



พฤติกรรมบริโภคอาหารมังสวิรัติของประชาชน

ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

**Vegetarian Food Consumption Behaviors of Consumers**

**in Hatyai City Municipality, Songkhla Province**

อาจารย์  
ทาวร แซลีם

**Thaworn Saelim**

สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจเกษตร

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

**A Minor Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements**

**for the Degree of Master of Arts in Agribusiness Management**

**Prince of Songkla University**

**2552**

**ชื่อสารนิพนธ์** พฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของประชาชน  
**ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา**

**ผู้เขียน** นายดาวร แซ่ลิม

**สาขาวิชา** การจัดการธุรกิจเกษตร

---

**อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์**

**คณะกรรมการสอบ**

.....  
 (รองศาสตราจารย์ ดร.สมบูรณ์ เจริญจิระตะกุล)

.....  
 ประธานกรรมการ  
 (รองศาสตราจารย์ ดร.สมบูรณ์ เจริญจิระตะกุล)

.....  
 กรรมการ  
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ปริญญา เนิดโภน)

.....  
 กรรมการ  
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ปรัชดา พรหอมมี)

.....  
 (รองศาสตราจารย์ ดร.สมบูรณ์ เจริญจิระตะกุล)

ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต  
 สาขาวิชาการจัดการธุรกิจเกษตร

ชื่อสารนิพนธ์	พฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของประชาชน ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
ผู้เขียน	นายถาวร แซ่ลิน
สาขาวิชา	การจัดการธุรกิจเกษตร
ปีการศึกษา	2551

### บทคัดย่อ

การศึกษารังนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา (1) ลักษณะทั่วไปทางสังคมและเศรษฐกิจของผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ (2) พฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติ (3) ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติ (4) ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางสังคมและเศรษฐกิจ กับระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติ และ (5) ปัญหาและอุปสรรคในการบริโภคอาหารมังสวิรัติ ของผู้บริโภค ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา กลุ่มตัวอย่างคือผู้บริโภค ที่มาใช้บริการร้านอาหารมังสวิรัติในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ จำนวน 120 ราย วิเคราะห์ข้อมูลโดยการใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) และสถิติไคสแควร์(Chi-Square Statistic)

ผลการศึกษาพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ อายุเฉลี่ย 31.4 ปี มีสถานภาพโสด คิดเป็นร้อยละ 61.7 ผู้บริโภคส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ คิดเป็นร้อยละ 97.5 ได้รับการศึกษาสูงสุดระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 64.2 อาชีพหลักของผู้บริโภค เป็นนักเรียน นักศึกษา คิดเป็นร้อยละ 25.8 มีรายได้ส่วนบุคคล 5,000-10,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 32.5 มีรายได้ครอบครัว 20,001-30,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 32.5 และมีรายจ่ายครอบครัว 10,000-20,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 40.8

ด้านพฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภคส่วนใหญ่รับประทานอาหารมังสวิรัติแบบที่ดีมนนและกินไข่ได้ คิดเป็นร้อยละ 82.5 มีจุดประสงค์หลักในการรับประทานอาหารมังสวิรัติเพื่อสุขภาพที่ดี คิดเป็นร้อยละ 87.5 มีระดับความถี่ในการรับประทานอาหารมังสวิรัติ น้อยกว่าหรือเท่ากับ 10 วันต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 69.2 มีระยะเวลาในการรับประทานอาหารมังสวิรัติน้อยกว่า 1 ปี คิดเป็นร้อยละ 43.3 ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีระดับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการจากอาหารมังสวิรัติระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 70.0 ผู้บริโภคที่ได้รับข้อมูลข่าวสารที่เกี่ยวกับประโยชน์อาหารมังสวิรัติ คิดเป็นร้อยละ 79.2 ได้รับข้อมูลผ่านสื่อหนังสือเพื่อสุขภาพ คิดเป็นร้อยละ 62.1 มีการอ่านหนังสือเป็นงานอดิเรก คิดเป็นร้อยละ 86.7 ชนิดหนังสือที่อ่านมากที่สุดคือหนังสือเกี่ยวกับสุขภาพ คิดเป็นร้อยละ 57.7 มีการปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักศาสนา คิดเป็นร้อยละ 76.7 ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีการออกกำลังกาย คิดเป็นร้อยละ 82.5

ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่ายสำหรับการบริโภคอาหารมังสวิรัติน้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 67.5 เลือกรับประทาน ที่ร้านขายอาหารมังสวิรัติ คิดเป็นร้อยละ 70.8 ส่วนใหญ่ไปใช้บริการร้านอาหารมังสวิรัติประจำ คิดเป็นร้อยละ 53.3 เพราฯเหตุผลด้านความสะอาดของร้านอาหาร คิดเป็นร้อยละ 60.7 ผู้บริโภคส่วนใหญ่ เลือกไปใช้บริการประเภทของร้านขนาดเล็กที่มีอาหารมังสวิรัติสำเร็จรูปแล้วตัก自行ให้กับลูกค้า คิดเป็นร้อยละ 57.5 รองลงมา ผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่ได้ปรุงอาหารมังสวิรัติรับประทานเอง คิดเป็นร้อยละ 75.8 ส่วนผู้บริโภคที่ปรุงอาหารมังสวิรัติรับประทานเอง มีการนำโปรดีนเกย์ตามปรุงอาหาร คิดเป็นร้อยละ 72.4 การเลือกใส่โปรดีนเกย์ตรในการปรุงอาหารมังสวิรัติ นำมาปรุงอาหารประเภทผัด คิดเป็นร้อยละ 42.8 ผู้บริโภคส่วนใหญ่นิยมรับประทานอาหารมังสวิรัติประเภทแกงจืด คิดเป็นร้อยละ 27.5 และให้ความสำคัญกับเครื่องหมาย Clean Food Good Taste จากร้านอาหารมังสวิรัติ ซึ่งมีความคิดเห็นต่อร้านอาหารมังสวิรัติที่ขายอยู่โดยทั่วไป ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยบางแห่ง คิดเป็นร้อยละ 83.3

ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคระดับมากที่สุด คือ ความสะอาดและปราศจากสารพิษของอาหารมังสวิรัติ ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคระดับมาก คือ ความสะอาดของร้านอาหารมังสวิรัติ อาหารมังสวิรัติมีไขมันและครอเรสเตอรอลน้อย นอกจากนี้ยังพบว่า ปัจจัยทางด้านเพศ ที่มีอิทธิพลต่อระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภค อย่างมีระดับนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ปัญหาหลักที่ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ พบคือ เรียงตามลำดับปัญหาที่พบจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ด้านราคา พนว่า อาหารมังสวิรัติมีราคาแพงมาก ด้านสถานที่ พนว่า ร้านจำหน่ายมีน้อยและหาง่าย ด้านผลิตภัณฑ์ พนว่า ร้านอาหารมังสวิรัตินี้มีเมนูอาหารเดิมๆ ไม่มีการปรับปรุงหรือคิดเมนูใหม่ๆ ด้านการประชาสัมพันธ์ พนว่า ไม่มีการประชาสัมพันธ์ลึกลับค่าและประโยชน์ที่ได้รับจากการรับประทานอาหารมังสวิรัติ จึงทำให้อาหารมังสวิรัติไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภค

<b>Minor Thesis Title</b>	Vegetarian Food Consumption Behaviors of Consumers in Hatyai City Municipality, Songkhla Province
<b>Author</b>	Mr. Thaworn Saelim
<b>Major</b>	Agribusiness Management
<b>Academic Year</b>	2008

### **Abstract**

This research is aimed to study: (1) the social and economic features of vegetarian food consumers (2) consumers' behavior on vegetarian food consumption (3) the marketing factors affecting the decision making on vegetarian food consumption (4) the correlation between the social and economic factors with the level of vegetarian food consumption and (5) problems and threats of vegetarian consumers in Hatyai City Municipality, Songkhla Province. The respondents are consumers who support vegetarian shops in Hatyai City Municipality, Songkhla Province. The accidental sampling is implemented to accomplish 120 respondents. The descriptive statistics and Chi-Square test are applied in the analysis.

The results reveal that most of the vegetarian consumers, 58.3%, are female with the average age 31.4 years old. The respondents are single, 61.7%. The majority are Buddhists, 97.5%. The respondents, 64.2%, are bachelor degree educated, and 25.8% of them are students and university students. They earn their monthly income between 5,000-10,000 baht, 32.5%. The household income is between 10,000-20,000 baht per month, 40.8%.

Most of the vegetarian consumers, 82.5%, consume vegetarian food of which milk and eggs are allowed. The main purpose for having vegetarian food is for healthy physical condition, 87.5%. The frequency level of vegetarian food consumption is less than or equals 10 days per month, 69.2%. The period of vegetarian food consumption is less than 1 year, 43.3%. Most of the consumers, 70.0%, are informed about vegetarian food in the moderate level. The consumers, 79.2%, perceive the information regarding the advantage of vegetarian food. Meantime, their perception via health books is 62.1%. Most of the consumers, 82.5%, do their exercise. The respondents spend money for vegetarian food consumption less than 1,000 baht per month, and like consuming vegetarian food at vegetarian shops, 70.8%. Most of them like to support small vegetarian shops, where the food is cooked and ready to be taken away. In addition, the

consumers, who cook vegetarian food, apply Kaset Protein in their cooking, 72.4%. Kaset Protein is commonly applied in fried recipes for 42.8%. The consumers pay high attention to “Clean Food Good Taste” sign, and express their views that the vegetarian food sold in general vegetarian shops comply with the nutrition principles for 83.3%.

The factors affecting vegetarian consumers’ decision in the highest level are hygiene and chemical-free. The factors affecting vegetarian consumers’ decision in the high level are hygiene of selling shops, less fat and chlorestrol. Moreover, the sex factor significantly influences the level of vegetarian food consumption with 95% of confidence level.

The main problems of vegetarian consumers are described in the descending order as details. In view of the pricing factor, the vegetarian food is expensive. As for the selling place factor, vegetarian shops are rare and inconvenient to access. In view of the product factor, the vegetarian recipes are not diversified or modified, and new recipes are unavailable. As for the public relation factor, the value and nutrition of vegetarian food are not publicized; as a result, vegetarian food is not popular among the consumers.



## กิตติกรรมประกาศ

ผลงานสารนิพนธ์เรื่อง พฤติกรรมบริโภคอาหารมังสวิรัติของประชาชน ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา สามารถสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เป็นเพราะความกรุณาสละเวลา อันมีค่า โดยกรุณายิ่งๆ ใจดูแลและให้คำแนะนำนำไปรักษาในกระบวนการวิจัยอย่างสม่ำเสมอ ของ รองศาสตราจารย์ ดร. สมบูรณ์ เจริญจิระตะกูล อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์ โดยเริ่มตั้งแต่ การเขียนโครงร่างสารนิพนธ์ การวิเคราะห์ข้อมูล จนกระทั่งขั้นสุดท้าย คือ การเขียนสารนิพนธ์ อย่างถูกต้อง ผู้วิจัยมีความซาบซึ้งใจเป็นอย่างยิ่ง และขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้ด้วย ทั้งครรชขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ประษฐา เกิดโภน และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ปรัชดา พรหมมี กรรมการสอบสารนิพนธ์ที่ได้กรุณาชี้แนะสิ่งที่เป็นประโยชน์ ต่อผู้เขียน ทำให้สารนิพนธ์ฉบับนี้มีความสมบูรณ์มากอีกขึ้น

นอกจากเนื้อหาความอาจารย์ทั้ง 3 ท่านแล้ว ขอขอบพระคุณเจ้าหน้าที่ในส่วนงานต่างๆ ของคณะ gerey ศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ที่อำนวยความสะดวกในการเรียนการสอน ตลอดมา การวิจัยครั้งนี้จะประสบผลสำเร็จลุล่วงไม่ได้ หากไม่ได้รับความอนุเคราะห์ และเสียสละเวลาในการให้ข้อมูล รวมทั้งข้อคิดเห็นต่างๆ จากผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่านที่ให้ ความร่วมมือกันในการตอบแบบสอบถามเป็นอย่างดี และผู้ประกอบการร้านอาหารมังสวิรัติทุก ร้านที่ให้ความร่วมมือ รวมทั้งความคิดเห็นต่างๆ ผู้เขียนขอขอบพระคุณทุกท่านที่ได้ให้ความ อนุเคราะห์ด้วยดีเป็นอย่างสูง

สำหรับบุคคลที่สำคัญยิ่งและจะขาดเดียวมิได้ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ คุณแม่ และ ครอบครัว ที่คอยเป็นกำลังใจสำคัญ โดยตลอดระยะเวลาที่ทำการศึกษา จนกระทั่งงานวิจัยชิ้นนี้ สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี สุดท้ายขอขอบคุณรุ่นพี่ รุ่นที่ 8 ที่คอยห่วงใย ตามไถ่ความก้าวหน้าของ งานวิจัย และ เพื่อนๆ ร่วมชั้นเรียน รุ่นที่ 9 ที่คอยเป็นกำลังใจและช่วยเหลือผู้วิจัยตลอดมา ผู้วิจัย จึงขอขอบคุณค่าและประโยชน์สารนิพนธ์ฉบับนี้แด่นุพารี ครูบาอาจารย์ และผู้มีพระคุณ ทุกๆ ท่านที่ถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่ผู้วิจัย

อาจารย์ แซ่ลิน

เมษายน 2552

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(3)
Abstract	(5)
กิตติกรรมประกาศ	(7)
สารบัญ	(8)
สารบัญตาราง	(10)
สารบัญภาพ	(11)
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	
1.1 ความสำคัญของการวิจัย	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
1.4 ขอบเขตของการวิจัย	3
<b>บทที่ 2 การตรวจสอบเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง</b>	
2.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับอาหารมังสวิรัติ	4
2.2 แนวคิดเกี่ยวกับการศึกษาพฤติกรรมการบริโภค	11
2.3 ทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภค	18
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	21
<b>บทที่ 3 ระเบียบวิธีวิจัย</b>	
3.1 ข้อมูลและการรวบรวมข้อมูล	34
3.2 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล	36
<b>บทที่ 4 ผลการวิจัยและอภิปดalyผล</b>	

4.1 ลักษณะทางสังคมและเศรษฐกิจของผู้บริโภค	39
4.2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภค	50
4.3 ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติ	58
4.4 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางสังคมและเศรษฐกิจกับ ระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติ	63
4.5 ปัญหา และอุปสรรค ในการบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภค	65

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
<b>บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ</b>	
5.1 สรุปผลการวิจัย	67
5.2 ข้อเสนอแนะ	69
5.3 ข้อจำกัดการวิจัย	71
5.4 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป	71
<b>บรรณานุกรม</b>	72
<b>ภาคผนวก</b>	76
<b>ประวัติผู้เขียน</b>	86

## สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 4.1 สภาพทางสังคมของผู้บริโภค	40
ตารางที่ 4.2 สภาพทางเศรษฐกิจของผู้บริโภค	43
ตารางที่ 4.3 การรับรู้ข่าวสารและข้อมูลของผู้บริโภค	45
ตารางที่ 4.4 การปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักของศาสนาของผู้บริโภค	48
ตารางที่ 4.5 สุขภาพและการดูแลสุขภาพของผู้บริโภค	50
ตารางที่ 4.6 พฤติกรรมการบริโภcmังสวิรัติของผู้บริโภค	51
ตารางที่ 4.7 พฤติกรรมการเลือกซื้้อาหารมังสวิรัติ	54
ตารางที่ 4.8 ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติ	59
ตารางที่ 4.9 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางสังคมและเศรษฐกิจ กับระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติ	64
ตารางที่ 4.10 ปัญหาและอุปสรรค ในการบริโภคอาหารมังสวิรัติ	65

## สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 2.1 ตัวแบบพฤติกรรมผู้บริโภค	15
ภาพที่ 2.2 ทฤษฎีส่วนประสมทางการตลาด	20
ภาพที่ 3.1 กรอบคิดในการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางสังคมและ เศรษฐกิจกับระดับในการบริโภคอาหารมังสวิรัติ	37

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1. ความสำคัญของการวิจัย

“อาหาร” หมายถึง สิ่งที่มนุษย์นำมารับประทานได้โดยปราศจากอันตรายจากสารพิษหรือโทษอื่นๆ ได้ต่อร่างกาย แต่จะก่อให้เกิดประโยชน์แก่ร่างกาย ซ้อมแซมส่วนที่ชำรุดสึกหรอ ให้พลังงานและความอบอุ่นตลอดจนช่วยในการมีภูมิคุ้มกันโรคต่างๆ ทั้งนี้รวมถึงน้ำด้วย ดังนั้น อาหารเป็นสิ่งสำคัญในการดำรงชีวิตของมนุษย์ เป็นหนึ่งในปัจจัยลี่ที่ขาดไม่ได้ อาหารมีความสัมพันธ์กับสุขภาพ ดังนั้นอาหารจึงมีบทบาทสำคัญมากกับสุขภาพของประชาชน เพราะ หากไม่รู้จักที่จะเลือกบริโภคแล้ว อาจจะมีโรคต่างๆ ตามมา การบริโภคอาหารมีการเปลี่ยนแปลงไปทุกยุคทุกสมัย ทุกเพศทุกวัย การบริโภคอาหารจึงมีความแตกต่างกัน แต่จะครบถ้วนตามหลักโภชนาการหรือไม่เป็นสิ่งที่ผู้บริโภครับรู้ระหนักถึงมากขึ้น (สมพร ลีลาภัทร, 2546)

ในปัจจุบันประชาชนบางกลุ่ม มีความตื่นตัวและหันมาให้ความสนใจในเรื่องสุขภาพของตัวเองมากขึ้น เพราะต้องการเป็นคนที่มีสุขภาพดี สมบูรณ์แข็งแรง และมีอายุยืนยาว ส่งผลให้กระแสความนิยมในเรื่องของการบริโภค มีแนวโน้มเปลี่ยนไป โดยการบริโภคจะเน้นที่การคำนึงถึงคุณประโยชน์ต่อร่างกายจากอาหารที่รับประทานเข้าไปเป็นหลัก อีกทั้งยังเชื่อว่าอาหารเป็นสิ่งสำคัญในการที่จะช่วยเสริมสร้างสุขภาพที่ดีได้ (มนดาทิพย์ ยุ่นนาดา, 2537)

จากรายงานการศึกษาจำนวนมากพบว่าชาวตะวันตกที่บริโภคอาหารที่อุดมด้วยไขมันและโปรตีนจากเนื้อสัตว์เป็นส่วนใหญ่ บริโภคพืชผักน้อย ก่อให้เกิดโรคต่างๆ มากมาย เช่น โรคอ้วน เบาหวาน โรคหัวใจขาดเลือด โรคมะเร็งลำไส้ เป็นต้น ทำให้ปัจจุบันการบริโภคอาหารมังสวิรัติ มีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นมากทั้งในและต่างประเทศ ด้วยเลิ่งเห็นว่าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ไม่ใช่อาหารธรรมชาติที่เหมาะสมกับสุริยะของมนุษย์อย่างแท้จริง เพราะเนื้อสัตว์ที่รับประทานเข้าไป จะถูกย่อยไม่หมด ร่างกายนำໄปไปใช้เพียงร้อยละ 67 เท่านั้น อีกร้อยละ 33 ตกค้างที่ลำไส้ ซึ่งจะถูกแบนทึกที่เรียกว่าย่อยสลายเป็นสารพิษ (เพลินใจ ตั้งคงกะถุก, 2537)

ปัจจุบันการรับประทานอาหารมังสวิรัติได้รับความนิยมมากขึ้น โดยมีความเชื่อว่าการกินพืชแทนเนื้อสัตว์ทำให้ร่างกายแข็งแรงสุขภาพดี และยังเป็นการสร้างบุญสร้างกุศลแก่สัตว์ร่วมโลก ไม่ก่อให้เกิดการเมืองเดินสัตว์ (ไพรินทร์ เพชรคล้าย, 2537) อีกทั้งปัจจุบันมีได้จำกัดเฉพาะผู้ถือศีลกินเจเท่านั้น คนหนุ่มสาวและผู้สูงอายุก็หันมาบริโภคอาหารมังสวิรัติมากขึ้น เพราะ ยังคงไว้ แต่การบริโภคผัก ผลไม้ และข้าวสาลีเป็นต้นๆ ก่อให้เกิดผลดีต่อสุขภาพ (ประสันค์ คุณา นุวัฒน์ชัยเดช, 2538) โดยรูปแบบการรับประทานมังสวิรัติมีหลากหลายแตกต่างกันออกไปในแต่

ผลกระทบ ขึ้นกับความเชื่อของคนในแต่ละกลุ่ม โดยกลุ่มนั้งสวีริตี้แท้จะหลีกเลี่ยงอาหารจากสัตว์ทั้งหมด ขณะที่กลุ่มกึ่งมังสวีริตี้ซึ่งยังรับประทานอาหารที่มาจากสัตว์อยู่บ้างแต่ในปริมาณน้อยอย่างไรก็ตาม ไม่ว่าจะเป็นมังสวีริตี้แบบใด ล้วงสำคัญคือต้องคำนึงถึงคุณภาพของอาหาร เลือกที่จะรับประทานเพื่อให้ได้สารอาหารที่เหมาะสมและเพียงพอต่อความต้องการของร่างกายในแต่ละเพศและวัย

การรับประทานอาหารมังสวีริติช่วยลดอัตราการเจ็บป่วย หรืออัตราการตายจากโรคเรื้อรังนิดไม่ติดต่อต่างๆ ได้มากกว่ากลุ่มที่ไม่เป็นมังสวีริติ โดยกลุ่มผู้บริโภคอาหารมังสวีริต้มักจะมีระดับครอเรสเตอรอล ความดันโลหิตและน้ำหนักตัวต่ำกว่าผู้ที่ไม่รับประทานอาหารมังสวีริติ ซึ่งแม้ว่าอิทธิพลที่เกิดจากปัจจัยภายนอกอื่นๆ เช่น การสูบบุหรี่และดื่มแอลกอฮอล์ จะมีผลต่อการเกิดโรคต่างๆ ดังที่กล่าวมา แต่บทบาทสำคัญของอาหารมังสวีริติที่มีต่อสุขภาพก็เป็นสิ่งที่ท้าโลกให้การยอมรับ (โรงเรียนสตรีศรีสุริโยทัย, 2550)

จากการในปัจจุบัน มีความตื่นตัวในเรื่องของสุขภาพมากขึ้น ส่งผลให้การบริโภคภาวะเปลี่ยนไป ผู้วัยจึงเห็นความสำคัญที่จะต้องทำการศึกษาพุทธิกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวีริติของผู้บริโภค ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เพื่อช่วยพัฒนาองค์ความรู้ การจัดการด้านโภชนาการเพื่อประโยชน์ในการส่งเสริมให้ผู้บริโภค มีพุทธิกรรมการบริโภคที่เหมาะสม และเป็นกรอบแนวทางในการพัฒนาให้ผู้บริโภคกินดี อยู่ดี สุขภาพดีทั่วไทย

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 เพื่อศึกษาลักษณะทั่วไปทางสังคมและเศรษฐกิจของผู้บริโภคอาหารมังสวีริติ ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

1.2.2 เพื่อศึกษาพุทธิกรรมการบริโภคอาหารมังสวีริติของผู้บริโภค ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

1.2.3 เพื่อศึกษาปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวีริติ ของผู้บริโภค ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

1.2.4 เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางสังคมและเศรษฐกิจกับระดับการบริโภคอาหารมังสวีริตिในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

1.2.5 เพื่อศึกษาปัญหาในการบริโภคอาหารมังสวีริติของผู้บริโภค ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

### **1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ**

องค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัย จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการด้านอาหารมังสวิรัติ เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการกำหนดกลยุทธ์ในการบริการ ให้ตรงกับพฤติกรรมและ ความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น

### **1.4 ขอบเขตของการวิจัย**

การศึกษาพัฒนาระบบการบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภคในเขตเทศบาล นครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ผู้วิจัยใช้ข้อมูลทุกดิจิทัลที่รวบรวมจากเอกสารต่างๆ และข้อมูล ปฐมนิเทศ ซึ่งได้จากการสอบถามผู้บริโภคในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ที่มารับประทานอาหารมังสวิรัติที่ร้านหรือผู้บริโภคที่มาซื้ออาหารมังสวิรัติที่ร้าน แล้วนำกลับไป รับประทานที่บ้าน รวม 120 ราย

ผู้วิจัยใช้ทฤษฎีส่วนประสมการตลาดหรือปัจจัย 4Ps เป็นเกณฑ์ในการวิเคราะห์ ปัจจัย ทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภค ส่วนการวิเคราะห์ ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางด้านคุณภาพและเศรษฐกิจกับระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัตินั้น ระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติในที่นี่ คือ น้อยกว่าหรือเท่ากับ 10 วันต่อเดือน คือบริโภคอาหาร มังสวิรัติระหว่าง 1 วันถึง 10 วันต่อเดือน และมากกว่า 10 วันต่อเดือน คือบริโภคอาหารมังสวิรัติ ตั้งแต่ 11 วันถึง 30 วันต่อเดือน

ผู้วิจัยเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างโดยใช้แบบสอบถามเชิงโครงสร้างซึ่งเก็บข้อมูล ในช่วงเดือนพฤษภาคม- ธันวาคม 2551

## บทที่ 2

### การตรวจสอบเอกสาร

การศึกษาเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภคในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ผู้วิจัยได้ทำการตรวจสอบเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องด้านต่างๆ ตามลำดับดังนี้ 1) ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับอาหารมังสวิรัติ 2) ทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภค และ 3) ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับอาหารมังสวิรัติ

##### 2.1.1 ประวัติความเป็นมาของอาหารมังสวิรัติ

หลังจากทำการศึกษา และวิจัยมาเป็นเวลานาน บรรดาคนกวิทยาศาสตร์ได้มีความเห็นสอดคล้องกันว่า บรรพบุรุษในยุคแรกๆ ของมนุษย์เป็นพากินผลไม้ ถ้าเปลือกแข็ง และพกมาโดยตลอด เนื่องจากโครงสร้างทางร่างกายมนุษย์ทั้งกล้ามเนื้อ ฟัน ต่อมน้ำลาย กระดูก ในกระเพาะ ต่อมไ裡ท่อ เล็บมือและเท้าจัดอยู่ในพากสัตว์กินพืช (Herbivora) ไม่ใช่สัตว์กินสัตว์ (Carnivora) หรือสัตว์กินทั้งพืชและสัตว์ (Omnivora) จนกระทั่งถึงยุคหน้าแข็งซึ่งเป็นช่วงวิกฤตการณ์ของโลกที่มนุษย์ไม่สามารถหาอาหารชนิดอื่นกินได้ จึงจำเป็นต้องกินเนื้อสัตว์ เพื่อความอยู่รอด แต่อย่างไรก็ตามยังมีคนอีกจำนวนมากที่ยังคงรับประทานอาหารธรรมชาติ ปราศจากเนื้อสัตว์มาจนถึงปัจจุบัน (เกียรติวรรณ อมาตยกุล, 2534) ตัวอย่างบุคคลสำคัญของโลก ที่รับประทานอาหารมังสวิรัติและมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันทั่วไป เช่น พระพุทธเจ้า อัลเบร็ต ไอลสไตน์ พลาโตตลอดกาล แฟรงคลิน เซอร์ไอยแซก นิวตัน และมหาตมะ คานธี ฯลฯ (วันชัย บุญรอด, 2530)

สมาคมมังสวิรัติถูกจัดตั้งขึ้นเป็นครั้งแรกในปี ค.ศ. 1847 ที่เมืองแมนเชสเตอร์ ประเทศอังกฤษ โดยกลุ่ม Order of the Cross, กลุ่ม Seventh Day Adventists และกลุ่ม Muchduchnuns ซึ่งต่อมาในปี ค.ศ. 1957 มีสมาคมในเครือถึง 45 แห่งในสหราชอาณาจักร สำหรับประเทศไทย กลุ่มมังสวิรัติที่เก่าแก่แห่งแรก คือ สำนักแม่ชีร่มย จังหวัดนครปฐม และวัดเขาวงพระจันทร์ จังหวัดพนบุรี รวมทั้งคนไทยเชื้อสายจีนที่มีประเพณีการกินเจในรายเดือน ตุลาคมของทุกปี ในระยะเวลาต่อมาได้มีกลุ่มที่สนับสนุนให้รับประทานอาหารมังสวิรัติอย่างแพร่หลาย ได้แก่ กลุ่มของมูลนิธิเป้าเก็บเต็ง และกลุ่มสันติโอโซก ซึ่งกลุ่มเหล่านี้ได้มีการรณรงค์เผยแพร่ทั้งเอกสาร สิ่งพิมพ์ รวมทั้งการสนับสนุนให้มีร้านขายอาหารมังสวิรัติ โดยเฉพาะใน

ราคาถูก และเลิ้งอาหารมังสวิรัติ แก่คนทั่วไปเนื่องในโอกาสวันสำคัญต่างๆ (เครือพิพย์ ปูรณะ สุคนธ์, 2538)

### 2.1.2 ความหมายและประเภทของอาหารมังสวิรัติ

มังสวิรัติ มาจากคำว่า “มังสะ” แปลว่า เนื้อสัตว์รวมกับคำว่า “วิรัติ” แปลว่า ปราศจากความยินดีหรือดิบ เนื้อสัตว์รวมกับคำว่า “วิรัติ” แปลว่า ปราศจากความยินดีหรือดิบ ดังนั้นอาหารมังสวิรัติ จึงหมายถึง อาหารที่ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ ตรงกับคำในภาษาอังกฤษว่า Vegetarian Food ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นอาหารที่ใช้พืชผัก ผลไม้เป็นหลักในการประกอบอาหาร เช่น ข้าวกล่อง ถั่วเหลือง เห็ด งา ผลไม้ตามฤดูกาล ฯลฯ และใช้เครื่องปรุงรสจากพืช ได้แก่ น้ำมันพืช กะปิเจ ซีอิ๊วขาว เป็นต้น (เพลินใจ ตั้งคณะกุล, 2537)

อาหารมังสวิรัติแบ่งตามชนิดของอาหารที่รับประทานมี 5 ประเภทใหญ่ๆ (เพลินใจ ตั้งคณะกุล, 2537) ได้แก่

1) มังสวิรัติแบบเครื่องครัว (Pure Vegetarian หรือ Vegan) ประกอบด้วยอาหารที่ได้จากพืชเท่านั้น มักมีปัญหาในการขาดสารอาหารหลายชนิด ได้แก่ โปรตีนที่มีคุณภาพสูง แร่ธาตุและวิตามิน เช่น เหล็ก ไอโอดีน แคลเซียม สังกะสี วิตามินบี 12 วิตามินดี และไโรบوفลาวิน รวมทั้งการรับพลังงานไม่เพียงพอ

2) มังสวิรัติที่คีนม (Lacto - Vegetarian) ประกอบด้วยอาหารจากพืช นม และผลิตภัณฑ์ของนม ไม่มีไข่และเนื้อสัตว์ จึงมีโอกาสมากที่ขาดธาตุเหล็กและโปรตีนที่มีคุณภาพสูง เพราะโปรตีนจากนมมีคุณภาพดียิ่งกว่าโปรตีนที่ได้จากไข่และเนื้อสัตว์

3) มังสวิรัติที่คีนมและกินไข่ (Ovo – Lacto Vegetarian) ประกอบด้วยอาหารจากพืช ไข่และนมแต่ไม่มีเนื้อสัตว์ จึงมักไม่ขาดโปรตีน พลังงานและแร่ธาตุฯ

4) มังสวิรัติที่รับประทานผลไม้ (Fruitarian) โดยจะรับประทานแต่ผลไม้สด ผลไม้แห้ง อาจมีถั่วเปลือกแข็ง น้ำผึ้ง น้ำมันพืชจากพวงน้ำมันมะกอกบ้าง

5) แมคโครไบโอติก (Macrobiotic) กลุ่มแมคโครไบโอติกแบ่งเป็น 10 ระดับ ตั้งแต่ -3 ถึง +7 ขึ้นอยู่กับความเคร่งครัด ถ้าได้รับพลังงานจากขัญพืชร้อยละ 10 จะอยู่ในระดับ -3 ถ้าได้รับพลังงานจากขัญพืชร้อยละ 100 จะอยู่ในระดับ +7 หรือเรียกว่า Zen Macrobiotic ดังนั้นถ้าขึ้นบกมากแสดงว่ายิ่งเคร่งครัดมาก

นอกจากนี้ กลุ่มมังสวิรัติได้มีวัฒนาการไป远ขึ้นมาก โดยที่บางกลุ่มรับประทานเนื้อสัตว์บางชนิดได้แต่ยังรวมตัวเองอยู่ในกลุ่มมังสวิรัติ ซึ่งเรียกตัวเองว่า Animal Vegetarian (วัลย อินทรัมพรย์, 2541) ได้แก่

Pescovegetarian กลุ่มนี้นิยมกินอาหารที่รับประทานผัก ผลไม้ ถั่วเมล็ดแห้ง และหัวยังรับประทานเนื้อสัตว์จำพวกปลาได้

Pallovegetarian กลุ่มนี้นิยมกินอาหารที่รับประทานผัก ผลไม้ ถั่วเมล็ดแห้ง และหัวยังรับประทานเนื้อไก่ได้

กลุ่มนี้สุดท้าย เป็นกลุ่มที่รับประทานเนื้อสัตว์เล็กได้ แต่ด้วยเหตุนี้เองสัตว์ให้ผู้หรือเนื้อสัตว์ที่มีสีแดง เช่น เนื้อวัว เนื้อหมู เรียกกลุ่มนี้ว่า Red – Meat Abstainer

