

ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และทัศนคติกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งของนักศึกษาที่อาศัยในหอพักของมหาวิทยาลัยราชภัฏแห่งหนึ่งในเขตปริมณฑล

ธรีธา เวียงปฏิก*, อภิชัย คุณีพงษ์*, กาญจนา หนองเอี่ยน*,
เยาวลักษณ์ คงโนนนอก*, สิริโรจน์ ตรีเพชร*

บทคัดย่อ

การวิจัยเชิงสำรวจภาคตัดขวางนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และทัศนคติกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งของนักศึกษาที่อาศัยในหอพัก เก็บรวบรวมข้อมูลจากนักศึกษาที่อาศัยในหอพักของมหาวิทยาลัยราชภัฏแห่งหนึ่งในเขตปริมณฑล จำนวน 300 คน ใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน ระหว่างเดือนมิถุนายน 2562 ถึงเดือนตุลาคม 2562 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถามที่มีค่าความเชื่อมั่นอยู่ระหว่าง 0.70-0.74 วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา และค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของเพียร์สัน

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุระหว่าง 18-20 ปี มีความรู้และทัศนคติต่อการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งอยู่ในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 72.3 และ 59.0 ตามลำดับ และมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งอยู่ในระดับเหมาะสม ร้อยละ 57.3 ผลการวิเคราะห์ พบว่า ความรู้และทัศนคติมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ($r = 0.212$ และ 0.457 ตามลำดับ)

คำสำคัญ: อาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง, ความรู้, ทัศนคติ, พฤติกรรมการบริโภค, นักศึกษาที่อาศัยในหอพัก

* คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

Corresponding author: Apichai Khuneepong. E-mail: apichai@vru.ac.th

Received 04/02/2020

Revised 03/03/2020

Accepted 01/04/2020

RELATIONSHIP BETWEEN KNOWLEDGE AND ATTITUDE WITH FROZEN FOOD CONSUMPTION BEHAVIOR AMONG STUDENTS IN A RAJABHAT UNIVERSITY IN THE VICINITY AREA

*Tatita Wiangpati**, *Apichai Khuneepong**, *Kanchana Nongaien**,
*Yaowalak Kongnonnok**, *Sittiroj Treephet**,

ABSTRACT

The objective of this cross-sectional survey research were to study relationship between knowledge and attitude with frozen food consumption behavior among students in a Rajabhat University in the vicinity area. Samples were 300 students who living in dormitories selected by multistage stage sampling. Data was collected by using questionnaire from June 2019 to October 2019 with a reliability of 0.70-0.74 and analyzes by using descriptive statistics and Pearson correlation coefficient statistic.

The results showed that most of samples were female aged 18-20 years old. They had frozen food consumption knowledge and attitude at a good level (72.3% and 59.0%, respectively) and had frozen food consumption behavior at an appropriated level (57.3%). Knowledge and attitudes were correlated with frozen food consumption behavior with statistical significance at the level of 0.05 ($r= 0.212$ and 0.457 , respectively).

Suggestions of this research, public health officials and relevant parties can use the results of this research to develop knowledge and change attitudes towards students and people to have frozen food consumption behavior.

Keywords: Frozen Food, Knowledge, Attitude, Consumption Behavior, Students Live in Dormitory

*Faculty of Public Health, Valaya Alongkorn Rajabhat University under the Royal Patronage

ภูมิหลังและเหตุผล (Background and rationale)

สถานการณ์ในปัจจุบันสังคมไทยเริ่มเปลี่ยนจากสังคมเกษตรกรรมเป็นสังคมอุตสาหกรรมมากขึ้น ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนไทยในปัจจุบัน มีความเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก เนื่องจากวิถีชีวิตอันเร่งรีบ ต้องแข่งขันกับเวลา โดยเฉพาะในเขตเมือง ต้องเสียเวลามากในการเดินทางเพื่อไปประกอบอาชีพหรือทำธุรกิจต่างๆ ทำให้มีเวลาจำกัดในการจัดการเรื่องอาหารที่จะบริโภคในแต่ละมื้อแต่ละวัน จึงจำเป็นต้องใช้บริการอาหารนอกบ้านเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งเป็นทางเลือกใหม่ในการจัดการด้านอาหารของครอบครัวไทย¹ และความรู้ทางวิทยาศาสตร์และความเจริญทางเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็วสามารถตอบสนองต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของครอบครัวไทยในยุคปัจจุบันได้อย่างดี เช่น การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อความสะดวกสบายต่อการบริโภคมากขึ้น เป็นต้น ซึ่งสอดคล้องกับค่านิยมในการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนไปเพื่อความสะดวกสบาย เช่น อาหารกระป๋อง อาหารแช่เยือกแข็ง อาหารไมโครเวฟ เป็นต้น โดยเฉพาะอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งเข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวันอย่างมากและเป็นทางเลือกที่ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีสำหรับประชาชนในปัจจุบัน² อาหารสำเร็จรูปแช่แข็งนี้ก็ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี โดยเฉพาะในกลุ่มนักศึกษาอาศัยอยู่ในหอพัก

