

ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

การศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคใน คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
เจ้าคุณทหารลาดกระบังต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว

Study on the attitude of consumers in Faculty of Industrial Education King Mongkut's
Institutes of Technology Ladkrabang on Product by Green Tea



โดย
นายรัชเกียรติ พึ่งพิมาย

ปัญหาพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรครุศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิต

สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

ภาควิชาครุศาสตร์เกษตร

คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม

รพ.

ร 2947

2547

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ

ปีการศึกษา 2547

เลขหมู่.....

เลขทะเบียน..... 58853

วัน,เดือน,ปี 10 ก.พ. 2549

๑๑๒๙๕๖๓
๑.....
๒.....

บทคัดย่อปัญหาพิเศษ

ปีการศึกษา 2547

ชื่อเรื่อง การศึกษาทัศนคติในการบริโภคชาเขียวของนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร
คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

Study on the attitude of consumers in Faculty of Industrial Education King

Mongkut's Institutes of Technology Lardkabang on Product by Green Tea

ชื่อ – สกุล นายรัชนีเกียรติ พึ่งพิมาย

สาขาวิชา อุตสาหกรรมเกษตร

ภาควิชา ครุศาสตร์เกษตร

คณะ ครุศาสตร์อุตสาหกรรม

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ปิยะนารถ จันทร์เล็ก

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่องการศึกษาทัศนคติในการบริโภคชาเขียวของนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรม
เกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2547, มีวัตถุประสงค์ดังนี้ 1) เพื่อศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคในสาขาวิชาอุตสาหกรรม
เกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระ
บัง ปีการศึกษา 2547 2) เพื่อศึกษาคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์จากชาเขียวที่นักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรม
เกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาด
กระบัง ปีการศึกษา 2547 จำนวน 83 คน และเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือแบบสอบถาม
ซึ่งมีค่าความเชื่อมั่น 0.716 วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติโดยใช้โปรแกรม Spss For Window ผลการ
วิจัยสรุปได้ดังนี้

สภาพทั่วไปของนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตรคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังชั้นปีที่ 1 และ 2 ประจำปีการศึกษา 2547
พบว่าเป็นนักศึกษาชายมากที่สุด มีอายุระหว่าง 20-22 ปี กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 1 และมีระดับ
คะแนนเฉลี่ยอยู่ประมาณ 2.51-3.00 เป็นส่วนมาก โดยส่วนใหญ่พบว่าจบมาจากวิทยาลัยเกษตร
และเทคโนโลยี นักศึกษามีภูมิลำเนาอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมากที่สุด ทั้งนี้นักศึกษาส่วน
ใหญ่ได้รับค่าใช้จ่ายต่อเดือนเท่ากับ 3,001-5,000 บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความคิดเห็นของนักศึกษาในด้านประโยชน์ที่ได้รับจากผลิตภัณฑ์จากชาเขียว โดยรวมอยู่ในระดับมาก โดยพบว่าผู้บริโภคเห็นประโยชน์จากผลิตภัณฑ์จากชาเขียวมากที่สุด คือช่วยดับกระหาย (4.19%) รองลงมาคือประโยชน์ในด้านการช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือด (3.70%) และช่วยลดระดับความดันโลหิต (3.60%)

ทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว พบว่านักศึกษาทุกคนบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียว และมีการบริโภค 2-3 ครั้ง / สัปดาห์ ผลิตภัณฑ์จากชาเขียวที่นิยมบริโภคมากที่สุดคือเครื่องดื่มจากชาเขียว นักศึกษาส่วนใหญ่มีความเห็นว่าการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวไม่มีความจำเป็นต่อผู้บริโภค ในช่วงที่มีการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวบ่อยที่สุดจะบริโภคเมื่อกระหาย ส่วนใหญ่นักศึกษาจะไม่บริโภคผลิตภัณฑ์อื่นๆ นอกจากผลิตภัณฑ์จากชาเขียว และนักศึกษจำนวนมากนิยมบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวเพื่อประโยชน์ต่อสุขภาพ ส่วนปัญหาที่พบหลังจากการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวมากที่สุดคือรสชาติไม่ดี และนักศึกษานิยมเลือกซื้อผลิตภัณฑ์จากชาเขียวตามร้านค้าทั่วไป โดยมีสาเหตุจากมีความสะดวกในการซื้อ สื่อที่จูงใจให้สนใจบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวมากที่สุดคือโทรทัศน์ ผลิตภัณฑ์จากชาเขียวจะช่วยบรรเทาโรคต่างๆ นักศึกษาเห็นว่าอาจจะจริง และจำเป็นต้องมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ

ปัจจัยอันดับแรกที่คนส่วนใหญ่ตัดสินใจซื้อสินค้าผลิตภัณฑ์จากชาเขียวนั้นขึ้นอยู่กับรสชาติของผลิตภัณฑ์จากชาเขียว ส่วนรูปแบบของชาเขียวที่ควรมีการวางจำหน่ายเพิ่มเติมแก่เครื่องดื่มชาเขียว ร้านค้าทั่วไปที่ควรมีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากชาเขียวเพิ่มขึ้น การประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์จากชาเขียวควรให้ตัวอย่างสินค้าทดลองเพิ่มขึ้นมากกว่าเดิม คนส่วนใหญ่นิยมใช้ผลิตภัณฑ์จากชาเขียว โดยการบริโภค ในอนาคตจะมีผู้บริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวมากขึ้น

กิตติกรรมประกาศ

การทำปัญหาพิเศษครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี โดยได้รับความร่วมมือจากบุคคลหลายท่านด้วยกัน โดยเฉพาะอาจารย์ปิยะนารด จันทร์เล็ก ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ ที่ได้สละเวลาให้คำปรึกษาแนะนำรวมทั้งแก้ไขข้อบกพร่อง และให้ข้อเสนอแนะอันเป็นประโยชน์ จนทำให้ปัญหาพิเศษเล่มนี้มีความถูกต้องสมบูรณ์ และสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ขอขอบคุณเพื่อนๆ และน้องๆ สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตรและสาขาเทคโนโลยีการเกษตร-การผลิตพืช คณะครุศาสตร์ อุตสาหกรรมทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม

ความดีและประโยชน์จากการทำปัญหาพิเศษเล่มนี้ ข้าพเจ้าขอบแต่ บิดา – มารดา ที่คอยให้กำลังใจเสมอ และ ให้การสนับสนุนด้านทุนทรัพย์ และครูอาจารย์ รวมทั้งเพื่อนๆ ชาวหอที่ให้การสนับสนุน และช่วยเหลือทุกท่านอย่างจริงใจ

รักษ์เกียรติ พึ่งพินาย

พฤศจิกายน 2547

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อปัญหาพิเศษ.....	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ค
สารบัญ.....	ง
สารบัญตาราง.....	ฉ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์.....	2
1.3 ขอบเขตของปัญหา.....	2
1.4 นิยามศัพท์.....	2
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
บทที่ 2 การศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง.....	3
2.1 ชาเขียว.....	3
2.1.1 ประโยชน์ของชาเขียว.....	7
2.1.2 อัตราการรับประทานชาเขียวที่เหมาะสม.....	9
2.1.3 ปฏิกริยากับสารอื่นที่มีต่อชาเขียว.....	10
2.1.4 ผลข้างเคียงที่เกิดจากการบริโภคชาเขียว.....	10
2.2 ผลผลิตจากชาเขียว.....	10
2.2.1 การแปรรูปชาเขียว.....	11
2.2.2 วิธีการเก็บรักษาใบชา.....	12
2.3 การบริโภคผลผลิตจากชาเขียว.....	13
2.3.1 การบริโภคโดยตรง.....	13
2.3.2 การบริโภคทางอ้อม.....	13
2.3.3 ลักษณะการบริโภคและพฤติกรรมการบริโภคผลผลิตจากชาเขียว.....	14