### 2.1.3 คุณค่าทางโภชนาการของอาหารมังสวิรัติ

ร่างกายจะได้รับคุณค่าทางโภชนาการจากการกินอาหารมังสวิรัติครบถ้วนสมบูรณ์ หรือไม่ ทั้งนี้ต้องพิจารณาจากรูปแบบและวิธีการรับประทาน กลุ่มที่รับประทานไข่ นม หรือเนื้อสัตว์อื่นด้วย ก็ไม่มีปัญหาการขาดโปรตีน วิตามินและเกลือแร่ แต่กลุ่มที่มักประสบปัญหาที่สุดคือ กลุ่มมังสวิรัติแบบเคร่งครัด และกลุ่มมังสวิรัติที่รับประทานแต่ผลไม้ ซึ่งรับประทานอาหารจากพืชเป็นหลัก หากมิได้วางแผนการรับประทานอาหารให้ถูกต้องก็อาจก่อให้เกิดการขาดสารอาหารได้โดยเฉพาะโปรตีน

โปรตีน ในอาหารมังสวิรัติเป็นโปรตีนที่มีคุณภาพดีอยู่ เนื่องจากมีกรดอะมิโนจำเป็นไม่ครบถ้วน เช่น ข้าวมีเมธีโไทโอนีนสูงแต่มีไลซีนต่ำ เมื่อรับประทานร่วมกับถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ และงา ซึ่งมีเมธีโไทโอนีนต่ำแต่มีไลซีนสูง ก็จะช่วยส่งเสริมคุณภาพซึ่งกันและกัน ทำให้ผู้ที่รับประทานอาหารมังสวิรัติได้รับโปรตีนที่มีคุณภาพครบถ้วน

ไขมัน ไขมันที่ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติได้รับนั้น เป็นไขมันจากพืช ซึ่งส่วนใหญ่จะมีส่วนประกอบของกรดไขมันที่ไม่อิ่มตัว (Polyunsaturated Fatty Acid) ได้แก่ กรดลิโนเลอิก (Linoleic Acid) และกรดลิโนเลนิก (Linolenic Acid) ในปริมาณสูงโดยเฉพาะในน้ำมันข้าวโพด น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันงา ส่วนน้ำมันมะพร้าวและน้ำมันปาล์ม จะมีกรดไขมันไม่อิ่มตัวต่ำ

คาร์โบไฮเดรต ไม่พบว่ามีปัญหาการขาดคาร์โบไฮเดรตในกลุ่มผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ เพราะ ปกติมีการรับประทานข้าว แป้ง น้ำตาล ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ ซึ่งล้วนแต่เป็นแหล่งให้พลังงานแก่ร่างกาย (ยกเว้นอุดมธรรม และ อุยา ภูชญาภิรมย์, 2531)

เหล็ก เป็นสารอาหารที่พบว่ามีปัญหาการขาดขาดมากในกลุ่มผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ เนื่องจากเหล็กจากพืชจะคุณค่าต่ำ ไม่ดีเท่ากับเหล็กที่ได้จากเนื้อสัตว์ โดยเหล็กที่ได้จากพืชจะอยู่ในรูปที่ไม่ใช่ฮีม (Non Heme - Iron) คุณค่าต่ำกว่าเหล็กที่ได้จากเนื้อสัตว์ประมาณร้อยละ 3 – 8 ส่วน

เหล็กที่อยู่ในเนื้อสัตว์ จะอยู่ในรูปไฮเม (Heme - Iron) ถูกดูดซึมได้ดีกว่า กีโอประมาณ ร้อยละ 5.5 – 11.2 ของเหล็กในอาหารที่บริโภค (เพลินใจ ตั้งคณะกุล, 2537) แต่ผู้ที่รับประทาน มังสวิรัติได้รับผัก ผลไม้ ซึ่งอุดมไปด้วยวิตามินซีอย่างเพียงพอ ส่งผลช่วยในการดูดซึมธาตุเหล็ก ทำให้อัตราสีขึ้นในการขาดธาตุเหล็กลดลง (นูรียะ หวังแฉ และ พกพาพิพย์ ไชยทอง, 2540)

**แคลเซียม** ในอาหารมังสวิรัติ การดูดซึมของผักใบเขียวจะไม่ดีเท่าน้ำนมหรือ กระดูกสัตว์ แต่แคลเซียมในผักจำพวกคน้า กวางตุ้ง บรรโคโลติ สามารถดูดซึมได้ดี เช่นเดียวกับน้ำนม ทั้งนี้ต้องรับประทานในปริมาณมาก นอกจากนี้แคลเซียมยังพบมากในถั่วเมล็ดแห้ง และงา

**สังกะสี** ในอาหารมังสวิรัติพบว่ามีการดูดซึมค่อนข้างต่ำแต่สังกะสีมีมากใน ข้าวซ้อมมือ ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ ซึ่งถ้ามีการรับประทานให้เพียงพอ ก็จะไม่มีปัญหาการขาดธาตุ สังกะสี (วัลย อินทรัมพรรย์, 2541)

**วิตามินบี 1** มีผู้ศึกษาพบว่ามีการณ์ขาดในการบริโภคอาหารมังสวิรัติแบบ เคร่งครัด เนื่องจากรับประทานอาหารไม่ถูกส่วนหรือไม่เหมาะสม เช่น ในผู้ที่รับประทาน ข้าวโพดเป็นอาหารหลัก เพราะข้าวโพดมีกรดอะมิโน Tryptophan (Precursor ของ Niacin) ต่ำและอยู่ในรูปที่ไม่สามารถนำมาใช้ได้ (ประไพศรี ศิริจักรวาล, 2530) แต่ผู้บริโภคจะได้รับ วิตามินบี 1 เพิ่มขึ้นประมาณ 4 เท่า จากปกติถ้ารับประทานข้าวกล้องแทนข้าวขาว (ลักษณา สาย สินธุชัย และ องค์ เทชานุกูลชัย, 2530)

**วิตามินบี 12** ส่วนใหญ่พบในอาหารที่มาจากสัตว์ เช่น เครื่องใน หอย ไข่ นม ส่วนในอาหารมังสวิรัติจะพบน้อยมาก แต่ถ้าเป็นอาหารหมักจะพบวิตามินบี 12 มากขึ้น เช่น เด็กเจี๊ยะ ซีอิ๊ว กะปิเจ ที่ทำมาจากถั่วหมัก และแบบที่เรียกว่างชนิด ในลำไส้ของมนุษย์สามารถ สร้างวิตามินบี 12 ได้ (บุภา เทอดอุดมธรรม และ อุษา ภูชญาภิรมย์, 2531)

**วิตามินบี 2** วิตามินซี วิตามินอี และเบต้าแคโรทีน ในอาหารมังสวิรัติจำพวกผัก และผลไม้ ทำหน้าที่เป็นสารแอนติออกซิเดนต์ (Antioxidant) ช่วยจัดการอนุญลอกิสระ (Free radical) ซึ่งก่อให้เกิดโรคมะเร็ง โรคหัวใจขาดเลือด โรคเบาหวาน ต้อกระจก และทำให้เซลล์ ต่างๆ เสื่อมเร็ว ทำให้แก่ก่อนวัย นอกจากนี้ ในพืชบางมีสาร Photochemical หรือพฤกษเคมี ช่วยยับยั้งการก่อตัวของมะเร็งได้ เช่น ชาเม่ Catechins ถั่วเหลืองมี Genistein, แอปเปิลมี Actacasanol ส้มมี Limonene และ Terpene เป็นต้น อีกทั้งมีอาหารช่วยลดการเกิดมะเร็ง สำไส้ใหญ่ เบาหวาน รวมทั้งช่วยลดระดับน้ำตาลและไขมันในเลือด (วัลย อินทรัมพรรย์, 2541)

จะเห็นได้ว่าอาหารมังสวิรัติ จะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน ก็ต่อเมื่อนำเข้าวัตถุคุบหลายชนิดที่เป็นแหล่งสารอาหารหลักๆ มาประกอบเป็นอาหารร่วมกัน ไม่ใช่เลือกบริโภคเพียงชนิดใดชนิดหนึ่งอันจะทำให้เกิดการขาดสารอาหารที่มีความจำเป็นต่อร่างกายได้

#### **2.1.4 ผลกระทบจากการบริโภคอาหารมังสวิรัติ**

##### **1) ด้านสุขภาพ**

นักวิทยาศาสตร์และแพทย์ได้พิสูจน์แล้วว่าผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติทั่วโลกจะมีสุขภาพแข็งแรง มีความอดทน และอายุยืนยาวกว่าผู้ที่บริโภคนื้อสัตว์ (เกียรติวรรณ อมาตยกุล, 2534) รวมทั้งกระแผลความตื่นตัวทางสุขภาพของผู้บริโภค ในปัจจุบันที่พยาบาลเลือกสรรอาหารที่ให้ประโยชน์ต่อร่างกายเป็นหลัก ด้วยเลือกเห็นว่าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ไม่ใช้อาหารธรรมชาติที่เหมาะสมกับสิริของมนุษย์ อย่างแท้จริง เนื้อสัตว์ที่รับประทานเข้าไปจะถูกย่อยไม่หมด ร่างกายสามารถนำไปใช้ได้เพียงร้อยละ 67 เท่านั้น ส่วนอีกร้อยละ 33 ตกค้างอยู่ในลำไส้ ซึ่งจะถูกแบบที่เรียบอย่างถลอกลายเป็นสารอินดอล หรือโพแทสเซียมอินดอกซิลซัลเฟต อันอาจนำไปสู่การเกิดโรคมะเร็ง และยังพบรายงานการศึกษาของชาวตะวันตกส่วนใหญ่บริโภคอาหารที่อุดมด้วยไขมัน โปรตีนและผลิตภัณฑ์จากสัตว์ แต่บริโภคอาหารพวกพืชผัก ผลไม้เนื้อยกเว้า มีผลก่อให้เกิดโรคต่างๆ มากmany เช่น โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคหัวใจขาดเลือด โรคมะเร็ง ลำไส้ใหญ่ โรคเก้าท์ วัณโรค อัมพาต โรคตับ โรคถุงน้ำดี โรคพยาธิ ฯลฯ (เพลินใจ ตั้งคงจะ ภูมิ, 2537)

นอกจากนี้ยังมีสารอื่นๆ ที่ได้จากการย่อยสลายโปรตีน เช่น ยูเรีย กรดบูริก และครีอทินิน ตกค้างอยู่ภายในร่างกายมีผลทำให้การทำงานหนักมากขึ้นในการขับของเสียเหล่านี้ ออกจากร่างกาย รวมทั้งเนื้อสัตว์ยังเป็นแหล่งสะสมของสารพิษต่างๆ เช่น สารโมนที่ใช้เร่งการเจริญเติบโต สารแอนติไบโอติกในการป้องกันรักษาโรคในสัตว์ ยาฆ่าแมลง และสารก่อมะเร็งหลายชนิด เช่น สารก่อมะเร็งที่เกิดจากการใช้อุณหภูมิสูงมากในการประกอบอาหาร โดยเฉพาะการย่างหรือปิ้ง สารในตราชามีนที่เกิดจากการใช้สารประกอบไนเตรต เพื่อทำให้เกิดสีชมพู แดง ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป (นิรนาม, 2529) อีกทั้งยังมีผลการศึกษาทางระบาดวิทยาที่ชี้ให้เห็นถึงผลดีต่อสุขภาพจากการบริโภคอาหารมังสวิรัติ เช่น ช่วยลดระดับไขมันในเส้นเลือด เพิ่มระดับ Complex Carbohydrate ลดอัตราเสี่ยงจากการเกิดโรคหัวใจ ความดันโลหิตสูง และเบาหวาน นอกจากนี้อาหารจากพืชยังมีการใช้อาหารสูงกว่าเนื้อสัตว์ซึ่งมีผลช่วยในการขับถ่าย หรือช่วยลดภาวะท้องผูก ลดการเกิดโรคไส้ติ้งอักเสบ ริดสีดวงทวาร มะเร็งลำไส้ และช่วยดูด

ขับสารพิย (ศรีสมร คงพันธุ์, 2534) ตลอดจนประชาชนบางประเทศ เช่น สวีเดน และเยอรมนี มีความเชื่อว่า การบริโภคอาหารมังสวิรัติจะทำให้มีความอดทน มีภูมิต้านทานโรคเพิ่มขึ้น ไม่ แก่ริء สุขภาพดี ไม่เครียด และช่วยในการลดน้ำหนักตัว (สุปรารถ พลชีวน, 2541) และ โครงการวิจัยศึกษาแนวโน้มและศักยภาพในการผลิตอาหารมังสวิรัติในเชิงพาณิชย์ของ (อรุณี และคณะ, 2536) พบว่าสิ่งจูงใจสำคัญที่ทำให้รับประทานอาหารมังสวิรัติคือการรับประทานเพื่อ สุขภาพ

### **2) ด้านความเชื่อทางศาสนา**

ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติในประเทศไทยส่วนใหญ่ นับถือศาสนาพุทธ โดยมี การปฏิบัติศาสนกิจทั้งแบบคร่องครัดและไม่คร่องครัด (เครือทิพย์ ปูรณะสุคนธ์, 2538) ส่วนในด้าน ความคิดต่อความประพฤติของประชาชนที่บริโภคอาหารมังสวิรัติส่วนใหญ่เห็นว่าจะช่วยให้ ประพฤตินมีคุณธรรมประจำในเสมอ และในด้านความเห็นที่มีเกี่ยวกับสิ่งที่นักมังสวิรัติต่อต้าน คือส่วนใหญ่เห็นว่าต่อต้านการกระทำการป่าทุกชนิดและต่อต้านการฆ่าสัตว์ ซึ่งตรงกับหลักพุทธ ศาสนาและวัฒนธรรมไทยที่สอนให้คนมีเมตตากรุณาและไม่เบียดเบี้ยนกัน ส่วนในด้านความ นิยมต่อการบริโภคอาหารมังสวิรัติของคนไทยส่วนใหญ่เห็นว่าเป็น การปฏิบัติศาสนกิจอย่างหนึ่ง (ผ่องศรี อุ่นทอง, 2529) และสาเหตุหรือสิ่งจูงใจสำคัญที่ทำให้ รับประทานอาหารมังสวิรัติ คือ มีความเกี่ยวข้องกับศาสนาพระราษฎร์เชื่อว่าเป็น การทำบุญ (อรุณี และคณะ, 2536)

### **3) ด้านอิทธิพลของผู้ไกลัชิดและสื่อต่างๆ**

อาหารมังสวิรัติในปัจจุบันได้รับความนิยมมากขึ้นทั้งในและต่างประเทศ เนื่องจากการสื่อสารต่างๆ ที่ช่วยให้ผู้บริโภครับทราบข้อมูลเกี่ยวกับสุขภาพมากขึ้น (อรุณี และคณะ, 2536) และสาเหตุที่บริโภคอาหารมังสวิรัติเป็นครั้งแรกพบว่าส่วนใหญ่ต้องการ ทดลองบริโภค และรองลงมาคือ บริโภค เพราะได้รับความรู้จากสื่อต่างๆ ของนิทรรศการ (พรพิมล จันทร์โถ, 2527)

#### **2.1.5 ภาระโภชนาการของผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ**

นอกจากอาหารมังสวิรัติสามารถให้คุณค่าทางโภชนาการได้อย่างสมบูรณ์แล้ว ผลที่ตามมาคือ ประโยชน์ของอาหารมังสวิรัติต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค พบว่า มีประโยชน์ ต่อผู้ที่มีไขมันในเลือดสูงและผู้ป่วยโรคหัวใจ เนื่องจากผลการศึกษาการได้รับสารอาหารพวก ไขมันอิ่มตัวและโภคเลสเทอรอลในผู้ที่เป็นนักมังสวิรัติพบว่ามีปริมาณต่ำ และพบว่าปริมาณ

ไขมันในเลือดกีต่ำกว่าผู้ที่รับประทานเนื้อสัตว์ จากการพิจารณาลักษณะและปริมาณไขมันที่ได้รับและสภาวะไขมันในเลือด สรุปได้ว่านักมังสวิรัติมีความเสี่ยงต่อการเป็นโรคหัวใจขาดเลือด โดยการเปรียบเทียบอัตราการตายด้วยโรคหัวใจขาดเลือดระหว่างกลุ่ม Seventh Day Adventists กับกลุ่มที่ไม่ใช่นักมังสวิรัติ พบว่า กลุ่มที่ไม่ใช่นักมังสวิรัติมีอัตราการตายสูงกว่ากลุ่มนักมังสวิรัติ 3 เท่า โรคความดันโลหิตสูง (จงจิตร อังคทวนนิช, 2531) พบว่า ผู้ที่รับประทานอาหารมังสวิรัติ ประเภทที่ดื่มน้ำและกินไข่จะมีความดันโลหิตต่ำ และจะมีความดันโลหิตสูงขึ้นตามอายุ แต่จะเพิ่มขึ้นน้อยกว่าผู้ที่ได้รับประทานเนื้อสัตว์

กรณีโรคอ้วน พบว่าคนมังสวิรัติเป็นโรคอ้วนน้อยกว่าผู้ที่รับประทานเนื้อสัตว์ นอกจากนี้การใช้อาหารมังสวิรัติลดน้ำหนักในคนอ้วนก็เป็นอีกวิธีหนึ่งที่ได้ผล (สุปราณี พลชีวัน, 2541) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของอดิพร ทองหล่อ, 2532 ซึ่งให้เห็นว่าโปรตีนจากพืชโดยเฉพาะถั่วเหลือง มีผลทำให้ระดับไขมันในเลือดลดลง และขณะเดียวกันไขอาหารพาก Pectin สามารถช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือดและระดับโภ酇เตอรอลในผู้ป่วยโรคอ้วนได้ และการที่อาหารมังสวิรัติมีไขมันและโภ酇เตอรอลต่ำขึ้นช่วยทำให้การเก็บสะสมของไขมันลดลงที่ละลายได้ในไขมันลดน้อยลงอีกด้วย (กรมวิทยาศาสตร์บริการ, 2529) สำหรับโรคมะเร็งพบว่าผู้ที่รับประทานเนื้อสัตว์มีโอกาสเกิดโรคมะเร็งสูงกว่าผู้ที่เป็นนักมังสวิรัติ ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากน้ำมันในเนื้อสัตว์ เมื่อได้รับความร้อนจะผลิตสารเคมีตัวหนึ่งชื่อ Metel Chlolanthrene ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็ง แต่น้ำมันจากพืชหรือผักจะไม่พบสารชนิดนี้แม้จะได้รับความร้อนสูงก็ตาม อาหารมังสวิรัติยังช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคเบาหวาน พบว่า จำนวนผู้ที่เป็นโรคเบาหวานในนักมังสวิรัติ มีเพียงครึ่งหนึ่งของจำนวนผู้ที่เป็นเบาหวานในคนที่รับประทานเนื้อสัตว์ (ประไพรี ศิริจักรวาล, 2530) นอกจากนี้ โปรตีนจากพืชทำให้เกิดกรดยูริกในเลือดและในปัสสาวะต่ำกว่าเนื้อสัตว์ ทำให้ไม่เป็นโรคปวดข้อ (Gout) และบังช่วยให้การสูญเสียแร่ธาตุในกระดูกของผู้สูงอายุที่เป็นมังสวิรัตน้อยกว่าผู้ที่รับประทานเนื้อสัตว์ ทำให้ไม่เป็นโรคกระดูกพรุน คุณประโยชน์ที่ได้ตามมาอีกๆ ได้แก่ การมีพละกำลังดี มีสติปัญญาเฉลียวฉลาด เคยมีนักวิจัยวัดความเฉลียวฉลาดในเด็กที่เกิดจากพ่อแม่ที่กินมังสวิรัติ พบว่า มีไอคิวสูงถึง 116 และอาหารมังสวิรัติยังถือเป็นยา rakya โรคที่ดีอกด้วย เช่น ที่โรงพยาบาลมิชชันจะให้การรักษาโรคโดยเน้นให้คนไข้รับประทานอาหารมังสวิรัติเป็นหลัก (ศรีสมร คงพันธุ์, 2534)

ส่วนผลกระทบด้านจิตใจ นั้นผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติมักมีสุภาพจิตดี มีคุณธรรม เมตตาธรรม มีนิสัยสุขุมรอบคอบในการประกอบกิจกรรมงานทุกประเภท และมีความเครียดต่ำ (อดิพร ทองหล่อ, 2532) เรื่องระดับไขมันในเลือดและการหลังอห์โนนเพศ คอร์ติซอลและโปร

ผลติด ของหญิงไทยที่รับประทานอาหารปกติและอาหารมังสวิรัติ พนบฯ กลุ่มที่รับประทาน มังสวิรัติจะมีระดับออร์โอมนคอร์ติซอล (Cortisol) ซึ่งแสดงถึงภาวะเครียด ต่ำกว่ากลุ่มที่ รับประทานอาหารปกติ การบริโภคอาหารมังสวิรัติยังถือว่าเป็นการประหยัด ทั้งนี้ เพราะราคา ของอาหารประเภทนี้ต่ำกว่า อาหารประเภทเนื้อสัตว์อย่างเห็นได้ชัด (สุปรานี ผลชีวน, 2541)

## 2.2 แนวคิดเกี่ยวกับการศึกษาพฤติกรรมการบริโภค

ความต้องการขึ้นพื้นฐานของมนุษย์ คือปัจจัย 4 ได้แก่ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย และยาจักยารักษาโรค ที่มนุษย์ได้นำมาคิน เพื่อ ใช้สืบเปลี่ยน ใช้สอย ซึ่งพฤติกรรมดังกล่าว อาจเรียก โดยสรุปว่า “การบริโภค” ดังนั้น มนุษย์ในฐานะเป็นผู้แสดงพฤติกรรมเหล่านี้ จึงเรียกได้ว่า “ผู้บริโภค” (ศิริวรรณ เศรีรัตน์และคณะ, 2541)

ซึ่งรายละเอียดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับทฤษฎีพฤติกรรมของผู้บริโภค มีดังนี้

### 1) ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค (Consumer Behavior)

การบริโภค หมายถึง การใช้ประโยชน์จากสินค้าและบริการเพื่อสนองความ ต้องการและเพื่อผลิตสินค้าอย่างอื่น บุคคลที่ใช้ประโยชน์จากสินค้าและบริการเพื่อตนเอง เช่น การกินน้ำ อาหารและเครื่องดื่ม เป็นต้น (ศิริวรรณ เศรีรัตน์และคณะ, 2541)

พฤติกรรมการผู้บริโภค หมายถึง พฤติกรรมซึ่งผู้บริโภคแสดงออกในการค้าขาย การซื้อ การประเมินค่าและการจับจ่ายใช้สอยผลิตภัณฑ์ ซึ่งคาดหวังว่าจะสามารถตอบสนอง ความต้องการของผู้บริโภคได้รับความพึงพอใจและกิจกรรมเหล่านี้จะเกี่ยวข้องกับ การกระทำ ต่างๆ และกระบวนการทางอารมณ์และจิตใจ (สุพรานี จันวิวัฒน์สกุล, 2542)

พฤติกรรมการบริโภค หมายถึง ผู้บริโภคนั้นจัดให้เป็นปัจจัยชนทางเศรษฐกิจ ที่สำคัญหน่วยหนึ่งในระบบเศรษฐกิจ เพราะเป็นองค์ประกอบที่กำหนดทิศทางการ ให้ผลลัพธ์ของ ทรัพยากรในระบบเศรษฐกิจ โดยทำหน้าที่ทั่วไป 2 ลักษณะ คือ หน้าที่ที่หนึ่ง คือการบริโภค สินค้าและบริการที่ผลิตได้ในระบบเศรษฐกิจ ซึ่งผู้บริโภคจะแสดงออกมาในรูปอุปสงค์สินค้า และบริการ ทำให้ทรัพยากรที่มีอยู่ในระบบเศรษฐกิจจะถูกระดมมาใช้ผลิตสินค้าและบริการ เพื่อที่จะตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค และหน้าที่สองของผู้บริโภค คือ การขายปัจจัย แรงงานหรือให้เช่าทุนที่มีอยู่เพื่อเป็นเงินได้นำมาใช้ซื้อสินค้าและบริการที่ต้องการ (สารยุทธ์ มีนังพันธ์, 2544)

ผู้บริโภค มีบทบาทสำคัญในการกำหนดการ ให้ผลลัพธ์ของสินค้าและบริการ ใน ระบบเศรษฐกิจ การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคจึงเป็นรากฐานที่สำคัญ เพื่อทำความเข้าใจ

ผู้บริโภคว่าพวกเขากำหนดตัดสินใจเลือกบริโภคสินค้าหรือบริการอย่างไร ปัจจัยใดบ้างที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคและผลกระทบต่อการตัดสินใจการบริโภค เมื่อราคัสินค้าหรือเงินรายได้และบริการของผู้บริโภคทั่วไปว่าผู้บริโภคต้องการความพึงพอใจสูงสุดจากการบริโภคสินค้า สินค้าแต่ละชนิดจะให้ความพึงพอใจต่อผู้บริโภค “จำนวนหนึ่ง” ซึ่งอาจแตกต่างกันตามประเภท ลักษณะ รูปร่าง สีสัน ร形状 เวลาและสถานที่ของสินค้านั้นๆ

## 2) การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค

การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค เป็นการศึกษาหรือวิจัยที่เกี่ยวกับพฤติกรรมการซื้อและการใช้ของผู้บริโภค คำตอบที่ได้จะช่วยให้นักการตลาดสามารถจัดการกลุ่มที่การตลาด (Marketing Strategies) ที่สามารถสนองความพึงพอใจของผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสม

คำถามที่ใช้ศึกษาลักษณะพฤติกรรมผู้บริโภคคือ 6Ws และ 1H ซึ่งประกอบด้วย WHO, WHAT, WHY, WHERE, WHEN, and HOW เพื่อศึกษาคำตอบ 7 ประการ หรือ 7Os ซึ่งประกอบด้วย OCCUPANTS, OBJECTS, OBJECTIVES, ORGANIZATIONS, OCCASIONS, OUTLETS, and OPERATIONS 7 ประการ เกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค รวมทั้งการใช้กลุ่มที่การตลาดให้สอดคล้องกับคำตอบเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค

2.1) ใครอยู่ในกลุ่มเป้าหมาย (Who is in the target market ?) เป็นคำถามเพื่อทราบถึงลักษณะกลุ่มเป้าหมาย (Occupants) การตอบอาชีวหลักเกณฑ์ในการแบ่งส่วนตลาด (Base of market segmentation) 4 ด้าน

- ด้านประชากร
- ด้านภูมิศาสตร์
- ด้านจิตวิทยา
- ด้านพฤติกรรมศาสตร์

จากลักษณะกลุ่มเป้าหมายนี้ 4 ด้านนี้ นักการตลาดนำไปใช้กำหนดกลุ่มเป้าหมาย

2.2) ผู้บริโภคซื้ออะไร (What does the consumer buy?) เป็นคำถามที่ทราบถึงสิ่งที่ตลาดต้องการจากผลิตภัณฑ์ (Objects) เป็นการกำหนดสิ่งที่ผู้บริโภคต้องการ โดยอาชีว่องค์ประกอบของผลิตภัณฑ์ เช่น การบรรจุหินห่อ รูปแบบ บริการ คุณภาพ ลักษณะนวัตกรรม เป็นต้น

2.3) ทำไมผู้บริโภคจึงซื้อ (Why does the consumer buy?) เป็นคำถามเพื่อทราบถึงวัตถุประสงค์ในการซื้อ (Objectives) ผู้บริโภคซื้อผลิตภัณฑ์เพื่อสนองความต้องการของเขاهั้ง

ทางด้านร่างกายและจิตวิทยา ในการตอบคำถามนี้ต้องศึกษาถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อคือ

2.3.1) ปัจจัยภายในหรือปัจจัยด้านจิตวิทยา ปัจจัยภายในที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค คือ

(1) การจูงใจ (Motivation) พฤติกรรมมนุษย์ เมื่อมีแรงจูงใจ จากภายในตัวบุคคลที่ต้องการแสวงหาความพึงพอใจ

(2) ผู้บริโภคเกิดการรับรู้ (Leaning)

(3) การเรียนรู้เกิดขึ้น (Learning) การเรียนรู้เกิดขึ้นเมื่อเขาได้รับสิ่งกระตุ้น (Stimulus) จากโฆษณาซ้ำๆแล้วซ้ำๆ อีกที่นักการตลาดจัดขึ้น ทำให้เขาเกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมหรือที่เรียกว่า เกิดการตอบสนอง (Response)

(4) การเกิดทัศนคติ (Attitude) ขั้นตอนของการเกิดทัศนคติ เริ่มต้นจากเกิดความเข้าใจ (Cognitive) แล้วเกิดความรู้สึกที่ดี (Attitude) และเกิดพฤติกรรมการซื้อ (Behavior) เครื่องมือทางการสร้างทัศนคติที่ดี บริษัทจะใช้การโฆษณาและการส่งเสริมการขาย ที่มุ่งสู่ผู้บริโภคและการส่งเสริมการขายที่มุ่งสู่คุณค่าทางด้วย

(5) บุคลิกภาพของบุคคล (Personality) ต้องอาศัยทฤษฎีของฟรอยด์ ให้บุคลิกภาพของสินค้าที่ตอบสนองความพึงพอใจและสอดคล้องกับบุคลิกภาพของกลุ่มเป้าหมาย

(6) แนวคิดของตนเอง (Self Concept) เป็นการสร้างแนวความคิดเกี่ยวกับตนเอง (Ideal Self) กล่าวคือสร้างความรู้สึกนึงกิดที่บุคคลไฝ่ฝัน อยากให้ตนเองเป็นเช่นนั้น

2.3.2) ปัจจัยภายนอก ประกอบด้วย ปัจจัยด้านสังคมและสิ่งแวดล้อม ปัจจัยภายนอกที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค ประกอบด้วย

(1) ปัจจัยด้านวัฒนธรรม (Culture Factor)

(2) ปัจจัยด้านสังคม (Social Factor) แบ่งเป็นกลุ่มอ้างอิง ทั้งกลุ่มปฐมภูมิ และทุติยภูมิ ซึ่งเป็นกลุ่มที่ทำให้เกิดการเลียนแบบ ครอบครัว บทบาทและสถานะ บุคคลในกลุ่มอ้างอิงจะเป็นกลุ่มที่ทำหน้าที่บนาทต่างๆ เช่น เป็นผู้มีอิทธิพล เป็นผู้เริ่ม เป็นผู้ชี้แนะ ผู้ใช้

(3) ปัจจัยเฉพาะบุคคล

(4) ปัจจัยทางด้านจิตวิทยา

2.4) ใครมีส่วนร่วมในการตัดสินใจซื้อ (Who participates in buying ?) เป็นคำถามเพื่อทราบถึงบทบาทของกลุ่มต่างๆ ที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อ ประกอบด้วย ผู้ริเริ่ม ผู้มีอิทธิพล ผู้ตัดสินใจซื้อ

2.5) ผู้บริโภคซื้อเมื่อไหร (When does the consumer buy?) เป็นคำถามเพื่อทราบถึงโอกาสในการซื้อ

2.6) ผู้บริโภคซื้อที่ไหน (Where does the consumer buy?) เป็นคำถามเพื่อทราบถึงช่องทาง หรือแหล่ง ที่ผู้บริโภคไปซื้อ เช่น ชูปเปอร์มาร์เก็ต ร้านค้าสะดวกซื้อ ร้านขายของชำ ร้านอาหาร ภัตตาคาร ฯลฯ จากคำถามที่ได้ นักการตลาดนำไปใช้ในการกำหนดกลยุทธ์ของทางการจัดจำหน่าย

2.7) ผู้บริโภคซื้อย่างไร (How does the consumer buy?) เป็นคำถามเพื่อทราบถึงขั้นตอนการตัดสินใจซื้อหรือกระบวนการซื้อ อันประกอบด้วยขั้นตอนต่างๆ ดังนี้

2.7.1) การรับรู้ถึงความต้องการ เป็นขั้นตอนแรกในการตัดสินใจกล่าวคือ ผู้บริโภคจะรับรู้ถึงความต้องการผลิตภัณฑ์หรืออาจเรียกว่าเป็นการรับรู้ปัญหา

2.7.2) การค้นหาข้อมูล เป็นขั้นที่ผู้บริโภคค้นหาข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ ดังนั้น นักการตลาดจึงต้องให้ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าผ่านคนกลาง พนักงานขาย สื่อโฆษณา

2.7.3) การประเมินผลทางเลือก ในขั้นนี้ผู้บริโภคจะทำการเปรียบเทียบคุณสมบัติผลิตภัณฑ์ระหว่างสินค้าต่างๆ

