

**สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง**

**ปัญหาพิเศษ**

เรื่อง

๐๓

**การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมของผู้หญิงวัย 40 ปีขึ้นไป**

**The Study of Milk Consumption Behavior of Women Age More Than 40 Years**

โดย

นางสาวเสาวลักษณ์ สมปอง

ปท.  
๘๑๕๗  
๒๕๕๐

เลขานุ.....  
เลขทะเบียน..... **81979**  
วัน,เดือน,ปี..... - 2 ก.ค. 2551

b. 11๙๕2๙๖๔  
i. ....

**ปัญหาพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรครุศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิต**

**สาขาวิชาเทคโนโลยีการเกษตร-การผลิตสัตว์**

**ภาควิชาครุศาสตร์เกษตร**

**คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม**

**สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ**

**ปีการศึกษา ๒๕๕๐**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทคัดย่อปัญหาพิเศษ

ปีการศึกษา 2550

**ชื่อเรื่อง** การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมของผู้หญิงวัย 40 ปีขึ้นไป  
The Study of Milk Consumption Behavior of Women Age More Than 40 Years

**ชื่อ-สกุลนางสาวเสาวลักษณ์ สมปอง**

**สาขาวิชาเทคโนโลยีการเกษตร-การผลิตสัตว์**

**ภาควิชาครุศาสตร์เกษตร**

**คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม**

**อาจารย์ที่ปรึกษา รศ.ดร.พรธนิภา ศิวะพิรุฬห์เทพ**

### บทคัดย่อ

การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมของผู้หญิงอายุ 40 ปีขึ้นไป กลุ่มตัวอย่างมี 2 กลุ่ม คือ แม่บ้านและคนทำงาน ผลการศึกษาพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอาชีพแม่บ้านมีอายุ 41 – 65 ปี รายได้ต่ำกว่า 3,000 บาท การศึกษาตั้งแต่ระดับประถมศึกษา – ปวศ. ส่วนผู้ที่มีอาชีพทำงานนอกบ้านส่วนใหญ่รับราชการ มีอายุ 41 – 65 ปี มีรายได้ตั้งแต่ 3,001 – 39,950 บาท การศึกษาตั้งแต่ประถมศึกษา – ปริญญาตรี แม่บ้านส่วนมากไม่นิยมบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นม แต่คนทำงานส่วนมากนิยมบริโภค แม่บ้านที่นิยมบริโภคนมบริโภคผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่ม ไม่นิยมบริโภคนมปรุงแต่ง เนย และเนยแข็ง คนทำงานนิยมบริโภคผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่ม รองลงมาคือ นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว โยเกิร์ต ไอศกรีม ไม่นิยมบริโภคเนย และเนยแข็ง เหตุผลในการบริโภคเพราะคนในครอบครัวบริโภคและต้องการแคลเซียม ส่วนคนที่ไม่บริโภคให้เหตุผลเพราะว่านมมีกลิ่นคาวและราคาแพง กลุ่มตัวอย่างรู้จักนมและผลิตภัณฑ์นมจากสื่อโทรทัศน์มากกว่าสื่ออื่นๆ บริโภคนม 2 – 3 วัน / ครั้ง ในช่วงเวลาที่ต่างๆ กัน แม่บ้านส่วนมากไม่ได้ซื้อนมและผลิตภัณฑ์นมด้วยตนเอง ถ้าซื้อจะซื้อจากร้านค้าปลีก คนทำงานซื้อนมและผลิตภัณฑ์นมด้วยตนเอง ซื้อจากซูเปอร์มาร์เก็ตและห้างสรรพสินค้า แม่บ้านมีแรงจูงใจในการซื้อนมคือการลดราคา คนทำงานมีแรงจูงใจในการซื้อนมคือ การเพิ่มปริมาณ การลดราคาและมิชของแถม แม่บ้านใช้หลักเกณฑ์ดูวันหมดอายุในการซื้อ คนทำงานดูคุณค่าทางอาหารเป็นเกณฑ์ในการซื้อ แม่บ้านคิดว่าบริโภคนมได้ไขมัน ส่วนคนทำงานคิดว่าได้แคลเซียมและโปรตีน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คนทำงานส่วนใหญ่เห็นว่าราคานมและปริมาณที่ขายในปัจจุบันเหมาะสมแล้ว ส่วนแม่บ้านครึ่งต่อครึ่งเห็นว่าปริมาณนมและมีความเหมาะสมและไม่เหมาะกับราคา หากราคาสูงขึ้นแม่บ้านจะบริโภคมน้อยลง ส่วนคนทำงานบริโภคเป็นปกติ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## กิตติกรรมประกาศ

ปัญหาพิเศษเล่มนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เพราะการช่วยเหลือของบุคคลต่างๆ บุคคลแรกที่ข้าพเจ้าจะขอกล่าวถึง คือ รศ.ดร.พรธนิภา ศิวะพิรุฬห์เทพ อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษของข้าพเจ้า ที่ท่านได้สละเวลาจากงานที่มีอยู่มากมายมาดูแลการทำปัญหาพิเศษของข้าพเจ้า ตั้งแต่เริ่มค้นจนเสร็จสิ้น ทำให้ข้าพเจ้าได้เรียนรู้กระบวนการทำงาน การทำงานอย่างเป็นขั้นเป็นตอน มีเหตุมีผล ทำให้ข้าพเจ้าได้ซึมซับคุณลักษณะที่ดีของอาจารย์ไว้กับตนเอง ข้าพเจ้าขอขอบพระคุณอาจารย์ไว้ ณ ที่นี้ด้วย

ขอบใจเพื่อนที่แสนดี นางสาวจริยา ไกรทอง ที่ให้ความช่วยเหลือในการทำปัญหาพิเศษ ขอบคุณผู้ตอบแบบสอบถามทั้ง 80 ท่าน ที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามของข้าพเจ้า

ขอบพระคุณคณะครู อาจารย์ทุกท่าน ทั้งในอดีตและปัจจุบันที่ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ให้กับข้าพเจ้ามาจนถึงทุกวันนี้

ขอบคุณทุกๆ คนที่ทำให้กำลังใจที่ดีเสมอมา แต่ไม่สามารถกล่าวถึงได้ครบทุกคน ขอบคุณด้วยใจจริง

ท้ายที่สุดขอขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ และครอบครัว ซึ่งเป็นทุกสิ่งทุกอย่างของลูก ให้ทั้งความรัก ความอบอุ่น กำลังใจ การอบรมเลี้ยงดูที่ดีเสมอมา ให้การศึกษา และให้ทุกสิ่งทุกอย่างที่มีประโยชน์ต่อลูกมาโดยตลอด ในการทำปัญหาพิเศษครั้งนี้ขอขอบผลประโยชน์ให้กับบุคคลที่กล่าวมาทั้งหมดและขออวยพรให้ทุกท่านมีความสุขตลอดไป

เสาวลักษณ์ สมปอง

มีนาคม 2551

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อปัญหาพิเศษ.....	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ค
สารบัญ.....	ง
สารบัญตาราง.....	ฉ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
1.3 ขอบเขตของปัญหา.....	2
1.4 นิยามศัพท์.....	2
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
บทที่ 2 การศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง.....	3
2.1 ความหมายของน้ำมันและผลิตภัณฑ์นม.....	3
2.2 การแบ่งกลุ่มผลิตภัณฑ์นม.....	4
2.3 คุณค่าทางอาหารของนมและผลิตภัณฑ์นม.....	7
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	11
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	13
3.1 ประชากร.....	13
3.2 การคัดเลือกกลุ่มตัวอย่าง.....	13
3.3 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล.....	13
3.3.1 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล.....	13
3.3.2 วิธีการสร้างแบบสอบถามและลักษณะของแบบสอบถาม.....	13
3.3.3 วิธีดำเนินการส่งแบบสอบถาม.....	15
3.3.4 การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ.....	15
บทที่ 4 ผลการวิจัยและวิจารณ์ผล.....	16
4.1 ผลการวิจัย.....	16

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ.....	25
5.1 สรุป.....	26
5.2 ข้อเสนอแนะ.....	27
บรรณานุกรม.....	28
ภาคผนวก.....	30



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 แสดงสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอาชีพแม่บ้านและทำงานต่างๆ.....	16
2 จำนวนผู้บริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมชนิดต่างๆ.....	18
3 จำนวนผู้ที่แสดงความคิดเห็นต่อการบริโภคและไม่บริโภคนมและผลิตภัณฑ์นม.....	19
4 จำนวนคนที่รู้จักนมและผลิตภัณฑ์นมจากสื่อประเภทต่างๆ.....	20
5 จำนวนครั้งที่แม่บ้านและคนทำงานบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นม.....	20
6 จำนวนผู้แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับช่วงเวลาบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นม.....	21
7 จำนวนผู้ที่มีความคิดเห็นเกี่ยวกับสถานที่ที่บริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมบ่อยที่สุด.....	21
8 จำนวนผู้ซื้อและไม่ซื้อนมและผลิตภัณฑ์ด้วยตัวเอง.....	22
9 จำนวนผู้ที่มีความคิดเห็นเกี่ยวกับสถานที่ซื้อนมและผลิตภัณฑ์นม.....	22
10 จำนวนผู้ที่มีความคิดเห็นเกี่ยวกับแรงจูงใจต่อการตัดสินใจซื้อนมและผลิตภัณฑ์นม.....	23
11 จำนวนผู้ที่มีความคิดเห็นเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ที่ใช้ในการซื้อนมและผลิตภัณฑ์นม.....	23
12 จำนวนผู้ที่คิดว่าได้สารอาหารจากการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์.....	24
13 จำนวนผู้ที่คิดว่ามีความเหมาะสมต่อราคาและปริมาณของนมและผลิตภัณฑ์นม.....	24
14 จำนวนผู้ที่คิดว่าจะบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมเมื่อราคาสูงขึ้น.....	25

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความสำคัญของปัญหา

น้ำนมมีความจำเป็นต่อการเจริญเติบโตในวัยเด็กเป็นอย่างมาก เพราะในนมมีสารอาหารที่เป็นประโยชน์มากมายไม่ว่าจะเป็น โปรตีน วิตามิน แร่ธาตุ และแคลเซียม เพื่อใช้ในการพัฒนาการเจริญเติบโตของร่างกาย และน้ำนมก็ยังคงมีความจำเป็นต่อวัยผู้ใหญ่เช่นกัน โดยเฉพาะในกลุ่มผู้หญิง คือ ผู้หญิงสูงวัยต้องการแคลเซียมมากขึ้นเนื่องจากแคลเซียมจะช่วยเสริมสร้างซ่อมแซมกระดูกให้มีความแข็งแรง ไม่เป็นรูพรุน ดังนั้นน้ำนมจึงเป็นแหล่งแคลเซียมสำหรับผู้หญิงสูงวัยได้

ในการศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมของผู้หญิงสูงวัยก็เพื่อต้องการทราบว่าผู้หญิงวัย 40 ปีขึ้นไปมีพฤติกรรมกรรมการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมอย่างไร เมื่อทราบพฤติกรรมกรรมการบริโภคแล้วจะได้นำข้อมูลเป็นแนวทางในการส่งเสริมการบริโภคนมสำหรับผู้หญิงสูงวัยให้บริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมได้อย่างถูกต้องและได้รับประโยชน์สูงสุดจากนมต่อไป

### 1.2 วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมของผู้หญิงอายุ 40 ปีขึ้นไปที่มีอาชีพแม่บ้านและทำงานนอกบ้าน

### 1.3 ขอบเขตของปัญหา

การศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมของผู้หญิง 2 กลุ่มอายุ 40 ปีขึ้นไปมุ่งศึกษาในเรื่อง ชนิดของนมและผลิตภัณฑ์นมที่บริโภค ปริมาณในการบริโภค ความพึงพอใจในการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมแต่ละชนิด สถานที่ซื้อและยี่ห้อนมและผลิตภัณฑ์นมที่ซื้อ จำนวนการซื้อในแต่ละครั้ง และระยะเวลาในการซื้อ

### 1.4 นิยามศัพท์

พฤติกรรมกรรมการบริโภค หมายถึง การกระทำของบุคคลใดบุคคลหนึ่งซึ่งเกี่ยวข้องโดยตรงกับการจัดหาให้ได้มา เพื่อการใช้สินค้าและบริการทางด้านเศรษฐกิจ ทั้งนี้หมายรวมถึงกระบวนการตัดสินใจซึ่งมีมาอยู่ก่อนแล้วและมีส่วนในการกำหนดให้มีการกระทำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**น้ำมัน** หมายถึง ของเหลวที่หลั่งออกมาจากเต้านมของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมเพื่อเป็น ภูมิคุ้มกันและเป็นอาหารให้แก่ลูกอ่อน มีของเหลวที่ไม่ใช่ไขมันอยู่ไม่น้อยกว่า 8.25% และมี ไขมันไม่น้อยกว่า 3.25%

**ผลิตภัณฑ์นม** หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารที่ทำมาจากนมสด ผลิตภัณฑ์นมมีอยู่ 2 ประเภท คือ ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายในสภาพที่เป็นของเหลวหรือผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม เช่น นมพาสเจอร์ไรซ์ นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว เป็นต้น และผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายในลักษณะที่ไม่เป็นเครื่องดื่ม เช่น นมผง เนย เนยแข็ง ไอศกรีม เป็นต้น

### **1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ**

ทำให้ทราบถึงพฤติกรรมกรรมการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมของผู้หญิง 2 กลุ่ม อายุ 40 ปี ขึ้นไปที่ประกอบอาชีพแม่บ้านและทำงานนอกบ้าน ว่ามีพฤติกรรมกรรมการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์ นมอย่างไร เมื่อทราบพฤติกรรมกรรมการบริโภคแล้วจะได้นำข้อมูลเป็นแนวทางในการส่งเสริมการ บริโภคนมสำหรับผู้หญิงสูงวัยให้บริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมได้อย่างถูกต้องและได้รับประ โยชน์ สูงสุดจากนม

## บทที่ 2

### การศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1 ความหมายของน้ำนมและผลิตภัณฑ์นม

1. น้ำนม คือ ของเหลวที่หลั่งออกมาจากเต้านมของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนมเพื่อใช้เป็น ภูมิคุ้มกัน และเป็นอาหารให้แก่ลูกอ่อน ดังนั้น น้ำนมจึงแบ่งเป็น 2 ชนิดคือ

1.1 น้ำนมเหลือง (Colostrum) เป็นน้ำนมที่สัตว์หลั่งออกมาหลังคลอดช่วง 1 – 5 วัน และเป็นน้ำนมที่มีของแข็งสูงกว่านมปกติ มีส่วนประกอบคล้ายซีรัมของเลือด มีอิมมูโนโกลบูลิน (immunoglobulin) หรือภูมิคุ้มกันโรคสูงมากถึง 7% โปรตีนในน้ำนมเหลืองเป็นโปรตีนที่ ย่อยง่าย และมีเอนไซม์ย่อยโปรตีนและเอนไซม์ย่อยไขมันทั้งชนิดและปริมาณมากกว่านมปกติ

1.2 น้ำนม (Milk) เป็นน้ำนมที่สัตว์หลั่งและถูกรีดออกมาจากเต้านมหลังจาก คลอดไปแล้ว 3 – 5 วัน มีของแข็งที่ไม่ใช่ไขมันอยู่ไม่น้อยกว่า 8.25% และมีไขมันไม่น้อยกว่า 3.25%

2. นมสด หมายถึง นมที่มีการฆ่าเชื้อโรคแล้วและนมนั้นยังไม่ได้แยกหรือเค็มวัตถุอื่นใด เข้าไป ซึ่งนมสดสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

1.1 นมสดพ่องมันเนย คือ นมสดที่ถูกแยกไขมันออกไปบางส่วน

1.2 นมสดขาดมันเนย คือ นมสดที่ถูกแยกไขมันออกไปจนเกือบหมด ( พรรณภา ศิวพิรุฬห์เทพ, 2550: 19)

3. ผลิตภัณฑ์นม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากน้ำนมโคและนอกเหนือจากน้ำนมโค นม ปรุงแต่ง นมเปรี้ยว นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็ก เล็ก ไอศกรีม ครีม เนยแข็ง เนย น้ำมันเนย อาหารนมชนิดอื่นๆ ซึ่งได้ประกาศไว้ในกระทรวง สาธารณสุข ข้อได้เปรียบของผลิตภัณฑ์นม คือเป็นอาหารที่มีแคลเซียมตามธรรมชาติ และจัดเป็น แหล่งแคลเซียมที่ดีที่สุด แคลเซียมจากผลิตภัณฑ์นมเป็นแหล่งแคลเซียมที่สำคัญและอุดมสมบูรณ์ ตามธรรมชาติ สำหรับสาเหตุที่เราต้องการแคลเซียมนี้ นักวิจัยพบว่า แคลเซียมมีบทบาทสำคัญ ในการป้องกันโรค (สมจิต ศรีใหม่: 2551)

ผลิตภัณฑ์จากนม มี 2 ประเภท คือ

2.1 ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายในสภาพของเหลว หรือผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม (Fluid Milk Products) ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ได้แก่ นมพร้อมดื่มชนิดต่างๆ เช่น นมพาสเจอร์ไรซ์ นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว เป็นต้น

2.2 ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายในลักษณะที่ไม่เป็นเครื่องดื่ม (Manufactured Milk Products) ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ได้แก่ นมผง เนย เนยแข็ง นมข้นหวาน ไอศกรีม เป็นต้น (บรรณานุกรม คิวทิรุทท์เทพ, 2550: 1)

## 2.2 การแบ่งกลุ่มผลิตภัณฑ์นม

1. นมสด คือ นมที่รีดมาจากเม้วัวโดยตรง ซึ่งหาดื่มได้ยาก ส่วนใหญ่มักเป็นนมสดที่นำมาผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนแบบต่างๆ เรียกว่า “นมพร้อมดื่ม”

1. นมพาสเจอร์ไรซ์ (Pasteurized milk) คือนมโคที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า 63 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 30 นาที หรือทำให้ร้อนไม่ต่ำกว่า 72 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 16 วินาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า นี้จะผ่านกรรมวิธีทำนมสดให้เป็นเนื้อเดียวกันหรือไม่ก็ได้

2. นมสเตอริไลซ์ (Sterilized milk) คือนมโคที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้ต้องผ่านกรรมวิธีทำนมสดให้เป็นเนื้อเดียวกัน

3. นม ยู เอส ที (U.H.T. = Ultra High Temperature milk or Ultra Heat Treated milk) คือ นมโคที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า 1 วินาที แล้วบรรจุในภาชนะและสภาวะที่ปราศจากเชื้อ ทั้งนี้ต้องผ่านกรรมวิธีทำนมสดให้เป็นเนื้อเดียวกัน

2. นมผง (Milk Powder) คือ นมสดที่ทำให้น้ำระเหยไปจนเป็นผง มี 3 ชนิดเช่นกัน คือ นมผงธรรมดา มีไขมันไม่น้อยกว่า 26% นมผงพร้อมมันเนย (Dry whole milk) มีไขมันประมาณ 1.5 – 26% และนมผงขาดมันเนย (Skimmed milk) มีไขมันน้อยกว่า 1.5%

นมผงถูกนำมาใช้ประโยชน์ได้หลายอย่าง เช่น นำมาเป็นส่วนประกอบในเครื่องดื่ม ขนม และใช้เลี้ยงทารก ซึ่งนมที่ใช้เลี้ยงทารกมี 2 ประเภท คือ

2.1 นมผงดัดแปลง (Humanized milk หรือ Modified milk) เป็นนมผงสำหรับใช้เลี้ยงทารกอายุต่ำกว่า 6 เดือน เนื่องจากปริมาณโปรตีนและเกลือแร่ในนมโคสูงเกินไปสำหรับทารก จึงต้องมีการดัดแปลงให้ใกล้เคียงนมมารดา บริษัทที่ผลิตนมเหล่านี้จะมีการแข่งขันกันอย่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มากในการศึกษาค้นคว้าและทดลองคัดแปลงนมโคให้มีสารอาหารต่างๆ ใกล้เคียงนมมารคามากที่สุด หรืออาจมีการเสริมสารอาหารบางชนิดที่มีประโยชน์ต่อทารกมากกว่าที่มีปกติในนมมารคา ผู้บริโภคจึงควรขอความรู้จากบุคลากรสาธารณสุขเพื่อให้สามารถเลือกใช้ได้ถูกต้องและไม่เสียเงินมากโดยไม่จำเป็น

2.2 นมผงครบส่วน (Whole milk) เป็นนมโคที่มีการระเหยน้ำออก โดยไม่ต้องปรับปริมาณโปรตีนและเกลือแร่ให้ลดลง เพราะใช้สำหรับทารกอายุเกิน 6 เดือน และในเด็กโต เมื่อละลายน้ำตามสัดส่วนที่ถูกต้องจะได้คุณค่าทางโภชนาการใกล้เคียงนํ้านมโค