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	15
3.1 ประชากร.....	15
3.2 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล.....	15
3.2.1 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล.....	15
3.2.2 วิธีดำเนินการสร้างแบบสอบถาม และลักษณะของแบบสอบถาม.....	15
3.2.3 การทดลองใช้แบบสอบถาม.....	16
3.2.4 วิธีการดำเนินการ.....	16
3.2.5 การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ.....	16
บทที่ 4 ผลการวิจัยและวิจารณ์ผล.....	18
4.1 ข้อมูลเกี่ยวกับสภาพทั่วไปของนักศึกษา.....	18
4.2 ข้อมูลเกี่ยวกับการศึกษาทัศนคติในการบริโภคชาเขียวของนักศึกษาสาขาวิชา อุตสาหกรรมเกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง.....	21
4.3 วิจารณ์ผล.....	28
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ.....	30
5.1 สรุป.....	30
5.2 ข้อเสนอแนะ.....	32
บรรณานุกรม.....	33
ภาคผนวก.....	34
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม.....	35

สารบัญตาราง

ตารางที่

4.1 สถานภาพทั่วไปของนักศึกษาสาขาอุตสาหกรรมเกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม เกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.....	18
4.2 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากผลิตภัณฑ์จากชาเขียว.....	21
4.3 ทศนคติผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียวเกี่ยวกับลักษณะการบริโภคประเภทของ ผลิตภัณฑ์และเหตุผลที่เลือกบริโภคชาเขียว.....	22
4.3.1 ทศนคติผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียวเกี่ยวข้องกับเวลาที่บริโภค ปัญหา ที่พบหลังการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวและสาเหตุของการเลือกซื้อ.....	23
4.3.2 ทศนคติผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียวเกี่ยวข้องกับสื่อจูงใจให้เลือกบริโภค การบรรเทาโรคต่างๆความจำเป็นและปัจจัยที่ใช้ในการใจ.....	25
4.3.3 ทศนคติผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียวเกี่ยวกับรูปแบบ สถานที่จำหน่าย การประชาสัมพันธ์ และวิธีการบริโภค.....	27

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญของปัญหา

เนื่องจากปัจจุบันชาเขียวได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก เพราะสามารถนำไปเป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ ได้มากมาย และยังเป็นที่ยอดนิยมในวัยรุ่น โดยเฉพาะนักศึกษาชาเขียวจึงถูก จัดให้เป็นสินค้าที่กำลังได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก และยังมีประโยชน์ทำให้มีการขยายตลาดอย่างกว้างขวางทำให้ประเทศไทยนั้นมีรายได้จากชาเขียวปีละหลายล้านบาท (วรรณิสนัน วัฒนานนท์ , 2546 : 32)

สินค้าที่ผลิตจากชาเขียวนั้นมีหลายอย่าง เช่น เครื่องดื่ม ขนมขบเคี้ยว ยาสมุนไพร ยาสีฟัน สบู่ และครีมบำรุงผิว เป็นต้น ในผลิตภัณฑ์ต่างๆ เหล่านี้ส่วนใหญ่จะมีส่วนผสมของชาเขียว เพราะในใบชาเขียวมีสารที่ให้ประโยชน์ต่อร่างกายอย่างมาก อาทิ เช่น วิตามิน อี และเอ ใน ใบชาเขียวยังมีสารอาหารประเภทโปรตีน และน้ำตาลอีกเล็กน้อยอีกทั้งยังมีปริมาณสารกระตุ้น สุขภาพ จำพวก “ โพลีฟีนอล ” มีสาร “ คาเทชิน ” มีสรรพคุณช่วยต่อสู้เชื้อโรคและเป็นสาร แอนตีออกซิแดนซ์ ช่วยป้องกันการบาดเจ็บ ช่วยยับยั้ง การเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็งปริมาณของ“คาเทชิน” ขึ้นอยู่กับกระบวนการผลิตใบชาเป็นสำคัญและช่วยกำจัดสารอนุมูลอิสระชะลอการเติบโตของเนื้อร้าย อันเป็นสาเหตุของโรคมะเร็ง การดื่มชาเขียวเป็นประจำสามารถช่วยลด ความอ้วน และลด อัตราการเกิดโรคเบาหวาน ทั้งยังช่วยลดคอเลสเตอรอลนอกจากนี้ผู้ดื่มชาเขียวอย่างน้อยวันละ 1 ถ้วย จะมีอัตราการป่วยโรคมะเร็งต่ำกว่าผู้ที่ไม่ได้ดื่ม(www.hasetcity.com)

ในปัจจุบันเมื่อก้าวถึงเครื่องดื่มที่คนนิยมบริโภคมากที่สุด คนส่วนใหญ่ก็นึกถึง กาแฟ แต่จริงๆ แล้วเครื่องดื่มที่มีผู้ดื่มมากที่สุดในโลกรองจากน้ำเลยก็คือ ชา และชาเขียวยังช่วยคุ้มครองผิวพรรณจากรังสีอัลตราไวโอเล็ตเพราะในชาเขียวจะมีสารสกัด Polyphenols จากชาเขียวมีประสิทธิภาพในการป้องกันผิวหนังจากอันตรายที่เกิดขึ้น ได้จากแสงแดด (www.thaifitway.com)

จากที่กล่าวมาข้างต้นจึงสนใจที่จะทำปัญหาพิเศษ โดยศึกษาเกี่ยวกับทัศนคติผู้บริโภคใน คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังเพื่อได้รับข้อมูล อันเป็นประโยชน์เกี่ยวกับทัศนคติต่อการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวและสามารถใช้เป็นข้อมูล

ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของชาเขียวให้มีคุณภาพสูงขึ้นและตรงตามความต้องการของผู้บริโภคได้มากที่สุด

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคใน คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว ปีการศึกษา 2547
2. เพื่อศึกษาลักษณะของผลิตภัณฑ์จากชาเขียวที่นักศึกษา คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ปีการศึกษา 2547 ให้การยอมรับ

1.3 ขอบเขตของปัญหา

ในการวิจัยครั้งนี้ ทำการวิจัยเรื่องการศึกษาศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียวตามความคิดเห็นของนักศึกษาคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังที่กำลังศึกษาอยู่ใน ปีการศึกษา 2547 โดยทำการศึกษากับนักศึกษา สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตรปีที่ 1 และ ปีที่ 2 จำนวน 83 คน

1.4 นิยามศัพท์

“ทัศนคติ” หมายถึง ความรู้สึกนึกคิด ที่มีต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใด

“นักศึกษา” หมายถึง นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรีสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ชั้นปีที่ 1 และ 2

“ผลิตภัณฑ์ชาเขียว” หมายถึง ผลิตภัณฑ์ใดๆที่มีส่วนประกอบของชาเขียว

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เพื่อเป็นแนวทางและข้อเสนอแนะแก่ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์จากชาเขียวในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. เพื่อทราบลักษณะการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวของนักศึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

การศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง

ในการวิจัยเรื่อง การศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคในคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว แบ่งออกได้ดังนี้