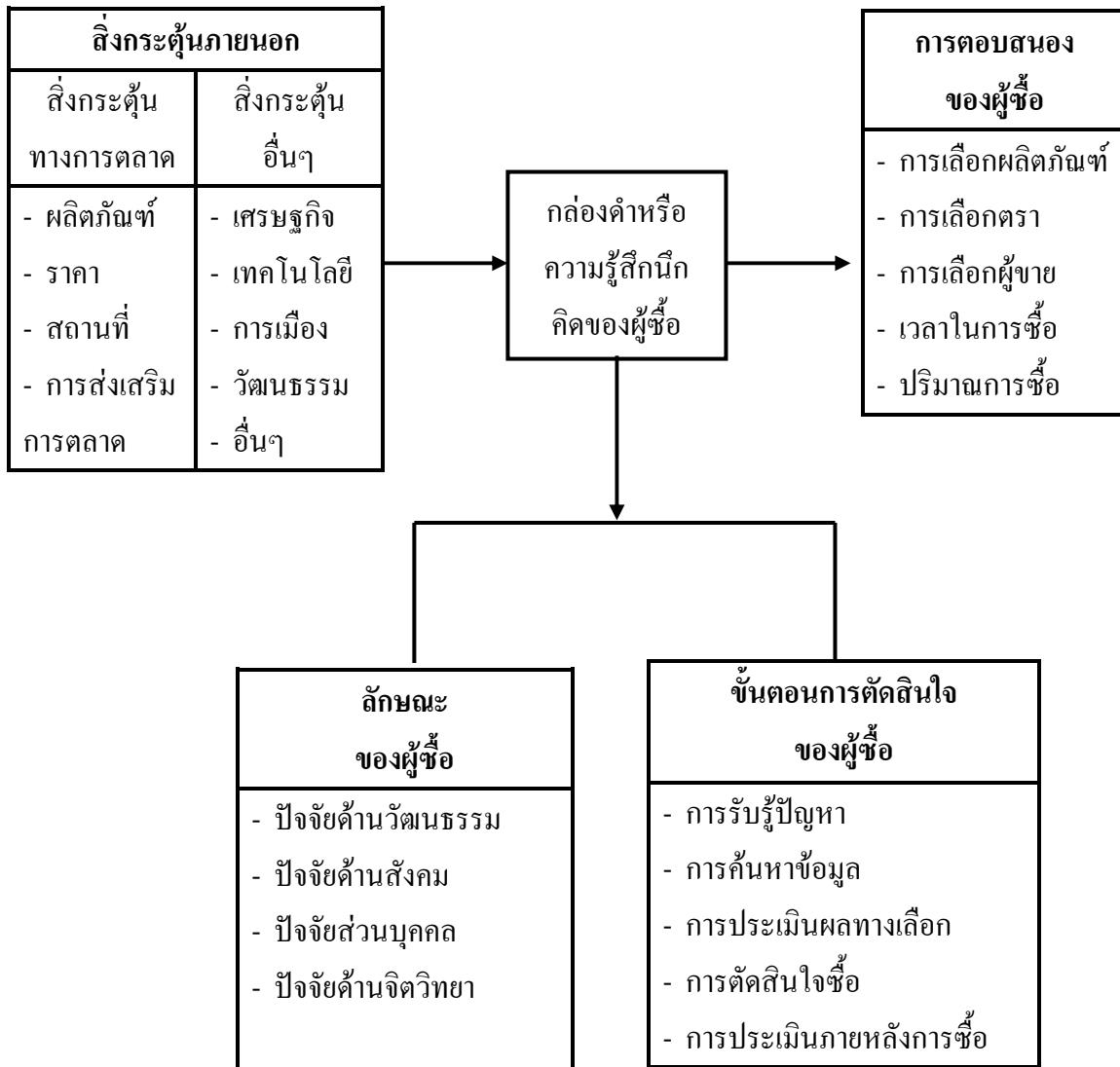
2.7.4) ตัดสินใจซื้อ เป็นขั้นที่ผู้บริโภคเกิดพฤติกรรมการซื้อหรือทดลองใช้สินค้า

2.7.5) ความรู้สึกภายในหลังการซื้อ เป็นขั้นสุดท้ายของกระบวนการซื้อ

### 3) โมเดลพฤติกรรมของผู้บริโภค (Consumer Behavior Model)

เป็นการศึกษาถึงเหตุวุ่ง ใจที่ทำให้เกิดการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ โดยมีจุดเริ่มต้นจากการเกิดสิ่งกระตุ้น (Stimulus) ทำให้เกิดความต้องการเมื่อถึงกระตุ้นนั้นผ่านเข้ามาในความรู้สึกนึกคิดของผู้บริโภค (Buyer's Response) หรือ การตัดสินใจของผู้บริโภค (Buyer's Purchase Decision) โดยการซื้อหรือไม่ซื้อ (ภาพที่ 2.1)

สรุปโดยย่อจุดเริ่มต้นของโมเดลนี้อยู่ที่การมีสิ่งกระตุ้น (Stimulus) ให้เกิดความต้องการก่อนแล้วทำให้เกิดการตอบสนอง (Response) ดังนั้นโมเดลนี้จึงอาจเรียกว่า S-R Theory ต่อไปนี้



ภาพที่ 2.1 ตัวแบบพฤติกรรมผู้บริโภค  
ที่มา : ศิริวรรณ เสรีรัตน์และคณะ, 2541

### 3.1 สิ่งกระตุ้นภายนอก

สิ่งกระตุ้น (Stimulus) เป็นเหตุจุงใจให้เกิดการบริโภคอาหารมังสวิรัติ ซึ่งอาจประกอบด้วย 2 ส่วนคือ

1) สิ่งกระตุ้นทางการตลาด (Marketing Stimulus) เป็นสิ่งที่ผู้ประกอบธุรกิจสร้างขึ้นเพื่อกระตุ้นให้เกิดความต้องการบริโภค ซึ่งเกี่ยวข้องกับส่วนประสมทางการตลาด (Marketing Mix) ของธุรกิจการบริการ อันประกอบด้วยสิ่งกระตุ้นด้านต่างๆดังนี้

- ด้านผลิตภัณฑ์ (Product) เช่น ออกแบบผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการ

- ด้านราคา (Price) เช่น การกำหนดราคาสินค้าให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์โดยพิจารณาลูกค้าเป้าหมาย

- ด้านสถานที่และช่องทางการจัดจำหน่าย (Place) เช่น จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้ทั่วถึงเพื่อให้ความสะดวกแก่ผู้บริโภคที่อ่าวเป็นการกระตุ้นความต้องการซื้อ

- ด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion) เช่น การโฆษณา การใช้ความพยายามของพนักงานขาย

2) สิ่งกระตุ้นอื่นๆ (Other Stimulus) เป็นสิ่งกระตุ้นความต้องการผู้บริโภคภายนอก ซึ่งไม่สามารถควบคุมได้ และอาจเป็นไปในทางที่ส่งเสริมหรือเป็นอุปสรรคต่อการบริโภคได้แก่

- ด้านเศรษฐกิจ (Economic) เช่น ภาวะเศรษฐกิจ รายได้ของผู้บริโภค

- ด้านเทคโนโลยี (Technology) เช่น เทคโนโลยีใหม่ในการฝ่าก ถอนเงินอัตโนมัติ สามารถกระตุ้นความต้องการให้ใช้บริการของธนาคารมากขึ้น

- ด้านวัฒนธรรม (Culture) เช่น ขนบธรรมเนียมประเพณีไทยในเทศกาลต่างๆ จะมีผลให้ผู้บริโภคเกิดความต้องการซื้อสินค้าในเทศกาลนั้นๆ

### **3.2 กล่องดำหรือความรู้สึกนึกคิดของผู้บริโภค (Buyer's black box)**

ความรู้สึกนึกคิดของผู้ซื้อเปรียบเสมือนกล่องดำ (Black box) ซึ่งผู้ประกอบธุรกิจไม่สามารถทราบได้ จึงต้องพยายามหาความรู้สึกนึกคิดของผู้บริโภค ซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากการลักษณะของผู้บริโภค และกระบวนการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค (ภาพที่ 2.2)

1) ลักษณะของผู้ซื้อ (Buyer's Characteristics) ลักษณะของผู้ซื้อซึ่งมีอิทธิพลมาจากปัจจัยต่างๆ คือ ปัจจัยด้านวัฒนธรรม (Cultural Factor) ปัจจัยด้านสังคม (Social Factor) ปัจจัยส่วนบุคคล (Personal Factor) และปัจจัยด้านจิตวิทยา (Psychological Charateristic)

## 2) กระบวนการตัดสินใจของผู้ซื้อ

**ขั้นที่ 1 การรับรู้ถึงปัญหา (Problem Recognition)** กระบวนการซึ่งจะเกิดขึ้นเมื่อผู้ซื้อทราบหนักถึงปัญหาหรือความต้องการของตนเอง

**ขั้นที่ 2 การค้นหาข้อมูล (Information Search)** ในขั้นนี้ผู้บริโภคจะแสวงหาข้อมูลเพื่อตัดสินใจ ในขั้นแรกจะค้นหาข้อมูลจากแหล่งภายในก่อน เพื่อนำมาใช้ในการประเมินทางเลือก หากยังได้ข้อมูลไม่เพียงพอ ก็ต้องหาข้อมูลเพิ่มจากแหล่งภายนอก

**ขั้นที่ 3 การประเมินผลทางการเลือก (Information Evaluation)** ผู้บริโภคจะนำข้อมูลที่ได้รวบรวม ไว้มาจัดเป็นหมวดหมู่ และวิเคราะห์ข้อดี ข้อเสีย ทั้งในลักษณะ การเปรียบเทียบทางทางเลือกและความคุ้มค่ามากที่สุด

**ขั้นที่ 4 การตัดสินใจ (Purchase Decision)** ทางเลือกที่ดีที่สุดหลังการประเมิน ผู้ประเมินจะทราบข้อดีข้อเสีย หลังจากนั้นบุคคลจะต้องตัดสินใจเลือกทางเลือกที่ดีที่สุดในการแก้ปัญหา มักใช้ประสบการณ์ในการตัดสินใจ เช่น ความคุ้นเคยกับสินค้า ความเชื่อมั่นในคุณภาพของสินค้า ความต้องการที่ต้องการ ฯลฯ

**ขั้นที่ 5 การประเมินภายหลังการซื้อ (Post-Purchase Behavior)** เป็นขั้นสุดท้ายหลังจากการซื้อ ผู้บริโภคจะนำผลิตภัณฑ์ที่ซื้อไปนั่งมาใช้ และในขณะเดียวกันก็จะทำการประเมินผลิตภัณฑ์นั้นไปด้วย ซึ่งจะเห็นได้ว่า กระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภคเป็นกระบวนการต่อเนื่อง ไม่ได้หยุดตรงที่การซื้อ

3) การตอบสนองของผู้ซื้อ หรือการตัดสินใจซื้อของผู้ซื้อ โดยจะมีการตัดสินใจประเด็นต่างๆ ดังนี้

3.1) การเลือกผลิตภัณฑ์ ตัวอย่างเช่น การเลือกผลิตภัณฑ์อาหารเข้ามีทางเลือก คือ นมสดกล่อง บะหมี่สำเร็จรูป ขนมปัง

3.2) การเลือกตราสินค้า ตัวอย่างเช่น ถ้าผู้บริโภคเลือกนมสดจะเลือกยี่ห้อฟอร์โนสต์หรือยี่ห้อนะลี

3.3) การเลือกผู้ขาย ตัวอย่างเช่น ผู้บริโภคจะเลือกจากห้างสรรพสินค้าใดหรือร้านค้าใกล้บ้านใด

3.4) การเลือกเวลาในการซื้อ ตัวอย่างเช่น ผู้บริโภคจะเลือกเวลาเช้ากลางวัน หรือเย็น ในการซื้อนมสดกล่อง

3.5) การเลือกปริมาณการซื้อ ตัวอย่างเช่น ผู้บริโภคจะเลือกว่าจะซื้อหนึ่งกล่อง ครึ่งโหล หรือหนึ่งโหล

## 2.3 ทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภค

### 2.3.1 ทฤษฎีพฤติกรรมการบริโภค

การตัดสินใจซื้อจะแตกต่างกันตามรูปแบบของการตัดสินใจซื้อ ซึ่งอาจมีรูปแบบของความต้องการตามความลับซับซ้อนในการตัดสินใจซื้อและระดับความแตกต่างระหว่างตราสินค้า ดังนี้

1) พฤติกรรมการซื้อแบบลับซับซ้อน เป็นพฤติกรรมที่มีความลับซับซ้อน ในการตัดสินใจซื้อ ในผลิตภัณฑ์ที่มีความแตกต่างระหว่างตราสินค้าสูงหรือผลิตภัณฑ์ที่มีราคาแพงซื้อไม่บ่อย และมีความเสี่ยงสูง เช่น คอมพิวเตอร์

2) พฤติกรรมซื้อแบบลดความลับซับซ้อน เป็นการซื้อที่มีความซับซ้อนในการตัดสินใจซื้อสูงในผลิตภัณฑ์ที่มีความแตกต่างระหว่างตราสินค้าน้อยกว่าการตัดสินใจซื้อขึ้นอยู่กับราคาราหรือความสะดวก

3) พฤติกรรมการซื้อแบบประจำ เป็นพฤติกรรมการซื้อที่มีความลับซับซ้อนในการตัดสินใจต่อในผลิตภัณฑ์ที่มีความแตกต่างต่ำ เช่น การซื้อน้ำอัดลม สมุนไพร ยาสีฟัน

4) พฤติกรรมการซื้อแบบเลือกมาก เป็นพฤติกรรมการซื้อที่มีความลับซับซ้อน ในการตัดสินใจซื้อต่อ ในผลิตภัณฑ์ที่มีความแตกต่างระหว่างตราสินค้าสูง เช่น การซื้อบนเน็ต ผู้บริโภкомีความเชื่อถือในบนเน็ต S&P ในร้านค้าสะดวกซื้อใกล้บ้าน

พฤติกรรมของผู้ซื้อ เป็นการศึกษาเหตุจูงใจที่ทำให้เกิดการตัดสินใจซื้อ ผลิตภัณฑ์ ซึ่งเริ่มต้นจากการเกิดสิ่งกระตุ้นทำให้เกิดความต้องการ สิ่งกระตุ้นที่ผ่านเข้ามาในความรู้สึกนึกคิดของผู้ซื้อ โดยเปรียบเสมือนกล่องคำที่ผู้ผลิตรายงาน ไม่สามารถคาดคะเนได้ และความรู้สึกนึกคิดของผู้ซื้อจะได้รับอิทธิพลจากลักษณะต่างๆ ของผู้ซื้อและจะมีการตอบสนองของผู้ซื้อหรือการตัดสินใจของผู้ซื้อให้เกิดความต้องการก่อน และทำให้เกิดการตอบสนอง โดยมีรายละเอียดของทฤษฎี ดังนี้

### 2.3.2 ทฤษฎีส่วนประสมทางการตลาด

การพัฒนาส่วนประสมการตลาด เป็นส่วนสำคัญในการตลาดมาก เพราะการที่จะเลือกใช้กลยุทธ์ทางการตลาดให้ตรงกับตลาดเป้าหมายได้ถูกต้องนั้น จะต้องสร้างสรรค์ส่วนประสมทางการตลาดขึ้นมาในอัตราส่วนที่พอเหมาะสมกัน

ส่วนประสมทางการตลาด หมายถึง การผสมที่เข้ากันได้อย่างดีเป็นอันหนึ่ง อันเดียวกันของการกำหนดราคา การส่งเสริมการขาย ผลิตภัณฑ์ที่เสนอขาย และระบบการจำหน่าย ซึ่งได้มีการจัดออกแบบเพื่อใช้สำหรับการเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคที่ต้องการ

จะเห็นได้ว่าปัจจัยต่างๆ มีความสำคัญต่อความสำเร็จ ทางเป้าหมายการตลาด ของหน่วยงานผลิตภัณฑ์ แม้จะดีเพียงใดก็ตาม หากการจัดจำหน่ายยังอ่อน โอกาสที่จะล้มเหลวคงมีมาก ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่ควบคุมได้ต้องใช้ร่วมกัน เพื่อสนับสนุนความต้องการ ความพึงพอใจแก่กลุ่มเป้าหมายส่วนประสมทางการตลาดที่กล่าวมานี้ หมายถึง ตัวแปรต่างๆ ที่จะทำให้ทุกอย่างขัดขืนในอัตราส่วนที่พอดีกันซึ่งพожะแบ่งหมวดของตัวแปรต่างๆ ออกได้เป็นหมวดใหญ่ๆ ดังนี้ (ภาพที่ 2.3)

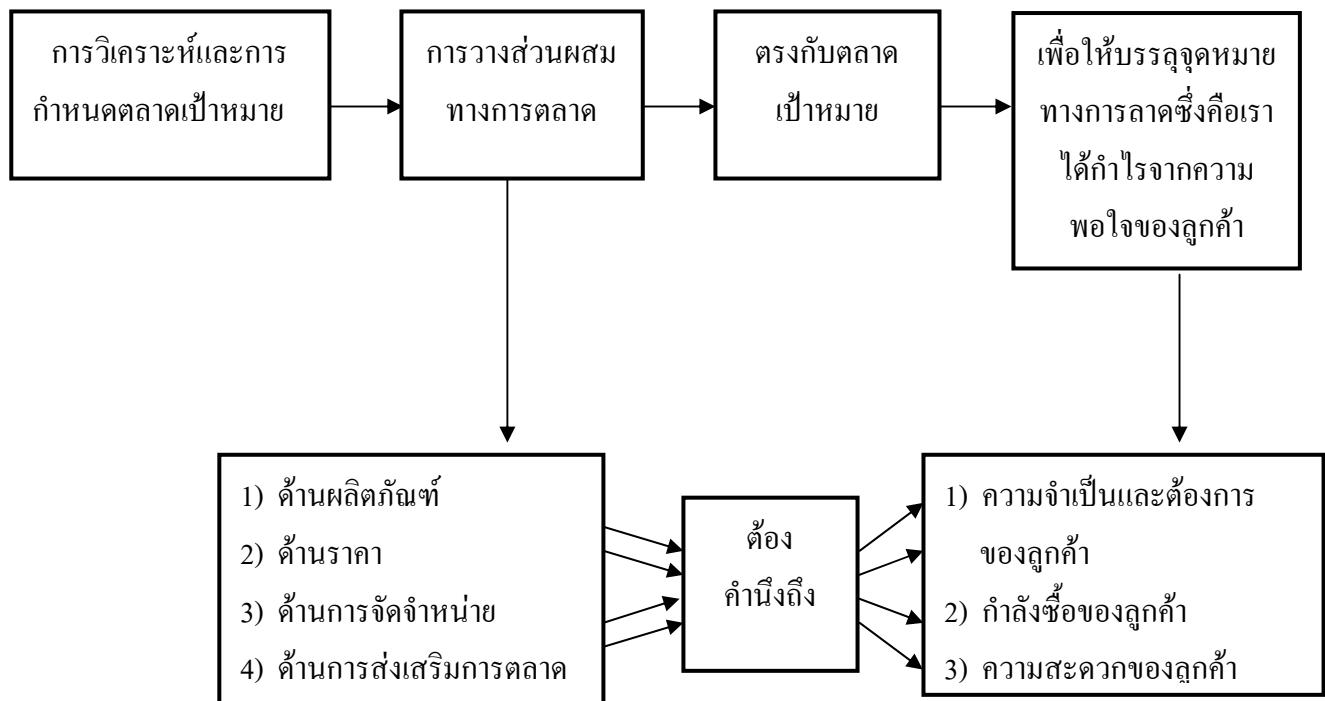
### 1) ด้านผลิตภัณฑ์ (Product)

ส่วนประสมทางการตลาด-ผลิตภัณฑ์ หมายถึง แนวคิดที่ว่าจะผลิตสินค้าให้ตรงกับความต้องการของตลาดกลุ่มเป้าหมายหรือผู้บริโภคได้

การตลาด ไม่ได้หมายถึง การขายสินค้าที่ผลิต แต่หมายถึง การทราบว่า จะผลิตสินค้าอะไร ให้ตรงกับความต้องการของลูกค้า ความต้องการของลูกค้ามีการเปลี่ยนแปลงตามกาลเวลา บริษัทควรมีการปรับปรุงคุณภาพสินค้าหรือขยายชนิดของสินค้าหรือผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น เพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้บริษัทคู่แข่งเข้าทำในตลาดส่วนนี้ได้ ด้วยวิธีการปรับปรุงหรือขยายสินค้านิคนี้จะทำให้ลูกค้าเกิดความต้องการและเกิดการซื้อขาย และมีความจริงกักดีในยี่ห้อของสินค้านั้นๆ เพื่อให้เกิดความแน่ใจว่า ลูกค้าจะซื้อสินค้าจากบริษัทแทนที่จะซื้อจากคู่แข่ง จะต้องทำให้สินค้ามีความแตกต่างจากคู่แข่งและดึงดูดความสนใจต่อสินค้าของบริษัทและเกิดการยอมรับถึงความแตกต่างของสินค้าเมื่อเทียบกับของคู่แข่ง ประโยชน์ของสินค้าที่แตกต่างนี้ควรจะสามารถสื่อสารได้ และควรตอบสนองต่อประสิทธิภาพทั้ง 5 ของลูกค้าคือการมองเห็น การได้ยิน กลิ่น และรสชาติ สามารถจับต้องได้ หรือสามารถอธิบายและจำได้ง่าย ซึ่งปัจจัยดังกล่าวจะต้องสามารถก่อให้เกิดรายได้ และป้องกันการเลียนแบบจากคู่แข่งได้เป็นอย่างดีด้วย

### 2) ด้านราคา (Price)

การกำหนดราคาขายที่ถูกต้องสำหรับสินค้าเป็นสิ่งที่สำคัญ ที่มีผลกระทบโดยตรงต่อรายได้และผลกำไรของบริษัท ผลกำไรคือ ผลต่างระหว่างต้นทุนในการผลิตสินค้า (ซึ่งได้รวมค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องไว้ทั้งหมด) กับราคาขายของสินค้า (ราคาขายของสินค้า -



## ภาพที่ 2.2 ทฤษฎีส่วนประสมทางการตลาด

ที่มา : ศิริวรรณ เสรีรัตน์และคณะ, 2541

ต้นทุนการผลิต) หลาຍบริษัทใช้ต้นทุนกลยุทธ์ทางราคาในแบบต้นทุนบวก (ต้นทุน + กำไรที่ต้องการ) แต่อย่างไรก็ตาม การใช้ระบบการคิดเช่นนี้จะเกิดความพิดพลาดได้ เมื่อจากในความเป็นจริงแล้ว ราคามีความเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงมากกว่าที่จะหยุดนิ่งอยู่กับที่ การเปลี่ยนแปลงของราคางานค้าจะก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในยอดขายแทนจะทุกครั้งไป บ่อยครั้งที่ราคางานค้าแพงขึ้นมากเป็นสาเหตุให้ความต้องการซื้อสินค้าลดน้อยลง ในขณะที่ราคางานค้าลดลงสามารถช่วยให้ยอดขายเพิ่มสูงขึ้นได้ การตอบสนองลักษณะนี้จะช่วยให้สามารถนำกฎการเคลื่อนไหวของราคามาเป็นประโยชน์ และจะช่วยอธิบายว่า จะนำความรู้ที่เกี่ยวข้องกับกลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดด้านราคามาช่วยในการสร้างผลกำไรสูงสุดจากการขายได้อย่างไร

3) ด้านจัดจำหน่าย (Place) หรือช่องทางการตลาด (Marketing Channel)

ในเรื่องของช่องทางการจำหน่าย ยังเป็นส่วนประกอบที่สำคัญอย่างหนึ่งในส่วนประสมทางการตลาด ยังมีความเกี่ยวพันกับเรื่องของยอดขายและการกระจาย

สินค้าออกสู่ตลาด การเลือกสถานที่หรือช่องทางการจำหน่ายที่เหมาะสม เป็นหนึ่งในหลักการ แบ่งขั้นที่จะทำให้บริษัทสามารถเข้ามาขายได้ เช่น ไม่สามารถบริหารช่องทางการจำหน่ายที่ดีได้

ในการที่จะทำความเข้าใจในเรื่องของการเลือกช่องทางจำหน่าย แบ่งเป็น 3 หัวข้อหลักที่เกี่ยวข้องคือ

3.1) การขายและช่องทางการตลาด ทุกบริษัทต้องมีแผนการจำหน่าย ซึ่งระบุถึงยอดขายหรือเป้าหมายของสินค้าที่จะถูกจำหน่ายออกไปในแต่ละช่องทางการจำหน่าย

3.2) การกระจายสินค้า เป็นกระบวนการในการนำสินค้าออกสู่ตลาด ไปสู่ผู้บริโภคและยังรวมการ ให้ของข้อมูลที่จำเป็นในการบริหาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพและ ประสิทธิผล

3.3) การบริการลูกค้า คือ ทุกๆ ด้านของความสัมพันธ์ที่บริษัทมีต่อ ลูกค้า รวมไปถึงความสำเร็จของช่วงเวลาในการส่งสินค้า การสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ และการมีสินค้าส่งมอบ ได้อย่างตรงต่อเวลาและสม่ำเสมอ

#### 4) การส่งเสริมการตลาด (Promotion)

การส่งเสริมทางการตลาด คือ การติดต่อสื่อสารระหว่างบริษัทกับลูกค้า หรือกลุ่มเป้าหมายที่อาจเป็นลูกค้าในอนาคต ถึงความต้องการในสินค้าและบริการอย่างมี ประสิทธิภาพสูงสุด ด้วยการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพนี้เอง จะทำให้ภาพลักษณ์ของสินค้า ตรา สินค้า หรือแม้แต่ตัวบริษัทมีภาพลักษณ์ที่ดีในสายตาของลูกค้า และนำไปสู่การเพิ่มยอดขายและ การพัฒนาศักยภาพทางการแข่งขันให้แก่สินค้า ความคิดเห็นในด้านสินค้า ราคา และสถานที่จัด จำหน่าย ซึ่งเป็นส่วนประกอบอื่นๆ ในส่วนผสมทางการตลาดนอกเหนือจากการส่งเสริมทาง การตลาด ก็จำเป็นจะต้องส่งเสริมซึ่งกันและกัน เพื่อให้สอดคล้องกับจุดหมายเชิงกลยุทธ์ของ บริษัท

ช่องทางการส่งเสริมการตลาดมี 3 ช่องทางคือ การโฆษณา การ ประชาสัมพันธ์ และการส่งเสริมในการขาย

#### 2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

**ณัฐพร สุริยาภานนท์ (2542)** ได้ศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติใน เขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรม ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรม และศึกษาปัญหาในการบริโภคที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ และในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ใช้ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) วิธีสัมภาษณ์เพื่อขอ

ข้อมูลเบื้องต้นจากประชาชนชุมชนมังสวิรัติ จังหวัดเชียงใหม่ แล้วทำการออกแบบสอบถาม โดยได้ทดสอบแบบ (Pretest Questionnaire) เพื่อแก้ไขขุดูกพร่อง จากนั้นทำการเก็บสอบถามจากผู้บริโภคที่มารับประทานจำนวน 150 ตัวอย่างจากร้านอาหารมังสวิรัติจำนวน 28 ร้าน การเก็บแบบต้องย่างน้ำจะทำการเก็บแบบบังเอิญ จนครบตามความต้องการในแต่ละร้านวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติการแจกแจงความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ทดสอบความสัมพันธ์ด้วยค่าสถิติ t-Test และ F-Test

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศชายร้อยละ 38.67 และหญิงร้อยละ 61.33 ส่วนใหญ่จะมีอายุระหว่าง 20-35 ปี ร้อยละ 51.33 รองลงมา 35-50 ปี ร้อยละ 26 การนับถือศาสนาส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ ร้อยละ 94.67 โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาในระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าร้อยละ 60 ร้อยละ 20 ศึกษาในระดับมัธยมศึกษาหรือเทียบเท่า ในด้านอาชีพเป็นพนักงานเอกสารหรือลูกจ้างร้อยละ 38 รองลงมาเป็นนักเรียนนักศึกษา ร้อยละ 26 โดยเฉลี่ยมีรายได้อยู่ระหว่าง 3,000– 6,000 บาท

บุคคลประสงค์หลักของผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติคือเพื่อสุขภาพดี รองลงมากับไม่เบียดเบี้ยนสัตว์ ดังนั้นบุคคลประสงค์ในการรับประทานแตกต่างกันตามเพศ อายุ การศึกษา และรายได้ แต่ไม่แตกต่างตามอาชีพ ความถี่ในการรับประทานอาหารมังสวิรัตินั้น ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะรับประทานมากกว่า 1 ครั้งต่อเดือน รองลงมาคือไม่แน่นอน

โอกาสในการรับประทานอาหารมังสวิรัติพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่รับประทานอาหารมังสวิรัติในโอกาส ไม่แน่นอน รองลงมาคือรับประทานทุกวัน ระยะเวลาในการรับประทานอาหารมังสวิรัติในโอกาส ไม่แน่นอน รองลงมาคือรับประทานทุกวัน ระยะเวลาในการรับประทานอาหารมังสวิรัติคือ 1-5 ปี รองลงมาอย่างกว่า 1 ปี จำนวนเงินที่ใช้ในการรับประทานอาหารมังสวิรัติโดยเฉลี่ยต่อครั้ง 21-50 บาท รองลงมาไม่เกิน 20 บาท ส่วนใหญ่ผู้บริโภคจะเลือกรับประทานอาหารมังสวิรัติที่ร้าน รองลงมาคือการทำรับประทานเองที่บ้านและร้านทั่วไปที่มีรายการอาหารมังสวิรัติ

ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะให้ความสำคัญเรื่องของรสชาติอาหารมังสวิรัติ อาหารมีให้เลือกรับประทานมากมาย เช่นเดียวกับอาหารทั่วไปและมีไนมัน คลอรีสเตอรอลน้อย

ปัจจัยอื่นๆ ที่มีผลต่อการรับประทานอาหารมังสวิรัติคืออันดับแรกคือความเชื่อส่วนบุคคล ได้แก่ ในเรื่องของการปนเปื้อนสารเคมีในเนื้อสัตว์ รองลงมาคือในด้านวัฒนธรรมและขนบธรรมเนียมประเพณี ได้แก่ เทศกาลกินเจหรือวันสำคัญทางศาสนา และด้านเศรษฐกิจ ได้แก่ ความประหยัดหรือการกระตุ้นอื่นๆ

ปัญหาที่พบของการรับประทานอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภคคือ ปัญหาส่วนใหญ่ที่ผู้บริโภคพบคือร้านอาหารมังสวิรัตินั้นมีน้อย และหาซื้อยาก และไม่มีการประชาสัมพันธ์ถึงสถาน

ที่ดัง จึงทำให้ไม่ได้รับความนิยม ลักษณะของอาหารนั้นไม่หลากหลาย อาหารบางชนิดขาดตลาด การรับประทานทำให้ขาดสารอาหาร ราคาแพงกว่าอาหารทั่วไป พนักงานขายไม่มีความรู้ในเรื่องของอาหารสุขภาพ สถานที่จำหน่ายอาหารไม่สะอาด ราคาไม่แน่นอนและการรับประทานอาหารมังสวิรัติทำให้หิวง่าย

**ดาวินทร์ เหมะวิญญา (2544)** ได้ศึกษาเกี่ยวกับภาวะโภชนาการและพฤติกรรมการบริโภคของผู้บุรุษอาหารมังสวิรัติ เพศชายເ&ເเมือง จังหวัดเชียงใหม่ มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินภาวะโภชนาการ ศึกษาพฤติกรรมและความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่างๆ กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บุรุษอาหารมังสวิรัติ การวิจัยครั้งนี้ใช้แบบสอบถามเพื่อวัดพฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติ โดยการเลือกกลุ่มตัวอย่างนั้นจะเป็นการเลือกแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) จึงเลือกเก็บตัวอย่างจากประชาชนที่มารับประทานอาหารมังสวิรัติที่ให้ความร่วมมือในการเก็บข้อมูล จำนวน 250 คน โดยใช้แบบสอบถามเชิงโครงสร้าง ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้ใช้สถิติเชิงพรรณนาและการทดสอบค่าสถิติໄโค - สแควร์

ผลการศึกษา พบว่าผู้ที่รับประทานอาหารมังสวิรัติในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ส่วนใหญ่มีภาวะโภชนาการที่ปกติ คิดเป็นร้อยละ 69.6 รองลงมา มีภาวะโภชนาการขาดและมีภาวะโภชนาการเกิน คิดเป็นร้อยละ 21.6 และ 8.8 ลำดับ ส่วนใหญ่รับประทานอาหารมังสวิรัติ เชฟอาชุด ผลไม้ น้ำ ไข่ โดยมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารหมวดเนื้อสัตว์ น้ำ ไข่ ถั่ว อยู่ในระดับปานกลาง-มาก ส่วนอาหารในหมวดข้าว แป้ง น้ำตาล หมวดไขมัน หมวดผัก และหมวดผลไม้ พฤติกรรมการบริโภคอยู่ในระดับที่ปานกลาง มีความเชื่อในกับอาหารมังสวิรัติ อยู่ในเกณฑ์ที่ดี พบว่าอยุธมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารในหมวดผลไม้ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

และยังพบว่าปัจจัยทางด้านศาสนา บุคคลที่มีความเคร่งครัดมากน้อย เพียงใดซึ่งพบว่า ผู้ที่บริโภคอาหารมังสวิรัตินั้น ส่วนใหญ่ตอบว่าไม่มีข้อห้ามทางศาสนาเกี่ยวกับการบริโภคอาหารมังสวิรัติ ซึ่งบุคคลของแต่ละคน ซึ่งเหตุผลส่วนใหญ่นั้นคงบริโภคเนื้อสัตว์นั้นเนื่องจากนับถือศาสนาพุทธนั้น มีความเชื่อว่าบ้า ผิดศีล ส่วนศาสนาอิสลามเชื่อว่าเนื้อหมู เลือดสัตว์ที่ตายเอง และสุราทำลายสุขภาพ ไม่มีประโยชน์ต่อร่างกาย

**ปิยวารรณ ท่าไหญ์ (2544)** ได้ศึกษาเกี่ยวกับ ความเสี่ยงต่อการเกิดโลหิตจางในกลุ่มผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาลักษณะพื้นฐานของผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ คุณค่าทาง