ซึ่งเป็นวัยที่ชอบความสะดวกสบาย และมักจะไม่ปรุงอาหารด้วยตนเอง³

อาหารสำเร็จรูปแช่แข็งเป็นอาหารประเภทหนึ่งที่เป็นทางเลือกและผู้บริโภคนิยมรับประทานซึ่งการแช่แข็งเป็นกรรมวิธีการแปรรูปอาหารเพื่อถนอมอาหารด้วยการลดอุณหภูมิของอาหารให้ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส น้ำในอาหารจะเปลี่ยนสถานะเป็นน้ำแข็ง เป็นการถนอมที่คงความสดและรักษาคุณภาพอาหารได้ดีกว่าการถนอมอาหารด้วยวิธีอื่น อาหารที่ผ่านการปรุงสุกแช่แข็งเพื่อเป็นอาหารพร้อมรับประทานเป็นทางเลือกที่ได้รับความนิยม โดยมีช่องทางจำหน่ายผ่านเครือข่ายร้านสะดวกซื้อกว่า 7,000 สาขา และด้วยศักยภาพด้านช่องทางการจัดจำหน่ายที่สามารถตอบสนองของกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายที่ต้องการความสะดวก รวดเร็ว อีกทั้งมีผลิตภัณฑ์หลากหลายเมนู และราคาขึ้นอยู่กับปริมาณอาหารที่ผู้บริโภค สามารถเลือกได้ตามความต้องการของผู้บริโภค⁴ เมื่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารเปลี่ยนแปลงตามไป ส่งผลทำให้เกิดปัญหาโภชนาการที่หลากหลาย และมีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับโรคภัยไข้เจ็บที่คร่าชีวิตบุคคลในครอบครัวจำนวนมาก เช่น โรคมะเร็ง โรคไขมันในเลือดสูง โรคอ้วนโรคหัวใจขาดเลือด เป็นต้น โดยเฉพาะสภาพปัญหาด้านสุขภาพของคนไทยเกิดจากการบริโภคอาหารสำเร็จรูปอาหารแช่แข็ง ทำให้มีผลกระทบต่อร่างกายเกิดโรคต่าง ๆ ตามมา⁵ และข้อเสียในอาหาร

สำเร็จรูปแช่แข็งมีสารปรุงแต่ง เช่น น้ำตาล กลีโคไซด์เทียม ไซมัน ซึ่งเป็นสารอันตรายต่อระบบหัวใจและหลอดเลือด ในปี พ.ศ. 2548 ประเทศอังกฤษพบสารปรุงอาหารมีชื่อว่า ซูตาดาน -1 เป็นสารที่เพิ่มความเสียวก่อให้เกิดโรคมะเร็ง⁶

จากการทบทวนวรรณกรรมพบว่า Roger⁷ ได้อธิบายความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ทัศนคติ และพฤติกรรมไว้ว่า เมื่อผู้รับสารได้รับข้อมูลข่าวสารก็จะทำให้เกิดความรู้ เมื่อเกิดความรู้ขึ้นก็จะทำให้เกิดทัศนคติ และขั้นตอนสุดท้ายคือการก่อให้เกิดการกระทำ นั่นหมายความว่า เมื่อบุคคลมีความรู้ มีทัศนคติอย่างไรก็จะแสดงพฤติกรรมออกมา ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจทำการศึกษาระดับปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งของนักศึกษาที่อาศัยในหอพักของมหาวิทยาลัยราชภัฏแห่งหนึ่งในเขตปริมณฑล เพื่อนำผลการศึกษาที่ได้ไปใช้ในการส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เหมาะสมกับนักศึกษาและประชาชน เพื่อให้มีสุขภาพแข็งแรง สมบูรณ์ และปราศจากอันตรายที่เกิดขึ้นจากการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งได้ต่อไปในอนาคต

วัตถุประสงค์ของการศึกษา (Objective)

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งของนักศึกษาที่อาศัยในหอพักของมหาวิทยาลัยราชภัฏแห่งหนึ่งในเขตปริมณฑล

2. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และทัศนคติกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งของนักศึกษาที่อาศัยในหอพักของมหาวิทยาลัยราชภัฏแห่งหนึ่งในเขตปริมณฑล

ขอบเขตการวิจัย

ขอบเขตด้านเนื้อหา ได้แก่

1. พฤติกรรมส่งเสริมสุขภาพ ได้แก่ การปฏิบัติตนด้านการบริโภคอาหาร การออกกำลังกาย ด้านการจัดการอารมณ์และความเครียด