2.1 ชาเขียว

“ชาเขียว (Green Tea)” ชื่อทางวิทยาศาสตร์: *Camellia sinensis* และมีชื่อสามัญ: Green Tea, Black Tea, Chinese Tea ชาเขียวมีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีน ซึ่งมีอากาศหนาวเย็น ใบชาเขียวจะมีขนาดเล็กกว้าง 1 นิ้ว ยาว 3 นิ้ว ต้นมีลักษณะแคระแกร็น และเป็นที่ยอมรับนำมาปลูกมากมาย

ศักดิ์ บวร(2543 : 11-12) ได้อธิบายไว้ว่า ชาเป็นพืชที่มาจากพืชในตระกูลคามเลีย ไชเนนซิส ซึ่งเป็นพวกเดียวกับไม้ดอกคามิเลีย ต้นชาสายพันธุ์คามเลีย ไชเนนซิสเป็นชาที่มีถิ่นกำเนิดดั้งเดิมอยู่ในประเทศจีน เจริญเติบโตในแถบภูมิประเทศเป็นพื้นที่สูงอากาศเย็น ส่วนอีกสายพันธุ์ ได้แก่ คามเลีย แอสซามิกา มีถิ่นกำเนิดอยู่ในประเทศอินเดียและเจริญเติบโตได้ดีในภูมิประเทศเขตร้อนปานกลาง กล่าวคือ ทั้งสองชนิดเป็นสายพันธุ์เดียวกัน คือ คามเลีย ไชเนนซิส

ประภัสสร สุรวฒนาวรรณ (2546 : 188) กล่าวว่าชาเขียว เป็นเครื่องดื่มที่ชาวจีนนิยมมากกว่า 4 พันปีมาแล้วในตำราแพทย์แผนโบราณของจีน ชามีสรรพคุณหลายอย่างเช่นช่วยย่อยอาหาร ไล่สารพิษ และเชื่อว่าเป็นยาอายุวัฒนะ ชามีมากมายหลายชนิด แต่สามารถจัดออกเป็น 2 กลุ่ม คือ ชาดำและชาเขียว ข้อแตกต่างระหว่าง 2 กลุ่มนี้ คือ การหมัก ซึ่งรสชาติของชาดำนั้นจะเข้มข้นกว่าชาเขียว แต่ชาเขียวมีสารที่สำคัญซึ่งไม่ได้เปลี่ยนไปในขบวนการหมักชา และมีคุณภาพมากกว่า

ตามตำนานในประเทศตะวันออกเล่าว่า ชาเขียวก่อกำเนิดขึ้นที่ประเทศจีนเมื่อ 2437 ปีก่อนคริสตกาล โดยจักรพรรดิเฉินหนาง (Shen Nung) ค้นพบว่าการดื่มน้ำดื่มให้ประโยชน์มากมายต่อสุขภาพ และในวันหนึ่งขณะที่จักรพรรดิเฉินกำลังดื่มน้ำดื่มอยู่ ก็ได้เกิดมีลมพัดพาเอาใบไม้จากต้นชาตกลงไปในน้ำที่กำลังดื่มจักรพรรดิเฉินซึ่งชอบในกลิ่นหอมและรสชาติของเครื่องดื่มมาก และคิดว่าสวรรค์ส่งเครื่องดื่มดังกล่าวลงมาให้ ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา น้ำชาก็ได้ถือกำเนิดขึ้นอย่างเป็นทางการและแพร่หลายไปสู่ญี่ปุ่นและประเทศในแถบเอเชีย ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์ (2532 : 250)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากที่กล่าวมาจึงสรุปได้ว่าชาเขียวหมายถึง พืชตระกูล คามेलเลีย ไชเนนซิส มีถิ่นกำเนิดดั้งเดิมที่ประเทศจีน และ อินเดีย อีกทั้งเป็นพืชที่มีประโยชน์ต่อร่างกายอย่างมากมายจึงทำให้มีคนนิยมรับประทานมากรองจากน้ำเลยทีเดีย

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

ลำต้น ต้นชามีลักษณะที่เป็นพุ่มๆ สามารถที่จะเจริญเติบโตสูงได้ตั้งแต่ 15-30 ฟุต ภายในวงล้อมของต้นชาเล็กๆ แต่ในการเพาะปลูก เกษตรกรมักรักษาระดับความสูงของต้นชาให้อยู่ในระดับความสูงประมาณ 3-5 ฟุต เพื่อความสะดวกในการเก็บเกี่ยวใบชาอ่อน นอกจากนี้การปล่อยให้ต้นชาเจริญเติบโตสูงเกินไป ใบอ่อนๆ ของต้นชาจะได้รับความเสียหายจากแสงแดดได้ง่าย (ทำให้ใบอ่อนไหม้เกรียม) และด้วยเหตุผลนี้เกษตรกรจึงมักเลือกสถานที่เพาะปลูกชาภายในร่มเงาของต้นไม้ใหญ่อื่นๆ

ใบ เป็นสีเขียว ต้นชาสายพันธุ์คามาลเลีย ไชเนนซิส จะให้ใบเล็กขนาดยาวประมาณ 3 นิ้ว กว้างประมาณ 1 นิ้ว ส่วนอีกสายพันธุ์ คามาลเลีย แอสชามีกาต้นชาชนิดนี้จะให้ใบที่ใหญ่ มีความยาวประมาณ 10 นิ้ว กว้างประมาณ 4 นิ้ว

ดอก ดอกของชาเขียวจะมีสีขาว และจะส่งกลิ่นหอมในฤดูใบไม้ผลิสามารถจะเจริญเติบโตไปเป็นผลได้

ผลและเมล็ด เมื่อดอกชามีการเจริญเติบโตเต็มที่จะให้ผลชาที่ภายในมีเมล็ดเล็กๆ ตั้งแต่ 1-3 เมล็ด

การแพร่พันธุ์ ต้นชาจะได้รับการผสมละอองเกสรกับต้นชาอื่นๆ เพื่อให้มีการแลกเปลี่ยนยีน และ โครโมโซมซึ่งกันและกัน เมื่อชาต้นใหม่เจริญเติบโตจะคงคุณลักษณะที่เข้มแข็งบางส่วนของพ่อแม่ อย่างไรก็ตามเกษตรกรผู้เพาะปลูกชาจึงมักคัดเมล็ดจากต้นที่มีคุณสมบัติที่เข้มแข็งที่สุดเพื่อนำมาปลูกใหม่ หรืออาจจะใช้วิธี “โคลน” โดยกระบวนการที่เรียกว่า “ตอกิ่ง” ซึ่งเมื่อรากของส่วนที่ตอกิ่งงอกมาอย่างสมบูรณ์แล้ว ก็จะนำไปแยกปลูกต่างหาก วิธีรักษาสายพันธุ์ที่เข้มแข็งของต้นแม่ได้อย่างสมบูรณ์ทุกประการ รวมไปถึงสามารถเพาะปลูกเพื่อเพิ่มปริมาณได้เรื่อยๆ ด้วยพันธุ์ไม้ชา