โภชนาการของอาหารมังสวิรัติที่บริโภค ภารกิจทางของผู้บริโภคมังสวิรัติ ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะพื้นฐานของผู้บริโภคมังสวิรัติกับภารกิจทางเป็นโลหิตจางและเปรียบเทียบความแตกต่างของตัวแปรต่างๆของผู้บริโภคมังสวิรัติระหว่างกลุ่มที่เป็นและไม่ เป็นโลหิตจาง กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคือ ผู้บริโภคมังสวิรัติ ในชุมชนสันติอโยธยา กรุงเทพมหานคร จำนวน 126 คน เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลคือ แบบสัมภาษณ์ และการตรวจเลือดเพื่อวิเคราะห์ หาปริมาณ ชีโวโนบิล soma โตกрит และชีร์รัม ไรติน สัด比ที่ใช้คือ ร้อยละ พิสัย ฐานนิยม ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน Chi-Square, Pearson Product Moment Correlation และ t-Test โดยใช้โปรแกรมสำหรับ SPSS

ผลการศึกษาพบว่า ผู้บริโภคมังสวิรัติในชุมชนสันติอโยธยาส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 21-40 ปี มีระยะเวลาในการบริโภคอาหารมังสวิรัติในการบริโภคอาหารมังสวิรัติโดยเฉลี่ย  $< 5$  ปี มีภาวะโภชนาการอยู่ในระดับปกติ ได้รับพลังงานcarbohydrate และไขมันต่ำกว่าค่าที่ RDA กำหนด พนภภารกิจ เป็นโลหิตจาง รวมเท่ากับร้อยละ 54.76 โดยพนภภารกิจ เป็นโลหิตจางในเพศหญิงมากกว่าเพศชาย

นอกจากนี้ยังพบว่าเพศของผู้บริโภคมังสวิรัติมีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 กับภารกิจที่เป็นโลหิตจาง ส่วนอายุ ระยะเวลาในการบริโภคอาหารมังสวิรัติ และภาวะโภชนาการของผู้บริโภคมังสวิรัติ ไม่มีความสัมพันธ์กับภารกิจโลหิตจาง และการเปรียบเทียบความแตกต่างของตัวแปรต่างๆ ของผู้บริโภคมังสวิรัติระหว่างกลุ่มที่เป็นและไม่เป็นโลหิตจาง พบว่า มีปริมาณพลังงานและวิตามินซีได้รับต่อวัน รวมทั้งอัตราส่วนการบริโภควิตามินซีต่อเหล็ก ร้อยละของการดูดซึมเหล็ก ปริมาณเหล็กที่ร่างกายดูดซึมได้และปริมาณชีร์รัมเฟอร์ไรตินแตกต่างกันส่วนปริมาณเหล็กที่ได้รับต่อวันไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

**บรรณานุกรม เทิดสกุล (2544) ได้ศึกษาเกี่ยวกับ การดำเนินงานร้านอาหารมังสวิรัติเชิงพาณิชย์ ในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการดำเนินงานร้านอาหารมังสวิรัติเชิงพาณิชย์ ในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ และ ศึกษาความคิดเห็นของผู้บริโภคกับความพึงพอใจในการบริการของร้านอาหารมังสวิรัติ โดยกลุ่มประชากรในการวิจัย ได้แก่ กลุ่มผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารมังสวิรัติในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ ซึ่งดำเนินธุรกิจมาไม่น้อยกว่า 1 ปีขึ้นไป จำนวน 9 ร้านและผู้บริโภคที่ใช้บริการร้านอาหารมังสวิรัติในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ ซึ่งได้จากการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญจำนวน 200 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบสัมภาษณ์ และแบบสอบถาม ส่วนการวิเคราะห์ข้อมูลการใช้การแจกแจงความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน**

ผลการศึกษาพบว่า ร้านอาหารมังสวิรัติเชิงพาณิชย์ เปิดดำเนินกิจกรรมมาแล้วอยู่ในระหว่าง 1 ปี 3 เดือน ถึง 17 ปี โดยมีเหตุจุงใจในการดำเนินกิจการร้านคือ ด้านสุขภาพ ความเชื่อ ศรัทธาเป็นหลัก ทุกร้านให้บริการอาหารไทย (ภาคเหนือ, ภาคกลาง) จึงเป็นส่วนใหญ่ รูปแบบอาหารเป็น ประเภทต้ม ผัดแกง และทอด ส่วนใหญ่ให้จำหน่ายผลิตภัณฑ์มังสวิรัติสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์มังสวิรัติสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนื้อสัตว์ควบคู่ไปด้วย โดยจะสั่งซื้อมาจากบริษัทต่างๆ วิธีการเลือกซื้อ พิจารณา จากความสะอาด การบรรจุ ระยะเวลาในการเก็บรักษา ราคาที่ไม่แพงเป็นหลัก

ร้านจะเปิดดำเนินการระหว่าง 7.00-21.00 น. และหยุดวันอาทิตย์เป็นส่วนมาก การเลือกสถานที่ในการประกอบการพิจารณาเชิง สถานที่ใกล้แหล่งชุมชน การคมนาคมสะดวก การจัดตกแต่งร้านเป็นระเบียบ ร้านอาหารมังสวิรัติ เกือบทั้งหมดไม่มีประชาสัมพันธ์ การส่งเสริมการตลาด การอกร้านและการให้ส่วนลดแก่ลูกค้ามีการวางแผนรายการอาหารและตรวจสอบวัตถุคุณที่ใช้หมุดไปในแต่ละวัน การจัดซื้อวัตถุคุณประเพณีเก็บได้นานส่วนใหญ่ซื้อเดือนละ ผู้ดำเนินกิจการทั้งหมดให้บริการข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร การดูแลรักษาสุขภาพ แต่ไม่มีบริการรับส่งอาหารหรือบริการจัดทำอาหารเป็นรายเดือนร้านอาหารมังสวิรัติ ส่วนใหญ่มีพนักงานและมีเงินเดือน ประมาณ 2,500-1,200 บาท พร้อมทานอาหารฟรี 3 มื้อ/วัน ค่าอาหารสดซื้อทุกวันค่าใช้จ่ายประมาณ 500-1,200 บาท/วัน ร้านอาหารมังสวิรัติที่มีบุคลากรจะมีเกณฑ์การคัดเลือกโดยพิจารณาจากความสะอาด และมีการแบ่งงานตามหน้าที่ มีการแนะนำ อบรมการทำงาน โดยเน้นเรื่องความสะอาดของอาหาร ความสะอาดภายในร้าน

ผู้บริโภcmีความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจในการดำเนินงานเกี่ยวกับด้านสถานที่ของร้านอาหารมังสวิรัติในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่โดยรวมอยู่ในระดับมากในด้านการบริการโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ด้านลักษณะของอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับมาก ด้านประเภทของอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง แต่มีประเภทที่อยู่ในระดับน้อยที่สุดคือ อาหารภาคใต้และอาหารอิสลาม ด้านความหลากหลายของอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับมากและมีของว่าง/ของหวานอยู่ในระดับปานกลาง ความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจในด้านการตลาดของร้านอาหารมังสวิรัติในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่โดยรวมอยู่ในระดับน้อย

**รัชดาภรณ์ เสนางาม (2544)** ได้ศึกษาเกี่ยวกับความรู้และบริโภคนิสัยของผู้ที่รับประทานอาหารเจ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้และบริโภคนิสัยของผู้ที่รับประทานอาหารเจ ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ และการศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงบรรยาย

(Descriptive Research) เพื่อศึกษาถึงความรู้และบริโภคนิสัยของผู้ที่รับประทานอาหารเจ ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

ประชากรที่ใช้ในการศึกษารั้งนี้เป็นประชากรที่เข้ามารับประทานอาหารเจในร้านอาหารเจที่ตั้งอยู่ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ดังนั้นการเลือกกลุ่มตัวอย่าง เป็นการเลือกโดยบังเอิญ (Accidental Sampling) เนื่องจากไม่ทราบจำนวนประชากรที่เข้ามารับประทานอาหารเจในร้านอาหารเจที่แน่นอน ดังนั้น เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษารั้งนี้เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับความรู้และบริโภคนิสัยของผู้ที่รับประทานอาหารเจ

ผลการวิจัยพบว่า ผู้ที่รับประทานอาหารเจในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ พนว่ากลุ่มผู้ที่บริโภคอาหารเจมีระดับความรู้ปานกลาง โดยมีปัจจัยที่มีผลต่อความรู้คือ อายุ ระดับการศึกษา และรายได้ ซึ่งกลุ่มอายุที่มากที่สุดคือ 31-40 ปี รองลงมาคือ ช่วงอายุ 51-60 และ 21-30 ปี เมื่อมาพิจารณาแล้วพบว่า โดยกลุ่มช่วงอายุ 31-40 ปีนั้น เป็นกลุ่มที่มีรายได้สูงกว่า 9000 บาทต่อเดือน ซึ่งจะบ่งบอกได้ว่าถ้ามีรายได้ที่ดีก็จะส่งเสริม หรือสนับสนุนด้านการศึกษาได้มากกว่ากลุ่มที่มีรายได้ต่ำ เพราะเมื่อมีการศึกษาที่ดีทำให้มีโอกาสตัดสินใจซื้ออาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายได้ดีกว่ากลุ่มที่มีรายได้ต่ำและการศึกษาน้อย และช่วงกลุ่มอายุ 31-40 ปีนั้น จะมีความรู้มากกว่าช่วงอายุ 21-30 ปีอาจเป็นเพราะว่ากลุ่มช่วงอายุนี้มีความรู้ในเรื่องอาหารเจมากกว่า เพราะกลุ่มช่วงอายุ 21-30 ปี นั้นจะบริโภคอาหารเจไม่ประจำ เพราะกลุ่มที่ 31-40 ปีนั้น จะบริโภคอาหารแบบประจำ ซึ่งอย่างน้อยนั้นจะบริโภคอย่างน้อย 3 ปี ซึ่งพบว่ากลุ่มที่รับประทานอาหารเจประจำนั้นจะมีการรวมกลุ่มหรือสมาคมที่ทางกลุ่มผู้บริโภคอาหารเจได้จัดขึ้นและทำให้มีโอกาสแลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน จึงทำให้กลุ่มนี้มีความรู้ในระดับดี รวมทั้งการมีความรู้ในการรับประทานอาหารเจในทางที่ถูกต้องและมีคุณค่าทางโภชนาการมากเท่าใดก็จะส่งผลให้มีโอกาสในการตัดสินใจในการเลือกปฏิบัติ และเลือกรับประทานอย่างถูกต้องและยิ่งมีความรู้ในระดับสูง และมีรายได้ที่ดี จะดีกว่าผู้ที่มีรายได้ต่ำและมีความรู้น้อย เพราะคนที่มีความรู้ในระดับสูงส่วนใหญ่จะมีนิสัยที่เสาะแสวงหา ศึกษาสิ่งต่างๆรอบตัว จึงทำให้มีประสบการณ์สั่งสมในการตัดสินใจในการเลือกซื้ออาหารที่มีประโยชน์

ในด้านสุขภาพพบว่าโดยทั่วไปของผู้ที่รับประทานอาหารเจมีสุขภาพที่ดีส่วนใหญ่จะไม่มีโรคประจำตัว ซึ่งอาจเป็นเพราะผู้ที่รับประทานอาหารเจมีความเชื่อว่าผู้ที่รับประทานอาหารเจเข้าไปแล้ว ทำให้สุขภาพดี សบายกาย สบายใจ อีกทั้งช่วยรักษาระดับของโรคไม่ให้ลุกคาม ซึ่งผู้ที่รับประทานอาหารจะทำให้เกิดโรคน้อยลง ที่สำคัญผู้ที่รับประทานอาหารเจโดยเฉพาะผู้ที่รับประทานอาหารเจประจำจะมีการดูแลและตรวจสุขภาพของตนเองประจำอย่างสม่ำเสมอจึง ทำให้กลุ่มที่รับประทานอาหารเจมีสุขภาพที่ดี

**สมครี เจริญเกียรติกุล (2545)** ได้ศึกษาเกี่ยวกับคุณค่าอาหาร ไทยเพื่อสุขภาพ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและคัดเลือกอาหาร ไทยที่สมควรส่งเสริมให้เป็นอาหาร ไทยเพื่อสุขภาพ โดยการพัฒนาจัดปรับตัวรับอาหาร ไทยต่างๆ ที่มีอยู่ให้เป็นตัวรับอ้างอิง โดยคงเอกลักษณ์ของความเป็นไทยและมีคุณค่าทาง โภชนาการที่ดี ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ใช้การศึกษาเชิงสำรวจ โดยการสัมภาษณ์ผู้หญิงไทยจำนวน 500 คน ใน 4 ภูมิภาครวมทั้งกรุงเทพมหานคร เพื่อสำรวจรายชื่ออาหาร ไทยที่ยังคงได้รับความนิยมร่วมกับการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกจากผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหาร ไทยเพื่อให้ได้รายชื่ออาหาร ไทยที่ควรส่งเสริมจากนั้นจึงนำมาศึกษาตัวรับและทำการทดสอบทางประสาทสัมผัสเพื่อเป็นตัวรับอาหาร ไทยอ้างอิง สำหรับวิเคราะห์คุณค่าทาง โภชนาการการศึกษานี้ ได้พัฒนาตัวรับอาหาร ไทยทั้งสิ้น 3 ประเภท คืออาหารงานเดียว อาหารว่าง และอาหารร่วมตัวรับจำนวน 21 ตัวรับ ที่มีความหลากหลายของรสชาติและวิธีการปรุง

ผลจากการศึกษาพบว่า อาหาร ไทยมีความหลากหลายของคุณค่าทาง โภชนาการ เช่น พลังงานของอาหาร ไทย ที่มีตั้งแต่พลังงานต่ำ ไปถึงพลังงานสูงอาหาร ไทยส่วนใหญ่มีการกระจายตัวของพลังงานที่ได้จากการหลักอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจของอาหาร ไทยแต่ละตัวรับมีจุดเด่นของตัวเอง ที่สามารถนำมาเลือกบริโภคให้เหมาะสมกับความต้องการและสภาพของแต่ละบุคคล อาหาร ไทยแต่ละชนิดมีพลังงานและไขมันต่ำ ได้แก่ ขนมจีน น้ำเงี้ยว ข้าวกับแกงเลียงหรือ แกงส้ม หรือกับต้มยำกุ้ง อาหาร ไทยที่มีชาตุเหล็กสูง ได้แก่ ขนมจีน น้ำเงี้ยว ขนมจีนน้ำยา ข้าวกับแกงเลียง หรือกับแกงส้มหรือกับห่อหมกปลาช่อนใบยอด อาหาร ไทยที่มีแคลอรีปานกลางถึงสูง ได้แก่ ข้าวคลุกกะปิ ผัดไทย ข้าวกับน้ำพริกกะปิปลาทูหอด นอกจากคุณค่าทาง โภชนาการของสารอาหารที่จำเป็นแล้วอาหาร ไทยส่วนใหญ่ยังมีปริมาณไขอาหารอยู่ในเกณฑ์ที่ดี และมีปริมาณสารอาหารที่มีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจ เช่น วิตามินซี วิตามินอี และเบต้าแคโรทีน นอกจากคุณค่าทาง โภชนาการแล้วตัวรับอาหาร ไทยต่างๆ ที่ทำการศึกษายังประกอบด้วยสารสังเคราะห์จากพืชหลายชนิดที่ได้จากเครื่องปรุงหลัก คือ จากพืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศ ผลการศึกษาแสดงแนวทางให้เห็นว่าอาหาร ไทยเป็นอาหารที่มีคักษะสูงในการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ จึงควรรณรงค์ให้ความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องกับคนไทยให้ทราบถึงความสำคัญของอาหาร ไทยที่มีต่อสุขภาพและเด็กกับการมีการศึกษาวิจัยอย่างเป็นระบบและรวมรวมตัวรับอาหาร ไทยให้มีความเป็นมาตรฐานสากลมากขึ้นทั้งตัวรับที่ควรที่อนุรักษ์ลักษณะดั้งเดิมของอาหาร ไทยและตัวรับที่สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามวัตถุประสงค์ต่างๆ เพื่อผลทางสุขภาพ รวมทั้ง การศึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับบทบาทของอาหาร ไทยที่มีต่อสุขภาพ เพื่อเป็นแนวทางการสนับสนุนการบริโภคและส่งออกอาหาร ไทยสู่ตลาดโลก

**บุตรคัม อิมเอินชรอม (2547)** ได้ศึกษาเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างการรับรู้กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารชีวจิตของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระดับการรับรู้พฤติกรรมและความสัมพันธ์ระหว่างการรับรู้พฤติกรรมการบริโภคอาหารชีวจิตเกี่ยวกับอาหารชีวจิตของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร และการวิจัยครั้งนี้ใช้วิธีวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยคือ ประชาชนในเขตกรุงเทพมหานครที่เคยรับประทานอาหารชีวจิต ใช้การสุ่มแบบง่าย (Sample Random Sampling) จำแนกตามกลุ่มของเขตในกรุงเทพมหานคร เป็นจำนวน 400 คน โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้สถิติการแจกแจงความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานทดสอบความสัมพันธ์ด้วยค่าสถิติ t-Test และ F-test

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศชายและหญิงที่มีอายุระหว่าง 20 – 29 ปี การศึกษาในระดับปริญญาตรี มีอาชีพเป็นพนักงานเอกชน สถานภาพโสด มีรายได้อยู่ระหว่าง 10,001 – 20,000 บาท ผู้บริโภคเหล่านี้มีความใส่ใจในเรื่องสุขภาพ โดยครับประทานอาหารที่มีไขมันมากๆ ผู้บริโภคบรรยายเรื่องอาหารชีวจิตจากการอ่านหนังสือพิมพ์ / นิตยสาร / วารสาร หลังจากรับรู้แล้วจะยังไม่ซื้ออาหารชีวจิตมารับประทาน แต่ยังคงให้ความสนใจที่จะศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวกับอาหารชีวจิต โดยมีความคิดเห็นว่า อาหารดังกล่าวเป็นอาหารที่มีคุณค่าและมีประโยชน์ ต่อสุขภาพ พฤติกรรมการบริโภคอาหารชีวจิตนั้นพบว่า ผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครส่วนใหญ่จะรับประทานผักสด ผักดิบต่างๆ ในปริมาณมาก สาเหตุที่ทำให้ผู้บริโภครับประทานอาหารชีวจิตคือ เพื่อสุขภาพและมีประโยชน์ต่อร่างกาย ซึ่งตัวของผู้บริโภคเองจะเป็นแบบอย่างหรือมีอิทธิพลต่อการรับประทานอาหารชีวจิต โดยจะรับประทาน 1 – 3 ครั้งต่อสัปดาห์ ปริมาณที่รับประทาน 2 – 3 อย่างในแต่ละครั้ง ส่วนใหญ่จะซื้ออาหารสำเร็จรูปมารับประทาน ค่าใช้จ่ายแต่ละมื้อไม่เกิน 50 บาท โดยซื้อจากร้านที่ขายสินค้าเฉพาะอาหารชีวจิต อาหารเจ อาหารมังสวิรัติ ซึ่งมีสินค้าให้เลือกมากมายหลายประเภท

ระดับการรับรู้ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครพบว่า มีการรับรู้ในเรื่อง อาหารชีวจิตในระดับสูง ผลการทดสอบสมมติฐานพบว่า ผู้บริโภคที่มีอายุ อาชีพ แตกต่างกัน จะมีระดับการรับรู้เกี่ยวกับอาหารชีวจิตแตกต่างกัน

ผู้บริโภคที่มีปัจจัยส่วนบุคคลแตกต่างกัน มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารชีวจิตแตกต่างกัน ดังนี้คือ เพศ มีความแตกต่างกันในเรื่องเหตุผลในการรับประทานอาหารชีวจิต และจำนวนครั้งต่อสัปดาห์ในการรับประทานอาหาร อายุ มีความแตกต่างกันในเรื่องประเภทอาหาร ผู้มีอิทธิพล มื้ออาหาร แหล่งที่ซื้อ สถานที่ซื้อ จำนวนครั้งต่อสัปดาห์ในการรับประทานอาหาร ปริมาณที่รับประทาน สถานภาพสมรส มีความแตกต่างกันในเรื่องมื้ออาหาร แหล่งที่ซื้อ

จำนวนครั้งต่อสัปดาห์ในการรับประทานอาหาร การศึกษา มีความแตกต่างกันในเรื่องมื้อาหาร แหล่งที่ซื้อ ปริมาณที่รับประทาน อาชีพ มีความแตกต่างกันในเรื่องเหตุผลในการรับประทาน อาหารชีวจิต มื้อาหาร แหล่งที่ซื้อ จำนวนครั้งต่อสัปดาห์ในการรับประทานอาหาร ปริมาณที่รับประทาน วิธีการในการรับประทาน รายได้ประจำต่อเดือน มีความแตกต่างกันในเรื่องมื้อาหาร และแหล่งที่ซื้อ

ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการรับรู้เกี่ยวกับอาหารชีวจิต กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารชีวจิตพบว่า การรับรู้ของผู้บริโภค มีส่วนสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารชีวจิตที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 ซึ่งได้แก่ ประเภทอาหารชีวจิต จำนวนครั้งต่อสัปดาห์ในการรับประทานอาหารชีวจิต ปริมาณที่รับประทานในแต่ละครั้ง วิธีการในการรับประทานอาหารชีวจิต ค่าใช้จ่ายแต่ละมื้อในการรับประทานอาหารชีวจิต อาหารมื้อดีที่รับประทานอาหารชีวจิต แหล่งที่ซื้ออาหารชีวจิต

**ชนภูมิ อติเทวน (2548)** ได้ศึกษาร่อง วัฒนธรรมบริโภคนิยมกับอาหารเพื่อสุขภาพในบริบทสังคมเมือง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาพฤติกรรมการดูแลสุขภาพและบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ภายใต้บริบทสังคมเมือง ในด้านการรับรู้มุมมองต่อตนเองจากการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ อิทธิพลจากการแสวงหาธรรมะริโภคนิยมสมัยใหม่ และแนวโน้มการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพในอนาคต โดยศึกษาจากการรวบรวมข้อมูลทางเอกสารของผลิตภัณฑ์ การสัมภาษณ์แบบเจาะลึกในกลุ่มตัวอย่างจำนวน 24 ราย ที่มีอายุอยู่ในช่วงตั้งแต่ 41-55 ปี สำเร็จการศึกษาขั้นต่ำในระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพอย่างต่อเนื่องเป็นเวลาไม่ต่ำกว่า 1 ปี ทั้งนี้จำแนกกลุ่มตัวอย่างตามกุழ่าอาชีพแบ่งเป็น 3 กลุ่ม กลุ่มละ 8 ราย ภายใต้แต่ละกลุ่ม ย่อยจะจำแนกตามกลุ่มที่มีรายได้สูง ตั้งแต่ 30,000 บาทขึ้นไป 4 ราย และกลุ่มที่มีรายได้ต่ำกว่า 30,000 บาท อีก 4 ราย รวมทั้งหมดจาก 24 ราย จะประกอบด้วยกลุ่มผู้มีรายได้สูง 12 ราย และรายได้ต่ำกว่าอีก 12 ราย

ผลการศึกษา พบร่วมกับ บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพเป็นทางเลือกหนึ่งที่สำคัญ ในการดูแลรักษาสุขภาพให้สมบูรณ์แข็งแรง มีอายุที่ยืนยาว และเพื่อชดเชยความต้องการสารอาหารที่จำเป็นของร่างกายในแต่ละวัน เนื่องจากข้อจำกัดต่างๆ ที่เกิดขึ้นภายในตัว เช่น ชีวิตประจำวันในสังคมเมือง ที่ส่งผลกระทบต่อการดูแลสุขภาพของตนเอง การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพยังสะท้อนให้เห็นถึงการจัดการร่างกายในรูปของโถงทางและทุนร่างกาย เพื่อให้เกิดประโยชน์ในอนาคตต่อไป ทั้งนี้ปัจจัยที่มีบทบาทในการบริโภคก็คือ อิทธิพลจากบุคคลแวด

ล้อมรอบข้างและสร้างภาพ ให้เกิดความคล้อยตามจากสื่อหรือการโฆษณา ทั้งนี้ ผู้บริโภคยังมีความต้องการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ อายุ่งต่อเนื่องต่อไปในอนาคตขณะเดียวกันก็พยายามแสวงหาทางเลือกอื่นๆเพื่อดูแลรักษาสุขภาพร่างกายควบคู่ไปด้วย

**พงศกร สินไชย (2549)** ได้ศึกษาเรื่องพฤติกรรมการบริโภคผักปลอดสารพิษ ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพเศรษฐกิจและสังคมพฤติกรรมการบริโภคผักปลอดสารพิษ ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านเศรษฐกิจสังคมและปัจจัยอื่นๆ ปัจจัยด้านการตลาด และปัญหาและอุปสรรคของผู้บริโภคผักปลอดสารพิษ ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยข้อมูลที่ใช้ในการศึกษาประกอบด้วย 2 ส่วน คือ ข้อมูลทุติยภูมิที่รวบรวมจากเอกสารทางวิชาการที่ได้รวบรวมไว้แล้วและข้อมูลปฐมภูมิ โดยใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ เนพะ ผู้บริโภคผักปลอดสารพิษ จำนวน 120 ราย โดยใช้แบบสอบถามเชิงโครงสร้าง ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้ใช้สถิติเชิงพรรณนาและการทดสอบค่าสถิติ $I$ -สแควร์

ผลการศึกษาสรุปได้ว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่นิยมบริโภคผักปลอดภัยจากสารพิษประเภทผักคะน้ามากที่สุด รองลงมาเป็นผักบุ้ง และผักกาดขาว สาเหตุที่นิยมเลือกผักปลอดภัยจากสารพิษดังกล่าว เพราะห่วงใยสุขภาพ การบริโภคส่วนใหญ่จะรับประทานสดและนำมาปรุงอาหาร สำหรับสถานที่ที่ก่อตัวอย่างเลือกซื้อมากที่สุด คือ ห้างสรรพสินค้า โดยให้เหตุผลว่า คุณภาพดีกว่า สำหรับความถี่ในการซื้อผักปลอดสารพิษเฉลี่ยอยู่ที่ 1-2 ครั้งต่อสัปดาห์ โดยซื้อครั้งละ 0.50-0.99 กิโลกรัม ครั้งละ 3 ชนิด โดยในการตัดสินใจซื้อจะพิจารณาจากความสด ชนิดของผัก และความสะอาด โดยกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าราคาน้ำผักปลอดภัยจากสารพิษ เมื่อเทียบกับคุณภาพแล้วเหมาะสมสมกับราคาน้ำผักที่จำหน่าย

ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ปัจจัยทางเศรษฐกิจและสังคม รวมทั้งปัจจัยอื่นๆ กับพฤติกรรมการบริโภค ผักปลอดภัยจากสารพิษ พบว่าปัจจัยด้านเศรษฐกิจ สังคมและปัจจัยอื่นๆ ไม่มีความสัมพันธ์กับปริมาณการบริโภคผักปลอดภัยจากสารพิษ ณ ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 และการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของปัจจัยด้านเศรษฐกิจ สังคม และปัจจัยอื่นๆ กับความถี่ในการบริโภคผักปลอดภัยจากสารพิษ พบว่า ปัจจัยด้านเศรษฐกิจไม่มีความสัมพันธ์ต่อกำลังถี่ใน การบริโภคผักปลอดภัยจากสารพิษ ณ ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ปัจจัยด้านสังคมนั้น พบว่า ระดับการศึกษาเพียงปัจจัยเดียวที่มีความสัมพันธ์ต่อกำลังถี่ในการบริโภคผักปลอดภัยจากสารพิษ ณ ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99 สำหรับปัจจัยอื่นๆ นั้นพบว่าไม่มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการบริโภคผักปลอดภัยจากสารพิษ ณ ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

**สาขา วงศ์ทอง (2549)** ได้ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคผักอินทรีย์ของประชาชน ในเขตอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา สภาพเศรษฐกิจและสังคมของผู้บริโภคผักอินทรีย์ พฤติกรรมการบริโภคผักอินทรีย์ ปัจจัยทางการตลาดและปัจจัยอื่นๆ ที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคผักอินทรีย์ และปัญหาและอุปสรรคของผู้บริโภคผักอินทรีย์ ของประชาชนในเขตอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยการสัมภาษณ์รายบุคคล ใช้แบบสอบถาม เชิงโครงสร้าง จากการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ กลุ่มตัวอย่างจำนวน 150 ราย เป็นประชาชนในเขตอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา แบ่งกลุ่มตัวอย่างเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มผู้บริโภคผักอินทรีย์ จำนวน 100 ราย และกลุ่มที่ไม่บริโภคผักอินทรีย์ จำนวน 50 ราย จากการวิเคราะห์ข้อมูลได้ใช้สถิติเชิงพรรณนาและการทดสอบค่าสถิติ $\chi^2$  - สแคเรอร์

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างที่บริโภคผักอินทรีย์ ร้อยละ 54.70 รู้จักผักอินทรีย์มาก่อน ซึ่งเป็นการรู้จักจากร้านอาหารเพื่อสุขภาพมากที่สุดร้อยละ 39.30 โดยมีเหตุผลในการบริโภคมาจากความห่วงใยต่อสุขภาพมากที่สุดร้อยละ 62.70 และเป็นการบริโภคที่ร้านอาหารมากที่สุดร้อยละ 49.30 และพบว่ากลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญมากที่สุดกับปัจจัยความปลอดภัยจากสารพิษ ความสดและความสะอาดของร้านค้าที่จำหน่าย ร้อยละ 51.00 ส่วนกลุ่มตัวอย่างที่ไม่บริโภคผักอินทรีย์พบว่าร้อยละ 66.00 ไม่รู้จักผักอินทรีย์มาก่อน โดยร้อยละ 34.00 ให้เหตุผลว่า "ไม่รู้จักผักอินทรีย์ และไม่มีขายในตลาดทั่วไป และมีกลุ่มตัวอย่างร้อยละ 72.00 มีแนวโน้มจะบริโภคผักอินทรีย์ เมื่อรู้จักผักอินทรีย์ เนื่องจากมีผลดีกับสุขภาพ ผลการวิเคราะห์ปัจจัยทางเศรษฐกิจและสังคม รวมทั้งปัจจัยอื่นๆ ของผู้บริโภค ที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคผักอินทรีย์ พบว่า การศึกษาและอาชีพหลัก มีความสัมพันธ์กับการบริโภคผักอินทรีย์ของกลุ่มตัวอย่าง ณ ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ส่วนระดับจ่ายของผู้บริโภค มีความสัมพันธ์กับการบริโภคผักอินทรีย์ ณ ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

**ทรงวิทย์ บุญวรรโณ (2550)** ได้ศึกษาเรื่องพฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภค ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา สภาพเศรษฐกิจและสังคมของผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ พฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติ ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารมังสวิรัติ ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านเศรษฐกิจและสังคม และปัจจัยอื่นๆ กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติ ปัญหาอุปสรรค และ ข้อเสนอแนะของผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยการรวบรวมข้อมูลทุกมิติจากแหล่งข้อมูลต่างๆ และข้อมูลปฐมนิเทศที่เก็บรวบรวม

จากการสัมภาษณ์ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ จำนวน 120 ราย โดยการใช้แบบสอบถามเชิงโครงสร้าง และใช้สถิติพรรณนา และการวิเคราะห์โภชนา ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการศึกษา พบว่า ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 61.7 มีอายุอยู่ระหว่าง 41-50 ปี ร้อยละ 51.7 สถานภาพโสด นับถือศาสนาพุทธ ร้อยละ 99.2 ส่วนใหญ่มีการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 44.2 มีจำนวนสมาชิกในครอบครัวเฉลี่ย 4.4 คน/ครอบครัว ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีอาชีพประกอบธุรกิจส่วนตัว ร้อยละ 39.2 และมีรายได้ตั้งแต่ 10,001 – 15,000 บาท/เดือน ร้อยละ 27.5 งานอดิเรกที่นิยมมากที่สุด คือ ดูโทรทัศน์ โดยเฉพาะรายการข่าว ประเภทหนังสือที่ชอบอ่าน คือ หนังสือศาสนาและธรรมะ และส่วนใหญ่ผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับอาหารมังสวิรัติ ร้อยละ 76.7

สาเหตุที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคอาหารมังสวิรัติ คือ เพื่อดูแลสุขภาพ ได้รับความรู้เกี่ยวกับประโยชน์ของการบริโภคอาหารมังสวิรัติ และมีผู้แนะนำให้บริโภค มีระยะเวลาเริ่มบริโภคจนถึงปัจจุบันมากกว่า 2 ปี ร้อยละ 53.3 ประเภทการบริโภคอาหารมังสวิรัติเป็นประเภทรับประทานผักผลไม้ ไข่ นมและผลิตภัณฑ์จากนม ร้อยละ 73.3 ผู้บริโภคออกไบบริโภคอาหารมังสวิรัติที่ร้านมากที่สุด ร้อยละ 72.5 มีความถี่ในการบริโภค โดยเฉลี่ย 12.78 มื้อ/สัปดาห์ สถานที่ที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่เลือกซื้ออาหารมังสวิรัติคือ ร้านอาหารเจ ร้อยละ 85.8 รองลงมาเป็นร้านอาหารเพื่อสุขภาพ โดยให้เหตุผลว่า ใกล้บ้านและที่ทำงาน

ผู้บริโภคส่วนโดยส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารมังสวิรัติ อยู่ระหว่าง 25 – 50 บาท ร้อยละ 50 และมีการทำกิจกรรมเพื่อสุขภาพมากที่สุด ร้อยละ 61.67 โดยเน้นการทำสมาธิ ซึ่งสอดคล้องกับการปฏิบัติดนเพื่อสร้างเสริมสุขภาพกายและสุขภาพจิตที่ดี และมีแนวโน้มในการบริโภคอาหารมังสวิรัติ โดยส่วนใหญ่บริโภคเท่าเดิม ร้อยละ 55.83 โดยให้เหตุผลว่า บริโภคเป็นประจำอยู่แล้ว และช่วยรักษาสุขภาพ