2. ผลของการดำเนินการส่งเสริมสุขภาพในชุมชน ศึกษาจากการบริโภคเกลือ น้ำปลา ซอสปรุงรสชนิดต่างๆ และน้ำตาลของครัวเรือนกลุ่มตัวอย่าง

วิธีการศึกษา (Method)

การวิจัยครั้งนี้เป็นวิจัยเชิงสำรวจแบบภาคตัดขวาง (Cross Sectional Survey Study) เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และทัศนคติกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งของนักศึกษาที่อาศัยในหอพักของมหาวิทยาลัยราชภัฏแห่งหนึ่งในเขตปริมณฑล

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาคือ นักศึกษาที่อาศัยในหอพักของมหาวิทยาลัยราชภัฏแห่งหนึ่งในเขตปริมณฑล จำนวน 943 คน

กลุ่มตัวอย่าง คำนวณขนาดตัวอย่าง โดยใช้สูตรคำนวณของ Daniel⁹ ใช้ค่าสัดส่วนประชากรเท่ากับ 0.50⁹ กำหนดค่าความเชื่อมั่นเท่ากับร้อยละ 95 ได้เท่ากับ 273 คน เพื่อเป็นการป้องกันความคลาดเคลื่อนของกลุ่มตัวอย่างจึงเพิ่มขนาดตัวอย่างอีกร้อยละ 10 รวมทั้งสิ้น 300 คน

การสุ่มตัวอย่าง การวิจัยครั้งนี้ใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน (Multistage Stage sampling) โดยเริ่มจากการสุ่มตัวอย่างแบบแบ่งชั้นภูมิ (Stratified random sampling) 6 หอพัก แต่ละหอพัก กำหนดขนาดตัวอย่าง เพื่อให้ได้สัดส่วนของกลุ่มตัวอย่างแต่ละหอพักจากนั้นสุ่มแบบอย่างง่าย (Simple random sampling) โดยการจับสลากเลขห้องเพื่อให้ได้จำนวนตัวอย่างครบตามจำนวน

โดยผลการสุ่มตัวอย่าง ได้กลุ่มตัวอย่างที่พักอยู่ในหอพัก จำนวน 6 แห่ง ดังนี้ หอทับทิม 13 คน หอพักมรกต 13 คน หอบุขราตรี 22 คน หอนิรันดร์ 22 คน หอมุกดา 22 คน และหอเพชร 208 คน รวม 300 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้เป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นแบ่งออกเป็น 4 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป เป็นแบบสอบถามชนิดปลายปิดและปลายเปิด ได้แก่ เพศ อายุ ระดับชั้นปี คณะที่กำลังศึกษาอยู่ รายได้ต่อ

เดือน ที่มาของรายได้ หอพักที่อาศัย และ ความเพียงพอของรายได้ จำนวน 8 ข้อ

ส่วนที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง เป็นแบบสอบถามชนิดถูกผิด จำนวน 10 ข้อ เกณฑ์การให้คะแนนแบ่งเป็น 3 ระดับดังนี้ คะแนนน้อยกว่าร้อยละ 60 (0-5 คะแนน) มีความรู้ระดับไม่ดี คะแนนตั้งแต่ร้อยละ 60-79 (6-7 คะแนน) มีความรู้ระดับปานกลาง และคะแนนร้อยละ 80 ขึ้นไป (8-10 คะแนน) มีความรู้ระดับดี

ส่วนที่ 3 ทักษะคิดต่อการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง เป็นแบบสอบถามชนิดมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ ได้แก่ เห็นตัวอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย และไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง ให้คะแนน 1-5 คะแนน จำนวน 10 ข้อ เกณฑ์การให้คะแนนแบ่งเป็น 3 ระดับดังนี้ ค่าเฉลี่ย 1.00-2.33 หมายถึง มีทัศนคติเชิงลบ ค่าเฉลี่ย 2.34-3.67 หมายถึง มีทัศนคติปานกลาง และค่าเฉลี่ย 3.68-5.00 หมายถึง มีทัศนคติเชิงบวก

ส่วนที่ 4 พฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง เป็นแบบสอบถามชนิดมาตราส่วนประมาณค่า 4 ระดับ ได้แก่ ปฏิบัติประจำ ปฏิบัติบ่อยครั้ง ปฏิบัตินาน ๆ ครั้ง ไม่ปฏิบัติเลย ให้คะแนน 1-4 คะแนน จำนวน 9 ข้อ เกณฑ์การให้คะแนนแบ่งเป็น 3 ระดับดังนี้ คะแนนเฉลี่ย 1.00-2.00 หมายถึง ระดับพฤติกรรมไม่ดี คะแนนเฉลี่ย 2.01-3.00