ไม่ว่าชาจะมีถิ่นกำเนิดมาจากที่ใดก็ตาม ทุกแหล่งต่างก็เห็นพ้องต้องกันว่าชาที่คนทั่วโลกชื่นชอบกันนั้นผลิตมาจากพืช ที่ชื่อว่า “คามลเลีย ไชเนนซิส” (*Camellia sinensis*) ซึ่งเป็นพืชพันธุ์พื้นเมืองที่มีถิ่นกำเนิดในทิเบต อินเดีย จีน และพม่า คามลเลีย ไชเนนซิสเป็นไม้ดอกที่อยู่ในวงศ์ เทียซีอี (Theaceae) ที่มีจำนวนทั้งสิ้น 28 สกุลและแบ่งออกเป็น 520 ชนิด คามลเลีย ไชเนนซิสหรือที่เราเรียกกันติดปากว่า “ต้นชา” (Tea Plant) นั้นเป็นต้นไม้ที่คงความเขียว อยู่ตลอดปี และถ้าไม่มีการเก็บเกี่ยวแล้วสามารถสูงได้ถึง 10 เมตร อย่างไรก็ตาม เพื่อให้ได้ชาที่มี คุณภาพดีจะมีการเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เก็บเกี่ยวยอดและใบอ่อนสองใบของต้นชา ซึ่งการเด็ดปลายยอดอ่อนนั้นส่งผลให้ต้นชามีใบคดหนา และสูงเพียงประมาณ 90-120 เซนติเมตร โดยปกติแล้วการเก็บเกี่ยวจะเริ่มเมื่อ ต้นชา มีอายุได้สี่ปี เมื่อถึงฤดูเก็บเกี่ยวจะมีการเก็บเกี่ยวใบชาด้วยมือทุกๆสองสัปดาห์และในแต่ละปีต้นชาแต่ละต้นสามารถผลิตใบชาได้ 100 กรัม และสามารถผลิตอีกได้เรื่อยๆ จนถึงอายุ 25-50 ปี หรือแม้จนกระทั่งถึง 100 ปี ถ้าได้รับการบำรุง ดูแลใส่ปุ๋ยเป็นอย่างดี การเพาะพันธุ์ชาทำได้โดยการผสมข้ามต้นทั้งนี้ เพราะต้นชาไม่สามารถผสมเกสรในตัวของมันเองได้ การผสมพันธุ์จะสำเร็จได้ต้องอาศัยสิ่งมีชีวิต เช่น แมลง เป็นพาหะ ในการนำพาเกสร นิสากร ปานประสงค์ (2547:293-294)

ชนิดของใบชา ดวงจันทร์ เฮงสวัสดิ์ (2532 : 233-234) อธิบายไว้ว่าโดยทั่วไปแล้วใบชาแบ่งออกเป็น 3 ชนิดคือชาเขียว ชาดำ และชาแดง ซึ่งจะขึ้นอยู่กับกรรมวิธีการผลิต

ชาเขียว เป็นชาที่ผ่านกระบวนการนวดหรือหมัก เมื่อเด็ดยอดอ่อนมาแล้วต้องรีบนำไปอบหรือทำการคั่วทันทีใบชาจึงยังคงมีสีเขียวและสารต่างๆที่เป็นองค์ประกอบอยู่ในใบชายังไม่ถูกทำลายไป ดังนั้นชาเขียวจึงเป็นชาที่มีประโยชน์มากที่สุด

ชาดำ เป็นใบชาที่ผ่านกระบวนการนวดหรือหมักแล้วจึงนำไปอบเพื่อให้ได้กลิ่นหอมและรสชาติของแทนนินเพิ่มขึ้น

ชาแดง เป็นชาที่ผ่านกระบวนการหมักเพียงเล็กน้อย เพื่อให้ผิวภายนอกใบชาช้ำเท่านั้นแล้วจึงนำไปอบให้แห้งทำให้ชาชนิดนี้มีรสชาติอยู่ระหว่างชาเขียวและชาดำส่วนใหญ่นิยมดื่มเปล่าๆ แทนน้ำโดยทั่วไปจะรู้จักกันในนาม “ชาอู่หลง” (Oolong tea)

สารสำคัญที่มีอยู่ในชาเขียว

1. ช่วยลดและป้องกันอัตราเสี่ยงจากการเกิดมะเร็ง เช่น มะเร็งตับ มะเร็งในกระเพาะอาหาร มะเร็งลำไส้ มะเร็งต่อมลูกหมาก และมะเร็งผิวหนังโดยสารเคซินจะไปยับยั้ง Cytochrom P450 ทำให้สารก่อมะเร็งไม่สามารถรวมตัวกับ DNA ได้

2. ช่วยป้องกันโรคไขมันอุดตันในเส้นเลือด และ โรคหัวใจโดยสารเคซินซึ่งเป็นสาร แอนตีออกซิแดนซ์และวิตามินมากมายหลายชนิด ในชาเขียว มีสรรพคุณช่วยลดระดับโคเลสเตอรอล และยับยั้งการจับตัวของลิ่มเลือดและช่วยต่อต้านกับอนุมูลอิสระที่กระตุ้นให้เกิดตะกอน ไขมันบริเวณผนังเลือด อีกทั้งยังสามารถช่วยลดระดับความดันโลหิตด้วย จึงสามารถช่วยลดอัตราการเสี่ยงจากโรคหัวใจได้ดี

3. มีฤทธิ์ฆ่าเชื้อและยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรียเนื่องจากคุณสมบัติของสารแทนนิน และวิตามินในชาเขียวทำให้สรรพคุณ ในการต่อต้านเชื้อแบคทีเรียและไวรัสได้ดีจึงสามารถใช้เพื่อบรรเทาอาการท้องร่วง บรรเทาอาการหวัด ป้องกันฟันผุ และระงับกลิ่นปากได้ดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. สารสกัด epicatechin gallate และ epigallocatechin gallate ในชาเขียวยังสามารถยับยั้งการกำจัดกิจกรรมของเชื้อ HIV (โรคเอดส์)

เนื่องจากกรรมวิธีการผลิตชาเขียวคือการนำใบชาที่เด็ดมาจากต้นใหม่ๆ มาผ่านความร้อนอย่างรวดเร็วเพื่อยับยั้งการเกิดกระบวนการหมัก อันเนื่องมาจากเอนไซม์ “โพลีฟีนอลออกซิเดส” ซึ่งสามารถทำปฏิกิริยากับออกซิเจนได้ทันทีที่ใบชาถูกเด็ดออกจากต้น การนำใบชามาให้ความร้อนอย่างรวดเร็วจะสามารถยับยั้งกระบวนการหมักได้ดี ดังนั้นสารคลอโรฟิลล์จึงยังไม่ถูกทำลายไป ใบชาจึงจะยังคงสีเขียวและมีคุณภาพเช่นเดียวกับใบชาสดทำให้ใบชาเขียวมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่าชาชนิดอื่นๆ เพราะสารประกอบทางเคมีที่สำคัญไม่ได้สูญเสียไปกับกระบวนการหมักนั่นเอง (ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์ , 2532 :233-234)

จากการศึกษาทำให้ทราบคุณสมบัติของชาเขียวว่ามีสารที่สำคัญชื่อ“คาเทชิน โพลีฟีนอล” (Catechin Polyphenol) อยู่ในปริมาณมาก และสารตัวนี้มีคุณสมบัติเป็นสารแอนติออกซิเดนท์ และเป็นสารต้านอนุมูลอิสระซึ่งสามารถยับยั้งการเกิดมะเร็งได้นอกจากนี้ชาเขียวยังอุดมไปด้วยสารอาหารต่างๆ เช่น สารฟลาโวนอยด์ โพลีแซคคาไรด์ วิตามินบีรวม วิตามินซี วิตามินอี ฟลูออไรด์ และสารแทนนิน ซึ่งสารเหล่านี้ล้วนแต่ทำให้ชาเขียวมีสรรพคุณและประสิทธิภาพในการป้องกันและบำบัดโรคต่างๆ ได้มากมาย (วุฒิ วุฒิธรรมเวช , 2540 : 245)