ปัจจัยทางด้านการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจในการเลือกบริโภคอาหารมังสวิรัติในระดับมาก คือ คุณค่าทางอาหารและปลดปล่อยจากสารพิษ ความสะอาด ราคาน้ำหน้ำ ความสะอาดของสถานที่ซื้อ ความน่าเชื่อถือของผู้ขาย และเทศกาลกินเจ

ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านเศรษฐกิจและสังคม และปัจจัยอื่นๆ กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติ พบว่า สถานภาพโสด และระยะเวลาเริ่มบริโภคอาหารมังสวิรัติ จนถึงปัจจุบันมากกว่า 2 ปี มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการบริโภคอาหารมังสวิรัติ ณ ระดับนัยสำคัญ  $\alpha = 0.05$  และการอ่านหนังสือศาสนาและธรรมะ มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการบริโภคอาหารมังสวิรัติ ณ ระดับนัยสำคัญ  $\alpha = 0.01$

ปัญหาอุปสรรค ในการบริโภค อาหารมังสวิรัติของผู้บริโภคโดยส่วนใหญ่ คือ คนในครอบครัวหรือเพื่อน ไม่บริโภคอาหารมังสวิรัติ และหาซื้อยาก ต้องการให้อาหารมังสวิรัติ มีความหลากหลาย มีรูปแบบที่ทันสมัยดึงดูดใจ และเก็บรักษาได้นาน

## บทที่ 3

### วิธีการวิจัย

การวิจัยเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของประชาชนในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยการรวบรวมทั้งข้อมูลปฐมภูมิและข้อมูลทุติยภูมิ เพื่อนำมาวิเคราะห์ ข้อมูลโดยมีรายละเอียดดังนี้

#### 3.1 ข้อมูลและการรวบรวมข้อมูล

##### 3.1.1 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data)

ข้อมูลทุติยภูมิ เป็นข้อมูลที่มีผู้ศึกษาและเก็บรวบรวมไว้แล้วในเรื่องของ ความหมายและแนวคิดที่เกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภค ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อผู้บริโภคร่วมถึง ความรู้ที่เกี่ยวกับอาหารมังสวิรัติในแต่ละมุมต่างๆ ตลอดจนงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ซึ่งเป็นเอกสาร ประเภท รายงานวิจัย บทความวิจัย ภัณฑ์พินช์ สารานิพนธ์ วารสาร เอกสารทางวิชาการต่างๆ โดย ได้ค้นคว้าจากแหล่งข้อมูลต่างๆ ได้แก่ หอสมุดคุณหญิงหลง อรรถระเวสุนทร ห้องสมุดคณะ เศรษฐศาสตร์ ตลอดจนการสืบค้นข้อมูลจากเครือข่ายอินเตอร์เน็ตต่างๆ ซึ่งข้อมูลทุติยภูมิที่ได้เก็บ รวบรวมนี้จะได้ใช้เป็นกรอบและแนวคิดในการศึกษาต่อไป

##### 3.1.2 ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data )

ข้อมูลปฐมภูมิ เป็นข้อมูลที่เก็บรวบรวมจากภาคสนาม (Field Survey) โดย การ สัมภาษณ์ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ กำหนดขั้นตอนดังนี้

###### 1) พื้นที่ศึกษา

ผู้วิจัยเลือกพื้นที่ศึกษาในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เพราะ เป็นแหล่งศูนย์กลางธุรกิจที่สำคัญของภาคใต้ มีการพัฒนาธุรกิจและการลงทุนในกิจกรรม ทางเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่อง นอกจากนั้นยังเป็นศูนย์รวมอาหารจีน ไทย มุสลิม และรวมทั้ง อาหารมังสวิรัติเพื่อสุขภาพ

###### 2) ประชากร (Population)

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ได้แก่ กลุ่มประชากรที่บริโภคอาหารมังสวิรัติ ที่ไปใช้บริการร้านอาหารมังสวิรัติ ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ทั้งที่รับประทาน อาหารมังสวิรัติ ที่ร้านอาหารมังสวิรัติ หรือซื้ออาหารมังสวิรัติแล้วนำกลับไปรับประทานที่บ้าน

### 3) ตัวอย่าง (Sample)

ในการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภค ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตด้านพื้นที่ที่ศึกษา กลุ่มตัวอย่าง และระยะเวลาการเก็บข้อมูลไว้ดังนี้

ตัวอย่างที่ใช้ศึกษาจำนวน 120 ตัวอย่าง โดยผู้วิจัยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) ในการเก็บข้อมูล เพื่อให้ได้ตัวแทนที่ดีและครอบคลุม ผู้วิจัยวางแผนการเก็บข้อมูลกระจายตามวันและ ช่วงเวลา ตามร้านอาหารมังสวิรัติในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

### 4) การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์รายบุคคล (Personal Interview) โดยใช้แบบสอบถามเชิงโครงสร้าง (Structured Questionnaire) ซึ่งมีแนวคำถาม แบ่งออกเป็นส่วนต่างๆดังนี้

ส่วนที่ 1 ลักษณะทางสังคมและเศรษฐกิจของผู้บริโภค

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภค

ส่วนที่ 3 ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติ

ส่วนที่ 4 ปัญหาและอุปสรรค ในการบริโภคอาหารมังสวิรัติ

สำหรับคำถามที่เกี่ยวกับปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่างนั้น ผู้วิจัยได้กำหนดระดับคะแนนความคิดเห็นออกเป็น 5 ระดับดังนี้ (ดัดแปลงจากสมบูรณ์ เจริญจิระตะรากุล, 2550)

ระดับคะแนน		ระดับความสำคัญ
5	แสดงว่า	ปัจจัยนี้มีผลต่อการตัดสินใจมากที่สุด
4	แสดงว่า	ปัจจัยนี้มีผลต่อการตัดสินใจมาก
3	แสดงว่า	ปัจจัยนี้มีผลต่อการตัดสินใจปานกลาง
2	แสดงว่า	ปัจจัยนี้มีผลต่อการตัดสินใจน้อย
1	แสดงว่า	ปัจจัยนี้มีผลต่อการตัดสินใจน้อยที่สุด

### 5) การทดสอบแบบสอบถาม

เมื่อสร้างแบบสอบถามตามวัตถุประสงค์ที่ต้องการศึกษาเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยทำการทดสอบแบบสอบถาม (Pretest) กับประชากรที่มีลักษณะใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่าง

จำนวน 10 ราย เพื่อตรวจสอบความเหมาะสมของเครื่องมือในแบ่งของความน่าเชื่อถือได้ ความชัดเจนตรงตามเนื้อหา และความเข้าใจง่ายในการสอบถาม ต่อจากนั้นจึงนำผลการทดสอบเบื้องต้นมาปรับปรุงแก้ไขเพื่อให้แบบสอบถามมีเนื้อหารอบคุณวัดคุณประสิทธิ์ที่กำหนดไว้ ก่อนที่จะนำไปเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างจริงทั้งหมด

### 3.2 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัย ใช้โปรแกรมสำหรับ SPSS (Statistics Package For The Social Sciences) ใน การวิเคราะห์ข้อมูล โดยแบ่งการวิเคราะห์ออกเป็น 2 ส่วน คือ การวิเคราะห์เชิงพรรณนา (Descriptive Analysis) และการวิเคราะห์เชิงปริมาณ (Quantitative Analysis)

#### 3.2.1) การวิเคราะห์เชิงพรรณนา

ใช้สถิติอย่างง่าย เช่น การแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อการวิเคราะห์ข้อมูลใน 4 ประเด็นหลัก

- 1) ถักษณะทางสังคมและเศรษฐกิจของผู้บริโภค
- 2) พฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภค
- 3) ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติ
- 4) ปัญหาและอุปสรรค ในการบริโภคอาหารมังสวิรัติ

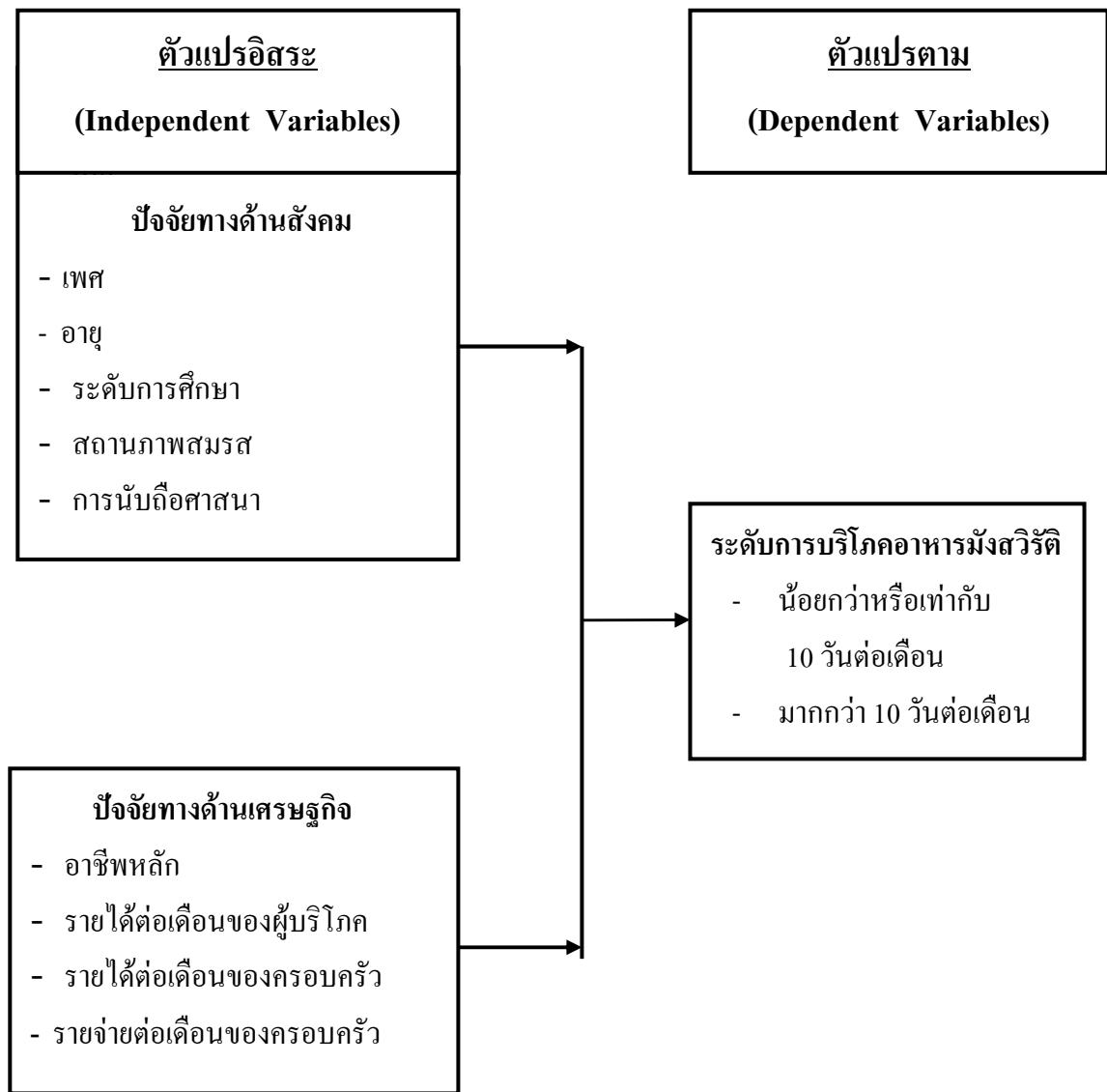
สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภค ผู้วิจัยได้ใช้แนวการพิจารณาดังนี้ คือ

ค่าเฉลี่ยของระดับคะแนน	ระดับความสำคัญ
4.50 – 5.00	หมายถึง มีผลต่อการเลือกใช้บริการมากที่สุด
3.50 – 4.49	หมายถึง มีผลต่อการเลือกใช้บริการมาก
2.50 – 3.49	หมายถึง มีผลต่อการเลือกใช้บริการปานกลาง
1.50 – 2.49	หมายถึง มีผลต่อการเลือกใช้บริการน้อย
1.00 – 1.49	หมายถึง มีผลต่อการเลือกใช้บริการน้อยที่สุด

#### 3.2.2) การวิเคราะห์เชิงปริมาณ

ผู้วิจัยใช้สถิติไคสแควร์ (Chi-Square Statistic:  $\chi^2$ ) เพื่อทดสอบความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยสังคมของผู้บริโภค เช่น เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพสมรส การนับถือศาสนา ปัจจัยด้านเศรษฐกิจ เช่น อาชีพ รายได้ส่วนบุคคล รายได้ครอบครัว รายจ่ายครอบครัว

ซึ่งเป็นตัวแปรอิสระ (Independent Variables) กับระดับในการบริโภคอาหารมังสวิรัติ ซึ่งเป็นตัวแปรตาม (Dependent Variable) (ภาพที่ 3.1 )



ภาพที่ 3.1 กรอบคิดในการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางสังคมและเศรษฐกิจ

กับระดับในการบริโภคอาหารมังสวิรัติ

ที่มา : ผู้วิจัย, 2551

## ขั้นตอนการตั้งสมมุติฐานมีดังนี้

### 1) การตั้งสมมุติฐาน

$H_{01}$  : ปัจจัยทางเศรษฐกิจ ไม่มีความสัมพันธ์กับระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติ

$H_{A1}$  : ปัจจัยทางเศรษฐกิจ มีความสัมพันธ์กับระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติ

$H_{02}$  : ปัจจัยทางสังคม ไม่มีความสัมพันธ์กับระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติ

$H_{A2}$  : ปัจจัยทางสังคม มีความสัมพันธ์กับระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติ

### 2) กำหนดระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ $\alpha = 0.05$

### 3) คำนวณค่าไคสแควร์ (Chi-Square Statistic: $\chi^2$ ) ซึ่งคำนวณด้วยโปรแกรม

### สำหรับ SPSS

### 4) คำนวณค่า P-Value (หรือค่าความน่าจะเป็นที่จะเกิดความคลาดเคลื่อน ประเททที่ 1) ซึ่งคำนวณด้วยโปรแกรมสำหรับสำหรับ SPSS

5) สรุปผลจากการทดสอบ โดยเปรียบเทียบค่า P-Value กับระดับนัยสำคัญทางสถิติที่  $\alpha = 0.05$  หรือ  $\alpha = 0.01$  คือถ้าค่า P-Value น้อยกว่าค่า  $\alpha$  ที่กำหนดจะปฏิเสธ  $H_0$  หรือยอมรับ  $H_A$  แสดงว่าตัวแปรทั้งสองมีความสัมพันธ์กันหรือเป็นตัวแปรอิสระมีอิทธิพลต่อระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติ และถ้าค่า P-Value มากกว่า  $\alpha$  จะยอมรับ  $H_0$  หรือปฏิเสธ  $H_A$  แสดงว่าตัวแปรทั้งสองเป็นอิสระต่อกันหรือเป็นตัวแปรอิสระที่ไม่มีอิทธิพลต่อระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติ (สมบูรณ์ เจริญจรัตน์, 2550)

## บทที่ 4

### ผลการวิจัยและอภิปรายผล

ผลการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของประชาชน ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา แบ่งการนำเสนอออกเป็น 5 หัวข้อหลัก คือ

- ส่วนที่ 1 ลักษณะทางสังคมและเศรษฐกิจของผู้บริโภค
- ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภค
- ส่วนที่ 3 ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติ
- ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางสังคมและเศรษฐกิจกับระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติ
- ส่วนที่ 5 ปัญหาและอุปสรรค ในการบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภค

#### 4.1 ลักษณะทางสังคมและเศรษฐกิจของผู้บริโภค

การนำเสนอประกอบด้วย 5 ส่วนที่สำคัญ คือ สภาพทางสังคมของผู้บริโภค สภาพทางเศรษฐกิจของผู้บริโภค การรับรู้ข่าวสารและข้อมูลของผู้บริโภค การปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักของศาสนาของผู้บริโภค สุขภาพและการดูแลสุขภาพของผู้บริโภค

##### 4.1.1 ลักษณะทางสังคมของผู้บริโภค

การศึกษาลักษณะทางสังคมของผู้บริโภคที่จะกล่าวในที่นี้คือ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ศาสนา สถานภาพสมรส ซึ่งผลการวิเคราะห์ มีรายละเอียดดังนี้ (ตารางที่ 4.1)

###### 1) เพศ

ผู้บริโภค เป็นเพศหญิง จำนวน 70 ราย กิตเป็นร้อยละ 58.3 และเพศชาย จำนวน 50 ราย กิตเป็นร้อยละ 41.7 ตามลำดับ ข้อสังเกตจากการศึกษาพบว่า ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ เป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย อย่างไรก็ตาม ผู้บริโภคที่เป็นเพศชาย ก็ให้ความสำคัญกับการบริโภคอาหารมังสวิรัติไม่น้อยเลย

###### 2) อายุ

ผู้บริโภค มีอายุเฉลี่ย 31.4 ปี โดยมีอายุระหว่าง น้อยกว่า 30 ปี กิตเป็นร้อยละ 54.5 รองลงมา อายุ 30-40 ปี จำนวน 27 ราย กิตเป็นร้อยละ 22.3 อายุ 41-50 ปี จำนวน 24 ราย กิตเป็นร้อยละ 19.8 และอายุ 51-60 ปี จำนวน 3 ราย กิตเป็นร้อยละ 2.5 ตามลำดับ จากผลการศึกษา แสดงให้เห็นว่า การบริโภคอาหารมังสวิรัตินี้ ไม่จำเป็นต้องเป็นผู้บริโภคที่มีอายุมาก อย่างที่สังคม

ตารางที่ 4.1 สภาพทางสังคมของผู้บุริโภค

รายการ	จำนวน (n=120)	ร้อยละ
เพศ		
- ชาย	50	41.7
- หญิง	70	58.3
อายุ (ปี)		
- < 30	66	54.5
- 30 – 40	27	22.3
- 41 – 50	24	19.8
- 51 – 60	3	2.5
เฉลี่ย	<b>31.4</b>	
ระดับการศึกษา		
- ระดับประถมศึกษา	2	1.7
- ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3, มศ.3)	5	4.2
- ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6, มศ.5, ปวช.)	9	7.5
- ปวส. / อนุปริญญา	19	15.8
- ปริญญาตรี	77	64.1
- สูงกว่าปริญญาตรี	8	6.7
ศาสนา		
- พุทธ	117	97.5
- อิสลาม	3	2.5

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

รายการ	จำนวน (n=120)	ร้อยละ
<b>สถานภาพ</b>		
- โสด	74	61.7
- สมรสและอยู่ด้วยกัน	34	28.3
- สมรสแต่แยกกันอยู่	3	2.5
- หย่าร้าง	5	4.2
- หม้าย	4	3.3

เข้าใจ ดังกรณ์ศึกษาพบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่ที่บริโภคอาหารมังสวิรัติเป็นบุคคลที่มีอายุน้อยกว่า 30 ปี เป็นส่วนใหญ่

### 3) ระดับการศึกษา

ผู้บริโภค มีระดับการศึกษาปริญญาตรี จำนวน 70 ราย คิดเป็นร้อยละ 64.2 รองลงมา ระดับการศึกษา ปวส./อนุปริญญา จำนวน 19 ราย คิดเป็นร้อยละ 15.8 ระดับการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6, มศ.5, ปวช.) จำนวน 9 ราย คิดเป็นร้อยละ 7.5 ระดับการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรี จำนวน 8 ราย คิดเป็นร้อยละ 6.7 ระดับการศึกษามัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3, มศ.3) จำนวน 5 ราย คิดเป็นร้อยละ 4.2 และระดับการศึกษาประถมศึกษา จำนวน 2 ราย คิดเป็นร้อยละ 1.7 ตามลำดับ ข้อสังเกตจากการศึกษาพบว่า ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติมีระดับการศึกษาในระดับปริญญาตรีเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งจากข้อมูลดังกล่าวชี้ให้เห็นว่าผู้บริโภคเหล่านี้มีระดับการศึกษาสูง น่าจะมีโอกาสได้รับข้อมูลเกี่ยวกับ ข่าวสารด้านสุขภาพมาก จึงทำให้ผู้บริโภคตระหนักรถึงความสำคัญในการบริโภคอาหารมังสวิรัติโดยอาจเชื่อว่าจะส่งผลดีต่อสุขภาพ

### 4) ศาสนา

ผู้บริโภคส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ จำนวน 117 ราย คิดเป็นร้อยละ 97.5 รองลงมา นับถือศาสนาอิสลาม จำนวน 3 ราย คิดเป็นร้อยละ 2.5 ตามลำดับ

### 5) สถานภาพ

ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีสถานภาพโสด จำนวน 74 ราย คิดเป็นร้อยละ 61.7 สถานภาพสมรสและอยู่ด้วยกัน จำนวน 34 ราย คิดเป็นร้อยละ 28.3 สถานภาพหย่าร้าง จำนวน 5 ราย คิดเป็นร้อยละ 4.2 สถานภาพหม้าย จำนวน 4 ราย คิดเป็นร้อยละ 3.3 และสถานภาพสมรส

แต่แยกกันอยู่ จำนวน 3 ราย คิดเป็นร้อยละ 2.5 ตามลำดับ จากการสังเกตพบว่า สถานภาพของผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติส่วนใหญ่มีสถานภาพโสด ทั้งนี้อาจเนื่องจาก ผู้บริโภคที่มีสถานภาพโสดนั้น มีความเป็นอิสระสูงกว่า บุคคลที่มีครอบครัวแล้ว จึงอาจทำให้มีการดูแลใส่ใจตนเองในเรื่องอาหารการกินมากขึ้น

#### **4.1.2 ลักษณะทางเศรษฐกิจของผู้บริโภค**

การศึกษาเกี่ยวกับลักษณะทางเศรษฐกิจของผู้บริโภคที่จะกล่าวในที่นี้คือ อาชีพรายได้ส่วนบุคคลต่อเดือน รายจ่ายส่วนบุคคลต่อเดือน รายได้ครอบครัวต่อเดือน รายจ่ายครอบครัวต่อเดือน ซึ่งผลการวิเคราะห์มีรายละเอียดดังนี้ (ตารางที่ 4.2)

##### **1) อาชีพ**

ผู้บริโภคประกอบอาชีพเป็นนักเรียน นักศึกษา จำนวน 31 ราย คิดเป็นร้อยละ 25.8 รองลงมาเป็นลูกจ้างประจำหรือชั่วคราว จำนวน 25 ราย คิดเป็นร้อยละ 20.8 พนักงานบริษัทเอกชน จำนวน 18 ราย คิดเป็นร้อยละ 15.0 ข้าราชการ จำนวน 17 ราย คิดเป็นร้อยละ 14.2 ธุรกิจส่วนตัว จำนวน 13 ราย คิดเป็นร้อยละ 10.8 พนักงานรัฐวิสาหกิจ จำนวน 7 ราย คิดเป็นร้อยละ 5.8 ค้าขาย จำนวน 4 ราย คิดเป็นร้อยละ 3.4 รับจ้างทั่วไป จำนวน 4 ราย คิดเป็นร้อยละ 3.4 และ แม่บ้าน จำนวน 1 ราย คิดเป็นร้อยละ 0.8 ตามลำดับ จากการศึกษาพบว่า อาชีพส่วนใหญ่ของผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ เป็นนักเรียน นักศึกษา ลูกจ้างประจำหรือชั่วคราวอยู่ในสัดส่วนที่สูง ทั้งนี้เนื่องจาก กลุ่มผู้บริโภคเหล่านั้นนี้ได้รับข้อมูลข่าวสารจากบุคคลใกล้ชิด เช่น ได้รับข้อมูลข่าวสารจากอาจารย์ผู้สอน เพื่อร่วมชั้นเรียน เพื่อร่วมงาน เป็นต้น

##### **2) รายได้ส่วนบุคคล**

ผู้บริโภค มีรายได้ส่วนบุคคล 5,000 – 10,000 บาทต่อเดือน จำนวน 39 ราย คิดเป็นร้อยละ 32.5 รองลงมา มีรายได้ 10,001 – 15,000 บาทต่อเดือน จำนวน 27 ราย คิดเป็นร้อยละ 22.5 มีรายได้ 15,001 – 20,000 บาทต่อเดือน จำนวน 18 ราย คิดเป็นร้อยละ 15.0 มีรายได้น้อยกว่า 5,000 บาทต่อเดือน จำนวน 16 ราย คิดเป็นร้อยละ 13.4 มีรายได้ 20,001 - 25,000 บาทต่อเดือน จำนวน 10 ราย คิดเป็นร้อยละ 8.3 และมีรายได้มากกว่า 25,000 บาทต่อเดือน จำนวน 10 ราย คิดเป็นร้อยละ 8.3 ตามลำดับ จากการสังเกต พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีรายได้ในสัดส่วนที่ไม่สูงมาก ซึ่งสอดคล้องกับอาชีพของผู้บริโภคส่วนใหญ่ที่เป็นนักเรียน นักศึกษา ลูกจ้างประจำหรือชั่วคราว ถึงบุคคลเหล่านี้จะมีรายไม่สูงมากแต่ก็เลือกบริโภคอาหารมังสวิรัติเพื่อสุขภาพ แทนที่จะไปเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารเสริมซึ่งมีราคาสูงกว่า

ตารางที่ 4.2 สภาพทางเศรษฐกิจของผู้บริโภค

รายการ	จำนวน (n=120)	ร้อยละ
<b>อาชีพ</b>		
- ธุรกิจส่วนตัว	13	10.8
- ข้าราชการ	17	14.2
- พนักงานบริษัทเอกชน	18	15.0
- พนักงานรัฐวิสาหกิจ	7	5.8
- ค้าขาย	4	3.4
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว	25	20.8
- แม่บ้าน	1	0.8
- นักเรียน/นักศึกษา	31	25.8
- รับจ้างทั่วไป	4	3.4
<b>รายได้ส่วนบุคคล (บาท/เดือน)</b>		
- < 5,000	16	13.4
- 5,000 – 10,000	39	32.5
- 10,001 – 15,000	27	22.5
- 15,001 – 20,000	18	15.0
- 20,001 - 25,000	10	8.3
- > 25,000	10	8.3
<b>รายได้ครอบครัว (บาท/เดือน)</b>		
- < 10,000	2	1.7
- 10,000 – 20,000	26	21.7
- 20,001 – 30,000	39	32.5
- 30,001 – 40,000	28	23.3
- > 40,000	25	20.8

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

รายการ	จำนวน (n=120)	ร้อยละ
<b>รายจ่ายครอบครัว (บาท/เดือน)</b>		
- < 10,000	30	25.0
- 10,000 – 20,000	49	40.9
- 20,001 – 30,000	19	15.8
- 30,001 – 40,000	13	10.8
- > 40,000	9	7.5

### 3) รายได้ครอบครัว

ครอบครัวผู้บุริโภค มีรายได้ 20,001 – 30,000 บาทต่อเดือน จำนวน 39 ราย คิดเป็นร้อยละ 32.5 รองลงมา มีรายได้ 30,001 – 40,000 บาทต่อเดือน จำนวน 28 ราย คิดเป็นร้อยละ 23.3 มีรายได้ 10,000 – 20,000 บาทต่อเดือน จำนวน 26 ราย คิดเป็นร้อยละ 21.7 มีรายได้ 30,001 – 40,000 บาท จำนวน 25 ราย คิดเป็นร้อยละ 20.8 มีรายได้น้อยกว่า 10,000 บาทต่อเดือน จำนวน 1 ราย คิดเป็นร้อยละ 1.7 และมีรายได้มากกว่า 40,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 20.8 ตามลำดับ

### 4) รายจ่ายครอบครัว

ครอบครัวผู้บุริโภค มีรายจ่าย 10,000 – 20,000 บาทต่อเดือน จำนวน 49 ราย คิดเป็นร้อยละ 40.9 รองลงมา มีรายจ่ายน้อยกว่า 10,000 บาทต่อเดือน จำนวน 30 ราย คิดเป็นร้อยละ 25.0 มีรายจ่าย 20,001 – 30,000 บาทต่อเดือน จำนวน 19 ราย คิดเป็นร้อยละ 15.8 มีรายจ่าย 30,001 – 40,000 บาทต่อเดือน จำนวน 13 ราย คิดเป็นร้อยละ 10.8 และมีรายจ่ายมากกว่า 40,000 บาทต่อเดือน จำนวน 9 ราย คิดเป็นร้อยละ 7.5 ตามลำดับ

#### 4.1.3 การรับรู้ข่าวสารและข้อมูลของผู้บุริโภค

การศึกษาเกี่ยวกับการรับรู้ข่าวสารและข้อมูลของผู้บุริโภคที่จะกล่าวในที่นี้ คือ ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการจากอาหารมังสวิรัติ (ตารางที่ 4.3)

ตารางที่ 4.3 การรับรู้ข้อมูลข่าวสารและข้อมูลของผู้บริโภค

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
การรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับประโยชน์ของอาหาร มังสวิรัติจากสื่อ	(n=120)	
- ได้รับ	95	79.2
- ไม่ได้รับ	25	20.8
ประเภทของสื่อที่รับข้อมูลข่าวสาร*	(n=95)	
- โทรทัศน์	51	53.7
- วิทยุ	18	18.9
- หนังสือพิมพ์	47	49.5
- วารสาร	43	45.3
- เพื่อนบ้าน/ชุมชน	21	22.1
- หนังสือสุขภาพ	59	62.1
- สมาชิกในครอบครัว	14	14.7
- Internet	45	47.4
- อื่นๆ	3	3.1
การอ่านหนังสือเป็นอดีต	(n=120)	
- มี	104	86.7
- ไม่มี	16	13.3
ชนิดของหนังสือเป็นงานอดีต*	(n=104)	
- ศาสนา – ธরนະ	29	27.9
- เกี่ยวกับสุขภาพ	60	57.7
- ดารา – บันเทิง	38	36.5
- นิตยสาร – แมกกาซีน	44	42.3
- เศรษฐกิจ – การเมือง	44	42.3
- สังคม – วัฒนธรรม	17	16.3
- กีฬา	24	23.0
- ธรมชาติ – การท่องเที่ยว	52	22.1

**หมายเหตุ** \* ผู้ตอบแบบสอบถามสามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
<b>ชนิดของหนังสือเป็นงานอดิเรก *</b> (ต่อ)	(n=104)	
- เกี่ยวกับการเกษตร	7	6.7
- อื่นๆ	6	5.8
<b>ระดับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการจากอาหารมังสวิรัติ</b>	(n=120)	
- หาก	11	9.2
- ปานกลาง	84	70.0
- น้อย	25	20.8

**หมายเหตุ \*** ผู้ตอบแบบสอบถามสามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

การรับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารมังสวิรัติ การอ่านหนังสือเป็นงานอดิเรกของผู้บริโภค มีผลการศึกษาดังนี้

1) ระดับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการจากอาหารมังสวิรัติ

ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีระดับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการจากอาหารมังสวิรัติในระดับปานกลาง จำนวน 84 ราย คิดเป็นร้อยละ 70.0 รองลงมา ระดับน้อย จำนวน 25 ราย คิดเป็นร้อยละ 20.8 และระดับมาก จำนวน 11 ราย คิดเป็นร้อยละ 9.2 ตามลำดับ ทั้งนี้เนื่องจาก ข้อมูลข่าวสารที่เกี่ยวกับความรู้ด้านอาหารมังสวิรัตินั้นมีไม่แพร่หลายเหมือนข้อมูลข่าวสารของอาหารทั่วไป จึงทำให้ผู้บริโภค มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการจากอาหารมังสวิรัติในระดับปานกลาง

2) การรับข้อมูลข่าวเกี่ยวกับอาหารมังสวิรัติ

ผู้บริโภคส่วนใหญ่ ได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับประโยชน์ของอาหารมังสวิรัติ จากสื่อต่างๆ จำนวน 95 ราย คิดเป็นร้อยละ 79.2 และไม่ทราบข้อมูลข่าวสาร จำนวน 25 ราย คิดเป็นร้อยละ 20.8 ตามลำดับ

ผู้บริโภคที่ได้รับข้อมูลข่าวสาร จำนวน 95 ราย ส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลผ่านสื่อหนังสือเพื่อสุขภาพ จำนวน 59 ราย คิดเป็นร้อยละ 62.1 รองลงมา ผ่านสื่อโทรทัศน์ จำนวน 51 ราย คิดเป็นร้อยละ 53.7 ผ่านสื่อหนังสือพิมพ์ จำนวน 47 ราย คิดเป็นร้อยละ 49.5 ผ่านสื่ออินเตอร์เน็ต จำนวน 45 ราย คิดเป็นร้อยละ 47.4 ผ่านสื่อผ่านสื่อสาร จำนวน 43 ราย คิดเป็นร้อยละ 45.3

ผ่านเพื่อนบ้านหรือชุมชน จำนวน 21 ราย คิดเป็นร้อยละ 22.1 ผ่านสื่อวิทยุ จำนวน 18 ราย คิดเป็นร้อยละ 18.9 ผ่านสมาชิกในครอบครัว จำนวน 14 ราย คิดเป็นร้อยละ 14.7 และผ่านสื่อต่างๆ จำนวน 3 ราย คิดเป็นร้อยละ 3.1 เช่น จากวิทยากรบรรยายและหนังสือประเภทอาหารมังสวิรัติ ตามลำดับ