หมายถึง ระดับพฤติกรรมปานกลาง และคะแนนเฉลี่ย 3.01-4.00 หมายถึง ระดับพฤติกรรมดี

การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือผู้วิจัยนำแบบสอบถามไปให้ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 คน ตรวจสอบค่าตรงได้ค่า CVI เท่ากับ 0.83 นำไปทดลองใช้กับนักศึกษาที่มีคุณสมบัติคล้ายคลึงกับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน เพื่อทดสอบความเชื่อมั่น โดยมีผลดังนี้ ส่วนที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งได้ค่า KR-20 เท่ากับ 0.710 ส่วนที่ 3 ทักษะติดต่อการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง และส่วนที่ 4 พฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งทดสอบความเชื่อมั่นด้วยค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's Alpha coefficient) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.718 และ 0.706 ตามลำดับ

การพิทักษ์สิทธิของกลุ่มตัวอย่าง ผู้วิจัยชี้แจงวัตถุประสงค์ให้กลุ่มตัวอย่างรับทราบพร้อมทั้งอธิบายถึงขั้นตอนวิธีการศึกษาแนวทางในการรักษาความลับของข้อมูลและใช้ข้อมูลที่ได้มาเพื่อการศึกษาเท่านั้น เพื่อให้กลุ่มตัวอย่างตัดสินใจเข้าร่วมการศึกษาชี้แจงสิทธิในการวิจัย พร้อมลงลายมือให้ความยินยอม โดยนำเสนอผลการวิจัยในภาพรวมเท่านั้น

วิธีการเก็บข้อมูล โดยให้นักศึกษาตอบแบบสอบถามด้วยตนเอง กำหนดเลขรหัสแบบสอบถามเพื่อใช้ในการตรวจสอบความ

สมบูรณ์ของชุดข้อมูลเท่านั้น โดยไม่ระบุชื่อ - นามสกุล หรือ สัญลักษณ์ใดๆ ที่แสดงตัวตนของผู้ตอบแบบสอบถาม

การวิเคราะห์ข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน วิเคราะห์ความสัมพันธ์ใช้สถิติสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของเพียร์สัน โดยทำการทดสอบการกระจายแบบปกติของข้อมูล (normality test) ด้วยวิธี Distribution Plot ก่อนทำการวิเคราะห์หาความสัมพันธ์

ผลการศึกษา (Results)

1. ข้อมูลทั่วไป

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 91.3 มีอายุ 18-20 ปี ร้อยละ 58.7 กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 1-2 ร้อยละ 58.7 ศึกษาอยู่คณะครุศาสตร์ ร้อยละ 34.0 มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ในช่วง 5,001-10,000 บาท ร้อยละ 70.0 แหล่งที่มาของรายได้ส่วนใหญ่จากบิดามารดา ร้อยละ 96.0 และรายได้ที่เพียงพอ ร้อยละ 58.3

2. ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งอยู่ในระดับดี ร้อยละ 72.3 (\bar{x} = 8.05, S.D. = 1.46) เมื่อจำแนกเป็นรายข้อ พบว่า ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งเชิงบวกที่ถูกต้องมากที่สุด 3

อันดับ คือ การเก็บรักษาอาหารสำเร็จรูป
 แห้งอย่างถูกวิธีทำให้ไม่เกิดการเน่าเสีย
 ร้อยละ 94.0 รองลงมา คือ การเลือกอาหาร
 สำเร็จรูปแห้งต้องเลือกที่มีป้ายติดฉลาก
 วันที่ผลิตหรือวันหมดอายุไว้ที่ถุงหรือภาชนะ
 ร้อยละ 93.0 และการเก็บรักษาอาหาร
 สำเร็จรูป แห้งอย่างถูกวิธีช่วยยับยั้งการ
 เจริญเติบโตของแบคทีเรีย ร้อยละ 89.7

คำถามเชิงลบที่ถูกต้องมากที่สุด คือ อาหาร
 สำเร็จรูปแห้งต้องเก็บรักษาที่อุณหภูมิ -20
 องศาเซลเซียสตลอดเวลา ร้อยละ 72.3 และ
 หลังซื้ออาหารสำเร็จรูปแห้งจากจุด
 จำหน่ายให้รีบนำเข้าสู่ของแห้งทันทีเพื่อ
 รักษาความสด ร้อยละ 48.7 ดังตารางที่ 1
 และ 2

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระดับความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร
 สำเร็จรูปแห้ง (n=300)

ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแห้ง	จำนวน (คน)	ร้อยละ
- ระดับไม่ดี (0-5 คะแนน)	18	6.0
- ระดับปานกลาง (8-10 คะแนน)	65	21.7
- ระดับดี (8-10 คะแนน)	217	72.3
$\bar{x} = 8.05$, S.D.= 1.46, Min = 2.0, Max = 10.0		

ตารางที่ 2 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแห้ง
 รายข้อ (n=300)

ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแห้ง	ความรู้ ถูกต้อง	ความรู้ ไม่ถูกต้อง
1. การเก็บรักษาอาหารสำเร็จรูปแห้งอย่างถูกวิธี ทำให้ไม่เกิดการเน่าเสีย	94.0	6.0
2. การเลือกอาหารสำเร็จรูปแห้งต้องเลือกที่มีป้าย ติดฉลากวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุไว้ที่ถุงหรือภาชนะ	93.0	7.0
3. การเก็บรักษาอาหารสำเร็จรูปแห้งอย่างถูกวิธีช่วย ยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย	89.7	10.3
4. ก่อนรับประทานอาหารสำเร็จรูปแห้งควรอุ่นด้วย ไมโครเวฟประมาณ 3-5 นาที	88.7	11.3

ตารางที่ 2 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง รายข้อ (n=300) (ต่อ)

ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง	ความรู้ ถูกต้อง	ความรู้ ไม่ถูกต้อง
5. อาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง คือ อาหารที่เก็บรักษาด้วยความเย็นจนกระทั่งน้ำที่เป็นส่วนประกอบกลายเป็นน้ำแข็ง	88.3	11.7
6. ควรเลือกซื้ออาหารสำเร็จรูปแช่แข็งที่บรรจุภัณฑ์อยู่ในสภาพดีไม่มีรอยร้าวหรือฉีกขาด	88.3	11.7
7. ไม่ควรอุ่นอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งเกิน 1 ครั้ง เพราะจะทำให้สูญเสียคุณค่าทางอาหาร	80.7	19.3
8. อาหารสำเร็จรูปแช่แข็งต้องเก็บรักษาที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียสตลอดเวลา*	72.3	27.7
9. หลังซื้ออาหารสำเร็จรูปแช่แข็งจากจุดจำหน่ายให้รีบนำเข้าสู่ช่องแช่แข็งทันทีเพื่อรักษาความสด*	48.7	51.3
10. การอุ่นอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งด้วยความร้อนที่ไม่ทั่วถึงทำให้ไม่เกิดอันตราย	41.0	59.0

*ข้อคำถามเชิงลบ

3. ทศนคติต่อการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีทัศนคติต่อการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 85.3 ($\bar{x}=3.21$, S.D.= 0.38) เมื่อจำแนกเป็นรายข้อ พบว่า ทศนคติเชิงบวกที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ อาหารสำเร็จรูปแช่แข็งเหมาะสำหรับชีวิตที่เร่งรีบ ($\bar{x}= 3.90$, S.D.= 0.89) รองลงมา คือ บริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง

ทำให้ประหยัดเวลา ($\bar{x}= 3.89$, S.D.= 0.95) และอุ่นอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งที่ไม่ถูกวิธีจะทำให้เกิดอาการท้องอืดแน่นท้องได้ ($\bar{x}= 3.57$, S.D.= 0.71) ส่วนทัศนคติเชิงลบที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ผู้อาศัยอยู่หอพักมักรับประทานอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งจนเป็นเรื่องปกติ ($\bar{x}= 3.66$, S.D.= 0.65) รองลงมา คือ รับประทานอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายมากกว่าการประกอบ

อาหารเอง ($\bar{x} = 3.24$, S.D.= 0.61) และ ปรุงสำเร็จ ($\bar{x} = 3.03$, S.D.= 0.53) ดังตาราง
 รับประทานอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งได้ ที่ 3 และ 4
 สารอาหารครบถ้วนเช่นเดียวกับอาหาร

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระดับทัศนคติต่อการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง (n=300)

ทัศนคติต่อการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง	จำนวน (คน)	ร้อยละ
- มีทัศนคติเชิงลบ (1.00-2.33 คะแนน)	0	0.0
- มีทัศนคติปานกลาง (2.34-3.67 คะแนน)	256	85.3
- มีทัศนคติเชิงบวก (3.68-5.00 คะแนน)	44	14.7
$\bar{x} = 3.21$, S.D.= 0.38, Min = 2.50, Max= 4.30		

ตารางที่ 4 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของทัศนคติต่อการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง รายข้อ (n=300)

ทัศนคติต่อการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
1. อาหารสำเร็จรูปแช่แข็งเหมาะสำหรับชีวิตที่เร่งรีบ	3.90	0.89
2. ผู้อาศัยอยู่หอพักมักรับประทานอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งจนเป็นเรื่องปกติ*	3.66	0.65
3. บริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งทำให้ประหยัดเวลา	3.89	0.95
4. อุณหภูมิของอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งที่ไม่ถูกวิธีจะทำให้เกิดอาการท้องอืดแน่นท้องได้	3.57	0.71
5. อาหารสำเร็จรูปแช่แข็งสามารถอุ่นด้วยวิธีการอื่นๆ ได้นอกจากไมโครเวฟ	3.40	0.67
6. รับประทานอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งเป็นประจำไม่ทำให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย*	3.08	0.49

ตารางที่ 4 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของทัศนคติต่อการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง รายข้อ (n=300) (ต่อ)