การผลิตชาเขียว

ใบชาแต่ละสายพันธุ์สามารถนำมาผลิตเป็น ชาเขียว ชาดำ หรือชาอูหลงก็ได้ ทั้งนี้ชาแต่ละชนิด มีความแตกต่างกันในแง่กระบวนการผลิต โดยชาเขียวเมื่อเก็บเกี่ยวแล้วจะนำไปอบไอน้ำทันทีเพื่อทำลาย oxidizing enzymes (เช่น polyphenol oxidase และ peroxidase) ป้องกันการเกิดกระบวนการหมัก ก่อนนำไปตากแดดให้แห้ง ทำให้ใบชายังคงสีเขียวอยู่ ส่วนชาดำและชาอูหลงนั้น หลังเก็บเกี่ยวแล้วนำใบชาไปทิ้งลมนาน 5 - 20 ชั่วโมง ทำให้เกิดกระบวนการหมักโดย oxidizing enzymes โดยชาดำจะใช้เวลานานกว่าชาอูหลง ทำให้ใบชาเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีน้ำตาลเมื่อชงน้ำจะมีรสเข้มข้นและมีกลิ่นหอมฉุนกว่าชาเขียว ดังนั้น ชาเขียวจึงจัดเป็น nonfermented tea ส่วนชาอูหลงและชาดำถือเป็น semi-fermented tea และ fermented tea ตามลำดับ (www.gpo.or.th)

2.1.1 ประโยชน์ของชาเขียว

ชาเขียวประกอบด้วยสารอาหารจากธรรมชาติจำนวนมาก และมีสารโพลีฟีนอลที่มีฤทธิ์ในการเป็นสารแอนติออกซิแดนซ์อย่างแรง และมีฤทธิ์ในการป้องกันโรคมะเร็งด้วย ชาเขียวสามารถส่งเสริมการรักษาเคมีบำบัดได้ด้วย นอกจากนี้ชาเขียวยังมีผลดีต่อโรคหัวใจ และช่วยลดระดับไขมันในเส้นเลือด มีการนำชาเขียวมาใช้ในการป้องกันและรักษาโรคต่างๆ ได้แก่

ชาเขียว: ต้านอนุมูลอิสระ

ดังที่กล่าวข้างต้นว่าชาเขียวมีสารแอนติออกซิแดนซ์ที่ทรงพลังในปริมาณสูง สารแอนติออกซิแดนซ์นี้สามารถจับกับอนุมูลอิสระที่เป็นสาเหตุของโรคหลายชนิด เช่น โรคมะเร็ง โรคหัวใจ ภาวะไขมันในเลือดสูง สารสกัดจากชาเขียวจึงป้องกันอันตรายที่เกิดจากฤทธิ์ของอนุมูลอิสระในร่างกายได้ (www.thaifitway.com)

ชาเขียว : ป้องกันโรคมะเร็ง

จากการศึกษาทางระบาดวิทยาในปี ค.ศ. 1970 พบว่าชาญี่ปุ่นในเมืองชิโอสุกะมีอัตราส่วนของประชากรที่เป็นโรคมะเร็งกระเพาะอาหารต่ำกว่า ชาญี่ปุ่นในเมืองอื่น และชาวชิโอสุกะมีอาชีพปลูกชาเขียวและมีการบริโภคชาสูงกว่าชาญี่ปุ่นในเมืองอื่น นั่นเป็นจุดเริ่มต้นที่สำคัญในการศึกษาถึงความสัมพันธ์ระหว่างการบริโภคชาเขียวกับความเสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็งที่ลดลง หรือ อีกนัยหนึ่งชาเขียว มีประสิทธิภาพในการป้องกันโรคมะเร็งชนิดต่างๆ ได้จริงหรือมีรายงานการทดลอง โดยให้หนูทดลองบริโภคสารละลาย polyphenols แต่ละชนิดและฉีดสารก่อมะเร็ง NNK ผลปรากฏว่า EGCG สามารถลดเปอร์เซ็นต์การก่อตัวเป็นมะเร็งได้ดีที่สุด

นักวิทยาศาสตร์เชื่อว่า catechins มีบทบาทสำคัญ คือ ช่วยลดภาวะเป็นพิษของสารก่อมะเร็ง บางชนิด แทรกแซงกระบวนการเกาะยึดของสารก่อมะเร็งต่อ DNA ของเซลล์ปกติ สรรพคุณที่เป็นสารแอนติออกซิแดนซ์ที่ทรงพลัง เสริมการทำงานกับสารแอนติออกซิแดนซ์และ enzymes อื่นๆ และจำกัดการลุกลามของเซลล์เนื้องอก

ชาเขียว : ลดระดับไขมันในเลือด

ได้มีการทดลองให้หนูบริโภคอาหารที่มีโคเลสเตอรอลสูงเปรียบเทียบกับหนูกลุ่มที่ได้อาหารที่มีโคเลสเตอรอลสูงพร้อมกับได้รับ catechins พบว่า catechins สามารถลดปริมาณการเพิ่มขึ้นของระดับไขมันโคเลสเตอรอลในเลือดได้ นอกจากนี้ มีรายงานการทดลอง แสดงให้เห็นว่าอาสาสมัครชาญี่ปุ่นที่ดื่มชาเขียววันละ 9 ถ้วย สามารถลดระดับโคเลสเตอรอลได้เฉลี่ย 8 มิลลิกรัมต่อเดซิลิตร

ชาเขียว : ลดระดับน้ำตาลในเลือด

Catechins ในชาเขียวมีประสิทธิภาพในการจำกัดการทำงานของ amylase enzyme ทำให้ไม่สามารถดูดซึมน้ำตาลกลูโคสเข้าสู่ร่างกายทำให้น้ำตาลในเลือดไม่สูงขึ้นจากการทดสอบในหนูทดลอง พบว่า catechins ช่วยลดระดับกลูโคส และระดับอินซูลินในเลือดได้ และได้ทำการวิจัยในอาสาสมัคร โดยให้ catechins 300 มิลลิกรัม ตามด้วยการบริโภคแป้งข้าว 50 กรัม พบว่าระดับกลูโคสและระดับอินซูลินในเลือดไม่สูงขึ้นดังที่ควรจะเป็น

ชาเขียว : ช่วยลดน้ำหนัก

จากผลการศึกษาชี้ให้เห็นว่าการดื่มชาเขียววันละ 2 ถ้วยนั้นจะช่วยลดการเกิดไขมันส่วนเกิน และทำให้รู้สึกอิ่ม ในการทดลอง เมื่อให้หนูบริโภคอาหารปกติและเสริมด้วยสารสกัดชาเขียว พบว่าการสะสมไขมันในหนูลดลง เมื่อเทียบกับกลุ่มควบคุม แต่เมื่อให้อาหารเสริมชาเขียวต่อไปนานๆ ปริมาณไขมันกลับไม่ลดลงดังที่ควรจะเป็น

ชาเขียว : รักษาสุขภาพช่องปาก

การเกิดฟันผุเป็นผลมาจากเชื้อแบคทีเรีย *Streptococcus mutans* ในช่องปากทำปฏิกิริยากับน้ำตาลได้เป็นสารกลูแคนมีลักษณะเหนียวข้น ไม่ละลายน้ำเคลือบอยู่ที่ฟันแล้ว เชื้อจุลินทรีย์จะใช้กลูแคนนี้เป็นอาหารในระหว่างกระบวนการเมตาโบลิซึมเกิดการสร้างกรด ซึ่งไปทำลายสารเคลือบฟันเป็นสาเหตุให้ฟันผุจากการทดสอบในห้องปฏิบัติการพบว่าสาร catechins สามารถยับยั้งกระบวนการผลิตกลูแคนของเชื้อ *S. mutans* ได้อย่างมีประสิทธิภาพจนอาจกล่าวได้ว่าการดื่มชาเขียวหลังมื้ออาหารสามารถป้องกันโรคฟันผุได้