3. นมข้น (Condensed milk) คือ นมสดที่ระเหยเอาน้ำบางส่วนออก จึงมีความเข้มข้นมากขึ้น และอาจมีการเติมน้ำตาล หรือไม่ก็ได้ การทำให้นมข้นมีรสหวาน โดยการเติมน้ำตาล มักใช้ความเข้มข้นประมาณร้อยละ 45-50 เป็นความเข้มข้นที่ ช่วยเก็บรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์นมข้นหวาน ไว้ได้นาน เพราะน้ำตาลช่วยเพิ่มความดันออสโมติก ทำให้จุลินทรีย์ไม่สามารถเจริญเติบโต จะเห็นได้ว่า นมข้นหวานเป็นนมที่มีปริมาณน้ำตาลสูงมาก และยิ่งถ้าเป็นนมข้นขาดมันเนยชนิดหวาน จะมีคุณค่าทางอาหารต่ำ มีน้ำตาลสูง จึงมีคุณค่าต่อเด็กน้อย และมีผลทำให้เกิดฟันผุได้ค่อนข้างมาก ผลิตภัณฑ์นมข้นมีอยู่ 4 ชนิด คือ

3.1 นมข้นไม่หวาน (Unsweetened Condensed Whole Milk)

3.2 นมข้นหวาน (Sweetened Condensed Whole Milk)

3.3 นมข้นขาดมันเนยไม่หวาน (Unsweetened Condensed Skimmed Milk)

3.4 นมข้นขาดมันเนยหวาน (Sweetened Condensed Skimmed Milk)

4. นมคืนรูป (Recombined milk หรือ Reconstituted milk) นมที่ได้จากการนำเอาส่วนประกอบของนมสดที่แยกออก แล้วนำมาผสมขึ้นใหม่ มีลักษณะเช่นเดียวกับนมสด หรือนมข้น นมชนิดนี้มีคุณค่าทางโภชนาการใกล้เคียงกับนมผง

5. นมแปลงไขมัน (Filled milk) คือ นมที่ได้จากนมวัว นมผง นํ้านมข้น หรือนมคืนรูป แต่ใช้ไขมันอื่นบางส่วนหรือทั้งหมด แทนมันเนยที่มีอยู่ และอาจเติมสิ่งที่มีคุณค่าทางอาหารลงไปด้วย ผู้ผลิตส่วนมากใช้นํ้ามันปาล์มในการผลิตนมชนิดนี้ นมแปลงไขมันนิยมชงกับชา กาแฟ

6. นมปรุงแต่ง (Flavoured milk) คือ นมหรือนมผงที่ปรุงแต่งด้วยสี กลิ่น หรือรสชาติอื่นๆ ตามความพอใจ

7. นมเปรี้ยว (Cultured milk, Yoghurt) คือ นมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม หมักด้วยจุลินทรีย์ที่ไม่ทำให้เกิดโรค ที่นิยมใช้คือจุลินทรีย์ที่ผลิตกรดแลคติก (Lactic Acid Bacteria; LAB) และบ่มให้เชื้อเจริญ โดยใช้ น้ำตาลแลคโตสในนมเปลี่ยนเป็นกรดแลคติกทำให้นมมีรสเปรี้ยว ช่วยยืดอายุการเก็บได้นานขึ้น อาจมีการปรุงแต่งสี กลิ่น รส ภายหลังได้ นมชนิดนี้เหมาะกับผู้ที่มิ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัญหาที่คนไม่ได้รับเนื่องจากร่างกายไม่สามารถย่อยน้ำตาลแลคโตสได้ (lactose intolerance) นมเปรี้ยวคือเก็บที่อุณหภูมิไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส และดื่มภายในเจ็ดวัน มีคุณค่าอาหารคล้ายนมสด แต่ย่อยง่ายกว่า มีฤทธิ์เป็นยาระบายอ่อนๆ เหมาะสำหรับผู้ที่ท้องผูก หรือท้องอืดเป็นประจำ นมเปรี้ยวที่วางขายในท้องตลาดมีหลายชนิด สามารถแบ่งได้ดังนี้

7.1 นมเปรี้ยวชนิดผง คัดแปลงมาจากน้ำนมโคธรรมดา และคงคุณค่าของสารอาหารในน้ำนมได้ทั้งด้านโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน และเกลือแร่ต่างๆ แต่ผ่านกระบวนการหมัก จนเกิดกรดที่มีรสเปรี้ยวเสียก่อน จึงนำมาทำให้แห้งเป็นผง นมเปรี้ยวชนิดนี้ใช้สำหรับเด็ก โดยใช้เป็นส่วนหนึ่งในการรักษาโรกระบบทางเดินอาหารของเด็ก

7.2 โยเกิร์ต (Yoghurt) คือ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักของนมโดยมีการเติมเชื้อจุลินทรีย์หรือยีสต์ลงไปเพื่อหมักให้เกิดกรดแลคติก ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีรสเปรี้ยวแต่จะมีกลิ่นเฉพาะตัวตามแต่เชื้อที่ใช้ โดยที่โยเกิร์ตจะมีลักษณะข้นกว่านมเปรี้ยว แต่ที่จัดไว้ในประเภทเดียวกันเนื่องจากใช้กรรมวิธีในการหมักเหมือนกัน ส่วนจุลินทรีย์ที่เป็นหัวใจสำคัญในการผลิตโยเกิร์ต คือ *Lactobacillus bulgaricus* และ *Streptococcus thermophilus* แบ่งได้เป็น 2 ประเภท

7.2.1 โยเกิร์ตชนิดครีม (Cream Yoghurt) เป็นนมเปรี้ยวที่ทำจากนมเกือบ 100 % (Natural Yoghurt) ถ้าเป็นแบบเติมผลไม้ (Flavoured Yoghurt) จะมีนมประมาณ 50-85 % และมีการเติมนมผงพร้อมไขมันเนยเพื่อเพิ่มปริมาณโปรตีน

7.2.2 โยเกิร์ตพร้อมดื่ม (Drinking Yoghurt) เป็นนมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่ทำจากโยเกิร์ตชนิดครีมผสมด้วยน้ำผลไม้ มีน้ำตาลเป็นองค์ประกอบร้อยละ 7 - 10

7.3 นมเปรี้ยวที่เป็นของเหลว มักจะทำจากนมขาดมันเนย และมีการเติมน้ำตาลลงไปเพื่อให้เชื้อจุลินทรีย์เจริญเติบโตได้ดี เชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้มักจะเป็นเชื้อ แลคโตบาซิลัส แล้วปล่อยให้เกิดการหมักและย่อยนมบางส่วนจนกระทั่งมีรสเปรี้ยว จึงนำออกมาจำหน่าย

7.4 นมเปรี้ยวเทียม คือ น้ำนมที่นำมาเติมกรดแลคติก หรือกรดอื่นๆ เพื่อทำให้เกิดรสเปรี้ยว โดยไม่ผ่านการหมักหรือเติมจุลินทรีย์ใดๆ แล้วปรุงแต่งสี กลิ่น รส แล้วนำออกมาจำหน่าย ซึ่งทำให้ไม่จำเป็นต้องเก็บนมชนิดนี้ไว้ในที่เย็น และสามารถเก็บได้นานกว่านมเปรี้ยวธรรมดา

8. ครีม (Cream) คือ ไขมันนมที่แยกออกจากน้ำนม ครีมที่แยกมาได้นั้นจะมีไขมัน 36-40% ซึ่งครีมนี้จะถูกนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้ เช่น นำมาทำเป็นวิปครีม นำไปทำเป็นเนย

9. เนย (Butter) คือ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากครีมซึ่งผ่านกรรมวิธีการผลิตเอาน้ำออกจากครีม และเติมวิตามิน หรือสารที่จำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิต เช่น เกลือ วิตามินดี และเบต้าแคโรทีน เพื่อปรุงแต่งรสชาติและสี

เนยเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการปั่นแยกไขมันนมให้มีน้ำอยู่ในปริมาณต่ำ คือ มีน้ำไม่เกิน 16% และมีไขมันไม่น้อยกว่า 80% หากการมีลดความชื้นจนต่ำกว่า 1% จะได้น้ำมันเนย (Butter oil) ซึ่งนิยมใช้เป็นวัตถุดิบผสมกับนมพร่องไขมันในการทำผลิตภัณฑ์นมกินรูป

เนื่องจากไขมันในนมมีกรดไขมันสายสั้นปริมาณมากทำให้เนยมีจุดหลอมเหลวต่ำ และหืนได้ง่ายจึงควรเก็บเนยในตู้เย็นถ้าต้องการให้เนยคงสภาพเป็นก้อนและไม่หืนเร็ว

10. เนยแข็ง (Cheese) คือ ผลิตภัณฑ์จากนมซึ่งสามารถผลิตได้จากนมวัวหรือแพะ เป็นต้น ที่ผ่านกระบวนการคัดแยกโปรตีน แล้วนำโปรตีนของนมมาทำการผสมเชื้อรา หรือแบคทีเรีย หรือสารอื่นๆ แตกต่างกันไปตามแต่ละประเภทของเนยแข็ง ซึ่งแตกต่างจากเนยที่ทำมาจากไขมันของนม

11. ไอศกรีม คือ ผลิตภัณฑ์นมแช่แข็งที่มีส่วนผสมต่างๆ ดังนี้ คือ นม สารให้ความหวาน สารให้ความคงตัว (Stabilizers) สารช่วยรวมตัวระหว่างน้ำและไขมัน (Emulsifiers) และสารปรุงแต่งกลิ่น (Flavoring Substances) อาจจะมีการเติมสารอื่น เช่น ไข่ ผลไม้ แป้ง สารสี ลงไปเพิ่มได้ตามความต้องการ (พรพนิกา ศิวะพิรุฬห์เทพ, 2550 : 20-22)

## 2.3 คุณค่าทางอาหารของนมและผลิตภัณฑ์นม

1. นมพร้อมดื่มของบริษัทเมจิ (บริษัท ซีที เมจิ จำกัด : ฉลากผลิตภัณฑ์)

-ส่วนประกอบ

น้ำนมโค 100%

-คุณค่าทางโภชนาการในปริมาณ 830 ml.

ไขมันทั้งหมด 8 ก.

ไขมันอิ่มตัว 5 ก.

โคเลสเตอรอล 25 มก.

โปรตีน 7 ก.

คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 10 ก.

ใยอาหาร 0 ก.

น้ำตาล 9 ก.

โซเดียม 90 มก.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-การเก็บรักษา

เก็บไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 8 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา

2. นมปรุงแต่งของบริษัทดัชมิลล์ (บริษัท ดัชมิลล์ จำกัด : ฉลากผลิตภัณฑ์)

-ส่วนประกอบ

นมโค 95%

ผงโกโก้ 1%

น้ำตาล 4%

-คุณค่าทางโภชนาการในปริมาณ 200 ml.

ไขมันทั้งหมด 9 ก.

ไขมันอิ่มตัว 4 ก.

โคเลสเตอรอล 25 มก.

โปรตีน 7 ก.

คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 28 ก.

ใยอาหาร 0 ก.

น้ำตาล 18 ก.

โซเดียม 105 มก.