แสดงให้เห็นว่าสื่อต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นสื่อหนังสือสุขภาพ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ อินเตอร์เน็ต วารสารเพื่อนหรือชุมชน วิทยุ สมาชิกในครอบครัว และสื่อต่างๆ ได้ให้ความสำคัญต่อความรู้เกี่ยวกับโภชนาการด้านอาหาร การดูแลสุขภาพ รวมถึงประโยชน์จาก การรับประทานอาหารมังสวิรัติ และอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ

### 3) การอ่านหนังสือเป็นอดิเรก ของผู้บริโภค มีดังนี้

ผู้บริโภคส่วนใหญ่ มีการอ่านหนังสือเป็นงานอดิเรก จำนวน 104 ราย คิดเป็นร้อยละ 86.7 และไม่มีการอ่านหนังสือเป็นงานอดิเรก จำนวน 16 ราย คิดเป็นร้อยละ 13.3 ตามลำดับ จากผลการศึกษาดังกล่าวจะเห็นได้ว่าคนในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ได้หันมาสนใจ เรื่องการอ่านหนังสือมากขึ้นเนื่องจากคนในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ ได้รับการศึกษาสูง บวกกับการศึกษาเป็นเรื่องสำคัญของคนในภาคใต้

ผู้บริโภคที่มีการอ่านหนังสือเป็นงานอดิเรก จำนวน 104 ราย อ่านหนังสือเกี่ยวกับสุขภาพ จำนวน 60 ราย คิดเป็นร้อยละ 57.7 รองลงมาอ่านหนังสือธรรมชาติ การท่องเที่ยว จำนวน 52 ราย คิดเป็นร้อยละ 22.1 อ่านหนังสือนิตยสาร แมกเซ็น จำนวน 44 ราย คิดเป็นร้อยละ 42.3 อ่านหนังสือเศรษฐกิจ การเมือง จำนวน 44 ราย คิดเป็นร้อยละ 42.3 อ่านหนังสือดrama บันเทิง จำนวน 38 ราย คิดเป็นร้อยละ 36.5 อ่านหนังสือศาสนา ธรรมะ จำนวน 29 ราย คิดเป็นร้อยละ 27.9 อ่านหนังสือกีฬา จำนวน 24 ราย คิดเป็นร้อยละ 23.0 อ่านหนังสือสังคม วัฒนธรรม จำนวน 17 ราย คิดเป็นร้อยละ 16.3 อ่านหนังสือเกี่ยวกับทางด้านเกษตร จำนวน 7 ราย คิดเป็นร้อยละ 6.7 และอ่านหนังสือประเภทต่างๆ จำนวน 6 ราย คิดเป็นร้อยละ 5.8 เช่น อ่านหนังสือประเภทจิตวิทยาและวรรณกรรมเยาวชน ประเภทนิทานเดือนใจ ประเภทแม่และเด็ก ประเภทอาหาร ประเภทคอมพิวเตอร์ และประเภทการ์ตูน ตามลำดับ จากผลการศึกษา ดังกล่าวจะเห็นได้ว่าก่อนตัวอย่าง ได้สนใจเกี่ยวกับสุขภาพของคน翁มากขึ้น ทั้งนี้อาจจะเนื่องจาก ในภาวะปัจจุบัน อาหารนั้นมีการปนเปื้อนสารเคมีในอาหารมากขึ้น บวกกับการตระหนักรถึง ความสำคัญในการใส่ใจดูแลสุขภาพของผู้บริโภค จึงทำให้อาหารสุขภาพอย่างอาหารมังสวิรัติ เป็นอาหารทางเลือกหนึ่ง ให้กับผู้บริโภค

#### 4.1.4 การปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักของศาสนาของผู้บริโภค

การศึกษาเกี่ยวกับการปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักของศาสนาของผู้บริโภคที่จะกล่าวในที่นี้ คือ การปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักของศาสนา และระดับความถี่ในการปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักของศาสนาของผู้บริโภคผลการศึกษามีดังนี้ (ตารางที่ 4.4)

ตารางที่ 4.4 การปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักของศาสนาของผู้บริโภค

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
<b>การปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักของศาสนา</b>	(n=120)	
- มี	92	76.7
- ไม่มี	28	23.3
<b>ระดับความถี่ในการปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักของศาสนา</b>	(n=92)	
- ทุกวัน	12	13.0
- เนพะวันพระหรือวันสำคัญทางศาสนา	17	18.5
- ไม่แน่นอนແลัวแต่โอกาส	63	68.5

##### 1) การปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักของศาสนา

ผู้บริโภคส่วนใหญ่ มีการปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักศาสนา จำนวน 92 ราย คิดเป็นร้อยละ 76.7 และไม่มีการปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักศาสนา จำนวน 28 ราย คิดเป็นร้อยละ 23.3 ตามลำดับ สังเกตได้ว่า การบริโภคอาหารมังสวิรัติจะเกี่ยวพันกับการปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักศาสนาของผู้บริโภคค่อนข้างมาก

2) ผู้บริโภคส่วนใหญ่ที่ มีการปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักศาสนา จำนวน 92 ราย มีระดับความถี่ในการปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักของศาสนา ไม่แน่นอนແลัวแต่โอกาส จำนวน 63 ราย คิดเป็นร้อยละ 68.5 รองลงมา ปฏิบัติธรรมเฉพาะวันพระหรือวันสำคัญทางศาสนา จำนวน 17 ราย คิดเป็นร้อยละ 18.5 และมีการปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักศาสนา ทุกวัน จำนวน 12 ราย คิดเป็นร้อยละ 13.0 ตามลำดับ สาเหตุที่กลุ่มตัวอย่างมีการปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักศาสนาที่ไม่มีความแน่นอน ແລ້ວແຕ່โอกาสนັ້ນ ທັງນີ້ຈະເນື່ອງຈາກອາຊີພອງ

ผู้บริโภคที่เป็นนักเรียน นักศึกษา ลูกจ้างประจำหรือชั่วคราว ซึ่งอาจมีเงื่อนไขด้านเวลา ทำให้ไม่สามารถปฏิบัติธรรมได้อย่างเต็มที่

#### 4.1.5 สุขภาพและการดูแลสุขภาพของผู้บริโภค

การศึกษาเกี่ยวกับ สุขภาพและการดูแลสุขภาพของผู้บริโภค ที่จะกล่าวในที่นี้ คือ การออกกำลังกายและความถี่ในการออกกำลังกาย และการมีโรคประจำตัว ของผู้บริโภคกลุ่ม ตัวอย่าง ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้ (ตารางที่ 4.5)

##### 1) การออกกำลังกายและความถี่ในการออกกำลังกาย

ผู้บริโภคส่วนใหญ่ มีการออกกำลังกาย จำนวน 99 ราย กิตเป็นร้อยละ 82.5 และไม่มีการออกกำลังกาย จำนวน 21 ราย กิตเป็นร้อยละ 17.5 ตามลำดับ จากผู้บริโภคที่ออกกำลังกาย จำนวน 99 ราย ออกกำลังกาย 1-2 วันต่อสัปดาห์ จำนวน 57 ราย กิตเป็นร้อยละ 57.6 รองลงมา ออกกำลังกาย 3-4 วันต่อสัปดาห์ จำนวน 29 ราย กิตเป็นร้อยละ 29.3 ออกกำลังกาย 5-6 วันต่อสัปดาห์ จำนวน 11 ราย กิตเป็นร้อยละ 11.1 และออกกำลังกายทุกวันต่อสัปดาห์ จำนวน 2 ราย กิตเป็นร้อยละ 2.0 ตามลำดับ จากผลการศึกษาดังกล่าวจะเห็นได้ว่ากลุ่มตัวอย่าง ให้ความใส่ใจเกี่ยวกับสุขภาพของตนมากขึ้น ดังนั้น ไม่ว่าผู้บริโภคจะบริโภคอาหารมังสวิรัติเพื่อสุขภาพ หรือไม่ก็ตาม การออกกำลังกาย ก็มีส่วนช่วยอย่างสำคัญให้ผู้บริโภค มีสุขภาพดีได้

##### 2) โรคประจำตัว และชนิดของโรคประจำตัว

ผู้บริโภคส่วนใหญ่ ไม่มีโรคประจำตัว จำนวน 97 ราย กิตเป็นร้อยละ 80.8 และมีโรคประจำตัว จำนวน 23 ราย กิตเป็นร้อยละ 19.2 ตามลำดับ

สำหรับผู้บริโภคที่มีโรคประจำตัวจำนวน 23 ราย เป็นโรคภูมิแพ้ จำนวน 7 ราย กิตเป็นร้อยละ 30.4 รองลงมา โรคความดันโลหิต จำนวน 6 ราย กิตเป็นร้อยละ 26.1 โรคเบาหวาน จำนวน 3 ราย กิตเป็นร้อยละ 13.0 โรคกระดูก จำนวน 3 ราย กิตเป็นร้อยละ 13.0 โรคหัวใจ จำนวน 2 ราย กิตเป็นร้อยละ 8.7 โรคไขมันในเส้นเลือด จำนวน 1 ราย กิตเป็นร้อยละ 4.3 และ โรคกรดเพาะ จำนวน 1 ราย กิตเป็นร้อยละ 4.3 ของผู้ที่มีโรคประจำตัวตามลำดับ จากการสังเกตพบว่า แม้ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะ ไม่มีโรคประจำตัว แต่ก็ยังให้ความสำคัญกับการบริโภคอาหารมังสวิรัติ

### ตารางที่ 4.5 สุขภาพและการดูแลสุขภาพของผู้บวชโภค

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
<b>การออกกำลังกาย</b>	(n=120)	
- มี	99	82.5
- ไม่มี	21	17.5
<b>ความถี่ในการออกกำลังกาย (วัน/สัปดาห์)</b>	(n=99)	
- 1-2	57	57.6
- 3-4	29	29.3
- 5-6	11	11.1
- 7	2	2.0
<b>โรคประจำตัว</b>	(n=120)	
- มี	23	19.2
- ไม่มี	97	80.8
<b>ชนิดของโรคประจำตัว</b>	(n=23)	
- โรคหัวใจ	2	8.7
- โรคความดัน	6	26.1
- โรคเบาหวาน	3	13.0
- โรคกรดดูด	3	13.0
- โรคภูมิแพ้	7	30.4
- โรคกระเพาะ	1	4.3
- โรคไขมันในเส้นเลือด	1	4.3

### 4.2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บวชโภค

การศึกษา เกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของประชาชน ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ทำให้เห็นภาพรวมของพฤติกรรมการบริโภค และพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารมังสวิรัติ ของผู้บวชโภค ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้ (ตารางที่ 4.6)

ตารางที่ 4.6 พฤติกรรมการบริโภคมังสวิรัติของผู้บริโภค

รายการ	จำนวน (n=120)	ร้อยละ
<b>ประเภทของมังสวิรัติที่ปฏิบัติ</b>		
- มังสวิรัติ แบบเคร่งครัดหรือแบบอาหารเจ	18	15.0
- มังสวิรัติ แบบที่คุ้นเคยได้	3	2.5
- มังสวิรัติ แบบที่คุ้นเคยและกินไป	99	82.5
<b>จุดประสงค์หลักในการรับประทานอาหารมังสวิรัติ*</b>		
- ราคาประหยัด	16	13.3
- ช่วยลดความเสี่ยงต่อโรค	51	42.5
- เพื่อสุขภาพที่ดี	105	87.5
- ไม่ต้องการเบียดเบี้ยนสัตว์	53	44.2
- ข้อกำหนดทางศาสนา	5	4.2
- รักษา-บรรเทาโรค	18	15.0
- ความนิยมในปัจจุบัน	12	10.0
<b>ระดับความถี่ในการรับประทานอาหารมังสวิรัติ (ต่อเดือน)</b>		
- น้อยกว่าหรือเท่ากับ 10 วันต่อเดือน (ระหว่าง 1 วันถึง 10 วันต่อเดือน)	83	69.2
- มากกว่า 10 วันต่อเดือน (ตั้งแต่ 11 วันถึง 30 วันต่อเดือน)	37	30.8
<b>ระยะเวลาในการรับประทานอาหารมังสวิรัติ (ปี)</b>		
- < 1	52	43.3
- 1-5	39	32.5
- > 5	29	24.2
<b>เฉลี่ย</b>		<b>1.8</b>

**หมายเหตุ \*** ผู้ตอบแบบสอบถามสามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

#### **4.2.1 พฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติ**

จากการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติ ทำให้ทราบถึง ประเภทอาหาร มังสวิรัติของผู้บริโภค รวมถึงจุดประสงค์หลักในการรับประทานอาหารมังสวิรัติ ระดับความถี่ใน รับประทาน ระยะเวลาในการรับประทานผลการศึกษาดังนี้

##### **1) ประเภทของอาหารมังสวิรัติ ของผู้บริโภค**

ผู้บริโภคส่วนใหญ่รับประทานอาหารมังสวิรัติแบบดื่มน้ำและกินไข่ไก่ได้ จำนวน 99 ราย กิตเป็นร้อยละ 82.5 รองลงมา รับประทานอาหารมังสวิรัติแบบเคร่งครัดหรือแบบ เจ จำนวน 18 ราย กิตเป็นร้อยละ 15.0 และรับประทานอาหารมังสวิรัติแบบดื่มน้ำได้แต่ไม่กินไข่ไก่ จำนวน 3 ราย กิตเป็นร้อยละ 2.5 ตามลำดับ ซึ่งจากการสังเกตพบว่า ผู้บริโภคที่รับประทาน อาหารมังสวิรัติแบบดื่มน้ำและกินไข่ไก่ได้เป็นสัดส่วนที่สูง ทั้งนี้เนื่องจากผู้บริโภคไม่ต้องการให้ ขาดโปรตีนจากเนื้อสัตว์ซึ่งมีการบริโภคนมและไข่ไก่เพื่อเป็นการชดเชย

##### **2) จุดประสงค์หลักในการรับประทานอาหารมังสวิรัติ**

ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติมีจุดประสงค์หลักในการรับประทานอาหารมังสวิรัติ เพื่อสุขภาพ จำนวน 105 ราย กิตเป็นร้อยละ 87.5 รองลงมา ไม่ต้องการเบียดเบียนสัตว์ จำนวน 53 ราย กิตเป็นร้อยละ 44.2 ช่วยลดความเสี่ยงต่อโรค จำนวน 51 ราย กิตเป็นร้อยละ 42.5 ช่วยรักษา-บรรเทาโรค จำนวน 18 ราย กิตเป็นร้อยละ 15.0 มีราคาประหยัด จำนวน 16 ราย กิตเป็นร้อยละ 13.3 ความนิยมในปัจจุบัน จำนวน 12 ราย กิตเป็นร้อยละ 10.0 และข้อกำหนดทาง ศาสนา จำนวน 5 ราย กิตเป็นร้อยละ 4.2 ตามลำดับ ซึ่งจากการสัมภาษณ์ผู้บริโภค ผู้บริโภคส่วน ใหญ่นั้น พบว่า บริโภคอาหารมังสวิรัติเพื่อสุขภาพ ด้วยสาเหตุมาจาก ได้รับข่าวสารการปนเปื้อน สารเคมีในเนื้อสัตว์อย่างต่อเนื่อง เช่นพอกสารในไตรค์ สารในเตรด และสารเคมีที่ช่วย ถนอมสี อื่นๆ ที่จะช่วยให้เนื้อเหล่านี้คงสภาพสีแดงสดอยู่ได้นาน จึงหันมาบริโภคอาหารมังสวิรัติมากขึ้น

##### **3) ระดับความถี่ในรับประทานอาหารมังสวิรัติ**

ผู้บริโภคส่วนใหญ่รับประทานอาหารมังสวิรัติระดับน้อยกว่าหรือเท่ากับ 10 วันต่อเดือน คือบริโภคอาหารมังสวิรัติระหว่าง 1 วันถึง 10 วันต่อเดือน จำนวน 83 ราย กิตเป็นร้อยละ 69.2 รองลงมาระดับมากกว่า 10 วันต่อเดือน คือบริโภคอาหารมังสวิรัติตั้งแต่ 11 วันถึง 30 วันต่อเดือน จำนวน 37 ราย กิตเป็นร้อยละ 30.8 จากสังเกตพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่รับประทาน อาหารมังสวิรัติระดับน้อยกว่าหรือเท่ากับ 10 วันต่อเดือน ซึ่งอาจสอดคล้องกับปัญหาและ อุปสรรคของผู้บริโภคที่พบว่า สถานที่จำหน่ายอาหารมังสวิรัตินั้นมีสถานที่จำหน่ายน้อย และ บางกับผู้บริโภคบางส่วนนั้นบริโภคอาหารมังสวิรัติเฉพาะวันพระหรือวันสำคัญทาง พระพุทธศาสนา เพื่อเป็นการละเว้นเนื้อสัตว์

#### 4) ระยะเวลาในการรับประทานอาหารมังสวิรัติ

ผู้บริโภคส่วนใหญ่รับประทานอาหารมังสวิรัติน้อยกว่า 1 ปี จำนวน 52 ราย คิดเป็นร้อยละ 43.3 รองลงมา ระยะเวลา 1-5 ปี จำนวน 39 ราย คิดเป็นร้อยละ 32.5 และระยะเวลา มากกว่า 5 ปี จำนวน 29 ราย คิดเป็นร้อยละ 24.2 ตามลำดับ การที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่ เริ่มหันมา รับประทานอาหารมังสวิรัติ น้อยกว่า 1 ปี เป็นสัดส่วนที่สูง อาจจะเนื่องจากปัจจุบันกระแสการ บริโภคอาหารสุขภาพกำลังมาแรง ปรากฏเป็นข่าวสารตามสื่อต่างๆ อย่างต่อเนื่อง

##### 4.2.2 พฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารมังสวิรัติ

พฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารมังสวิรัติ ในที่นี้นำเสนอถึง ค่าใช้จ่ายในการบริโภค สถานที่ที่รับประทานอาหารมังสวิรัติ ประเภทของร้านอาหารมังสวิรัติรวมไปถึงสาเหตุที่เลือกซื้อ จากร้านอาหารมังสวิรัติ สถานที่เลือกซื้ออาหารเพื่อมาปูรุงและบริโภคอาหารมังสวิรัติรวมไปถึง การเลือกใส่โปรตีนเกย์ตรในการปูรุงอาหารมังสวิรัติ การให้ความสำคัญกับเครื่องหมาย Clean Food Good Taste จากร้าน และอาหารมังสวิรัติที่ขายอยู่ต่ำกว่าร้านมังสวิรัติเป็นอาหารที่ถูกหลัก โภชนาการและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้ (ตารางที่ 4.7)

###### 1) ค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารมังสวิรัติ

ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่ายสำหรับการบริโภคอาหารมังสวิรัติน้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน จำนวน 81 ราย คิดเป็นร้อยละ 67.5 รองลงมา 1,000-2,000 บาทต่อเดือน จำนวน 26 ราย คิดเป็นร้อยละ 21.7 และมากกว่า 2,000 บาทต่อเดือน จำนวน 13 ราย คิดเป็นร้อย ละ 10.8 ตามลำดับ

###### 2) สถานที่ที่เลือกรับประทานอาหารมังสวิรัติ

ผู้บริโภคส่วนใหญ่เลือกรับประทานอาหารมังสวิรัติที่ร้านขายอาหารมังสวิรัติ จำนวน 85 ราย คิดเป็นร้อยละ 70.8 รองลงมา ร้านอาหารทั่วไปที่มีอาหารมังสวิรัติจำหน่าย จำนวน 41 ราย คิดเป็นร้อยละ 34.2 ทำอาหารมังสวิรัติรับประทานเองที่บ้าน จำนวน 23 ราย คิดเป็นร้อยละ 19.2 และซื้ออาหารมังสวิรัติจากตลาด จำนวน 17 ราย คิดเป็นร้อยละ 14.2 ตามลำดับ การที่ผู้บริโภคเลือกรับประทานอาหารมังสวิรัติที่ร้านขายอาหารมังสวิรัติในสัดส่วน ที่สูง อาจมาจากสาเหตุของผู้บริโภคที่ต้องการบริโภคอาหารมังสวิรัติที่มั่นใจได้ว่าไม่มีปนเปื้อน ผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากเนื้อสัตว์ เช่นน้ำมันหมู เป็นต้น

###### 3) ร้านอาหารมังสวิรัติที่เลือกไปรับประทาน

ผู้บริโภคส่วนใหญ่ไปใช้บริการร้านอาหารมังสวิรัติไม่ประจำ จำนวน 64 ราย คิดเป็นร้อยละ 53.3 และเป็นร้านประจำ จำนวน 56 ราย คิดเป็นร้อยละ 46.7 ตามลำดับ แสดงให้

**ตารางที่ 4.7 พฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารมังสวิรัติ**

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
<b>ค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารมังสวิรัติ (บาท/เดือน)</b>	(n=120)	
- < 1,000	81	67.5
- 1,000-2,000	26	21.7
- > 2,000	13	10.8
<b>สถานที่ที่เลือกรับประทานอาหารมังสวิรัติ *</b>	(n=120)	
- ร้านขายอาหารมังสวิรัติ	85	70.8
- ร้านอาหารทั่วไปที่มีอาหารมังสวิรัติ	41	34.2
- ทำอาหารรับประทานเองที่บ้าน	23	19.2
- ซื้อจากตลาด	17	14.2
<b>ร้านมังสวิรัติที่เลือกไปใช้บริการ</b>	(n=120)	
- ประจำ	56	46.7
- ไม่ประจำ	64	53.3
<b>สาเหตุที่เลือกซื้อจากร้านประจำ *</b>	(n=56)	
- ทางผ่านที่บ้านหรือที่ทำงาน	19	33.9
- ความสะอาดของร้านมังสวิรัติ	34	60.7
- สินค้าหรือผลิตภัณฑ์ในร้านมีความหลากหลาย	20	35.7
- มีการบริการที่ดีจากพนักงานในร้าน	13	23.2
- รสชาติอาหารอร่อยได้มาตรฐานสม่ำเสมอ	30	53.6
- ราคาของอาหารมังสวิรัติถูกกว่าที่อื่น	4	7.1
- มีความสนิทสนม คุ้นเคยกับเจ้าของร้าน	18	32.1
- เพื่อนหรือคนรู้จักแนะนำ	11	19.6

**หมายเหตุ \*** ผู้ตอบแบบสอบถามสามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ตารางที่ 4.7 (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
<b>ประเภทของร้านอาหารมังสวิรัติที่เลือกใช้บริการ</b>	(n=120)	
- ร้านขนาดเล็ก ที่มีอาหารมังสวิรัติสำเร็จ ແສ້ວຕັກຫາຍໃຫ້ນຸກຄ້າ	69	57.5
- ร้านขนาดกลาง ที่ขายตามเมนู มีการปรุง อาหารหลังจากได้รับคำสั่ง (Order) ຈາກລູກຄ້າ	21	17.5
- ร้านขนาดใหญ่ ที่มีลักษณะร้านอาหาร เพื่อสุขภาพและมีผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ຈໍາหน่ายຕ້ວຍ	13	10.8
- ร้านอาหารหัวไป ที่มีเมนูอาหารมังสวิรัติ ຈໍາหน่าย	17	14.2
<b>การปรุงอาหารมังสวิรัติรับประทานเอง</b>	(n=120)	
- ปรุงเอง	29	24.2
- ไม่ได้ปรุงเอง	91	75.8
<b>ปรุงอาหารมังสวิรัติรับประทานใส่ “โปรดีนเกย์ตร”</b>	(n=29)	
- มี	21	72.4
- ไม่มี	8	27.6
<b>นำ “โปรดีนเกย์ตร” มาประกอบอาหารชนิดใด*</b>	(n=21)	
- ประเภทต้ม	8	38.1
- ประเภทผัด	9	42.8
- ประเภทแกง	7	33.3
- ประเภททอด	5	23.8

**หมายเหตุ \*** ผู้ตอบแบบสอบถามสามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

ตารางที่ 4.7 (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
<b>ประเภทอาหารมังสวิรัติที่นิยมรับประทาน</b>	(n=120)	
- ประเภทผัด	32	26.6
- ประเภทข้าว, พล่า	10	8.3
- ประเภทแกงจีด	33	27.5
- ประเภทแกงเผ็ด	8	6.7
- ประเภททอด	8	6.7
- ประเภทย่าง, นึ่ง, อบ	6	5.0
- ประเภทอาหารงานเดียว	23	19.2
<b>การให้ความสำคัญกับเครื่องหมาย Clean Food Good Taste จากร้านอาหารมังสวิรัติ</b>	(n=120)	
- ให้ความสำคัญ	76	63.3
- ไม่ให้ความสำคัญ	44	36.7
<b>ความคิดเห็นต่ออาหารมังสวิรัติที่ขายอยู่โดยทั่วไป</b>	(n=120)	
- ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยทุกแห่ง	19	15.8
- ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยบางแห่ง	100	83.3
- ไม่มีความปลอดภัยเลย	1	0.9

เห็นว่าในเขตเทศบาลครหาดใหญ่ มีร้านขายอาหารมังสวิรัติจำนวนมากเพียงพอที่จะให้ผู้บริโภคเลือกใช้บริการได้ตามความต้องการ และการเปลี่ยนร้านของผู้บริโภค คือเป็นการเปลี่ยนบรรยากาศและเปลี่ยนเมนูรวมทั้ง รสชาติอาหารไปด้วยในตัว

#### 4) สาเหตุที่เลือกใช้บริการร้านอาหารมังสวิรัติประจำ

ผู้บริโภคที่ใช้บริการร้านอาหารมังสวิรัติประจำ เพาะเหตุผลด้าน ความสะอาดของร้านอาหารมังสวิรัติ จำนวน 34 ราย คิดเป็นร้อยละ 60.7 รองลงมา เพราะมีรสชาติอาหารอร่อยได้มาตรฐาน สม่ำเสมอ จำนวน 30 ราย คิดเป็นร้อยละ 53.6 มีสินค้าและผลิตภัณฑ์ในร้านมีความหลากหลาย จำนวน 20 ราย คิดเป็นร้อยละ 35.7 ร้านอาหารมังสวิรัติเป็นทางผ่านที่บ้านหรือที่ทำงาน จำนวน 19 ราย คิดเป็นร้อยละ 33.9 มีความสนิทสนมคุ้นเคยกับเจ้าของร้าน จำนวน 18 ราย คิดเป็นร้อยละ 32.1 มีการบริการที่ดีจากพนักงานในร้าน จำนวน 13 ราย

คิดเป็นร้อยละ 23.2 เพื่อนหรือคนรู้จักแนะนำ คิดเป็นร้อยละ 19.6 และราคาของร้านอาหารมังสวิรัติถูกกว่าที่อื่น จำนวน 4 ราย คิดเป็นร้อยละ 7.1 ตามลำดับ

#### 5) ประเภทของร้านอาหารมังสวิรัติที่เลือกใช้บริการ

ผู้บริโภคส่วนใหญ่ เลือกไปใช้บริการประเภทของร้านขนาดเล็กที่มีอาหารมังสวิรัติสำเร็จรูปแล้วตักขายให้กับลูกค้า จำนวน 69 ราย คิดเป็นร้อยละ 57.5 รองลงมา ร้านขนาดกลางที่ขายตามเมนูมีการปรุงอาหารหลังจากได้รับคำสั่ง (Order) จากลูกค้าจำนวน 21 ราย คิดเป็นร้อยละ 17.5 ร้านอาหารทั่วไปที่มีเมนูอาหารมังสวิรัติจำหน่าย จำนวน 17 ราย คิดเป็นร้อยละ 14.2 และร้านขนาดใหญ่ ที่มีลักษณะร้านอาหารเพื่อสุขภาพและมีผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจำหน่ายจำนวน 13 ราย คิดเป็นร้อยละ 10.8 สาเหตุที่ผู้บริโภคเลือกรับประทานอาหารมังสวิรัติที่ร้านขนาดเล็กที่มีอาหารมังสวิรัติสำเร็จรูปแล้วตักขายให้กับลูกค้า เนื่องมาจากความเร่งรีบของผู้บริโภคที่ไม่ต้องรอนานและมีความสะดวกรวดเร็วกว่า อาหารที่สั่งตามเมนูคำสั่ง

#### 6) การปรุงอาหารมังสวิรัติรับประทาน

ผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่ได้ปรุงอาหารมังสวิรัติรับประทานเอง จำนวน 91 ราย คิดเป็นร้อยละ 75.8 และปรุงอาหารมังสวิรัติรับประทานเอง จำนวน 29 ราย คิดเป็นร้อยละ 24.2 ตามลำดับ ทั้งนี้ซึ่งสอดคล้องกับผู้บริโภคส่วนใหญ่ที่เป็นนักเรียน นักศึกษา และลูกจ้างประจำ หรือชั่วคราว บางกับความถี่ในการบริโภคที่ค่อนข้างน้อย จึงเลือกซื้อจากร้านขายอาหารมังสวิรัติ ดีกว่า เพราะมีความสะดวกสบายกว่า

ผู้บริโภคปรุงอาหารมังสวิรัติรับประทานเอง มีการนำโปรดีนเกย์ตรมาปรุงอาหาร จำนวน 21 ราย คิดเป็นร้อยละ 72.4 และไม่มีการนำโปรดีนเกย์ตรมาปรุงอาหาร จำนวน 8 ราย คิดเป็นร้อยละ 27.6 ตามลำดับ

#### 7) การเลือกใส่โปรดีนเกย์ตรมารับประทานมังสวิรัติ

ผู้บริโภคที่มีการนำโปรดีนเกย์ตรมาปรุงอาหาร ส่วนใหญ่นำมาปรุงอาหารประเภทผัด คิดเป็นร้อยละ 42.8 รองลงมาประเภทต้ม จำนวน 8 ราย คิดเป็นร้อยละ 38.1 ประเภทแกง จำนวน 7 ราย คิดเป็นร้อยละ 33.3 และประเภททอด จำนวน 5 ราย คิดเป็นร้อยละ 23.8 ตามลำดับ จากการสังเกตพบว่า ผู้บริโภคที่ปรุงอาหารรับประทานเองนั้นมีการนำโปรดีนเกย์ตรมามาปรุงอาหารประเภทผัดมากกว่า ประเภทต้ม ประเภทแกงและประเภททอด นั้นมาจากการปรุงอาหารประเภทผัดนั้น มีขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยากและรวดเร็วกว่าการปรุงอาหารประเภทต้ม ประเภทแกง และประเภททอดที่มีไขมันในอาหารมาก ซึ่งเสี่ยงต่อการเป็นโรคไขมันในเส้นเลือดอุดตัน หรืออาหารประเภทแกงเผ็ด และประเภท俤 พล่า ที่มีผลอันตรายต่อกระเพาะในร่างกาย และ ประเภทย่างนั้น อาจมีสารที่ก่อปัญหาสุขภาพได้

### 8) ประเภทอาหารมังสวิรัติที่นิยมรับประทาน

ผู้บริโภคส่วนใหญ่นิยมรับประทานอาหารมังสวิรัติประเภทแกงจีดจำนวน 33 ราย คิดเป็นร้อยละ 27.5 รองลงมา ประเภทผัด จำนวน 32 ราย คิดเป็นร้อยละ 26.6 ประเภทอาหารจานเดียว จำนวน 23 ราย คิดเป็นร้อยละ 19.2 ประเภทข้าวเปล่า จำนวน 10 ราย คิดเป็นร้อยละ 8.3 ประเภทแกงเผ็ด จำนวน 8 ราย คิดเป็นร้อยละ 6.7 ประเภททอดจำนวน 8 ราย คิดเป็นร้อยละ 6.7 และประเภทย่าง นึ่งอบ จำนวน 6 ราย คิดเป็นร้อยละ 5.0 ตามลำดับ แสดงว่าผู้บริโภคอาหารมังสวิรัตน์ มีการเลือกบริโภคอาหารมังสวิรัติที่มีความหลากหลาย

### 9) การให้ความสำคัญกับเครื่องหมาย Clean Food Good Taste จากร้านอาหารมังสวิรัติ

ผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับเครื่องหมาย Clean Food Good Taste จากร้านอาหารมังสวิรัติ จำนวน 76 ราย คิดเป็นร้อยละ 63.3 รองลงมาไม่ให้ความสำคัญ จำนวน 44 ราย คิดเป็นร้อยละ 36.7 ตามลำดับ ดังนั้นร้านอาหารมังสวิรัติที่มี เครื่องหมาย Clean Food Good Taste นั้นเป็นการสร้างความเชื่อมั่นใจให้กับผู้บริโภค ในด้านความสะอาด ความปลอดภัย ของอาหาร

### 10) ความคิดเห็นต่ออาหารมังสวิรัติที่ขายอยู่โดยทั่วไป

ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าอาหารมังสวิรัติที่ขายอยู่โดยทั่วไป ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยมากแห่ง จำนวน 100 ราย คิดเป็นร้อยละ 83.3 รองลงมา ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยทุกแห่ง จำนวน 19 ราย คิดเป็นร้อยละ 15.8 และ ไม่มีความปลอดภัย จำนวน 1 ราย คิดเป็นร้อยละ 0.9 ตามลำดับ จากการสำรวจร้านอาหาร มังสวิรัติในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลานั้น พบร้านมีเพียงแค่ จำนวน 3 ร้าน จาก จำนวนร้านมังสวิรัติทั้งหมดประมาณ 10 ร้าน ที่เขียนป้ายที่มีเครื่องหมาย Clean Food Good Taste ซึ่งทำให้ผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่างมีความคิดเห็นว่าร้านอาหารมังสวิรัติ ที่ขายอยู่โดยทั่วไปนั้น ส่วนใหญ่ยังไม่ถูกหลักโภชนาการ