ทัศนคติต่อการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
7. รับประทานอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายมากกว่าการประกอบอาหารเอง*	3.24	0.61
8. รับประทานอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งได้สารอาหารครบถ้วนเช่นเดียวกันกับอาหารปรุงสำเร็จ*	2.94	0.44
9. ชื้ออาหารสำเร็จรูปแช่แข็งทำให้ดูทันสมัยในสายตาผู้อื่น*	3.03	0.53
10. อาหารสำเร็จรูปแช่แข็งสามารถอุ่นซ้ำกี่ครั้งก็ได้*	2.72	0.42

3. พฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 78.3 ($\bar{x} = 2.78$, S.D.= 0.32) รองลงมาอยู่ในระดับดีและระดับไม่ดี คิดเป็นร้อยละ 20.7 และ 1.0 ตามลำดับ เมื่อจำแนกเป็นรายข้อ พบว่าพฤติกรรมที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ไม่รับประทานอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งที่ไม่มีวันหมดอายุ กำกับอยู่บนบรรจุภัณฑ์ ($\bar{x} = 3.40$, S.D.= 0.77) รองลงมา คือ ดูชื่ออาหารก่อนการเลือก

ซื้ออาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง ($\bar{x} = 3.33$, S.D.= 0.71) และอุ่นอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งมากกว่า 1 ครั้ง ($\bar{x} = 3.27$, S.D.= 0.89) ส่วนพฤติกรรมที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ ใช้บริการเดลิเวอรี่ในการสั่งซื้ออาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง ($\bar{x} = 2.13$, S.D.= 0.95) รองลงมา คือ รับประทานอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งตามคำชวนของเพื่อนหรือคนใกล้ชิด ($\bar{x} = 2.42$, S.D.= 0.84) และซื้ออาหารสำเร็จรูปแช่แข็งเมื่อมีการจัดโปรโมชั่นลดราคาหรือซื้อ 1 แถม 1 ($\bar{x} = 2.42$, S.D.= 0.89) ดังตารางที่ 5 และตารางที่ 6

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระดับพฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง (n=300)

ตัวแปร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
- ระดับไม่ดี (1.00-2.00 คะแนน)	3	1.0
- ระดับปานกลาง (2.01-3.00 คะแนน)	235	78.3
- ระดับดี (3.01-4.00 คะแนน)	62	20.7
$\bar{x} = 2.78, S.D. = 0.32, \text{Min} = 2.00, \text{Max} = 3.67$		

ตารางที่ 6 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของพฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งรายข้อ (n=300)

พฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
1. รับประทานอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งมากกว่า 1 มื้อในแต่ ละวัน	2.47	0.80
2. เลือกรับประทานอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งแทนการปรุงอาหารด้วยตนเอง	2.53	0.82
3. ใช้บริการเดลิเวอรี่ในการสั่งซื้ออาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง	2.13	0.95
4. หลังจากซื้ออาหารสำเร็จรูปแช่แข็งทุกครั้ง อุณหภูมิและ รับประทานให้หมดในทันที	3.07	0.74
5. รับประทานอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งตามคำชวนของ เพื่อนหรือคนใกล้ชิด	2.42	0.84
6. ดูชื่ออาหารก่อนการเลือกซื้ออาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง	3.33	0.71
7. ไม่รับประทานอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งที่ไม่มีวันหมดอายุ กำกับอยู่บนบรรจุภัณฑ์	3.40	0.77
8. อุณหภูมิสำเร็จรูปแช่แข็งมากกว่า 1 ครั้ง	3.27	0.89
10. ซื้ออาหารสำเร็จรูปแช่แข็งเมื่อมีการจัดโปรโมชั่นลด ราคาหรือซื้อ 1 แถม 1	2.42	0.89

4. การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และทัศนคติต่อการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง

ผลการศึกษาพบว่า ความรู้และทัศนคติต่อการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง

มีความสัมพันธ์เชิงบวกอยู่ในระดับต่ำกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ($r = 0.212$ และ 0.457 ตามลำดับ) ดังตารางที่ 7

ตารางที่ 7 ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และทัศนคติต่อการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง (n=300)

ตัวแปร	r	p-value
ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง	0.212	<0.001*
ทัศนคติต่อการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง	0.457	<0.001*

* p-value < 0.05

วิจารณ์ (Discussions)

การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และทัศนคติกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งของนักศึกษาที่อาศัยในหอพักของมหาวิทยาลัยราชภัฏแห่งหนึ่งในเขตปริมณฑล ครั้งนี้ สามารถอภิปรายผลการศึกษาดังนี้