-การเก็บรักษา

เก็บไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 8 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา

3. นมเปรี้ยวของบริษัทดัชมิลล์ (บริษัท ดัชมิลล์ จำกัด : ฉลากผลิตภัณฑ์)

-ส่วนประกอบ

โยเกิร์ต 53%

น้ำผลไม้รวม 14.5%

น้ำตาล 8%

-คุณค่าทางโภชนาการในปริมาณ 120 ml.

ไขมันทั้งหมด 1.5 ก.

ไขมันอิ่มตัว 1 ก.

โคเลสเตอรอล น้อยกว่า 5 มก.

โปรตีน 2 ก.

คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 14 ก.

ใยอาหาร 0 ก.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

น้ำตาล 12 ก.

โซเดียม 50 มก.

-การเก็บรักษา

เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 2–5 องศาเซลเซียส

#### 4. โยเกิร์ตของบริษัทคัมมิลต์ (บริษัท คัมมิลต์ จำกัด : ฉลากผลิตภัณฑ์)

-ส่วนประกอบ

โยเกิร์ต 82.2%

วุ้นมะพร้าวในน้ำเชื่อม 15%

น้ำตาล 2.8%

เชื้อจุลินทรีย์โยเกิร์ต

-คุณค่าทางโภชนาการในปริมาณ 140 ml.

ไขมันทั้งหมด 4 ก.

ไขมันอิ่มตัว 15 ก.

โคเลสเตอรอล 15 มก.

โปรตีน 5 ก.

คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 34 ก.

ใยอาหาร น้อยกว่า 1 ก.

น้ำตาล 20 ก.

โซเดียม 85 มก.

-การเก็บรักษา

เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 2–5 องศาเซลเซียส

#### 5. เนย (Butter)ของบริษัทออคิด (บริษัทออคิด : ฉลากผลิตภัณฑ์)

-ส่วนประกอบ

น้ำมันเนย 80 %

เกลือ 2 %

นมผงขาดมันเนย 2 %

-คุณค่าทางโภชนาการในปริมาณ 227 กรัม

ไขมันทั้งหมด 5 ก.

โปรตีน 2.5 ก.

คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้อยกว่า 1 ก.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

น้ำตาล 0 ก.

โซเดียม 360 มก.

-การเก็บรักษา

เก็บไว้ในอุณหภูมิ 3 องศาเซลเซียส

6. เนยแข็ง (Cheese) ของบริษัทคาร์ซีส (บริษัทคาร์ซีส : ฉลากผลิตภัณฑ์)

-ส่วนประกอบ

เนยแข็ง 63%

ชาดุน้ำมัน 5%

ชาดุน้ำมันไม่รวมมันเนย 3%

มีปริมาณไขมันเนยไม่รวมน้ำไม่น้อยกว่าร้อยละ 45

-คุณค่าทางโภชนาการในปริมาณ 126 กรัม

ไขมันทั้งหมด 5.2 ก.

โปรตีน 3.6 ก.

คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 0.7 ก.

น้ำตาล 0 ก.

โซเดียม 330 มก.

-การเก็บรักษา

เก็บไว้ในอุณหภูมิ 3 องศาเซลเซียส

7. ไอศกรีมนมผสมโกโก้ กาแฟและอัลมอนต์ ของบริษัทมอกก้า อัลมอนต์ พีค้จ (บริษัทมอกก้า อัลมอนต์ พีค้จ : ฉลากผลิตภัณฑ์)

-ส่วนประกอบ

ไขมันนม 10 %

นมผงขาดมันเนย 5

ครีม 12 %

น้ำตาล 10%

ชี็อกโกแลต 5%

อัลมอนต์ 3 %

-คุณค่าทางโภชนาการในปริมาณ 40 กรัม

ไขมันทั้งหมด 0.5 ก.

โปรตีน 1.5 ก.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้อยกว่า 1 ก.

น้ำตาล น้อยกว่า 10 ก.

โซเดียม 60 มก.

-การเก็บรักษา

เก็บที่อุณหภูมิ ต่ำกว่า 3 องศาเซลเซียส

## 2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ไพจิตร จิตสมบุรณ์ (2534 : 30) ได้ทำการสำรวจความคิดเห็นและทัศนคติของผู้บริโภคผลิตภัณฑ์นม จำนวนทั้งสิ้น 100 คน ผลการสำรวจพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีการศึกษาสูงกว่ามัธยมศึกษา ผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่มเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการบริโภคมากที่สุด ตามด้วยนมเปรี้ยวชนิดพร้อมดื่มและครีมชาน ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากให้เหตุผลในการบริโภคนมเพราะว่า เพื่อสุขภาพและชอบรสชาติ และมีความเห็นว่าการโฆษณาส่งผลต่อต้นทุน ทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น เมื่อมีการโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหารนมตราใหม่ ผู้บริโภคจะลองผลิตภัณฑ์อาหารนมตราชิ้นนั้น สื่อโฆษณาประเภทที่ผู้ตอบแบบสอบถามพบเห็นมากที่สุด คือ สื่อโทรทัศน์ แนวทางการโฆษณาผลิตภัณฑ์นมส่วนมากจะรณรงค์ให้มีการบริโภคนมเพิ่มขึ้น พร้อมทั้งชี้ให้เห็นถึงประโยชน์และคุณค่าของผลิตภัณฑ์ การส่งเสริมการขายนมและผลิตภัณฑ์นมด้วยวิธีการโฆษณา นอกจากนั้นยังส่งเสริมการขายด้วยการรับสมาชิกและการชิงโชคต่างๆ

กุนริน เพ็ญเกษม (2541 : 35) ศึกษาพฤติกรรมและทัศนคติในการบริโภคและผลิตภัณฑ์นมของคนในกรุงเทพฯ ซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้ คนกรุงเทพฯ ส่วนใหญ่นิยมบริโภคนมยูเอชทีมากที่สุด ช่วงเวลาในการบริโภคจะไม่แน่นอน ขณะที่ผู้หญิงจะบริโภคนมมากกว่าผู้ชาย ผู้บริโภคส่วนมากมี การศึกษาระดับปริญญาตรี มีรายได้ 5,000 – 10,000 บาท และพบว่าคนกรุงเทพฯ มีทัศนคติที่ดีถึงดีมากในการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นม การทดสอบปัจจัยที่มีผลต่อทัศนคติ พบว่า เพศ อายุ การศึกษาและรายได้ ไม่มีผลต่อทัศนคติการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นม สุดท้ายการศึกษาถึงความยืดหยุ่นของรายได้คือค่าใช้จ่ายพบว่าความยืดหยุ่นที่คำนวณได้มีค่าลบแสดงว่า เมื่อคนกรุงเทพฯ มีรายได้เพิ่มขึ้นจะมีสัดส่วน ค่าใช้จ่ายการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมน้อยลง ซึ่งเป็นลักษณะปกติของสินค้าประเภทอาหารที่การบริโภคจะบริโภคตามที่ร่างกายต้องการเท่านั้น

ศุภณัฐ ศรีสุคนธ์รัตน์ (2542 : 57) ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคนมยูเอชทีแคลเซียมสูงในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้บริโภคส่วนมากเป็นผู้หญิง มีอายุระหว่าง 25 - 40 ปี สถานภาพโสด การศึกษาระดับปริญญาตรี อาชีพรัฐวิสาหกิจ และมีรายได้ในช่วง 10,000 – 15,000 บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนใหญ่มีการบริโภค 2-3 วัน / ครั้ง และมักบริโภคในช่วงเช้าที่บ้านหรือที่พัก และจะบริโภค เคี้ยวไม่ควบคู่กับอาหารประเภทอื่นๆ ส่วนใหญ่นิยมบริโภคคนมชุเฮซทีแคลเซียมสูงตราแคลซีเม็กซ์ รสจืด เพราะคุณภาพดี รongลงมาคือตราแอนลิน เหตุผลสำคัญที่ผู้บริโภคชอบบริโภคคนมชุเฮซที แคลเซียมสูงเพราะต้องการแคลเซียมจากนมมากกว่ารสชาติ ส่วนผู้ที่ไม่บริโภคให้เหตุผลว่าไม่ชอบ รสชาติ และไม่มีเวลาจำเป็นที่จะต้องบริโภค ในด้านการตัดสินใจซื้อผู้บริโภคจะเป็นผู้ซื้อด้วย ตัวเองสื่อที่มีอิทธิพลมากที่สุดคือจุดจำหน่ายตามร้านค้าหรือห้างสรรพสินค้า รongลงมาคือวารสาร และนิตยสาร ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะเลือกซื้อจากซูเปอร์มาร์เก็ต จะซื้อปริมาณ 3 กล่องขึ้นไปต่อ ครั้ง และจะซื้อสัปดาห์ละ 1 ครั้ง เหตุผลที่บริโภคครั้งแรกเพราะคิดว่ามีประโยชน์ต่อร่างกาย ส่วนใหญ่จะพิจารณาราคาและปริมาณบรรจุภัณฑ์ประกอบในการซื้อ แรงจูงใจในการตัดสินใจใน การซื้อ คือ การแนะนำของพนักงาน ณ จุดขาย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 3

### วิธีดำเนินการ

#### 3.1 ประชากร

ประชากร คือ ผู้หญิงวัย 40 ปีขึ้นไปที่ประกอบอาชีพแม่บ้านและทำงานนอกบ้าน ในเขต  
ลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร

#### 3.2 การคัดเลือกกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้หญิง 2 กลุ่มที่มีอายุ 40 ปีขึ้นไป กลุ่มที่ 1 ประกอบอาชีพแม่บ้าน 40  
คน ใช้การสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงที่หมู่บ้านเคหะนคร 2 ในเขตลาดกระบัง และกลุ่มที่ 2  
ทำงานนอกบ้าน 40 คน เป็นบุคคลทั่วไปในเขตลาดกระบัง ที่สุ่มแบบโดยบังเอิญ

#### 3.3 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยนำแบบสอบถามไปแจกให้กับกลุ่มตัวอย่างและรับกลับด้วยตนเอง ผู้วิจัยได้รับ  
แบบสอบถามกลับทั้งหมด 80 ชุด คิดเป็น 100%

##### 3.3.1 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลคือแบบสอบถามที่ประกอบไปด้วยคำถาม 3  
ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นม

ตอนที่ 3 พฤติกรรมในการซื้อและสถานที่ซื้อนมและผลิตภัณฑ์นม

##### 3.3.2 วิธีดำเนินการสร้างแบบสอบถามและลักษณะของแบบสอบถาม

การสร้างแบบสอบถาม ผู้วิจัยได้ดำเนินการสร้างแบบสอบถาม โดยมีขั้นตอน  
ดังนี้

1. การศึกษาวัตถุประสงค์ของงานวิจัย และศึกษาเอกสารที่หรืองานวิจัยที่เกี่ยวข้อง  
เพื่อกำหนดประเด็นและขอบเขตของแบบสอบถาม

2. ร่างแบบสอบถามนำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบความถูกต้อง ความ  
เหมาะสมและความตรงในเนื้อหา แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไข

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแก้ไขแล้วเสนออาจารย์ที่ปรึกษา และนำมาปรับปรุงอีกครั้งหนึ่ง

แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม เป็นแบบสอบถามแบบเลือกตอบ ประกอบด้วย

- อายุ
- ระดับการศึกษา
- อาชีพ
- รายได้ต่อเดือน

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับพฤติกรรมกรการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นม เป็นแบบสอบถามแบบเลือกตอบและบรรยาย ประกอบด้วย

- ท่านบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมหรือไม่
- ท่านรู้จักนมและผลิตภัณฑ์นมจากแหล่งใดบ้าง
- ท่านบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมบ่อยเพียงใด
- ท่านบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมในช่องทางใด
- ท่านบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมในสถานที่ใด
- ท่านบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมอย่างไร
- ท่านทราบหรือไม่ว่านมและผลิตภัณฑ์นมมีประโยชน์ในเรื่องใดบ้าง

ตอนที่ 3 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับพฤติกรรมในการซื้อและสถานที่ซื้อนมและผลิตภัณฑ์นม เป็นแบบสอบถามแบบเลือกตอบ ประกอบด้วย

- ท่านซื้อนมและผลิตภัณฑ์นมด้วยตัวเองหรือไม่
- ท่านซื้อนมและผลิตภัณฑ์นมจากสถานที่ใดบ้าง
- แรงจูงใจที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อนมและผลิตภัณฑ์นม
- ท่านมีหลักเกณฑ์ในการซื้อนมและผลิตภัณฑ์นมอย่างไร
- ท่านคิดว่านมและผลิตภัณฑ์นมมีสารอาหารใดบ้าง
- ท่านคิดว่าในปัจจุบันปริมาณนมมีความเหมาะสมกับราคาหรือไม่
- หากนมและผลิตภัณฑ์นมมีราคาสูงขึ้นท่านบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมต่อ

หรือไม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.3.3 วิธีดำเนินการส่งแบบสอบถาม

ผู้วิจัยได้ดำเนินการส่งแบบสอบถามและรับกลับคืนด้วยตัวเอง โดยกลุ่มตัวอย่าง แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม กลุ่มที่ 1 ประกอบอาชีพแม่บ้าน 40 คน ใช้การส่งกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ที่หมู่บ้านเกษตรนคร 2 ในเขตลาดกระบัง และกลุ่มที่ 2 ทำงานนอกบ้าน 40 คน เป็นบุคคลทั่วไป ในเขตลาดกระบัง ที่ส่งแบบโดยบังเอิญ โดยได้รับแบบสอบถามกลับคืนมา 80 ชุด คิดเป็น 100% โดยได้ดำเนินการภายในวันที่ 1 กุมภาพันธ์ – 28 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2551

### 3.3.4 การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ

1. ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม ใช้จำนวนและค่าร้อยละ
2. ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้บริโภคและผลิตภัณฑ์นม ใช้จำนวนและค่าร้อยละ
3. เกี่ยวกับข้อคิดเห็นอื่นๆ ที่มีต่อนมและผลิตภัณฑ์นม ใช้การบรรยาย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 4

### ผลการวิจัยและวิจารณ์ผล

#### 4.1 ผลการวิจัย

##### ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

##### ตารางที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอาชีพเป็นแม่บ้านและทำงานต่างๆ

อาชีพแม่บ้าน				อาชีพทำงานนอกบ้าน				
คนที	อายุ	การศึกษา	รายได้	คนที	ลักษณะงาน	อายุ	การศึกษา	รายได้
1	61	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	1	พนักงานบริษัท	52	ป.ตรี	25,000
2	54	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	2	รับราชการ	57	ป.ตรี	38,000
3	43	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	3	รัฐวิสาหกิจ	40	ป.ตรี	15,001-20,000
4	49	ม.ปลาย	ต่ำกว่า 3,000	4	รับราชการ	56	ป.ตรี	15,001-20,000
5	48	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	5	รับราชการ	59	ป.ตรี	38,000
6	65	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	6	รับราชการ	58	ป.ตรี	35,000
7	43	ม.ต้น	ต่ำกว่า 3,000	7	พนักงานบริษัท	45	ป.ตรี	15,001-20,000
8	48	ม.ปลาย	ต่ำกว่า 3,000	8	ธุรกิจส่วนตัว	62	ประถมศึกษา	10,001-15,000
9	57	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	9	รับจ้าง	47	ปวช.	5,001-10,000
10	63	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	10	รับราชการ	58	ป.ตรี	15,001-20,000
11	52	ม.ต้น	ต่ำกว่า 3,000	11	พนักงานบริษัท	50	ปวช.	10,001-15,000
12	42	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	12	รัฐวิสาหกิจ	49	ม.ปลาย	5,001-10,000
13	45	ม.ต้น	ต่ำกว่า 3,000	13	รับจ้าง	60	ประถมศึกษา	3,001-5,000
14	44	ปวช.	ต่ำกว่า 3,000	14	ธุรกิจส่วนตัว	47	ปวช.	15,001-20,000
15	63	ม.ต้น	ต่ำกว่า 3,000	15	พนักงานบริษัท	54	ม.ต้น	5,001-10,000
16	51	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	16	รับจ้าง	43	ปวช.	5,001-10,000
17	41	ปวช.	ต่ำกว่า 3,000	17	รัฐวิสาหกิจ	50	ป.ตรี	15,001-20,000
18	55	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	18	พนักงานบริษัท	50	ปวช.	15,001-20,000
19	46	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	19	ค้าขาย	50	ประถมศึกษา	10,001-15,000
20	60	ปวช.	ต่ำกว่า 3,000	20	ธุรกิจส่วนตัว	44	ปวช.	10,001-15,000
21	47	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	21	รับราชการ	52	ป.ตรี	30,000
22	54	ม.ปลาย	ต่ำกว่า 3,000	22	รับราชการ	65	ป.ตรี	15,001-20,000
23	62	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	23	รับราชการ	51	ป.ตรี	33,250
24	40	ปวช.	ต่ำกว่า 3,000	24	รับราชการ	51	ป.ตรี	30,000
25	49	ม.ปลาย	ต่ำกว่า 3,000	25	รับราชการ	50	ป.ตรี	39,950
26	53	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	26	รับราชการ	52	ป.ตรี	30,000
27	50	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	27	รับราชการ	51	ป.ตรี	20,500
28	41	ปวช.	ต่ำกว่า 3,000	28	รับราชการ	51	ป.ตรี	30,000
29	55	ม.ต้น	ต่ำกว่า 3,000	29	รับราชการ	48	ป.ตรี	30,000
30	44	ม.ปลาย	ต่ำกว่า 3,000	30	รับราชการ	50	ป.ตรี	28,190
31	65	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	31	รับราชการ	54	ป.ตรี	30,000

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 1 (ต่อ) สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอาชีพเป็นแม่บ้านและทำงานต่างๆ**

อาชีพแม่บ้าน				อาชีพทำงานนอกบ้าน				
คนที่	อายุ	การศึกษา	รายได้	คนที่	ลักษณะงาน	อายุ	การศึกษา	รายได้
32	57	ปวศ.	ต่ำกว่า 3,000	32	รับราชการ	41	ป.ตรี	15,001-20,000
33	59	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	33	รับราชการ	44	ป.ตรี	30,000
34	48	ม.ต้น	ต่ำกว่า 3,000	34	รับราชการ	53	ป.ตรี	30,000
35	54	ปวช.	ต่ำกว่า 3,000	35	รับราชการ	54	ป.ตรี	44,610
36	58	ม.ต้น	ต่ำกว่า 3,000	36	รับราชการ	54	ป.ตรี	33,540
37	63	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	37	รับราชการ	56	ป.ตรี	15,001-20,000
38	49	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	38	รับราชการ	54	ป.ตรี	15,001-20,000
39	63	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	39	รับราชการ	56	ป.ตรี	30,000
40	49	ประถมศึกษา	ต่ำกว่า 3,000	40	รับราชการ	54	ป.ตรี	30,000

จากตารางที่ 1 ผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีอาชีพแม่บ้านมีอายุ 41 – 65 ปี รายได้ต่ำกว่า 3,000 บาท มีการศึกษาตั้งแต่ระดับประถมศึกษา – ปวศ. ส่วนผู้ที่มีอาชีพทำงานนอกบ้านนั้น ทำงานหลายประเภทแตกต่างกันไป เช่น รับราชการ พนักงานบริษัท ค้าขาย และผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่รับราชการ มีอายุ 41 – 65 ปี มีรายได้ตั้งแต่ 3,001 -39,950 บาท มีการศึกษาตั้งแต่ระดับประถมศึกษา - ปริญญาตรี

81979

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นม

### ตารางที่ 2 จำนวนผู้บริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมชนิดต่างๆ

พฤติกรรมการบริโภคนม และผลิตภัณฑ์นม	ผู้ที่มีอาชีพแม่บ้าน		ผู้ที่มีอาชีพทำงานนอก บ้าน		รวม	ร้อยละ
	คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ		
<b>1. บริโภคหรือไม่</b>						
1.1 บริโภค	15	37.5	31	77.5	46	57.5
1.2 ไม่บริโภค	25	62.5	9	22.5	34	42.5
<b>2. นมพร้อมดื่ม</b>						
2.1 บริโภค	11	73.33	30	96.78	41	89.13
2.2 ไม่บริโภค	4	26.67	1	3.22	5	10.87
<b>3. นมปรุงแต่ง</b>						
3.1 บริโภค	-	-	22	70.97	22	47.83
3.2 ไม่บริโภค	15	100	9	29.03	24	52.17
<b>4. นมเปรี้ยว</b>						
4.1 บริโภค	6	40	19	61.29	25	54.35
4.2 ไม่บริโภค	9	60	12	38.71	21	45.65
<b>5. โยเกิร์ต</b>						
5.1 บริโภค	2	13.33	13	41.94	15	32.61
5.2 ไม่บริโภค	13	86.67	18	58.06	31	67.39
<b>6. เนย</b>						
6.1 บริโภค	-	-	1	2.5	1	2.17
6.2 ไม่บริโภค	15	100	30	75	45	97.83
<b>7. เนยแข็ง</b>						
7.1 บริโภค	-	-	1	3.23	1	2.17
7.2 ไม่บริโภค	15	100	30	96.77	45	97.83
<b>8. ไอศกรีม</b>						
8.1 บริโภค	2	13.33	16	51.61	18	39.13
8.2 ไม่บริโภค	13	86.67	15	48.39	28	60.87

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากตารางที่ 2 พบว่าทั้งคนทำงานและแม่บ้านบริโภคนมเพียง 57% ไม่บริโภคนมถึง 43% ในคนที่บริโภคนมนี้กลุ่มคนทำงานจะมีการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์มากกว่ากลุ่มแม่บ้าน 77% กับ 37.5% และผู้บริโภคนมและผลิตภัณฑ์จะบริโภคผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่มมากกว่าผลิตภัณฑ์นมชนิดอื่น