## 4.3 ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติ

ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติที่นำมาศึกษามี 5 ปัจจัยคือ ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ปัจจัยด้านราคา ปัจจัยด้านสถานที่ ปัจจัยด้านการส่งเสริมการขาย และปัจจัยจากลั่งกระตุ้นภายนอกอื่นๆ ซึ่งผลการศึกษามีดังนี้ (ตารางที่ 4.8)

ตารางที่ 4.8 ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติ

ปัจจัย	คะแนนเฉลี่ย	มีผลต่อ การตัดสินใจ
<b>ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์</b> - ความสะอาดและปราศจากสารพิษของอาหารมังสวิรัติ - รสชาติของอาหารมังสวิรัติ - ลักษณะและสีสันของอาหารมังสวิรัติ - รสชาติเหมือนอาหารที่ปูรุ่งด้วยเนื้อสัตว์ - อาหารมังสวิรัติมีไขมันและครอเรสเตอรอลน้อย - อาหารมังสวิรัติมีให้เลือกหลากหลาย เช่นเดียวกับอาหารทั่วไป	4.51 4.15 3.74 3.32 4.28 3.88	มากที่สุด มาก มาก ปานกลาง มาก มาก
<b>ปัจจัยด้านราคา</b> - ระดับราคาของอาหารมังสวิรัติไม่แพง	3.80	มาก
<b>ปัจจัยด้านสถานที่</b> - ร้านขายอาหารตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงานหรือที่บ้าน - ความสะดวกในการเดินทางมาซื้ออาหารมังสวิรัติ - ความสะดวกสบายของที่จอดรถของร้านอาหารมังสวิรัติ - ความสะดวกสบายของร้านอาหารมังสวิรัติ - ความสะอาดของร้านอาหารมังสวิรัติ - การให้บริการของร้านอาหารมังสวิรัติ	3.91 3.98 3.58 3.73 4.32 3.98	มาก มาก มาก มาก มาก มาก
<b>ปัจจัยด้านการส่งเสริมการขาย</b> - มีเอกสาร แผ่นพับหรือป้าย ที่ให้ความรู้ความเข้าใจในประโยชน์ของอาหารมังสวิรัติ - ได้รับการรับรองคุณภาพว่าเป็นอาหารปลอดภัยจากหน่วยงานของรัฐ - ร้านมีเครื่องหมาย Clean Food Good Taste จากหน่วยงานราชการ	3.31 3.87 3.94	ปานกลาง มาก มาก

ตารางที่ 4.8 (ต่อ)

ปัจจัย	คะแนนเฉลี่ย	มีผลต่อการตัดสินใจ
<b>ปัจจัยด้านสิ่งกระตุ้นภายนอกอื่นๆ</b> - ความนิยมทานอาหารมังสวิรัติของสังคม - เทศกาลกินเจหรือวันสำคัญทางศาสนา - การปนเปื้อนสารเคมีในเนื้อสัตว์ - คนไก่ชิดในครอบครัวของท่านชอบรับประทานอาหารมังสวิรัติ	3.24 3.78 3.83 3.31	ปานกลาง มาก มาก ปานกลาง

#### 4.3.1 ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติ ของผู้บุกรุก ในระดับมากที่สุด

ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติ ของผู้บุกรุก ในระดับมากที่สุด เป็นปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ กือ ความสะอาดและปราศจากสารพิษของอาหาร มังสวิรัติ โดยมีคะแนนเฉลี่ย 4.51 เนื่องจากผู้บุกรุกเหล่านี้ยังเชื่อว่าอาหารมังสวิรัตินั้นมีความ สะอาดและปราศจากสารพิษเจือปนน้อยกว่าอาหารทั่วไปที่ปรุงด้วยเนื้อสัตว์ เพราะวัตถุคุณภาพ ส่วนใหญ่ที่ใช้ในการปรุงอาหารมังสวิรัตินั้น มาจากผักเป็นส่วนใหญ่

#### 4.3.2 ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติ ของผู้บุกรุก ในระดับมาก

ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติ ของ ผู้บุกรุกในระดับมาก ได้แก่ ความสะอาดของร้านอาหารมังสวิรัติ อาหารมังสวิรัติมีไขมันและ ครอเรสเทอรอลน้อย รสชาติของอาหารมังสวิรัติ ความสะอาดในเดินทางมาซื้ออาหารมังสวิรัติ การให้บริการของร้านอาหารมังสวิรัติ ร้านมีเครื่องหมาย Clean Food Good Taste จากหน่วยงาน ราชการ ร้านขายอาหารตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงานหรือที่บ้าน อาหารมังสวิรัติมีให้เลือกหลากหลาย เช่นเดียวกับอาหารทั่วไป ได้รับการรับรองคุณภาพ ว่าเป็นอาหารปลอดภัยจากหน่วยงานของรัฐ การปนเปื้อนสารเคมีในเนื้อสัตว์ ระดับราคาของอาหารมังสวิรัติไม่แพง เทศกาลกินเจหรือวัน สำคัญทางศาสนา ลักษณะและสีสันของอาหารมังสวิรัติ ความสะอาดสวยงามของร้านอาหาร มังสวิรัติ และความสะอาดสวยงามของที่จอดรถของร้านอาหารมังสวิรัติ ซึ่งจำแนกเป็นด้านๆ ได้ ดังนี้

### **1) ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์**

ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับอาหารมังสวิรัติมีไข่มันและครอเรสเทอรอลน้อย รสชาติของอาหารมังสวิรัติ อาหารมังสวิรัติมีให้เลือกหลากหลาย เช่นเดียวกับอาหารทั่วไป และ ลักษณะและสีสันของอาหารมังสวิรัติ ในระดับมาก โดยมีคะแนนเฉลี่ย 4.28 4.15 3.88 และ 3.74 ตามลำดับ ทั้งนี้เนื่องจากผู้บริโภคให้ความสนใจในเรื่องของสุขภาพดูแลมากขึ้น จึงทำให้ ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับอาหารที่มีไข่มันและครอเรสเทอรอลน้อย ซึ่งช่วยในการลดความเสี่ยง ของโรคไข่มันในเส้นเลือดอุดตัน รสชาติของอาหาร อาหารมังสวิรัติมีให้เลือกหลากหลาย ลักษณะและสีสันของอาหารมังสวิรัติ ที่มีความเหมือนกับอาหารทั่วไป

### **2) ปัจจัยด้านราคา**

ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับระดับราคาของอาหารมังสวิรัติ ในการตัดสินใจต่อ การเลือกบริโภคอาหารมังสวิรัติในระดับมาก โดยมีคะแนนเฉลี่ย 3.80 เนื่องจากราคาอาหาร มังสวิรัติเปรียบเทียบกับอาหารทั่วไปที่มี ราคาแตกต่างกันมาก อาจเป็นเพราะวัตถุคุณที่ใช้ในการ ปรุงอาหารมังสวิรัตินั้น มีการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์อาหารมังสวิรัติที่ลอกเลียนแบบเนื้อจริงๆ ซึ่ง มักจะเป็นวัตถุคุณที่มีราคาแพงกว่าเนื้อสัตว์จริงๆ ซึ่งจากการสอบถามผู้ประกอบการร้านอาหาร มังสวิรัตินี้ ทราบว่า ผลิตภัณฑ์ของอาหารมังสวิรัติที่ใช้ในการปรุงแต่งอาหารมังสวิรัติมีการ นำเข้าจากประเทศเพื่อนบ้าน อย่างเช่น ประเทศไทยมาเลเซียหรือสั่งมาจากกรุงเทพ จึงมีต้นทุนที่สูง กว่าอาหารทั่วไป

### **3) ปัจจัยด้านสถานที่**

ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับความสะอาดของร้านอาหารมังสวิรัติ ความสะอาด ในเดินทางมาซื้ออาหารมังสวิรัติ การให้บริการของร้านอาหารมังสวิรัติ ร้านขายอาหารตั้งอยู่ใกล้ ที่ทำงานหรือที่บ้าน ความสะอาดสวยงามของร้านอาหารมังสวิรัติ และ ความสะอาดสวยงามของที่ จอดรถของร้านอาหารมังสวิรัติ ในการตัดสินใจต่อการเลือกบริโภคอาหารมังสวิรัติ ในระดับมาก โดยมีคะแนนเฉลี่ย 4.32 3.98 3.98 3.91 3.73 และ 3.58 ตามลำดับ โดยที่ผู้บริโภคได้ให้ ความสำคัญกับสถานที่ในการซื้ออาหารมังสวิรัติระดับมาก เนื่องจากในปัจจุบันผู้บริโภคจะต้อง เร่งรีบกับการทำงาน แบ่งขั้นกับเวลา บวกกับปัญหาในด้านการหาที่จอดรถยาก เพราะร้านอาหาร มังสวิรัติส่วนใหญ่นั้นจะอยู่ในย่านธุรกิจการค้า ดังนั้นผู้บริโภคจึงต้องการความสะอาดสวยงามใน การเลือกซื้อสินค้า ตลอดจนสถานที่จำหน่ายอาหารมังสวิรัติต้องมีความสะอาดในการเลือกซื้อ

#### 4) ปัจจัยด้านการส่งเสริมการขาย

ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับร้านมีเครื่องหมาย Clean Food Good Taste จากหน่วยงานราชการ และได้รับการรับรองคุณภาพ ว่าเป็นอาหารปลอดภัยจากหน่วยงานของรัฐ ใน การตัดสินใจต่อการเลือกบริโภคอาหารมังสวิรัติ ในระดับมาก โดยมีคะแนนเฉลี่ย 3.94 และ 3.87 ตามลำดับ เพราะร้านอาหารมังสวิรัติที่มีเครื่องหมาย Clean Food Good Taste หรือได้รับการรับรองคุณภาพ ว่าเป็นอาหารปลอดภัยจากหน่วยงานของรัฐซึ่งเครื่องหมายเหล่านี้ จะชี้ให้เห็นถึง ความสะอาดและความปลอดภัยของอาหาร จึงเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคในการ ตัดสินใจเลือกซื้อ

#### 5) ปัจจัยจากลิ้งกระตุ้นภัยนอกอื่นๆ

ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการปนเปื้อนสารเคมีในเนื้อสัตว์และเทศกาลกินเจ หรือวันสำคัญทางศาสนาในการตัดสินใจต่อการเลือกบริโภคอาหารมังสวิรัติ ในระดับมาก โดยมี คะแนนเฉลี่ย 3.83 และ 3.78 ตามลำดับ เนื่องจากในภาวะปัจจุบัน มีการปนเปื้อนของสารเคมีใน เนื้อสัตว์จำนวนมาก จึงเป็นสาเหตุอย่างหนึ่ง ที่ผู้บริโภคตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารมังสวิรัติ ดังนั้นเทศกาลกินเจหรือวันสำคัญทางศาสนามีบทบาทอย่างมาก เพราะช่วงเทศกาลกินเจนี้เป็น การรับประทานอาหารมังสวิรัติแบบเคร่งครัดหรือแบบเจนี้ เป็นเพียงรับประทานในช่วง ระยะเวลาเพียง 10 วัน ซึ่งมีระยะเวลาอันสั้น ซึ่งอาจทำให้ผลการบริโภคแล้วมีผลดีต่อสุขภาพจึงมี ผลต่อกระบวนการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารมังสวิรัติ และบทบาทของวันสำคัญทางศาสนา เป็นการรับประทานอาหารมังสวิรัติเพื่อลดเว้นจากการบริโภคน้ำอี้สัตว์และไม่ต้องการเบียดเบียน สัตว์ ซึ่งตรงกับ ศีลข้อที่ 1 ใน ศีล 5 ของศาสนาพุทธ

### 4.3.3 ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติ ของผู้บริโภค ในระดับปานกลาง

ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติ ของผู้บริโภค ในระดับปานกลาง ได้แก่ รสชาติเหมือนอาหารที่ปรุงด้วยเนื้อสัตว์ ครอบครัวและคนใกล้ชิดของ ท่านชอบรับประทานอาหารมังสวิรัติและความนิยมรับประทานอาหารมังสวิรัติของสังคม ดังรายละเอียดในแต่ละด้านดังนี้

#### 1) ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์

ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับรสชาติเหมือนอาหารที่ปรุงด้วยเนื้อสัตว์ในระดับ ปานกลาง โดยมีคะแนนเฉลี่ย 3.32 เพราะรสชาติของอาหารมังสวิรัติที่แตกต่างจากอาหารทั่วไป

ที่ปูรุ่งด้วยเนื้อสัตว์ เพราะ อาหารมังสวิรัตินี้จะปูรุ่งด้วยผลิตภัณฑ์ที่ทำจากโปรตีน เช่น ถั่วเหลือง โปรตีนเกย์ตร เป็นต้น ซึ่งมีรสชาติที่แตกต่างจากอาหารทั่วไปที่ปูรุ่งจากเนื้อสัตว์โดยตรง

### 2) ปัจจัยด้านการส่งเสริมการขาย

ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับเอกสาร แผ่นพับหรือป้าย ที่ให้ความรู้ความเข้าใจในประโยชน์ของอาหารมังสวิรัติในระดับปานกลาง โดยมีคะแนนเฉลี่ย 3.32 ดังนั้น เอกสาร แผ่นพับหรือป้ายที่บ่งบอกถึงประโยชน์ของอาหารมังสวิรัตินี้ นับว่าเป็นสื่ออย่างหนึ่งที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อ เพราะ จะทำให้ทราบถึงประโยชน์ของอาหารมังสวิรัติ แต่ปัจจุบันนี้น้ำเสื่อเหล่านี้ กลับไม่ค่อยมีการประชาสัมพันธ์ ทั้งนี้เนื่องจากด้านทุนการทำสื่อของร้านอาหารมังสวิรัติมีราคาสูง และทางร้านก็ไม่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์

### 3) ปัจจัยจากสิ่งกระตุ้นภายนอกอื่นๆ

คนไข้สิชิดในครอบครัวชอบรับประทานอาหารมังสวิรัติและความนิยมรับประทานอาหารมังสวิรัติของสังคมมีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติในระดับปานกลาง โดยมีคะแนนเฉลี่ย 3.31 และ 3.24 ตามลำดับ ซึ่งบุคคลไก่สิชิดนี้นับว่ามีส่วนในกระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภค บวกกับกระแสในการดูแลรักษาสุขภาพของสังคมที่มีความตื่นตัวในเรื่องนี้อย่างมาก จึงเป็นสาเหตุอย่างหนึ่งที่ผู้บริโภคตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติ

## 4.4 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางสังคมและเศรษฐกิจกับระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติรายละเอียดดังนี้ (ตารางที่ 4.9)

### 1) ปัจจัยทางสังคม

จากการอบรมแนวคิดของวิจัยที่ได้กำหนดปัจจัยทางสังคมไว้ คือ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ศาสนา และสถานภาพ ของกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งจากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า ปัจจัยทางด้านสังคมดังกล่าว มีเพียงปัจจัยทางด้านเพศ ที่มีอิทธิพลต่อระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติที่ระดับความเชื่อมั่น ร้อยละ 95 โดย พนว่าเพศหญิง มีระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติกินมากกว่า 10 วันต่อเดือน ในสัดส่วนที่มากกว่าเพศชาย ทั้งนี้อาจจะเนื่องจากเพศหญิงมีการใส่ใจดูแลในด้านอาหารการกิน ภาวะสุขภาพของตนเองมากกว่าเพศชาย มีการรับรู้ข้อมูลข่าวสารจากสื่อต่างๆ และการดูแลสุขภาพที่ใกล้ตัวที่สุดก็คือ เรื่องการบริโภคและบวกกับกระแสของอาหารเพื่อสุขภาพที่กำลังขยายตัวเพิ่มมากขึ้น

ตารางที่ 4.9 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางสังคมและเศรษฐกิจกับ ระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติ

ปัจจัย	ค่าสถิติ	ระดับนัยสำคัญทางสถิติ
<b>ปัจจัยทางสังคม</b>		
- เพศ	5.012	*
- อายุ	2.717	NS
- ระดับการศึกษา	6.837	NS
- ศาสนา	0.009	NS
- สถานภาพ	1.052	NS
<b>ปัจจัยทางเศรษฐกิจ</b>		
- อาชีพ	15.422	NS
- รายได้ส่วนบุคคลต่อเดือน	5.203	NS
- รายได้ของครอบครัวต่อเดือน	5.655	NS
- รายจ่ายของครอบครัวต่อเดือน	3.920	NS

หมายเหตุ \* หมายถึง มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

NS หมายถึง ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

สำหรับ อายุ ระดับการศึกษา ศาสนาและสถานภาพ ไม่มีอิทธิพลต่อระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

## 2) ปัจจัยทางเศรษฐกิจ

จากการอบรมแนวคิดของวิจัยที่ได้กำหนดปัจจัยทางเศรษฐกิจไว้ คือ อาชีพหลัก รายได้ส่วนบุคคล รายได้ของครอบครัวและรายจ่ายของครอบครัวของกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งจากการวิเคราะห์ พบว่า ปัจจัยทางเศรษฐกิจทุกตัว ไม่มีอิทธิพลต่อระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติที่ระดับความเชื่อมั่น ร้อยละ 95

#### 4.5 ปัญหาและอุปสรรคในการบริโภคอาหารมังสวิรัติ

ผลการศึกษาพบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่มีปัญหาและอุปสรรคต่อการบริโภคอาหารมังสวิรัติจำนวน 69 ราย คิดเป็นร้อยละ 57.5 และมีปัญหาและอุปสรรคต่อการบริโภคอาหารมังสวิรัติ จำนวน 51 ราย คิดเป็นร้อยละ 42.5 ตามลำดับ

ผู้บริโภคที่มีปัญหาและอุปสรรคต่อการบริโภคอาหารมังสวิรัติ จำนวน 51 ราย มีปัญหาและอุปสรรคด้านราคามากที่สุด จำนวน 40 ราย คิดเป็นร้อยละ 78.4 รองลงมา ด้านสถานที่จำนวน 39 ราย คิดเป็นร้อยละ 76.5 และด้านผลิตภัณฑ์ จำนวน 36 ราย คิดเป็นร้อยละ 70.6 และ ด้านการประชาสัมพันธ์ จำนวน 36 ราย ร้อยละ 70.6 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.10)

ซึ่งจากการศึกษาพบว่า ปัญหาในด้านราคานั้น พบว่า ราคาของอาหารมังสวิรัตินั้นมีราคาแพงกว่า ราคาของอาหารทั่วไป อาจเป็นเพราะผลิตภัณฑ์ที่ใช้เป็นวัตถุดิบนั้น มีการนำเข้าจากต่างประเทศหรือสั่งมาจากกรุงเทพฯ จึงทำให้มีต้นทุนที่สูง จำนวน 40 ราย ด้านสถานที่พบว่า ร้านอาหารมังสวิรัติมีจำนวนน้อยและห้ามซื้อยากร จำนวน 23 ราย ร้านอาหารมังสวิรัตินั้นไม่มีที่จอดรถสำหรับลูกค้าที่มาใช้บริการที่ร้านอาหารมังสวิรัติ จำนวน 14 ราย และร้านอาหารมังสวิรัตินั้น มีการจัดร้านที่ไม่เป็นระเบียบและในตัวร้านอาหารมังสวิรัติมีสถานที่ไม่ค่อยสะอาดทั้งที่เป็นร้านอาหาร จำนวน 8 ราย ด้านผลิตภัณฑ์ พบว่า ร้านอาหารมังสวิรัตินั้นมีเมนูอาหารเดิมๆ ไม่มีการปรับปรุงหรือคิดเมนูใหม่ๆ จำนวน 26 ราย อาหารนั้นมีความมันสูงซึ่งเสี่ยงต่อการเป็นโรคไขมันในเส้นเลือดสูง จำนวน 14 ราย และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารนั้นไม่มีความสะอาด จำนวน 8 ราย และด้านการประชาสัมพันธ์ พบว่า ไม่มีการประชาสัมพันธ์ถึงคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับจากการรับประทานอาหารมังสวิรัติ จึงทำให้อาหารมังสวิรัติไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคโดยทั่วไป จำนวน 36 ราย

**ตารางที่ 4.10 ปัญหาและอุปสรรค ในการบริโภคอาหารมังสวิรัติ**

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
การแสดงความคิดเห็นของผู้บริโภคต่อปัญหาและอุปสรรค	(n=120)	
- ไม่มีปัญหา	69	57.5
- มีปัญหา	51	42.5
ปัญหาและอุปสรรคของผู้บริโภค *	(n=51)	
- ด้านผลิตภัณฑ์	36	70.6
- ด้านราคา	40	78.4
- ด้านสถานที่	39	76.5
- ด้านการประชาสัมพันธ์	36	70.6

**หมายเหตุ** \* ผู้ตอบแบบสอบถามสามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

ในบทนี้เป็นส่วนของการสรุปผลการวิจัย จากการศึกษาถึงพฤติกรรมการบริโภคอาหาร มังสวิรัติของผู้บริโภค ในเขตเทศบาลกรหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ข้อเสนอแนะ ข้อจำกัดในการ วิจัยและข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

#### 5.1 สรุปผลการวิจัย

การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของประชาชน ในเขตเทศบาลกร หาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา ลักษณะทางสังคมและเศรษฐกิจของ ผู้บริโภค พฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภค ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการ ตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภค ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางสังคมและเศรษฐกิจ กับระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติ และ ปัญหาและอุปสรรคในการบริโภคอาหารมังสวิรัติของ ผู้บริโภค ในเขตเทศบาลกรหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยใช้ข้อมูลทุกภูมิและข้อมูลปฐมภูมิจาก การสัมภาษณ์ผู้บริโภค ที่มาใช้บริการร้านอาหารมังสวิรัติประชาชนที่บริโภคอาหารมังสวิรัติ โดย ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ จำนวน 120 ราย วิเคราะห์ข้อมูลโดยการใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) และสถิติไคสแควร์(Chi-Square Statistic) ผลการศึกษาสรุปได้ดังนี้

##### 5.1.1 ลักษณะทางสังคมและเศรษฐกิจของผู้บริโภค

ผู้บริโภคส่วนใหญ่ อายุเฉลี่ย 31.4 ปี มีสถานภาพโสด กิดเป็นร้อยละ 61.7 ผู้บริโภคส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ กิดเป็นร้อยละ 97.5 ได้รับการศึกษา สูงสุดระดับปริญญาตรี กิดเป็นร้อยละ 64.2

อาชีพหลักของผู้บริโภค เป็นนักเรียน นักศึกษา กิดเป็นร้อยละ 25.8 มีรายได้ส่วน บุคคล 5,000-10,000 บาทต่อเดือน กิดเป็นร้อยละ 32.5 มีรายได้ครอบครัว 20,001-30,000 บาทต่อ เดือน กิดเป็นร้อยละ 32.5 และมีรายจ่ายครอบครัว 10,000-20,000 บาทต่อเดือน กิดเป็นร้อยละ 40.9

ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีระดับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการจาก อาหารมังสวิรัติระดับปานกลาง กิดเป็นร้อยละ 70.0 ผู้บริโภคที่ได้รับข้อมูลข่าวสารที่เกี่ยวกับ ประโยชน์อาหารมังสวิรัติ กิดเป็นร้อยละ 79.2 ได้รับข้อมูลผ่านสื่อหนังสือเพื่อสุขภาพ กิดเป็นร้อย ละ 62.1 มีการอ่านหนังสือเป็นงานอดิเรก กิดเป็นร้อยละ 86.7 ชนิดหนังสือที่อ่านมากที่สุดคือ หนังสือเกี่ยวกับสุขภาพ กิดเป็นร้อยละ 57.7 มีการปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักศาสนา กิดเป็น

ร้อยละ 76.7 มีระดับความถี่ในการปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักของศาสนาไม่แห่นอนแล้วแต่โอกาส คิดเป็นร้อยละ 68.5 ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีการออกกำลังกาย คิดเป็นร้อยละ 82.5 โดยนิยมออกกำลังกาย 1-2 วันต่อสัปดาห์ คิดเป็นร้อยละ 57.6 ผู้บริโภคที่มีโรคประจำตัว คิดเป็นร้อยละ 19.2 เป็นโรคภูมิแพ้ คิดเป็นร้อยละ 30.43

### **5.1.2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภค**

ผู้บริโภคส่วนใหญ่รับประทานอาหารมังสวิรัติแบบที่คุ้มน้ำและกินไข่ได้ คิดเป็นร้อยละ 82.5 ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติมีจุดประสงค์หลักในการรับประทานอาหารมังสวิรัติเพื่อสุขภาพที่ดี คิดเป็นร้อยละ 87.5 มีระดับความถี่ในการรับประทานอาหารมังสวิรัติ น้อยกว่าหรือเท่ากับ 10 วันต่อเดือน คือบริโภคอาหารมังสวิรัติระหว่าง 1 วันถึง 10 วันต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 69.2 มีระยะเวลาในการรับประทานอาหารมังสวิรัติน้อยกว่า 1 ปี คิดเป็นร้อยละ 43.3

ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่ายสำหรับการบริโภคอาหารมังสวิรัติน้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน ร้อยละ 67.5 ผู้บริโภคส่วนใหญ่เลือกรับประทานอาหารมังสวิรัติที่ร้านขายอาหารมังสวิรัติ คิดเป็นร้อยละ 70.8 ผู้บริโภคเลือกไปใช้บริการร้านอาหารมังสวิรัติประจำ คิดเป็นร้อยละ 53.3 สาเหตุที่เลือกซื้ออาหารมังสวิรัติที่ร้านอาหารมังสวิรัติประจำ เพราะเหตุผลด้านความสะอาดของร้านอาหารมังสวิรัติ คิดเป็นร้อยละ 60.7 และรษชาติดร้อยละ 53.6 ผู้บริโภคส่วนใหญ่เลือกไปใช้บริการเป็นร้านขนาดเล็ก ที่มีอาหารมังสวิรัติสำเร็จรูปแล้วตักขายให้กับลูกค้า คิดเป็นร้อยละ 57.5

ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติมีการปรงอาหารมังสวิรัติรับประทานเองที่บ้าน คิดเป็นร้อยละ 24.2 และในกลุ่มผู้บริโภคที่ปรงอาหารเอง มีการนำโปรดีนเกย์ต์มาปรงอาหาร คิดเป็นร้อยละ 72.4 ส่วนใหญ่นำโปรดีนเกย์ต์มาปรงอาหารประจำผัด คิดเป็นร้อยละ 42.8 ผู้บริโภคส่วนใหญ่นิยมรับประทานอาหารมังสวิรัติประจำแกงจืด คิดเป็นร้อยละ 27.5 และให้ความสำคัญกับเครื่องหมาย Clean Food Good Taste คิดเป็นร้อยละ 63.3 ซึ่งผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความคิดเห็นต่อร้านขายอาหารมังสวิรัติที่ขายอยู่โดยทั่วไปถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยมากแห่ง คิดเป็นร้อยละ 83.3

### **5.1.3 ปัจจัยด้านการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติ**

ปัจจัยด้านการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติ ของผู้บริโภคในระดับมากที่สุด ได้แก่ ความสะอาดและปราศจากสารพิษของอาหารมังสวิรัติ

ปัจจัยด้านการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติ ของผู้บริโภคในระดับมาก ได้แก่ ความสะอาดของร้านอาหารมังสวิรัติ อาหารมังสวิรัติมีไขมันและ

ครอบเรสเตอรองซ์อย่างริชของอาหารมังสวิรัติ ความสะอาดในเดินทางมาซื้ออาหารมังสวิรัติ การให้บริการของร้านอาหารมังสวิรัติ ร้านมีเครื่องหมาย Clean Food Good Taste จากหน่วยงานราชการ ร้านขายอาหารตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงานหรือที่บ้าน อาหารมังสวิรัติมีให้เลือกหลากหลาย เช่นเดียวกับอาหารทั่วไป ได้รับการรับรองคุณภาพ ว่าเป็นอาหารปลอดภัยจากหน่วยงานของรัฐ การปนเปื้อนสารเคมีในเนื้อสัตว์ ระดับราคาของอาหารมังสวิรัติไม่แพง เทคโนโลยีกินเจหรือวันสำคัญทางศาสนา ลักษณะและสีสันของอาหารมังสวิรัติ ความสะอาดสวยงามของร้านอาหาร มังสวิรัติ และความสะอาดสวยงามของที่จอดรถของร้านอาหาร

ปัจจัยด้านการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติ ของผู้บริโภค ในระดับปานกลาง ได้แก่ รสชาติเหมือนอาหารที่ปรุงด้วยเนื้อสัตว์ ครอบครัวและคนใกล้ชิดของผู้บริโภคชอบรับประทานอาหารมังสวิรัติ และความนิยมทานอาหารมังสวิรัติของสังคม

#### **5.1.4 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางสังคมและเศรษฐกิจกับระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติ**

จากการศึกษาพบว่า เพศเป็นปัจจัยทางด้านสังคม ที่มีอิทธิพลต่อระดับการบริโภค อาหารมังสวิรัติที่ระดับความเชื่อมั่น ร้อยละ 95 นั่นหมายความว่า ปัจจัยทางด้านเพศ พบร่วมเพศ หญิงมีระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติมากกว่าเพศชาย ทั้งนี้อาจจะเนื่องจากเพศหญิงมีการใส่ใจ ดูแลในด้านอาหารการกิน ภาวะสุขภาพของตนเองมากกว่าเพศชาย มีการรับรู้ข้อมูลข่าวสารจาก สื่อต่างๆ และการดูแลสุขภาพที่ใกล้ตัวที่สุดก็คือ เรื่องการบริโภคและบวกกับกระแสของอาหาร เพื่อสุขภาพที่กำลังขยายตัวเพิ่มมากขึ้น ในขณะที่ปัจจัยทางสังคมอื่นๆที่เหลือ ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษา ศาสนาและสถานภาพ ไม่มีอิทธิพลต่อระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ส่วนปัจจัยทางเศรษฐกิจทุกตัวคือ ได้แก่ อาชีพ รายได้ส่วนบุคคล รายได้ครอบครัว และรายจ่ายครอบครัว ไม่มีอิทธิพลต่อระดับการบริโภคอาหารมังสวิรัติที่ระดับความเชื่อมั่น ร้อยละ 95

#### **5.2 ข้อเสนอแนะ**

จากการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของประชาชน ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา จะเห็นได้ว่า ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการอาหารมังสวิรัติ มีหลายปัจจัย ด้วยกัน ไม่ว่าจะเป็นปัจจัยทางด้านสังคมและเศรษฐกิจ ปัจจัยทางด้านการตลาด ซึ่งผู้ประกอบการร้านอาหารมังสวิรัติหรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องควรจะทำการศึกษาและทำความเข้าใจเพื่อนำไปปรับใช้ให้เกิดประโยชน์ทั้งผู้ประกอบการร้านอาหารมังสวิรัติและผู้ที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ ผู้วิจัยมี

ข้อเสนอแนะ โดยพิจารณาตามหลักส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภค ดังนี้

1) ความสะอาด เป็นปัจจัยที่สำคัญประการหนึ่งที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารของผู้บริโภค ดังนั้นผู้ประกอบการร้านอาหารมังสวิรัติจะต้องสร้างความมั่นใจในความสะอาดของอาหารมังสวิรัติ และต้องผ่านกระบวนการผลิตที่สะอาดและปราศจากสารพิษ ทั้งนี้เพื่อส่งผลต่อกระบวนการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคที่ง่ายและรวดเร็วขึ้น

2) ลักษณะและสีสันของอาหารมังสวิรัติ ความมีลักษณะและสีสันที่หลากหลายมากขึ้น โดยการใช้สีสันจากผักมาเป็นตัวช่วยในการตกแต่งอาหารมังสวิรัติให้ดูน่ารับประทานยิ่งขึ้น เช่น แครอท พริก เป็นต้น

3) เนื่องจากผู้บริโภคอาหารมังสวิรัตินั้นให้ความสำคัญกับอาหารมังสวิรัติว่า มีไขมัน และครอเรสเทอรอลน้อย ดังนั้นผู้ประกอบการร้านอาหารมังสวิรัติควรปรงอาหารมังสวิรัติให้มีความมันให้น้อย และควรใช้น้ำมันและในการปรงอาหารมังสวิรัติที่มีคุณภาพ เช่น น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันดอกทานตะวันและหลีกเลี่ยงการใช้น้ำมันถุงที่ไม่มีคุณภาพ

4) ผู้ประกอบการร้านอาหารมังสวิรัตินั้น ควรมีเมนูอาหารมังสวิรัติให้เลือกหลากหลาย และใกล้เคียงกับอาหารทั่วไป และการบรรจุห่ออาหารมังสวิรัติมีลักษณะจูงใจ การออกแบบที่ทันสมัย เพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภค

5) ปัจจัยทางด้านราคาเป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญ เนื่องจากราคาอาหารมังสวิรัติมีราคาค่อนข้างสูง ดังนั้นผู้ประกอบการร้านอาหารมังสวิรัติจึงจำเป็นที่จะต้องสร้างการรับรู้ถึงคุณภาพอาหารมังสวิรัติให้กับผู้บริโภคได้รับทราบถึงคุณภาพอาหารมังสวิรัติ และไม่ควรตั้งราคาของอาหารมังสวิรัติสูงกว่าความเป็นจริง

6) สถานที่ตั้งเป็นสิ่งสำคัญ เนื่องจากผู้บริโภคให้ความสำคัญในเรื่องของที่จอดรถและร้านที่อยู่ในทำเลที่สามารถหาซื้อบริโภคได้ง่าย ดังนั้นผู้ประกอบการร้านอาหารมังสวิรัติควรเลือกทำเลที่ใกล้แหล่งชุมชนและมีที่จอดรถสะดวก ซึ่งจะทำให้ผู้บริโภคตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมังสวิรัติได้ง่ายและมากขึ้น อีกทั้งควรเน้นเรื่องความสะอาดของสถานที่ด้วยเนื่องจากเป็นร้านขายอาหาร