ป้องกันเชื้อเอชไอวี

เมื่อเร็วๆ นี้ มีการศึกษาพบว่า สารประกอบหลักในชาเขียวมีบทบาทสำคัญในการป้องกันการติดเชื้อเอชไอวี ข้อมูลในวารสารวิทยานุมิตัมกันทางการแพทย์และโรคมุมิตัมกันฉบับประจำเดือนพฤศจิกายน ได้ตีพิมพ์ไว้ว่า สารคาเทชินในชาเขียวโดยเฉพาะพระเอกตัวเก่ง EGCG มีสรรพคุณ ป้องกันการติดเชื้อเอชไอวี ผลการทดลองแสดงให้เห็นว่า ชาเขียวเข้มข้นช่วยป้องกันไม่ให้เชื้อ ไวรัส เอชไอวีจับตัวกับเซลล์เม็ดเลือดขาวชนิดที่มีความสำคัญต่อภูมิคุ้มกันในร่างกายของคนเราที่เรียกว่า “ทีเซลล์” (T cells) ซึ่งเป็นด่านแรกที่ทำให้มีโอกาสติดเชื้อเอชไอวีได้ ถ้ามีผลการศึกษเพิ่มเติมยืนยันผลการวิจัยดังกล่าวนี้ นักวิจัยกล่าวว่าจะนำสารในชาเขียวมาใช้ทดลองในการผลิตยาชนิดใหม่เพื่อป้องกันการรุกรานของเชื้อเอชไอวี

ทำให้สดชื่น

ชาช่วยทำให้สิ่งแวดล้อมรอบตัวเราสดชื่น สะอาดปลอดโปร่ง และน่าอยู่ขึ้น มีงานวิจัยชิ้นใหม่ชี้ว่า ถุงชา (tea bag) ช่วยบำบัดโรค “sick-house syndrome” หรือ “มลภาวะภายในเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาคาร เป็นพิษ” (Indoor Air Pollution) ซึ่งเป็นอาการป่วยที่มีสาเหตุมาจากการแพ้อากาศภายในอาคารและบ้าน ที่พักอาศัย เช่น สารเคมีจากสีทาบ้าน หรือจากเฟอร์นิเจอร์ต่างๆ ภายในบ้าน เนื่องจากสารฟอร์มัลดีไฮด์ (formaldehyde) ที่ผสมอยู่ในสารเคมีเพื่อ การตกแต่งบ้าน มักจะส่งกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ อาจเป็นสาเหตุทำให้ร่างกายเกิดอาการแพ้และมีปัญหาสุขภาพอื่นๆ จากการทดลองพบว่าใบชาดำหรือชาเขียว ทั้งที่ยังใหม่และที่ใช้แล้ว (ผ่าน การชงแล้ว) จะดูดสารนี้ไว้แล้วไม่ปลดปล่อยสารกลับเข้าสู่บรรยากาศหลังจากดูดไว้แล้ว และถ้าทิ้งใบชาไว้ในที่อับหรือปิด เช่น ในตู้เก็บถ้วยชาม ใบชาจะช่วยลดปริมาณของสารฟอร์มัลดีไฮด์ที่มีอยู่ในอากาศอีกด้วย

ลดอัตราการเป็นโรคหัวใจ

มีการศึกษาว่าการดื่มชาเขียวช่วยลดอัตราการเสี่ยงจากการเป็นโรคหัวใจและโรคหลอดเลือดในสมอง

ชะลอความแก่

มีการพิสูจน์แล้วว่าสารต้านอนุมูลอิสระในชาเขียวสามารถช่วยชะลอความชราและคงความเยาว์วัยได้ สารต้านอนุมูลอิสระในชาเขียวไม่เพียงแต่จะมีประสิทธิภาพสูงมากกว่าวิตามินซีถึง 100 เท่า แต่ยังมีประสิทธิภาพสูงกว่าวิตามินอีอีกถึง 25 เท่าในการทำลายอนุมูลอิสระ

ต้านโรคไขข้ออักเสบ

กล่าวกันว่าชาเขียวช่วยป้องกัน โรคไขข้ออักเสบรูห์มาติก (rheumatoid arthritis) ที่มักเกิดกับสตรีวัยกลางคนอาการของโรคโดยทั่วไปคือ มีอาการของการอักเสบบวมแดง ปวด เมื่อยตามกล้ามเนื้อและข้อต่อ (ดวงจันทร์ เฮงส์วีสต์, 2532 : 255)

2.1.2 อัตราการรับประทานชาเขียวที่เหมาะสม

จากการศึกษาเรื่องคุณสมบัติของชาเขียว เช่น นิตยสาร Herbs for Health อ้างตัวอย่างรายงานจากญี่ปุ่นว่าคนที่ดื่มชาเขียว 10 แก้วต่อวันจะปลอดโรคมะเร็งนานกว่าคนที่ดื่มชาเขียวน้อยกว่า 3 แก้วต่อวันถึง 3 ปี (มี Polyphenol ประมาณ 240-320 มก. ในชาเขียว 3 แก้ว) ขณะเดียวกัน การศึกษาของมหาวิทยาลัย Cleveland's Western Reserve สรุปว่าการดื่มชาเขียวสี่แก้วหรือมากกว่านั้นจะช่วยป้องกันโรค ปวดข้อ หรือลดอาการปวดในกรณีของคนที่มีอยู่แล้ว นักวิทยาศาสตร์ชาวญี่ปุ่นที่สถาบันวิจัยมะเร็ง Saitama พบว่าการเกิด โรคมะเร็งเต้านม หรือการขยายตัวของโรคนั้นจะน้อยลง ในผู้หญิงที่มีประวัติการดื่มชาเขียว 5 ถ้วย หรือมากกว่านั้นต่อ 1 วันมหาวิทยาลัยแคลิฟอร์เนียมีการศึกษาเรื่องคุณสมบัติการป้องกันมะเร็งของชาเขียว พบว่าสามารถได้รับปริมาณ Polyphenols ในปริมาณที่ต้องการได้โดยดื่มชาเขียว เพียง 2 ถ้วยต่อวันก็สามารถทำให้ได้รับประโยชน์พอเหมาะต่อร่างกาย (www.thaifitway.com)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.3 ปฏิกริยากับสารอื่นที่มีต่อชาเขียว

ชาเขียวสกัดเป็นผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติจึงจะต้องมีความปลอดภัยในการที่จะนำมาใช้และนอกจากนี้ยังไม่เคยมีรายงานถึงปฏิกริยาของชาเขียวกับยาอื่นใด น้ำชาถูกใช้เป็นตัวกระตุ้นความตื่นตัวในหมู่ชาวเอเชียทั้งนี้เพราะน้ำชามีสารคาเฟอีนผสมอยู่ จึงไม่สมควรอย่างยิ่งที่จะดื่มชาเขียวในปริมาณมากเกินไป หรือดื่มชาเขียวไปพร้อมกับสารกระตุ้นตัวอื่นๆ

