้อเสนอแนะ	73
บรรณานุกรม	75
ภาคผนวก	79
ภาคผนวก ก การหาความเชื่อมั่นเครื่องมือ	80
ภาคผนวก ข ตัวอย่างรายการอาหาร	81
ภาคผนวก ค แบบสอบถาม	84
ประวัติผู้เขียน	93

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 ตัวอย่างมาตรฐานอาหารธรรมชาติ	9
2 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามกลุ่มอายุและเพศ	33
3 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามศาสนา สถานภาพสมรส และระดับการศึกษา	34
4 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาชีพและระดับรายได้	35
5 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแหล่งให้ความช่วยเหลือ และความเพียงพอของรายได้กับรายจ่าย	36
6 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามการได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ	37
7 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแหล่งความรู้	37
8 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามระยะเวลาในการรักษาโรค	38
9 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความรู้ ของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามชนิดอาหาร	39
10 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับทัศนคติของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามชนิดอาหาร	40
11 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความชอบ ในหมวดข้าว	41
12 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความไม่ชอบ ในหมวดข้าว	42
13 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความชอบ ในหมวดเนื้อสัตว์	43
14 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความไม่ชอบ ในหมวดเนื้อสัตว์	44
15 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความชอบ ในหมวดผัก จำพวกผักประเภทใบ	45
16 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำแนกตามความไม่ชอบ ในหมวดผัก จำพวกผักประเภทใบ	46

17	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด ในหมวดผัก จำพวกผักประเภทผล	จำแนกตามความชอบ	47
18	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด ในหมวดผัก จำพวกผักประเภทผล	จำแนกตามความไม่ชอบ	48
19	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด ในหมวดผัก จำพวกผักประเภทหัว	จำแนกตามความชอบ	49
20	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด ในหมวดผัก จำพวกผักประเภทหัว	จำแนกตามความไม่ชอบ	49
21	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด ในหมวดผัก จำพวกผักประเภทดอก	จำแนกตามความชอบ	50
22	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด ในหมวดผัก จำพวกผักประเภทดอก	จำแนกตามความไม่ชอบ	50
23	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด ในหมวดผัก จำพวกผักประเภทมีกลิ่น	จำแนกตามความชอบ	51
24	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด ในหมวดผัก จำพวกผักประเภทมีกลิ่น	จำแนกตามความไม่ชอบ	52
25	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด ในหมวดผัก จำพวกผักประเภทเห็ด	จำแนกตามความชอบ	53
26	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด ในหมวดผัก จำพวกผักประเภทเห็ด	จำแนกตามความไม่ชอบ	53
27	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด ในหมวดไขมัน	จำแนกตามความชอบ	54
28	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด ในหมวดไขมัน	จำแนกตามความไม่ชอบ	54
29	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด ในหมวดเครื่องดื่ม	จำแนกตามความชอบ	55
30	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด ในหมวดเครื่องดื่ม	จำแนกตามความไม่ชอบ	55
31	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างที่รับประทานอาหารธรรมชาติ ตามความชอบและเหตุผลที่ชอบ	จำแนก	56

ณ

- | | | |
|----|--|----|
| 32 | จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างที่รับประทานอาหารลดเค็ม จำแนกตามความชอบและเหตุผลที่ชอบ | 58 |
| 33 | จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างที่รับประทานอาหารลดโปรตีน จำแนกตามความชอบและเหตุผลที่ชอบ | 60 |
| 34 | จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างที่รับประทานอาหารลดไขมัน จำแนกตามความชอบและเหตุผลที่ชอบ | 62 |

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University