7) โดยทั่วไปแล้ว สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ผู้บริโภคต้องการความมั่นใจเป็นพิเศษเกี่ยวกับความสะอาดและคุณภาพของอาหาร ดังนั้น หากผู้ผลิตอาหารรายใดได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ในคุณภาพและความสะอาด ผู้ผลิตรายนั้นๆ ก็จะได้รับความไว้วางใจจากผู้บริโภคมากขึ้น สำหรับอาหารมังสวิรัติก็เช่นเดียวกัน เพื่อให้ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคเพิ่มขึ้น ผู้ผลิตอาหารมังสวิรัติควรพัฒนาในด้านสินค้าซึ่งก็คืออาหาร ให้มีความสะอาดถูกหลัก

อนามัย และ ได้รับการรับรองคุณภาพจากหน่วยงานภาครัฐว่าเป็นอาหารที่ปลอดภัย เช่น เครื่องหมาย Clean Food Good Tastes จากหน่วยงานราชการ หรือ การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของวัตถุคุณที่ใช้ในการปruzอาหาร (From Farm to Table) เป็นต้น

8) ด้านการประชาสัมพันธ์นับว่าเป็นปัจจัยหนึ่งในการส่งเสริมการขาย ดังนั้น ผู้ประกอบการร้านอาหารมังสวิรัติควรมีป้ายโดยเน้นในเรื่องการแนะนำสุขภาพ เพื่อเป็นแหล่งข้อมูลข่าวสารด้านสุขภาพ อีกทั้งเป็นการเผยแพร่ความรู้ นอกเหนือจากนั้นหน่วยงานภาครัฐควรประชาสัมพันธ์ในการรับประทานอาหารมังสวิรัติ พิรุณ์มหั้งค์นิทรรศการและเผยแพร่ ผลิตภัณฑ์อาหารมังสวิรัติ ประโยชน์ของการรับประทานอาหารมังสวิรัติ ให้แพร่กระจายเป็นทั่วไปมากยิ่งขึ้น

### 5.3 ข้อจำกัดการวิจัย

การศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยพบอุปสรรคและข้อจำกัดจากผู้ตอบแบบสอบถาม เนื่องจากพื้นที่ที่ทำการศึกษา คือ บริเวณร้านอาหารมังสวิรัติ ซึ่งการเข้าไปสอบถามข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างในระหว่างที่กำลังรับประทานอาหารหรือกำลังสั่งอาหาร ช่วงอยู่ในช่วงเวลา 11.00 – 13.00 น. ซึ่งเป็นเวลาที่ผู้บริโภคมารับประทานอาหารมังสวิรัติที่ร้าน จึงทำให้กลุ่มตัวอย่างรู้สึกไม่สะดวก จึงเป็นการบกวนผู้บริโภคซึ่งเป็นช่วงอาหารกลางวันและผู้บริโภคบางรายมาช่วงพักเที่ยงเป็นช่วงที่เร่งรีบ จึงทำให้การเก็บแบบสอบถามล่าช้าไปบ้าง แต่ก็ได้รับความร่วมมือจากผู้ประกอบการร้านอาหารมังสวิรัติและผู้บริโภคในพื้นที่ ผู้วิจัยได้ขอขอบคุณมา ณ โอกาสหนึ่งด้วย

### 5.4 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะทางสำหรับผู้ที่สนใจศึกษาครั้งต่อไปคือ ศึกษาเกี่ยวกับ ข้อหัวใจที่น่าสนใจที่สืบเนื่องจากการศึกษาเรื่องนี้คือ

- 1) นิยามเหตุสำคัญที่ทำให้ผู้บริโภคเป็น Vegatasion
- 2) ความสัมพันธ์ระหว่างมิติสุขภาพกับการบริโภคอาหารมังสวิรัติ

## บรรณานุกรม

- กรมวิทยาศาสตร์บริการ. 2529. อาหารมังสวิรัติ. วนสาร 44(3) : 209-213
- เกียรติวรรณ อมາตยกุล. 2534. อาหารสูชีวิตใหม่. ห้างหุ้นส่วนจำกัดภาพพิมพ์ กรุงเทพฯ. 58n.
- เครือทิพย์ ปูรณะสุคนธ์. 2538. ปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคอาหารมังสวิรัติ : ศึกษากรณีร้านชุมชน  
มังสวิรัติแห่งประเทศไทย ตลาดนัดจตุจักร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัย  
เกริก, กรุงเทพฯ.
- จงจิตร์ อังคะวนิช. 2531. อาหารมังสวิรัติกับโรคหัวใจขาดเลือด. โภชนาการสาร 22(4) :  
424-434
- ดารินทร์ เหنمวิบูลย์. 2544. ภาวะโภชนาการการและพฤติกรรมการบริโภคของผู้บริโภคอาหาร  
มังสวิรัติ เขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่. ภาคนิพนธ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ณัฐพร สุริยาภานท์. 2542. พฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติในเขตอำเภอเมือง จังหวัด  
เชียงใหม่. ภาคนิพนธ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชนกุณิ อติเทวิน. 2548. วัฒนธรรมบริโภคนิยมกับอาหารสุขภาพในบริบทสังคมเมือง. กรุงเทพฯ :  
รายงานการวิจัยคณะเครมส์ค่าสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิรนาม\_1.มปป. การประเมินคุณค่าโภชนาการของอาหารมังสวิรัติ [ออนไลน์].  
URL : <http://www.ku.ac.th/e-magazine/october46/agri/food.html>  
[ค้นเมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2550]
- นิรนาม\_2.มปป. ตำรับอาหารธรรมชาติ. โรงพิมพ์มูลนิธิธรรมลันต์, กรุงเทพฯ 143 น.
- นิรนาม\_3.มปป. อาหารมังสวิรัติกับอาหารเจ ต่างกันอย่างไร : [ออนไลน์].  
URL [http://www.elibonline.com/doctors/food\\_vegetarian1.html](http://www.elibonline.com/doctors/food_vegetarian1.html)  
[ค้นเมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2550]
- นูรีย์ หวังแฉ และ พกอาทิพย์ ไชยทอง. 2540. ปริมาณธาตุเหล็กที่แทรกตัวได้จากอาหารมังสวิรัติ.  
ภาคนิพนธ์ปริญญาตรี. มหาวิทยาลัยมหิดล, กรุงเทพฯ.
- บุศราคัม อิ่มเอิบธรรม. 2547. ความสัมพันธ์ระหว่างการรับรู้กับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร  
เชิงจิต ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร. มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- เบญจมาศ เทิดสกุล. 2544. การดำเนินงานร้านอาหารมังสวิรัติเชิงพาณิชย์ในเขตเทศบาลนคร  
เชียงใหม่. ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาอาชีวศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- ประسنศ์ คุณนุวัฒน์ชัยเดช. 2538. อาหารมังสวิรัติ. *โภชนาการสาร*, 19(2) : 116-123.
- ประไพศรี ศิริจักรวาล. 2530. มังสวิรัติ, น. 57-70. *ในการประชุมวิชาการโภชนาการ เรื่อง โภชนาการก้าวหน้า วันที่ 16-18 ธันวาคม พ.ศ. 2530.* สถาบันวิจัยโภชนาการและ คณะแพทย์ศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล, กรุงเทพฯ.
- ปิยวรรณ ท่าใหญ่. 2544. ความเสี่ยงต่อการเกิดโลหิตจางในกลุ่มผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ.
- ปริญญาคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ผ่องศรี อุ่นทอง. 2529. การศึกษาแรงจูงใจของผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติในเขตกรุงเทพมหานคร. *รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ.* 43 น.
- พงศกร สินไชย. 2549. พฤติกรรมการบริโภคผักปลอดภัยจากสารพิษในอดีกและปัจจุบัน. *จังหวัดสงขลา. สารนิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชารักษาสุขภาพ* มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
- พรพิมล จันทร์โถ. 2527. ศึกษามูลเหตุจูงใจของผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติของนักศึกษา มหาวิทยาลัยรามคำแหง *รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ.* 39 น.
- เพลินใจ ตั้งคณะกุล. 2537. มังสวิรัติ : ทางเลือกใหม่เพื่อสุขภาพอาหาร. *อาหาร.* 24(4) : 240-246.
- ไพรินทร์ เพชรคล้าย. 2537. อาหารมังสวิรัติ. *โภชนาการสาร.* 19, 2.
- มนษาทิพย์ ยุ่นฉลาด. 2537. มังสวิรัติ : อาหารสร้างสุขภาพ. *อาหาร.* 24, 4 240-246.
- ยุภา เทอดอุ่นธรรม และ อุษา ภูชญาภิรมย์. 2531. อาหารมังสวิรัติที่มีผลต่อจุริยธรรมของ ผู้บริโภค ภาคใต้พิเศษ ประเทศไทย. *วิทยาลัยพยาบาลสภากาชาดไทย, กรุงเทพฯ.*
- รัชดาภรณ์ เสนางาม. 2544. ความรู้และบริโภคนิสัยของผู้ที่รับประทานอาหารเจ ในเขตอำเภอ เมือง จังหวัดเชียงใหม่. *ภาคนิพนธ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.*
- โรงเรียนสตรีศรีสุวิทย์, 2550. อาหารมังสวิรัติ อาหารเจ :
- [ออนไลน์]. URL : <http://www.thaigoodview.com> [ค้นเมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2550]
- ละองทิพย์ คันทริกานันท์ และศกานต์ เหนือคลอง. 2549. ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภค อาหารมังสวิรัติของนักศึกษา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ *จังหวัดสงขลา. สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.*

## บรรณานุกรม (ต่อ)

ลักษณา สายสินธุ์ชัย และ องค์เทศานุกูลชัย. 2530. คุณค่าทางโภชนาการของอาหารมังสวิรัติ.

โครงการพิเศษปริญญาตรี. มหาวิทยาลัยมหิดล, กรุงเทพฯ.

วัลย อินทรัมพราย. 2541. มาตรฐานอาหารมังสวิรัติกันเถิด, น. 42-45 . ในสัปดาห์วิทยาศาสตร์การ  
และโภชนาการ ครั้งที่ 9. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, กรุงเทพฯ.

วันชัย บุญรอด. 2530. การเปรียบเทียบผลการออกกำลังกาย แบบอาศานิยมระหว่างผู้  
รับประทานอาหารมังสวิรัติและผู้รับประทานอาหารทั่วไป. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท.  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

ศรีสมร คงพันธุ์. 2534. ตำราอาหารมังสวิรัติ. สำนักพิมพ์แสงเดด, กรุงเทพฯ. 216 น.

ศิริวรรณ เสรีรัตน์และคณะ. 2542. การบริหารการตลาดยุคใหม่, กรุงเทพฯ :

สำนักพิมพ์พัฒนาการศึกษา

สมบูรณ์ เจริญจิระตระกูล. 2550. เอกสารประกอบการเรียนการสอน วิชาชีวิชีวิจัยทางธุรกิจเกษตร.

หลักสูตรปริญญาโท สาขาธุรกิจเกษตร คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

สมพร ลีลาภัทร. 2546. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของประชาชนในอันดับหน้าดใหญ่

จังหวัดสงขลา. ภาคนิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาธุรกิจเกษตร

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

สมศรี เจริญเกียรติกุล. 2545. คุณค่าอาหารไทยเพื่อสุขภาพ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สาขาวิชารังสรรค์. 2549. พฤติกรรมการบริโภคผักอินทรีย์ของประชาชน ในเขตอำเภอ

นครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. คณะเศรษฐศาสตร์มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

สรยุทธ มีนพันธ์. 2544. เศรษฐศาสตร์การจัดการ. กรุงเทพฯ: คณะพัฒนาการเศรษฐกิจ

สถาบันพัฒนาบริหารศาสตร์

สริตา สุวรรณชาดา. 2547. แนวทางพัฒนาธุรกิจอาหารเจ ในเขตจังหวัดเมือง จังหวัดร้อยเอ็ด.

ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

สุพรรณี จองวิวัฒน์สกุล. 2542. พฤติกรรมการบริโภค. กรุงเทพฯ: ฝ่ายการผลิตสถาบันราชภัฏ

สมเด็จเจ้าพระยา

## บรรณาธิการ (ต่อ)

อดิพร ทองหล่อ. 2532. ระดับปัจจัยน้ำเสื่อมและการหักเหร่องมโนเพศ, ค่าวัดชีวมวล และ<sup>†</sup>  
ปรับแต่งของพญไทยที่รับประทานอาหารปกติและการมังสวิรัติ. วิทยานิพนธ์  
ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยมหิดล, กรุงเทพฯ  
อรุณี อภิชาติสร้างกุร, สถาบันสุวรรณการ, ประสงค์ ศิริวงศ์ไอลชาติ, พัชรินทร์ ระวียัน และ<sup>†</sup>  
พระชัย ราชดนนพันธุ. 2536. รายงานโครงการวิจัยศึกษาแนวโน้มและศักยภาพในการ  
ผลิตอาหารมังสวิรัติในเชิงพาณิชย์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 51 น.

## ภาคผนวก

### แบบสอบถาม

#### เรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของประชาชน ในเขตเทศบาลครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

GNN.....

สถานที่.....

วันที่สัมภาษณ์...../...../.....

#### คำชี้แจง

แบบสอบถามฉบับนี้เป็นเครื่องมือประกอบการรวบรวมข้อมูลโครงการวิจัยของสารนิพนธ์(Minor Thesis) สำหรับหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจเกษตรและเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ เพื่อความสมบูรณ์ของงานวิจัยและเพื่อประโยชน์ต่อการศึกษาดึงพฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของประชาชนในเขตเทศบาลครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ผู้วิจัยได้ขอความกรุณาท่านได้ให้ความอนุเคราะห์ตอบแบบสอบถามบนความเป็นจริงและโดยอิสระ ข้อมูลที่ได้ ผู้วิจัยจะเก็บไว้เป็นความลับ และขอขอบพระคุณเป็นอย่างยิ่งที่ท่านให้ความอนุเคราะห์ในครั้งนี้

แบบสอบถามประกอบด้วย 4 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 ลักษณะทางสังคมและเศรษฐกิจของผู้บริโภค

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภค

ส่วนที่ 3 ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคอาหารมังสวิรัติ

ส่วนที่ 4 ปัญหาและอุปสรรค ในการบริโภคอาหารมังสวิรัติ

**คำชี้แจง** กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน  และเติมข้อความในช่องว่างที่เกี่ยวกับข้อมูลของท่าน

**ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปทางสังคมและเศรษฐกิจของผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ**

1. เพศ

1) ชาย

2) หญิง

[EG01]

2. อายุ.....ปี

[EG02]

## 3. การศึกษา

[EG03]

- 1) ไม่จบชั้นประถมศึกษา
- 2) ระดับประถมศึกษา
- 3) ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3, มศ.3)
- 4) ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6, มศ.5, ปวช.)
- 5) ปวส. / อนุปริญญา
- 6) ปริญญาตรี
- 7) สูงกว่าปริญญาตรี

## 4. ศาสนา

[EG04]

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 1) พุทธ   | <input type="checkbox"/> 2) คริสต์               |
| <input type="checkbox"/> 3) อิสลาม | <input type="checkbox"/> 4) อื่นๆ(โปรดระบุ)..... |

## 5. สถานภาพการสมรส

[EG05]

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1) โสด               | <input type="checkbox"/> 2) สมรสและอยู่ด้วยกัน |
| <input type="checkbox"/> 3) สมรสแต่แยกกันอยู่ | <input type="checkbox"/> 4) หย่าร้าง           |
| <input type="checkbox"/> 5) หม้าย             |  |

## 6. อาชีพ

[EG07]

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1) ธุรกิจส่วนตัว      | <input type="checkbox"/> 2) ข้าราชการ              |
| <input type="checkbox"/> 3) พนักงานบริษัทเอกชน | <input type="checkbox"/> 4) พนักงานรัฐวิสาหกิจ     |
| <input type="checkbox"/> 5) ค้าขาย             | <input type="checkbox"/> 6) ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว  |
| <input type="checkbox"/> 7) แม่บ้าน            | <input type="checkbox"/> 8) นักเรียน/นักศึกษา      |
| <input type="checkbox"/> 9) รับจ้างทั่วไป      | <input type="checkbox"/> 10) อื่นๆ(โปรดระบุ) ..... |

## 7. รายได้ส่วนบุคคลต่อเดือน

[EG08]

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1) ต่ำกว่า 5,000 บาท   | <input type="checkbox"/> 2) 5,000 – 10,000 บาท  |
| <input type="checkbox"/> 3) 10,001 – 15,000 บาท | <input type="checkbox"/> 4) 15,001 – 20,000 บาท |
| <input type="checkbox"/> 5) 20,001 - 25,000 บาท | <input type="checkbox"/> 6) มากกว่า 25,000 บาท  |

8. รายได้ครอบครัวต่อเดือน [EG10]

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1) ต่ำกว่า 10,000 บาท<br><input type="checkbox"/> 3) 20,001 – 30,000 บาท<br><input type="checkbox"/> 5) มากกว่า 40,000 บาท | <input type="checkbox"/> 2) 10,000 – 20,000 บาท<br><input type="checkbox"/> 4) 30,001 – 40,000 บาท |
|---|--|

9. รายจ่ายครอบครัวต่อเดือน [EG11]

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1) ต่ำกว่า 10,000 บาท<br><input type="checkbox"/> 3) 20,001 – 30,000 บาท<br><input type="checkbox"/> 5) มากกว่า 40,000 บาท | <input type="checkbox"/> 2) 10,000 – 20,000 บาท<br><input type="checkbox"/> 4) 30,001 – 40,000 บาท |
|---|--|

10. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการจากอาหารมังสวิรัติระดับใด [EG12]

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1) มาก<br><input type="checkbox"/> 3) น้อย | <input type="checkbox"/> 2) ปานกลาง |
|---|-------------------------------------|

11. ท่านได้รับข้อมูลข่าวเกี่ยวกองอาหารมังสวิรัติ ท่านได้รับจากสื่อใดๆหรือไม่ [EG13]

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 1) ได้รับ | <input type="checkbox"/> 2) ไม่ได้รับ (ข้ามไปตอบข้อที่ 13) |
|------------------------------------|--|

12. จากข้อที่ 13 ถ้าท่านได้รับข้อมูลข่าวเกี่ยวกับอาหารมังสวิรัติ ท่านได้รับจากสื่อใดบ้าง

(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1) โทรทัศน์ [EG14]             | <input type="checkbox"/> 2) วิทยุ [EG15]         |
| <input type="checkbox"/> 3) หนังสือพิมพ์ [EG 16]        | <input type="checkbox"/> 4) วารสาร [EG17]        |
| <input type="checkbox"/> 5) เพื่อนบ้าน/ชุมชน [EG 18]    | <input type="checkbox"/> 6) หนังสือสุขภาพ [EG19] |
| <input type="checkbox"/> 7) สมาชิกในครอบครัว [EG 20]    | <input type="checkbox"/> 8) Internet [EG21]      |
| <input type="checkbox"/> 9) อื่นๆ(โปรดระบุ)..... [EG22] |  |

13. ท่านได้มีการอ่านหนังสือเป็นงานอดิเรกหรือไม่ [EG23]

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> 1) มี | <input type="checkbox"/> 2) ไม่มี (ข้ามไปตอบข้อ 15) |
|--------------------------------|---|

14. จากข้อที่ 13 ชนิดหนังสือที่อ่าน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1) ศาสนา - ธรรมะ [EG24]       | <input type="checkbox"/> 2) เกี่ยวกับสุขภาพ [EG25]          |
| <input type="checkbox"/> 3) คารา – บันเทิง [EG26]      | <input type="checkbox"/> 4) นิตยสาร – แมกกาซีน [EG27]       |
| <input type="checkbox"/> 5) เศรษฐกิจ – การเมือง [EG28] | <input type="checkbox"/> 6) สังคม – วัฒนธรรม [EG29]         |
| <input type="checkbox"/> 7) กีฬา [EG30]                | <input type="checkbox"/> 8) ธรรมชาติ – การท่องเที่ยว [EG31] |
| <input type="checkbox"/> 9) เกี่ยวกับการเกษตร [EG32]   | <input type="checkbox"/> 10) อื่นๆ(โปรดระบุ).....[EG33]     |

15. ท่านมีการปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักของศาสนาหรือไม่ [EG34]

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> 1) มี | <input type="checkbox"/> 2) ไม่มี (ข้ามไปตอบข้อ 17) |
|--------------------------------|---|

16. จากข้อที่ 17 การปฏิบัติธรรม รักษาศีลตามหลักของศาสนา มีความถี่อย่างไร [EG35]

- |   |
|---|
| <input type="checkbox"/> 1) ทุกวัน                          |
| <input type="checkbox"/> 2) เฉพาะวันพระหรือวันสำคัญทางศาสนา |
| <input type="checkbox"/> 3) ไม่แน่นอนแล้วแต่โอกาส           |

17. ท่านได้มีการออกกำลังกายหรือไม่ [EG36]

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 1) มี | <input type="checkbox"/> 2) ไม่มี (ข้ามไปตอบข้อที่ 19) |
|--------------------------------|--|

18. จากข้อที่ 19 ถ้ามี ท่านออกกำลังกายกี่ครั้งต่อสัปดาห์ [EG37]

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1) 1-2 วันต่อสัปดาห์ | <input type="checkbox"/> 2) 3-4 วันต่อสัปดาห์ |
| <input type="checkbox"/> 3) 5-6 วันต่อสัปดาห์ | <input type="checkbox"/> 4) 7 วันต่อสัปดาห์   |

19. ท่านมีโรคประจำตัวหรือไม่ [EG38]

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 1) มี | <input type="checkbox"/> 2) ไม่มี (ข้ามไปตอบส่วนที่ 2) |
|--------------------------------|--|

20. จากข้อที่ 19 หากท่านมีโรคประจำตัวเป็นโรคชนิดใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1) โรคหัวใจ [EG39]            | <input type="checkbox"/> 2) โรคความดัน [EG40] |
| <input type="checkbox"/> 3) โรคเบาหวาน [EG41]          | <input type="checkbox"/> 4) โรคมะเร็ง [EG42]  |
| <input type="checkbox"/> 5) โรคไขมันในเส้นเลือด [EG43] | <input type="checkbox"/> 6) โรคกระดูก [EG44]  |
| <input type="checkbox"/> 7) อื่นๆ(โปรดระบุ).....[EG45] |   |

## ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติ

1. ท่านจดอยู่ในกลุ่มของประเภทมังสวิรัติประเภทใด [BE01]

- 1) มังสวิรัติ แบบเคร่งครัด หรือ แบบอาหารเจ
- 2) มังสวิรัติ แบบที่ดื่มน้ำได้
- 3) มังสวิรัติ แบบที่ดื่มน้ำและกินไข่
- 4) มังสวิรัติ แบบที่รับประทานเนพาะผลไม้และผักสดเท่านั้น
- 5) อื่นๆ(โปรดระบุ).....

2. จุดประสงค์หลักของท่านในการรับประทานอาหารมังสวิรัติ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- 1) ราคาประหยัด [BE02]       2) ช่วยลดความเสี่ยงต่อโรค [BE03]
- 3) เพื่อสุขภาพที่ดี [BE04]       4) ไม่ต้องการเบี้ยดเบี้ยนสัตว์ [BE05]
- 5) ข้อกำหนดทางศาสนา [BE06]       6) รักษา-บรรเทาโรค [BE07]
- 7) ความนิยมในปัจจุบัน [BE08]
- 8) อื่นๆ(โปรดระบุ)..... [BE09]

3. ท่านรับประทานอาหารมังสวิรัติบ่อยแค่ไหน [BE10]

- 1) ระดับน้อยกว่าหรือเท่ากับ 10 วัน  
คือ บริโภคอาหารมังสวิรัติมากกว่า 1 วันขึ้นไปแต่ไม่เกิน 10 วันต่อเดือน
- 2) ระดับมากกว่า 10 วัน  
คือ บริโภคอาหารมังสวิรัติตั้งแต่ 11 วันขึ้นไปแต่ไม่เกิน 30 วันต่อเดือน

4. ท่านรับประทานอาหารมังสวิรัติมานานเท่าใด [BE11]

- 1) น้อยกว่า 1 ปี
- 2) 1-5 ปี
- 3) มากกว่า 5 ปี
- 4) อื่นๆ(โปรดระบุ) .....

5. ท่านจ่ายเงินค่าอาหารมังสวิรัติโดยเฉลี่ยเท่าไรต่อเดือน [BE12]

- 1) ไม่เกิน 1,000 บาท
- 2) 1,001-2,000 บาท
- 3) มากกว่า 2,000 บาท
- 4) อื่นๆ(โปรดระบุ) .....

6. ส่วนใหญ่ท่านรับประทานอาหารมังสวิรัติที่ได้ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- 1) ร้านขายอาหารมังสวิรัติ [BE13]
- 2) ร้านอาหารทั่วไปที่มีอาหารมังสวิรัติ [BE14]
- 3) ทำอาหารรับประทานเองที่บ้าน [BE15]
- 4) ซื้อจากตลาด [BE16]
- 5) อื่นๆ(โปรดระบุ)..... [BE17]

7. ร้านอาหารมังสวิรัติที่ท่านไปใช้บริการเป็นร้านประจำหรือไม่ [BE18]

- 1) ประจำ
- 2) ไม่ประจำ (ข้ามไปตอบข้อ 9)

8. จากข้อ 7 ดังกล่าวข้างต้นสาเหตุที่ท่านเลือกซื้อจากร้านดังกล่าว (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- 1) ทางผ่านที่บ้านหรือที่ทำงาน [BE19]
- 2) ความสะอาดของร้านมังสวิรัติ [BE20]
- 3) สินค้าหรือผลิตภัณฑ์ในร้านมีความหลากหลาย [BE21]
- 4) มีการบริการที่ดีจากพนักงานในร้าน [BE22]
- 5) รสชาติอาหารอร่อยได้มาตรฐาน สม่ำเสมอ [BE23]
- 6) ราคายอดอาหารมังสวิรัติถูกกว่าที่อื่น [BE24]
- 7) มีความสนใจสนม คุ้นเคยกับเจ้าของร้าน [BE25]
- 8) เพื่อนหรือคนรู้จักแนะนำ [BE26]
- 9) อื่นๆ(โปรดระบุ)..... [BE27]

9. ประเภทของร้านอาหารมังสวิรัติที่ท่านนิยมเลือกใช้บริการมากที่สุด [BE28]

- 1) ร้านขนาดเล็ก ที่มีอาหารมังสวิรัติสำเร็จแล้วตักขายให้กับลูกค้า
- 2) ร้านขนาดกลาง ที่ขายตามเมนู มีการปรุงอาหารหลังจากได้รับคำสั่ง(Order)จากลูกค้า
- 3) ร้านขนาดใหญ่ ที่มีลักษณะร้านอาหารเพื่อสุขภาพและมีผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจำหน่ายด้วย
- 4) ร้านอาหารทั่วไป ที่มีเมนูอาหารมังสวิรัติจำหน่าย
- 5) อื่นๆ(โปรดระบุ).....

10. ท่านปรุงอาหารมังสวิรัติรับประทานเองหรือไม่ [BE29]  
 1) ปรุงเอง       2) ไม่ได้ปรุงเอง(ข้ามไปตอบข้อที่13)
11. ถ้าท่านปรุงอาหารรับประทานเองที่บ้าน ท่านมีใส่ “โปรตีนเกย์ตร” เป็นส่วนผสมในอาหารหรือไม่  
 1) มี       2) ไม่มี [BE36]
12. ส่วนใหญ่ท่านนำ “โปรตีนเกย์ตร” มาประกอบอาหารชนิดใดมากที่สุด [BE37]  
 1) ประเภทต้ม       2) ประเภทผัด  
 3) ประเภทแกง       4) ประเภททอด
13. ท่านนิยมรับประทานอาหารมังสวิรัติประเภทใดมากที่สุด [BE38]  
 1) ประเภทผัด       2) ประเภทยำ , พล่า  
 3) ประเภทแกงจืด       4) ประเภทแกงเผ็ด  
 5) ประเภททอด       6) ประเภทย่าง, นึ่ง, อบ  
 7) ประเภทอาหารงานเดียว       8) อื่นๆ(โปรดระบุ).....
14. ท่านสนใจหรือให้ความสำคัญกับเครื่องหมาย Clean Food Good Taste หรือ อาหารปลอดภัย จากร้านอาหารมังสวิรัติหรือไม่ [BE39]  
 1) ให้ความสำคัญ       2) ไม่ให้ความสำคัญ  
 3) เนยๆ
15. ท่านคิดว่า อาหารมังสวิรัติที่ขายอยู่ตามร้านอาหารมังสวิรัติเป็นอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและ มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคหรือไม่ [BE40]  
 1) ถูกหลักและปลอดภัยทุกแห่ง       2) ถูกหลักและปลอดภัยบางแห่ง  
 3) ไม่มีความปลอดภัยเลย

### ส่วนที่ 3 ปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการเลือกซื้ออาหารมังสวิรัติ

ให้ท่านทำเครื่องหมาย  ในช่องที่ตรงกับระดับความคิดเห็นของท่านที่คิดว่าปัจจัยต่างๆ ดังตารางข้างล่างมีผลต่อการเลือกซื้ออาหารมังสวิรัติของท่านมากน้อยเพียงใด โดยแบ่งระดับความสำคัญไว้ดังนี้

ระดับคะแนน	ระดับความสำคัญ
5	แสดงว่า ปัจจัยนี้มีผลต่อการตัดสินใจมากที่สุด
4	แสดงว่า ปัจจัยนี้มีผลต่อการตัดสินใจมาก
3	แสดงว่า ปัจจัยนี้มีผลต่อการตัดสินใจปานกลาง
2	แสดงว่า ปัจจัยนี้มีผลต่อการตัดสินใจน้อย
1	แสดงว่า ปัจจัยนี้มีผลต่อการตัดสินใจน้อยที่สุด

ปัจจัยต่างๆ	ระดับความสำคัญ					
	5	4	3	2	1	[FL00]
ด้านผลิตภัณฑ์						
1. ความสะอาดและปราศจากสารพิษของอาหารมังสวิรัติ						[FL01]
2. รสชาติของอาหารมังสวิรัติ						[FL02]
3. ลักษณะและสีสันของอาหารมังสวิรัติ						[FL03]
4. มีรสชาติเหมือนอาหารที่ปรุงด้วยเนื้อสัตว์						[FL04]
5. มีไขมันและครอเรสเตอรอลน้อย						[FL05]
6. อาหารมังสวิรัติมีให้เลือกหลากหลาย เช่นเดียวกับอาหารทั่วไป						[FL06]
7. อื่นๆ (โปรดระบุ).....						[FL07]
ด้านราคา						
1. ระดับราคาอาหาร ไม่แพง						[FL08]
ด้านสถานที่						
1. ร้านขายอาหารตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงานหรือที่บ้าน						[FL09]
2. การเดินทางมาซื้ออาหารมังสวิรัติสะดวก						[FL10]

ปัจจัยต่างๆ	ระดับความสำคัญ					
	5	4	3	2	1	[FL00]
3. มีที่จอดรถสะดวกสบาย						[FL11]
4. ความสะดวกสบายในร้านอาหารมังสวิรัติ						[FL12]
5. ความสะอาดของร้านอาหารมังสวิรัติ						[FL13]
6. การบริการของร้านอาหารมังสวิรัติ						[FL14]
7. อื่นๆ (โปรดระบุ).....						[FL15]
<b>ด้านการส่งเสริมการขาย</b>						
1. มีเอกสาร แผ่นพับ หรือป้าย ที่ให้ความรู้ ความเข้าใจในประโยชน์ของมังสวิรัติ						[FL16]
2. ได้รับการรับรองคุณภาพว่าเป็น “อาหารปลอดภัย” จากหน่วยงานของรัฐ						[FL17]
3. ร้านมีเครื่องหมาย “Clean food Good Taste” จากหน่วยงานราชการ						[FL18]
4. อื่นๆ(โปรดระบุ).....						[FL19]
<b>สิ่งกระตุ้นภายนอกอื่นๆ</b>						
1. ความนิยมทานอาหารมังสวิรัติของสังคม						[FL20]
2. เทศกาลกินเจหรือวันสำคัญทางศาสนา						[FL21]
3. การปนเปื้อนสารเคมีในเนื้อสัตว์						[FL22]
4. คนไกลชีคในครอบครัวของท่านชอบรับประทานอาหารมังสวิรัติ						[FL23]
5. อื่นๆ (โปรดระบุ).....						[FL24]

**ส่วนที่ 4 ปัญหาและอุปสรรค ในการบริโภคอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภค ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา**

**ปัญหาและอุปสรรคที่ท่านพบในการบริโภคอาหารมังสวิรัติ  
ด้านผลิตภัณฑ์**

ด้านราคา

ด้านสถานที่

ด้านการประชาสัมพันธ์

ขอขอบพระคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามฉบับนี้ เป็นอย่างดียิ่ง

นาย ดาวร แซลลิม

ผู้วิจัย

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นาย ดาวร แซ่ลิน
วัน เดือน ปี เกิด	13 ตุลาคม 2526
การศึกษา	จบปริญญาตรีศิลปศาสตร์บัณฑิต (รัฐศาสตร์) มหาวิทยาลัยรามคำแหง
ประวัติการทำงาน พ.ศ.2548	ตำแหน่งผู้จัดการทั่วไป สาขาวาดใหญ่ บริษัท โซลเมท เวดดิ้ง จำกัด ทำธุรกิจส่วนตัวแปลงเพศพันธุ์กล้ายางชามุง
พ.ศ. 2549-ปัจจุบัน	105 หมู่ที่ 1 ถนนกาญจนวนิช ตำบลพะตะง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
สถานที่ทำงาน	