1. กลุ่มตัวอย่างมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งอยู่ในระดับปานกลาง สอดคล้องกับการศึกษาของอัญชนา พงษ์สุวินัย³ ที่พบว่า นิสิตปริญญาตรีที่อยู่หอพักมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน มีพฤติกรรมการซื้ออาหารสำเร็จรูปแช่แข็งอยู่ในระดับปานกลาง โดยส่วนใหญ่จะไม่รับประทานอาหารสำเร็จรูป

แช่แข็งที่ไม่มีวันหมดอายุกำกับอยู่บนบรรจุภัณฑ์ และมีการดูชื่ออาหารก่อนการเลือกซื้ออาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง สอดคล้องกับการศึกษาของทัตพิชา เขียววิจิตร และพิษณุอภิสมมาตรโยธิน¹⁰ ที่พบว่า นิสิตระดับปริญญาตรีในมหาวิทยาลัยแห่งหนึ่ง จังหวัดพิษณุโลก มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารอยู่ในระดับปานกลาง และการศึกษาของทัศนาศิริโชติ¹¹ ที่พบว่า นักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลามีพฤติกรรมการบริโภคอาหารอยู่ในระดับปานกลาง และสอดคล้องกับการศึกษาของอิศรา ศิริมณีรัตน์ และคณะ¹² ที่พบว่า ค่าเฉลี่ยพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง

อธิบายได้ว่า อาจเป็นเพราะนักศึกษาส่วนใหญ่มาจากภูมิภาค จะอาศัยตามหอพักซึ่งไม่มีโอกาสปรุงอาหารเอง ต้องรับประทานอาหารจากร้านอาหาร จึงเลือกรับประทานอาหารตามสะดวก อาจเป็นข้อจำกัดหนึ่งในการเลือกรับประทานอาหาร โดยบุคคลจะมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารไปในทางใดนั้น จะขึ้นอยู่กับสิ่งเร้าที่เกิดขึ้นทั้งด้านความคิด ความรู้สึก เจตคติ ค่านิยม และสภาพแวดล้อมทางสังคมที่เกิดขึ้นในสถานการณ์ปัจจุบัน จึงส่งผลให้บุคคลมีการปรับตัวไปตามสถานการณ์นั้น ๆ ซึ่งองค์ประกอบด้านสังคมและวัฒนธรรมที่มีผลต่อพฤติกรรมสุขภาพ ประกอบด้วย ครอบครัว กลุ่มบุคคลในสังคม สถานภาพทางสังคม วัฒนธรรม และศาสนา เป็นต้น ซึ่งปัจจัยเหล่านี้ล้วนแต่มีอิทธิพลต่อการเรียนรู้การพัฒนาคิด ความเชื่อ และการปฏิบัติตนทางสุขภาพของบุคคล¹³

2. การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และทัศนคติ กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง พบว่า ความรู้และทัศนคติมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง สอดคล้องกับการศึกษาของจิราภรณ์ เรืองยิ่ง¹⁴ ที่พบว่าทัศนคติต่อการบริโภคอาหารมีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ การศึกษาของทัศนาศิรีโชติ¹¹ ที่พบว่า ความรู้และทัศนคติมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับพฤติกรรม

การบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา และการศึกษาของเขียนไป¹⁵ ทั้งนี้สามารถอธิบายรูปแบบความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติและพฤติกรรม คือ การปฏิบัติหรือพฤติกรรมที่แสดงออกมาจะเป็นไปตามทัศนคติ โดยทัศนคติเป็นตัวกลางระหว่างความรู้และพฤติกรรม และพฤติกรรมเป็นการแสดงออกหรือการกระทำเพื่อสนองต่อสิ่งเร้าตามสถานการณ์โดยมีพื้นฐานมาจากความรู้และทัศนคติ เป็นไปตามแนวคิดของ Roger⁷ ที่ได้อธิบายความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรม ไว้ว่า เมื่อผู้รับข้อมูลได้รับข้อมูลข่าวสารก็จะทำให้เกิดความรู้ เมื่อเกิดความรู้ขึ้นก็จะทำให้เกิดทัศนคติ และขั้นตอนสุดท้าย คือ การก่อให้เกิดการกระทำ นั้นหมายความว่า เมื่อบุคคลมีความรู้ มีทัศนคติอย่างไรก็จะแสดงพฤติกรรมออกมา

ข้อยุติ (Conclusions)

กลุ่มตัวอย่างมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งอยู่ในระดับปานกลาง มีความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งอยู่ในระดับดี มีทัศนคติต่อการบริโภคอาหารสำเร็จรูป แช่แข็งอยู่ในระดับปานกลาง ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ พบว่า ความรู้และทัศนคติต่อการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งมีความสัมพันธ์เชิงบวกอยู่ในระดับต่ำกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ข้อเสนอแนะ (Recommendations)