2.1.4 ผลข้างเคียงที่เกิดจากการบริโภคชาเขียว

อาจจะมีบางคนเกิดอาการแพ้ เนื่องจากการบริโภคชาเขียว ซึ่งพบไม่บ่อยนัก ซึ่งถ้าเกิดอาการดังกล่าวให้หยุดบริโภคชาเขียวและไปพบแพทย์โดยทันที โดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้ามีอาการแพ้ที่รุนแรง เช่น หายใจติดขัด รู้สึกแน่นเหมือนมีอะไรติดคอ ริมฝีปาก ลิ้นและใบหน้าบวม หรือเป็นลมพิษ นอกจากนี้ ในบางคนที่บริโภคชาเขียวมากเกินไปเป็นระยะเวลานาน อาจเป็นสาเหตุของโรคมะเร็งในหลอดอาหาร และอาจมีผลข้างเคียงเล็กน้อยอื่น ๆ เกิดขึ้นได้เช่นกัน ควรปรึกษาแพทย์หรือผู้เชี่ยวชาญด้านสุขภาพ ถ้าเกิดอาการอย่างเช่น อาการเสียดคอและแน่นหน้าอก ท้องเสียเมื่ออาหาร มีการท้องผูกหรือท้องร่วง มีอาการตกใจหงุดหงิดง่าย และเป็นกังวลนอนไม่หลับ หัวใจเต้นผิดปกติ หรือปวดศีรษะ และอาจมีผลข้างเคียงอื่น ๆ ได้อีกนอกจากที่กล่าวมาแล้ว ให้รีบปรึกษาแพทย์ถ้ามีอาการผิดปกติที่สงสัยว่าอาจเกิดจากการแพ้ (www.board.narak.com)

2.2. ผลิตภัณฑ์จากชาเขียว

ผลิตภัณฑ์จากชาเขียวมีมากมายหลายชนิด และผลิตภัณฑ์นี้กำลังเป็นที่นิยมนำมาแปรรูปเป็นอย่างมาก เพราะในใบชาเขียวมีสารที่ก่อประโยชน์ต่อร่างกายอีกทั้งยังมีรสชาติที่ดี สำหรับผลิตภัณฑ์จากชาเขียวที่พบมากในปัจจุบัน เช่น

1. เครื่องดื่มชาเขียว ที่ชงจากยอดใบชาเขียวจากธรรมชาติในใบชาเขียวมีส่วนประกอบที่สำคัญที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย สารสำคัญอย่าง โพลีฟีนอลช่วยกำจัดสารอนุมูลอิสระ และยังมีสารช่วยลดคอเลสเตอรอลช่วยลดความดันโลหิตช่วยปรับสมดุลให้แก่ร่างกาย

2. ครีมบำรุงผิวผสมสารสกัดจากชาเขียวที่ช่วยบำรุงและปรับสภาพผิวให้ขาวเนียนนุ่มสม่ำเสมอ และยังพบว่าวิตามิน ซี และ อี ในปริมาณมากเมื่อใช้เป็นประจำผิวจะขาวสวยเรียบเนียนใสอมชมพู

3. ขนมที่มีชาเขียวเป็นส่วนประกอบส่วนใหญ่ที่พบมักพบในขนมจำพวกขนมขบเคี้ยว เช่น ขนมมันฝรั่งทอดกรอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. สบู่ชาเขียว คือสบู่ที่มีชาเขียวเป็นส่วนประกอบใช้ในการชำระร่างกายให้สะอาดและสารจากชาเขียวยังช่วยปกป้องแบคทีเรียที่ติดบริเวณร่างกาย

5. ยาสีฟันที่มีชาเขียวเป็นส่วนประกอบ ได้มีการวิจัยพบว่าในชาเขียวมีสารที่ชื่อว่า catechins สามารถยับยั้งกระบวนการผลิตกลูแคนจากเชื้อ S.mutans ได้อย่างมีประสิทธิภาพดังนั้นจึงมีการพัฒนานำมาผลิตเป็นยาสีฟัน (www.gpo.or.th)

6. ฟงซึกฟอกที่มีชาเขียวเป็นส่วนประกอบในชาเขียวจะช่วยในการลดกลิ่นอับได้ดีและยังสามารถกำจัดคราบต่างๆ ได้อีกด้วย

7. นมผสมชาเขียวปัจจุบันก็พบมาก เพราะในนมและชาเขียวต่างให้ประโยชน์ต่อร่างกาย ทั้งยังช่วยให้ร่างกายมีสมดุลที่ดี

มีการนำชาเขียวมาใช้แต่งกลิ่นสีและรสชาติของอาหารแล้วเพื่อสนองต่อความต้องการที่หลากหลายของผู้บริโภค ผู้ผลิตได้คิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่มีส่วนผสมของสารสกัดจากชาเขียว หลังไหลออกมาสู่ท้องตลาด นับตั้งแต่ของใช้ในชีวิตประจำวันอย่าง สบู่ ครีมอาบน้ำ โลชั่น ครีม ยาสีฟัน น้ำยาบ้วนปาก และเครื่องสำอางต่างๆ นอกจากนี้มีการนำสรรพคุณของชาเขียวในการเป็น แอนติออกซิแดนท์ทรงพลังมาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีไขมันและน้ำมัน เพื่อป้องกันไม่ให้เหม็นหืนเร็ว มีการศึกษาวิจัยถึงความเป็นไปได้ในการนำสารสกัดจากชาเขียวมาใช้เป็นสารกันบูดสำหรับอาหารสดไปจนถึง การนำชาเขียวมาผสมกับ เส้นใยผ้า เป็น "antimicrobial fiber" สำหรับเสื้อผ้า ผ้าเช็ดหน้า ผ้าเช็ดตัว เป็นต้น และมีการนำไปใช้เป็น ส่วนผสมในแผ่นใยกรองอากาศสำหรับเครื่องปรับอากาศ นับว่าเป็นการเพิ่มช่องทางการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ หรือเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ได้ และเข้ากับกระแสนิยมที่เดียว (www.board.narak.com)

2.2.1 การแปรรูปชาเขียว มีด้วยกัน 2 วิธีคือ

1. วิธีแบบดั้งเดิม เป็นวิธีที่ใช้กันมาในอดีต คือใช้มือในการตัด นวด และม้วนใบชา วิธีการนี้เหมาะสำหรับการทำชาเขียวหรือชาอู่หลง เพราะเป็นใบชาที่ไม่ต้องผ่านขั้นตอนในการหมักหรือถ้าจะหมักก็หมักไม่นาน เช่น ชาอู่หลง ข้อดีของวิธีนี้ก็คือยังคงรูปร่างของใบชาเอาไว้ เช่นเดิม สีของใบชาเป็นสีอ่อนๆ มีกลิ่นหอมเย็น และคั้นตัวได้รวดเร็วเมื่อถูกน้ำร้อน ซึ่งให้บรรยากาศที่สดชื่นเมื่อมองดูในขณะที่ใบชาคั้นตัว และเป็นการให้ผู้ดื่มทราบว่ากำลังดื่มชาอะไร

2. วิธีตัด ฉีก และม้วนด้วยเครื่องจักรวิธีนี้ใบชาจะถูกเครื่องจักรตัด และฉีกเป็นชิ้นๆ ขึ้นอยู่กับเกรดที่ต้องการ เป็นวิธีที่เหมาะสมกับใบชาที่ผ่านการหมักเต็มที หรือที่เรียกว่า ชาดำ (Black Tea)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อดีของวิธีนี้คือ ใบชาเมื่อถูกตัด ฉีก และนวดจะทำปฏิกิริยากับอากาศได้เร็วขึ้น ทำให้ใบชาเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลและเมื่อนำไปชงน้ำชาจะออกสีค่อนข้างเข้มและเร็ว

ข้อเสียคือ ใบชาจะถูกหั่นเสียนไม่เห็นสภาพเดิมของมัน กลิ่นสีและคุณภาพส่วนใหญ่จะถูกปรุงแต่งขึ้นมาใหม่ โดยนำใบชาจากหลายๆแหล่งมาผสมกันตามสูตรที่คิดขึ้นได้ ชาชนิดนี้บางทีเรียกว่า ชาผสม (Blended Tea) ใบชาที่ผลิตด้วยวิธีนี้เป็นที่นิยมของชาวตะวันตก และใบชาที่ถูกนำมาผลิตจะเป็นใบชาที่มาจากอินเดีย ศรีลังกา และประเทศในแถบแอฟริกา จีนก็ผลิตชาดำเหมือนกันแต่ใช้วิธีแบบดั้งเดิม (มัทธนา เกียรติพงษ์, 2546: 77-78 น.)