ตารางที่ 3 จำนวนผู้ที่แสดงความคิดเห็นต่อการบริโภคและไม่บริโภคนมและผลิตภัณฑ์นม

รายการ	ผู้ที่มีอาชีพแม่บ้าน		ผู้ที่มีอาชีพทำงานนอกบ้าน		รวม	ร้อยละ
	คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ		
<b>บริโภค</b>	15	37.5	31	77.5	46	57.5
- ขอบรสชาติ	-	-	6	8.22	6	6.52
- ควบคุมน้ำหนัก	3	15.79	9	12.32	12	13.05
- ต้องการแคลเซียม	1	5.26	26	35.62	27	29.35
- ราคาถูก	-	-	2	2.74	2	2.17
- หาซื้อง่าย	2	10.53	8	10.96	10	10.87
- คนในครอบครัวรับประทาน	13	68.42	20	27.4	33	35.87
- อื่นๆ	-	-	2	2.74	2	2.17
<b>ไม่บริโภค</b>	25	62.5	9	22.5	34	42.5
- มีกลิ่นคาว	14	34.15	3	21.43	17	30.9
- มีไขมันมาก	6	14.63	1	7.14	7	12.73
- ราคาแพง	9	21.95	3	21.43	12	21.82
- คนในครอบครัวไม่รับประทาน	4	9.76	3	21.43	7	12.73
- อื่นๆ	8	19.51	4	28.57	12	21.82

จากตารางที่ 3 พบว่าคนที่บริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมให้เหตุผลว่าเพราะคนในครอบครัวรับประทานและต้องการแคลเซียม ส่วนคนที่ไม่บริโภคให้เหตุผลว่า นมมีกลิ่นคาวและมีราคาแพง

ตารางที่ 4 จำนวนคนที่รู้จักนมและผลิตภัณฑ์นมจากสื่อประเภทต่างๆ

รายการ	ผู้ที่มีอาชีพ		ผู้ที่มีอาชีพทำงานนอก		รวม	ร้อยละ
	แม่บ้าน		บ้าน			
	คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ		
1. โทรทัศน์	15	65.22	37	32.63	46	38.98
2. วิทยุ	3	13.04	14	14.74	17	17.59
3. วารสาร	-	-	11	10.53	10	8.47
4. หนังสือพิมพ์	2	8.7	16	16.84	18	15.25
5. ป้ายโฆษณา	-	-	14	14.73	14	11.86
6. ญาติ เพื่อน คนที่รู้จัก	3	13.04	10	10.53	13	11.02

จากตารางที่ 4 พบว่าแม่บ้านรู้จักนมและผลิตภัณฑ์นมจากสื่อโทรทัศน์มากที่สุด ส่วนคนทำงานรู้จักจากสื่อทุกชนิด เมื่อมองในภาพรวมพบว่าผู้คนที่รู้จักนมและผลิตภัณฑ์นมจากสื่อโทรทัศน์มากกว่าสื่อชนิดอื่น (38.98%)

ตารางที่ 5 จำนวนครั้งที่แม่บ้านและคนทำงานบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นม

รายการ	ผู้ที่มีอาชีพแม่บ้าน		ผู้ที่มีอาชีพทำงานนอก		รวม	ร้อยละ
	แม่บ้าน		บ้าน			
	แม่บ้าน	ร้อยละ	ทำงาน	ร้อยละ		
ทุกวัน	3	20	13	41.94	16	34.78
2-3 วัน / ครั้ง	8	53.34	16	51.62	24	52.17
1 ครั้ง / สัปดาห์	2	13.33	-	-	2	4.36
นานๆ ครั้ง	2	13.33	2	6.44	4	8.69

จากตารางที่ 5 พบว่าแม่บ้านและคนทำงานส่วนใหญ่ประมาณ 52% มีการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นม 2-3 วัน / ครั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 6** จำนวนผู้แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับช่วงเวลาที่บริโภคนมและผลิตภัณฑ์นม

รายการ	ผู้ที่มีอาชีพ		ผู้ที่มีอาชีพทำงานนอก		รวม	ร้อยละ
	แม่บ้าน		บ้าน			
	คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ		
เช้า	-	-	10	32.26	10	21.73
กลางวัน	6	40	-	-	6	13.04
เย็น	4	26.67	6	19.35	10	21.73
ก่อนนอน	3	20	6	19.35	9	19.57
ไม่แน่นอน	2	13.33	9	29.04	10	21.73

จากตารางที่ 6 พบว่ากลุ่มแม่บ้านจะมีการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมในช่วงเวลากลางวัน ส่วนกลุ่มคนทำงานจะมีการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมในช่วงเช้า เมื่อมองในภาพรวมผู้บริโภครับประทานนมทุกช่วงเวลาใกล้เคียงกันแต่รับประทานในช่วงกลางวันน้อยที่สุด

**ตารางที่ 7** จำนวนผู้ที่มีความคิดเห็นเกี่ยวกับสถานที่ที่บริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมบ่อยที่สุด

รายการ	ผู้ที่มีอาชีพ		ผู้ที่มีอาชีพทำงานนอก		รวม	ร้อยละ
	แม่บ้าน		บ้าน			
	คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ		
บ้าน	15	100	28	90.32	43	93.48
ที่ทำงาน	-	-	3	9.68	3	6.52
ร้านค้า / ห้างสรรพสินค้า	-	-	-	-	-	-
ร้านอาหาร	-	-	-	-	-	-

จากตารางที่ 7 พบว่ากลุ่มแม่บ้านและกลุ่มคนทำงานมีการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมที่บ้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### ตอนที่ 3 พฤติกรรมในการซื้อนมและผลิตภัณฑ์นม

#### ตารางที่ 8 จำนวนผู้ที่ซื้อและไม่ซื้อนมและผลิตภัณฑ์ด้วยตัวเอง

รายการ	ผู้ที่มีอาชีพ		ผู้ที่มีอาชีพทำงานนอก		รวม	ร้อยละ
	แม่บ้าน		บ้าน			
	คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ		
ซื้อด้วยตัวเอง	4	26.67	23	74.19	27	58.7
ไม่ได้ซื้อด้วยตัวเอง	11	73.33	8	25.81	19	41.3

จากตารางที่ 8 พบว่าส่วนใหญ่ในกลุ่มแม่บ้านจะไม่ได้ซื้อนมและผลิตภัณฑ์ด้วยตัวเองถึง 73.33% แต่กลุ่มคนทำงานส่วนใหญ่จะซื้อนมและผลิตภัณฑ์ด้วยตัวเองถึง 74.19%

#### ตารางที่ 9 จำนวนผู้ที่มีความคิดเห็นเกี่ยวกับสถานที่ซื้อนมและผลิตภัณฑ์นม

รายการ	ผู้ที่มีอาชีพ		ผู้ที่มีอาชีพทำงาน		รวม	ร้อยละ
	แม่บ้าน		นอกบ้าน			
	คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ		
ร้านค้าปลีก	4	100	8	14.81	12	20.69
โรงอาหาร / สหกรณ์	-	-	5	9.26	5	8.62
ห้างสรรพสินค้า	-	-	14	25.93	14	24.14
ร้านตัวแทนจำหน่าย	-	-	7	12.96	7	12.07
ซูเปอร์มาร์เก็ต	-	-	19	35.19	19	32.76
อื่นๆ	-	-	1	1.85	1	1.72

จากตารางที่ 9 พบว่ากลุ่มแม่บ้านจะซื้อนมและผลิตภัณฑ์จากร้านค้าปลีก 100% ส่วนกลุ่มคนทำงานจะซื้อนมและผลิตภัณฑ์นมจากซูเปอร์มาร์เก็ต 35.19% และห้างสรรพสินค้า 25.93%

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 10** จำนวนผู้ที่มีความคิดเห็นเกี่ยวกับแรงจูงใจต่อการตัดสินใจซื้อนมและผลิตภัณฑ์นม

รายการ	ผู้ที่มีอาชีพ		ผู้ที่มีอาชีพทำงานนอก		รวม	ร้อยละ
	แม่บ้าน		บ้าน			
	คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ		
ลดราคา	2	50	4	16	6	20.69
เพิ่มปริมาณ	1	25	7	28	8	27.59
มีของแถม	1	25	3	12	4	13.79
อื่นๆ	-	-	11	44	11	37.93

จากตารางที่ 10 พบว่ากลุ่มแม่บ้านตัดสินใจซื้อนมและผลิตภัณฑ์นมจากการลดราคา ส่วนกลุ่มคนทำงานตัดสินใจซื้อนมและผลิตภัณฑ์นมจากเหตุผลอื่นๆ เช่นคุณภาพของนมและผลิตภัณฑ์นม

**ตารางที่ 11** จำนวนผู้ที่มีความคิดเห็นเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ที่ใช้ในการซื้อนมและผลิตภัณฑ์นม

รายการ	ผู้ที่มีอาชีพแม่บ้าน		ผู้ที่มีอาชีพทำงานนอกบ้าน		รวม	ร้อยละ
	แม่บ้าน		นอกบ้าน			
	คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ		
ดูวันหมดอายุ	2	50	13	19.12	15	20.83
ชื่อของผลิตภัณฑ์	1	22	7	10.29	8	11.11
สัญลักษณ์ อย.	-	-	9	13.34	9	12.5
รสชาติ	-	-	12	17.65	12	16.67
โฆษณา	-	-	2	2.94	2	2.78
ราคา	-	-	9	13.24	9	12.5
คุณค่าทางอาหารของผลิตภัณฑ์	1	22	16	23.52	17	23.61

จากตารางที่ 11 พบว่ากลุ่มแม่บ้านจะดูวันหมดอายุเป็นเกณฑ์ในการซื้อนมและผลิตภัณฑ์นม ส่วนกลุ่มคนทำงานจะเลือกซื้อนมและผลิตภัณฑ์โดยดูจากคุณค่าทางอาหารเป็นเกณฑ์

**ตารางที่ 12** จำนวนผู้ที่คิดว่าได้สารอาหารจากการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นม

รายการ	ผู้ที่มีอาชีพ		ผู้ที่มีอาชีพทำงานนอก		รวม	ร้อยละ
	แม่บ้าน		บ้าน			
	คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ		
โปรตีน	1	20	19	24.67	20	24.39
คาร์โบไฮเดรต	-	-	2	2.6	2	2.44
วิตามิน	1	20	12	15.58	13	15.86
ไขมัน	2	40	14	18.18	16	19.51
เกลือแร่	-	-	9	11.69	9	10.97
แคลเซียม	1	20	21	27.27	22	26.83

จากตารางที่ 12 พบว่ากลุ่มแม่บ้านมีความคิดว่าในนมและผลิตภัณฑ์นมจะได้สารอาหารไขมัน ส่วนในกลุ่มคนทำงานมีความคิดว่าได้แคลเซียมและ โปรตีนจากการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นม