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. เจ้าหน้าที่สาธารณสุขและผู้เกี่ยวข้องสามารถนำผลการวิจัยนี้ไปใช้ในการพัฒนาความรู้และปรับเปลี่ยนทัศนคติต่อการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง เพื่อให้ นักศึกษาและประชาชนมีพฤติกรรม การบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งที่ถูกต้องต่อไป

ข้อเสนอแนะการวิจัยครั้งต่อไป

1. การวิจัยครั้งนี้มุ่งศึกษาเฉพาะ นักศึกษาที่อาศัยในหอพักของมหาวิทยาลัย เท่านั้น ดังนั้นเพื่อให้เกิดประโยชน์ ควรทำการ ทำศึกษาวิจัยในกลุ่มนักศึกษาที่อยู่หอพัก บริเวณรอบมหาวิทยาลัย

2. ควรทำการวิจัยและพัฒนา พฤติกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง ที่ถูกต้องและเหมาะสมตามกลุ่มวัย

เอกสารอ้างอิง (References)

1. Sribureeruk P, Yambunjong P. The study of consumption behavior for chilled food products sold in modern trade stores. *Panyapiwat Journal* 2018; 10(Special): 136-148. [in Thai].
2. Langsoh A, Papattha C. Behaviors of Frozen Foods Consumption of Staffs and Students of Rajamangala University of Technology Srivijaya. *Journal of Safety and Health* 2019; 12(1): 24-36. [in Thai].

สถานะองค์ความรู้ (Body of knowledge)

พฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งอยู่ในระดับเหมาะสม เพียงร้อยละ 57.3 หน่วยงานสาธารณสุขและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรจัดกิจกรรมการส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง หรือมีการติดป้ายประกาศให้ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งเพิ่มมากขึ้น เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ทัศนคติและมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งที่ถูกต้องเพิ่มมากขึ้น

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgements)

ขอขอบคุณ นักศึกษาที่อาศัยในหอพักของมหาวิทยาลัยราชภัฏแห่งหนึ่งในเขตปริมณฑล ที่ได้ให้ความร่วมมือในการวิจัย

3. Pongsuwini A. Factors influencing purchase decisions on frozen food towards labels of undergraduate students residing in dormitory of Kasetsart University Bangkhen Campus [Master Thesis of Business Administration Program] Nakhon Pathom: The graduate School, Silpakorn University; 2014. [in Thai].
4. Siritho S, Kitprasert A. Integrated marketing communication that has

- Impact on attitude and decision behavior about EZ-go frozen food in Bangkok. **MUT Journal of Business Administration Review** 2014; 4(1): 31-42. [in Thai].
5. Chanasith K, Pasunon P, Chantuk T. Analysis of behavior and factors that the choice to purchase ready-to-eat frozen food of students of Rajamangala University of Technology Phra Nakhon. **Journal of Humanities and Social Sciences Thonburi University** 2018; 12(27): 56-69. [in Thai].
 6. Keeratihuttayakorn T. **Correct food intake reduce human health problems**. Bangkok: Thai Health Promotion Foundation; 2017. [in Thai].
 7. Roger D. **The Psychology of adolescence**. New York: Appleton Century-Crofts; 1978.
 8. Daniel W. **Biostatistics: a foundation for analysis in the health sciences**. 7thed. New York: Wiley; 1999.
 9. Poonsopin S. **Factors relating to consumers' purchasing decision behavior on "EZYGO" frozen food in Bangkok metropolis** [Master Thesis of Business Administration Degree in Marketing] Bangkok: The Graduate School, Srinakharinwirot University; 2012. [in Thai].
 10. Keawwichit T, Aphisamacharayothin P. Knowledge, attitudes, and high fat-foods consumption behaviors of bachelor' s degree students in a university, Phitsanulok Province. **Thaksin University Library Journal** 2018; 12: 130-145. [in Thai].
 11. Sirichote T. **Knowledge, Attitudes and Behaviors about Food Consumption of Songkhla Rajabhat University Undergraduate Students**. Songkhla: Songkhla University; 2012. [in Thai].
 12. Siramaneerat I, Chaowilai C, Tansin P, POsot P, Rakwong A, Suansi S, Bucha S. Food consumption behavior of students at Rajamangala University of Technology Thanyaburi. **Community Health Development Quarterly KhonKaen University** 2019; 7(2): 335-345. [in Thai].
 13. Aphisamacharayothin P. **Sex and medicine: Reproductive health in the dimension of sociology**. Bangkok: Triple Education; 2017. [in Thai].
 14. Ruangying J, Jorajit S, Janyam K. Food consumption behavior of adolescents in Songkhla Province: Synthesis of literacy and factors

influencing food consumption behavior. *Journal of Liberal Arts, Prince of Songkla University, Hat Yai Campus* 2016; 8(1) : 2 4 5 - 2 6 4 . [in Thai].

15. Bai Q. **Factors Affecting the Purchase of Frozen Foods of Consumers in Bangkok.** Thesis of Master of Business Administration, Bangkok University; 2015. [in Thai].