**ตารางที่ 13** จำนวนผู้ที่คิดว่ามีเหมาะสมต่อราคาและปริมาณของนมและผลิตภัณฑ์นม

รายการ	ผู้ที่มีอาชีพ		ผู้ที่มีอาชีพทำงานนอก		รวม	ร้อยละ
	แม่บ้าน		บ้าน			
	คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ		
เหมาะสม	2	50	19	82.6	21	77.78
ไม่เหมาะสม	2	50	4	17.4	6	22.22

จากตารางที่ 13 พบว่ากลุ่มแม่บ้านมีความคิดเห็นเกี่ยวกับเรื่องราคาและปริมาณของนมเหมาะสมหรือไม่เหมาะสมแม่บ้านเห็นว่าเหมาะสมและไม่เหมาะสมในจำนวนที่เท่ากัน ส่วนกลุ่มคนทำงานมีความคิดเห็นว่าราคาต่อปริมาณของนมและผลิตภัณฑ์นมเหมาะสมแล้วสูงถึง 77.78%

**ตารางที่ 14** จำนวนผู้ที่คิดว่าจะบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมเมื่อราคาสูงขึ้น

รายการ	ผู้ที่มีอาชีพ		ผู้ที่มีอาชีพทำงานนอก		รวม	ร้อยละ
	แม่บ้าน		บ้าน			
	คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ		
เลิกบริโภค	-	-	-	-	-	-
บริโภคน้อยลง	3	75	7	30.43	10	37.04
บริโภคตามปกติ	1	25	16	69.57	17	62.96
บริโภคนมากขึ้น	-	-	-	-	-	-

จากตารางที่ 14 พบว่าหากนมและผลิตภัณฑ์นมมีราคาสูงขึ้นกลุ่มแม่บ้าน 75% จะมีการบริโภคที่ลดลง ส่วนกลุ่มคนทำงาน 69.57% จะมีการบริโภคตามปกติ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 5

### สรุปและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุป

ในการทำการวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมของผู้หญิงอายุ 40 ปีขึ้นไป กลุ่มตัวอย่างมี 2 กลุ่มคือ แม่บ้านจำนวน 40 คน ใช้การสุ่มแบบเจาะจงที่หมู่บ้านเคหะนคร 2 ในเขตลาดกระบัง และกลุ่มที่ 2 คือ ผู้หญิงทำงานนอกบ้านจำนวน 40 คน เป็นบุคคลทั่วไปในเขตลาดกระบัง ที่สุ่มเจอโดยบังเอิญ เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลคือแบบสอบถาม โดยผู้วิจัยนำแบบสอบถามไปแจกและนำกลับด้วยตนเอง และได้รับแบบสอบถามกลับทั้งหมด 80 ชุด คิดเป็น 100% สถิติที่ใช้ในการรายงานผลคือจำนวนและค่าร้อยละ

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอาชีพแม่บ้านมีอายุ 41 – 65 ปี รายได้ต่ำกว่า 3,000 บาท มีการศึกษาตั้งแต่ระดับประถมศึกษา – ปวส. ส่วนผู้ที่มีอาชีพทำงานนอกบ้านส่วนใหญ่รับราชการ รองลงมาคือ พนักงานบริษัท และรับจ้าง มีอายุ 41 – 65 ปี มีรายได้ตั้งแต่ 3,001-39,950 บาท มีการศึกษาตั้งแต่ระดับประถมศึกษา –ปริญญาตรี แม่บ้านส่วนมากไม่นิยมบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นม แต่คนทำงานนอกบ้านส่วนมากนิยมบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นม แม่บ้านนิยมบริโภคผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่ม ส่วนผลิตภัณฑ์นมที่ไม่นิยมบริโภคคือ นมปรุงแต่ง เนย และเนยแข็ง คนทำงานนอกบ้านนิยมบริโภคผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่ม รองลงมาคือ นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว โยเกิร์ต ไอศกรีม ส่วนผลิตภัณฑ์ที่ไม่นิยมบริโภคคือ เนย และเนยแข็ง

กลุ่มตัวอย่างที่บริโภคนมเพราะคนในครอบครัวรับประทานและต้องการแคลเซียม ส่วนคนที่ไม่บริโภคให้เหตุผลเพราะมีกลิ่นคาวและราคาแพง กลุ่มตัวอย่างทั้งหมดรู้จักนมและผลิตภัณฑ์นมจากสื่อโทรทัศน์มากกว่าสื่อชนิดอื่น บริโภคนม 2 = 3 วัน / ครั้ง (ไม่บริโภคทุกวัน) และบริโภคในเวลาต่างๆ กัน โดยบริโภคในมือกลางวันน้อยที่สุด แม่บ้านไม่ได้ซื้อนมและผลิตภัณฑ์นมด้วยตนเองเพราะคนในครอบครัวซื้อมาให้ ถ้าซื้อจะซื้อจากร้านค้าปลีก คนทำงานจะซื้อนมและผลิตภัณฑ์นมด้วยตนเอง ซื้อจากรูปเปอร์มาร์เก็ตและห้างสรรพสินค้า แม่บ้านมีแรงจูงใจในการซื้อนมและผลิตภัณฑ์คือการลดราคา ส่วนคนทำงานแรงจูงใจมีหลายชนิดตั้งแต่ลดราคา การเพิ่มปริมาณ มีของแถม และเหตุผลอื่นๆ แม่บ้านมีหลักเกณฑ์ในการซื้อนมและผลิตภัณฑ์นมคือ ดูวันหมดอายุ ส่วนคนทำงานมีหลักเกณฑ์ในการซื้อนมและผลิตภัณฑ์นมคือ ดูจากคุณค่าทางอาหารของผลิตภัณฑ์ แม่บ้านคิดว่าการบริโภคนมได้ไขมัน คนทำงานคิดว่าการบริโภคนมได้แคลเซียมและโปรตีน คนทำงานส่วนใหญ่เห็นว่าราคาและปริมาณนมมีความ-

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เหมาะสมแล้ว ส่วนแม่บ้านนั้นมีครั้งต่อครั้งที่เห็นว่าเหมาะสมและไม่เหมาะสม หากราคามและผลผลิตขั้นสูงขึ้นแม่บ้านจะบริโภคลดลง ส่วนคนทำงานบริโภคเป็นปกติ

## 5.2 ข้อเสนอแนะ

1. จากการศึกษาพบว่าแม่บ้านบริโภคคนน้อยกว่าคนทำงาน อาจจะเป็นไปได้ว่ามีรายได้น้อย ดังนั้นถ้าจะรณรงค์ให้แม่บ้านบริโภคคนต้องอธิบายให้แม่บ้านตระหนักให้ได้ถึงคุณค่าของน้ำมัน จะได้มีแรงจูงใจในการเปลี่ยนใจมาบริโภคคนมากกว่าที่จะไปซื้อของอื่นมาบริโภค
2. การศึกษาพบว่าสื่อที่คนเห็นมากที่สุดคือ โทรทัศน์ ดังนั้นถ้าจะรณรงค์เรื่องการบริโภคน้ำมัน เห็นว่าต้องเน้นทางสื่อโทรทัศน์
3. พบว่าทั้งคนทำงานและแม่บ้านมีพฤติกรรมบริโภคคน 2-3 วัน / ครั้ง ซึ่งอาจน้อยไป ถ้ารณรงค์ให้บริโภคคนได้ทุกวันก็จะดีกับสุขภาพของผู้หญิงวัย 40 ปีขึ้นไป แต่ยังมีปัญหาเรื่องรายได้เป็นข้อจำกัด



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บรรณานุกรม

- กุลกัญญา ณ ป้อมเพ็ชร. 2534. พฤติกรรมกรรมการบริโภคนมสดในเขตกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ: ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 107 น.
- ศราวุธ แซ่จู้. 2540. พฤติกรรมกรรมการบริโภคนมเปรี้ยวโยเกิร์ตพร้อมดื่มพาสเจอร์ไรซ์ในเขตกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ: ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาเทคนิคเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 63 น.
- ทองยศ อนกะเวียง. 2531. ผลิตภัณฑ์นมในครัวเรือน. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 84 น.
- บริษัท คาร์ซีเอส. 2550. ซีเอส. อย 10-3-04232-1-0151. (ฉลากผลิตภัณฑ์)
- บริษัท ซีพี เมจิ จำกัด. 2551. นมสดพาสเจอร์ไรส์. อย 19-1-11033-1-0075. (ฉลากผลิตภัณฑ์)
- บริษัท ดัชมิลล์ จำกัด. 2551. ดัชมิลล์นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์. อย 73-1-17929-1-0140. (ฉลากผลิตภัณฑ์)
- \_\_\_\_\_ . 2551. ดัชมิลล์นมเปรี้ยวพร้อมดื่ม. อย 73-1-17929-1-0025. (ฉลากผลิตภัณฑ์)
- \_\_\_\_\_ . 2551. โยเกิร์ต. อย 73-1-17929-1-0253. (ฉลากผลิตภัณฑ์)
- บริษัท ออก้า อัทมอนด์ พีคส์. 2551. ไอศกรีมนมผสม โกโก้ กาแฟและอัทมอนด์. อย 54-2-18795-1-0048. (ฉลากผลิตภัณฑ์)
- บริษัท ออกคิด. 2550. นูย. อย 11-4-05343-1-0262. (ฉลากผลิตภัณฑ์)
- ประกาย มาน่า. 2544. ผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวพร้อมดื่มรสแพสชันฟรุต. กรุงเทพฯ: ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาครุศาสตร์เกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 57 น.
- พรธนิภา ศิวะพิรุฬห์เทพ. 2550. “ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสัตว์” ภาควิชาครุศาสตร์เกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. (ยึดสำเนา)
- ไพจิตร จิตสมบุรณ์. 2534. การศึกษาค้นคว้าความคิดเห็นและทัศนคติของผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารนม. กรุงเทพฯ: ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 72 น.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### บรรณานุกรม (ต่อ)

- ภุมริน เพ็ญเกษม. 2541. การศึกษาพฤติกรรมในการบริโภคนมพร้อมดื่มและผลิตภัณฑ์นมของคนในเขตกรุงเทพมหานคร. ปรินต์. กรุงเทพฯ: คณะเศรษฐศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 97 น.
- วรรณมา ตั้งเจริญชัย. 2538. ปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพนมและผลิตภัณฑ์นม. กรุงเทพฯ: รั้วเขียว. 12 น.
- สุภณัฐ ศรีสุคนธ์รัตน์. 25421. พฤติกรรมการบริโภคนมยูเอชทีแอลซีเอ็มสูงในเขตกรุงเทพมหานคร. ปรินต์. กรุงเทพฯ: ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 101 น.
- สมจิตร ศรีใหม่. 2551. “นมและผลิตภัณฑ์นม” สาระความรู้ทางด้านสัตวศาสตร์ในโอกาสครบรอบ 30 ปี คณะทรัพยากรธรรมชาติ. แหล่งที่มา: <http://www.natres.psu.ac.th>, 20 กุมภาพันธ์ 2551
- สุรศักดิ์ การะเวก. 2541. พฤติกรรมการบริโภคนมพร้อมดื่มของนักเรียนนักศึกษาในเขตลาดกระบัง ปี พ.ศ. 2541. กรุงเทพฯ: ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชาเทคนิคเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 96 น.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## แบบสอบถาม

เรื่อง การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมของผู้หญิงวัย 40 ปีขึ้นไป

### คำชี้แจง

แบบสอบถามมีทั้งหมด 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นม

ตอนที่ 3 พฤติกรรมในการซื้อและสถานที่ซื้อนมและผลิตภัณฑ์นม

- โปรดตอบแบบสอบถามตามความเป็นจริง
- โปรดตอบแบบสอบถามให้ครบทุกข้อ



นางสาวเสาวลักษณ์ สมปอง  
ผู้วิจัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความที่ท่านเลือก

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. อายุ.....ปี

2. ระดับการศึกษา

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ประถมศึกษา          | <input type="checkbox"/> ปวช.      |
| <input type="checkbox"/> มัธยมศึกษาตอนต้น    | <input type="checkbox"/> ปวส.      |
| <input type="checkbox"/> มัธยมศึกษาตอนปลาย   | <input type="checkbox"/> ปริญญาตรี |
| <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ..... |                                    |

3. อาชีพ

แม่บ้าน

ทำงาน โปรดระบุ

- |  |
|--|
| <input type="checkbox"/> รับราชการ           |
| <input type="checkbox"/> ประกอบธุรกิจส่วนตัว |
| <input type="checkbox"/> รับจ้าง             |
| <input type="checkbox"/> รัฐวิสาหกิจ         |
| <input type="checkbox"/> พนักงานบริษัท       |
| <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ..... |

4. รายได้ต่อเดือน

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> ต่ำกว่า 3,000 บาท  | <input type="checkbox"/> 10,001 - 15,000 บาท |
| <input type="checkbox"/> 3,001- 5,000 บาท   | <input type="checkbox"/> 15,001 - 20,000 บาท |
| <input type="checkbox"/> 5,001 - 10,000 บาท | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ..... |

ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นม

1. ท่านบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมหรือไม่

บริโภค เพราะ

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ชอบรสชาติ           | <input type="checkbox"/> ราคาถูก               |
| <input type="checkbox"/> ควบคุมน้ำหนัก       | <input type="checkbox"/> หาซื้อง่าย            |
| <input type="checkbox"/> ต้องการแคลเซียม     | <input type="checkbox"/> คนในครอบครัวรับประทาน |
| <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ..... |  |

ไม่บริโภค เพราะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ( ) มีกลิ่นคาว ( ) ราคาแพง  
 ( ) มีไขมันมาก ( ) คนในครอบครัวไม่รับประทาน  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
2. ท่านรู้จักนมและผลิตภัณฑ์นมจากแหล่งใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)  
 ( ) โทรทัคน์ ( ) วิทยู  
 ( ) วารสาร / นิตยสาร ( ) หนังสือพิมพ์  
 ( ) ป้ายโฆษณา ( ) ญาติ เพื่อน คนที่รู้จัก
3. ท่านบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมบ่อยเพียงใด  
 ( ) ทุกวัน ( ) 2-3 วัน / ครั้ง  
 ( ) 1 ครั้ง / สัปดาห์ ( ) นานๆ ครั้ง
4. ท่านบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมในช่วงเวลาใด  
 ( ) เช้า ( ) กลางวัน  
 ( ) เย็น ( ) ก่อนนอน  
 ( ) ไม่แน่นอน ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
5. ท่านบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมในสถานที่ใด  
 ( ) บ้าน ( ) ที่ทำงาน  
 ( ) ร้านค้า / ห้างสรรพสินค้า ( ) ร้านอาหาร  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
6. ท่านบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมอย่างไร  
 6.1 นมพร้อมดื่ม เช่น นมพาสเจอร์ไรซ์ นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว  
 - ท่านดื่มนมพร้อมดื่มหรือไม่  
 ( ) ไม่ดื่ม เพราะ.....  
 ( ) ดื่ม (กรุณาระบุรายละเอียด)  
 - ท่านดื่มนมอะไร.....  
 - ท่านดื่มนมเวลาใด.....  
 - ท่านดื่มปริมาณเท่าใดต่อครั้ง.....  
 - ท่านดื่มนมและผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่มยี่ห้อใดบ่อยที่สุด.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2. นมปรุงแต่ง เช่น นมรสช็อกโกแลต นมรสผลไม้รวม นมรสเตอเบอร์รี่ เป็นต้น

- ท่านคิมนมปรุงแต่งหรือไม่

( ) ไม่คิม เพราะ.....

( ) คิม (กรุณาระบุรายละเอียด)

- ท่านคิมนมปรุงแต่งรสชาติใด.....

- ท่านคิมนมปรุงแต่งเวลาใด.....

- ท่านคิมนมปรุงแต่งปริมาณเท่าใดต่อครั้ง.....

- ท่านคิมนมปรุงแต่งยี่ห้อใดบ่อยที่สุด.....

6.3. นมเปรี้ยว

- ท่านคิมนมเปรี้ยวหรือไม่

( ) ไม่คิม เพราะ.....

( ) คิม (กรุณาระบุรายละเอียด)

- ท่านคิมนมเปรี้ยวรสชาติใด.....

- ท่านคิมนมเปรี้ยวเวลาใด.....

- ท่านคิมนมเปรี้ยวปริมาณเท่าใดต่อครั้ง.....

- ท่านคิมนมเปรี้ยวยี่ห้อใดบ่อยที่สุด.....

6.4. โยเกิร์ต

- ท่านบริโภค โยเกิร์ตหรือไม่

( ) ไม่บริโภค เพราะ.....

( ) บริโภค(กรุณาระบุรายละเอียด)

- ท่านบริโภค โยเกิร์ตรสชาติใด.....

- ท่านบริโภค โยเกิร์ตเวลาใด.....

- ท่านบริโภค โยเกิร์ตปริมาณเท่าใดต่อครั้ง.....

- ท่านบริโภค โยเกิร์ตยี่ห้อใดบ่อยที่สุด.....

6.5. เนย (Butter)

- ท่านบริโภคผลิตภัณฑ์หรือไม่

( ) ไม่บริโภค เพราะ.....

( ) บริโภค (กรุณาระบุรายละเอียด)

- ท่านบริโภคเนยชนิดใด.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ท่านบริโภคเนยเวลาใด.....
- ท่านบริโภคเนยปริมาณเท่าใดต่อครั้ง.....
- ท่านบริโภคเนยยี่ห้อใดบ่อยที่สุด.....

#### 6.6. เนยแข็ง (Cheese)

- ท่านบริโภคเนยแข็งหรือไม่
- ( ) ไม่บริโภค เพราะ.....
- ( ) บริโภค (กรุณาระบุรายละเอียด)
- ท่านบริโภคเนยแข็งชนิดใด.....
- ท่านบริโภคเนยแข็งเวลาใด.....
- ท่านบริโภคเนยแข็งปริมาณเท่าใดต่อครั้ง.....
- ท่านบริโภคเนยแข็งยี่ห้อใดบ่อยที่สุด.....

#### 6.7. ไอศกรีม

- ท่านบริโภคไอศกรีมหรือไม่
- ( ) ไม่บริโภค เพราะ.....
- ( ) บริโภค (กรุณาระบุรายละเอียด)
- ท่านบริโภคไอศกรีมชนิดใด.....
- ท่านบริโภคไอศกรีมเวลาใด.....
- ท่านบริโภคไอศกรีมปริมาณเท่าใดต่อครั้ง.....
- ท่านบริโภคไอศกรีมยี่ห้อใดบ่อยที่สุด.....

#### 7. ท่านทราบหรือไม่ว่านมและผลิตภัณฑ์นมมีประโยชน์ในเรื่องใดบ้าง

.....

.....

.....

.....

.....

.....

#### ตอนที่ 3 พฤติกรรมในการซื้อและสถานที่ซื้อนมและผลิตภัณฑ์นม

##### 1. ท่านซื้อนมและผลิตภัณฑ์นมด้วยตัวเองหรือไม่

- ( ) ซื้อด้วยตัวเอง (ตอบคำถามข้อ 2-7 ต่อ)
- ( ) ไม่ได้ซื้อด้วยตัวเอง (ไม่ต้องตอบคำถามข้อต่อไป)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ท่านซื้อนมและผลิตภัณฑ์นมจากสถานที่ใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ร้านค้าปลีก       | <input type="checkbox"/> ร้านตัวแทนจำหน่าย   |
| <input type="checkbox"/> โรงอาหาร / สหกรณ์ | <input type="checkbox"/> ซูเปอร์มาร์เก็ต     |
| <input type="checkbox"/> ห้างสรรพสินค้า    | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ..... |
3. แรงจูงใจที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อนมและผลิตภัณฑ์
- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> ลดราคา      | <input type="checkbox"/> มีของแถม            |
| <input type="checkbox"/> เพิ่มปริมาณ | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ..... |
4. ท่านมีหลักเกณฑ์ในการซื้อนมและผลิตภัณฑ์นมอย่างไร
- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> คุณภาพรสชาติ        | <input type="checkbox"/> ชื่อของผลิตภัณฑ์ |
| <input type="checkbox"/> สัญลักษณ์ ออ.       | <input type="checkbox"/> รสชาติ           |
| <input type="checkbox"/> โฆษณา               | <input type="checkbox"/> ราคา             |
| <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ..... |   |
5. ท่านคิดว่านมและผลิตภัณฑ์นมมีสารอาหารใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- |                                       |                                   |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> โปรตีน       | <input type="checkbox"/> ไขมัน    |
| <input type="checkbox"/> คาร์โบไฮเดรต | <input type="checkbox"/> แกล็กโตส |
| <input type="checkbox"/> วิตามิน      | <input type="checkbox"/> แคลเซียม |
6. ท่านคิดว่าในปัจจุบันปริมาณของนมและผลิตภัณฑ์นมเหมาะสมกับราคาหรือไม่
- |  |
|--|
| <input type="checkbox"/> เหมาะสม เพราะ.....    |
| <input type="checkbox"/> ไม่เหมาะสม เพราะ..... |
7. หากนมและผลิตภัณฑ์นมมีราคาสูงขึ้นกว่านี้ ท่านจะ
- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> เลิกบริโภค    | <input type="checkbox"/> บริโภคน้อยลง  |
| <input type="checkbox"/> บริโภคตามปกติ | <input type="checkbox"/> บริโภคมากขึ้น |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้