ใบชาแต่ละสายพันธุ์สามารถนำมาผลิตเป็น ชาเขียว ชาดำ หรือชาอูหลงก็ได้ ทั้งนี้ชาแต่ละชนิด มีความแตกต่างกันในแง่กระบวนการผลิต โดยชาเขียวเมื่อเก็บเกี่ยวแล้วจะนำไปอบไอน้ำทันที เพื่อทำลาย oxidizing enzymes (เช่น polyphenol oxidase และ peroxidase) ป้องกันการเกิดกระบวนการหมัก ก่อนนำไปตากแดดให้แห้ง ทำให้ใบชายังคงสีเขียวอยู่ ส่วนชาดำและชาอูหลงนั้นหลังเก็บเกี่ยวแล้วนำใบชาไปผึ่งลมนาน 5 - 20 ชั่วโมง ทำให้เกิดกระบวนการหมักโดย oxidizing enzymes โดยชาดำจะใช้เวลานานกว่าชาอูหลง ทำให้ใบชาเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีน้ำตาล เมื่อชงน้ำจะมีรสเข้มข้นและมีกลิ่นหอมฉุนกว่าชาเขียว ดังนั้น ชาเขียวจึงจัดเป็น nonfermented tea ส่วนชาอูหลงและชาดำถือเป็น semi-fermented tea และ fermented tea ตามลำดับ (www.gpo.or.th)

2.2.2 วิธีการเก็บรักษาใบชา

ใบชาจะต้องเก็บรักษาเป็นอย่างดีเพื่อจะได้คงไว้ซึ่งกลิ่น สี และรสชาติ ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุจะต้องแห้งและปราศจากกลิ่น อากาศเข้าไปไม่ได้สิ่งสำคัญที่มีผลกระทบต่อคุณภาพในใบชาคือ ความชื้น อุณหภูมิ และกลิ่น

วิธีเก็บใบชาที่ถูกต้องมีดังนี้

1. ใช้ภาชนะดินเผาหรือภาชนะ โลหะขนาดพอเหมาะมีฝาสองชั้นกันไม่ให้อากาศเข้า
2. ไม่ควรให้ใบชาถูกอากาศโดยไม่จำเป็นเพราะในอากาศจะมีผลกระทบต่อสารต้านอนุมูลอิสระที่มีอยู่ในใบชา

อนุมูลอิสระที่มีอยู่ในใบชา

3. หลีกเลี่ยงความชื้นเพราะความชื้นจะเป็นตัวทำลายคุณภาพของ ใบชา ในปริมาณที่มากควรแบ่งใบชาใส่ในภาชนะที่เล็กพอเหมาะกับการใช้ในแต่ละสัปดาห์

4. เนื่องจากความชื้นในอากาศมีผลต่อใบชา ดังนั้น ใบชาควรบรรจุอยู่ในถุงพอยล์มัดให้แน่นก่อนจะเก็บไว้ในกระป๋อง

5. หลีกเลี่ยงการนำใบชาออกตากแดดเพราะในแสงแดดจะเป็นตัวทำลายคุณภาพของใบชา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.ไม่ควรนำภาชนะที่มีกลิ่นมาบรรจุใบชา หรือเก็บใบชาไว้ในลิ้นชักอาหารหรือสิ่งของที่มีกลิ่นเพราะใบชามีคุณสมบัติที่ดีในการดูดกลิ่น

7.เพื่อเป็นการหลีกเลี่ยงความชื้นและรักษาอุณหภูมิของใบชาให้คงที่ ควรเก็บใบชาไว้ในที่ๆ อากาศถ่ายเทสะดวก

8.ถ้าเป็นชาที่ดีมีคุณภาพและราคาแพง ไม่ควรที่จะใช้มือหยิบแต่ควรใช้ช้อนที่แห้งสนิทดี ปัจจุบันมีช้อนที่ทำขึ้นสำหรับไว้ตักชาโดยเฉพาะ

9.ใบชาแต่ละชนิดจะมีอุณหภูมิที่ใช้ในการเก็บต่างกัน ชาเขียวโดยเฉพาะถ้าเป็นชาใหม่จะต้องเก็บในที่แห้งและอุณหภูมิต่ำ อาจเก็บใส่ในกระป๋องที่ปิดมิดชิดหรือไว้ในตู้เย็นก็ได้ ไม่ควรเก็บชาเขียวไว้นานเกิน 12 – 18 เดือน ส่วนชาอู่หลงหรือชาดำสามารถเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติแต่ไม่ควรให้ถูกแสงแดด จะเก็บไว้ในตู้เย็นก็ได้แต่ไม่จำเป็น(มณฑนา เกียรติพงษ์, 2546: 87-88 น.)

2.3.การบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียว

เนื่องจากปัจจุบันชาเขียวได้รับความนิยมเป็นอย่างมากเพราะสามารถนำไปเป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆมากมายและเป็นที่ยอมรับมากในวัยรุ่น โดยเฉพาะนักศึกษาส่วนการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวก็มีดังนี้

2.3.1 การบริโภคโดยตรง คือการบริโภคจากการที่ดื่ม หรือกินโดยสารอาหารจากชาจะเข้าสู่ร่างกายโดยตรงและร่างกายสามารถเผาผลาญนำไปใช้ประโยชน์ได้แต่ถ้าบริโภคมากเกินไปไม่ดีต่อร่างกายอาจจะมีบางคนเกิดอาการแพ้เนื่องจากการบริโภคชาเขียวซึ่งพบไม่บ่อยนัก ซึ่งถ้าเกิดอาการดังกล่าวให้หยุดบริโภคชาเขียวและไปพบแพทย์โดยทันที นอกจากชาเขียวจะก่อให้เกิดผลข้างเคียงในบางคนแล้ว ยังมีคนอีกกลุ่มหนึ่งที่ไม่ควรบริโภคชาเขียว หรือควรปรึกษาแพทย์ก่อนบริโภค ได้แก่ ผู้ที่มีปัญหาเกี่ยวกับโรคหัวใจหรือความดันโลหิตสูงผู้ที่ เป็นโรคไต ผู้เป็นไฮเปอร์ไทรอยด์ (hyperthyroidism เป็นโรคที่เกิดจากการที่ต่อมไทรอยด์ผลิตฮอร์โมนมากเกินไป) ผู้ที่กังวลง่ายหรือมีอาการผิดปกติทางระบบประสาท ผู้ที่มีเลือดออกผิดปกติ หรือมีการแข็งตัวของเลือดที่ผิดปกติ หรือผู้ป่วยที่กำลังรับประทานยาละลายลิ่มเลือด เช่น วาร์ฟาริน (warfarin) (www.thaifitway.com)

2.3.2 การบริโภคทางอ้อม คือการบริโภคที่ไม่ได้จากการดื่ม หรือการกินเข้าสู่ร่างกายแต่จะเป็นการใช้ภายนอกร่างกาย เช่น การอาบน้ำโดยใช้สบู่ การทาครีมโลชั่น ฯลฯ ซึ่งการบริโภคโดยวิธีนี้นั้นร่างกายจะดูดซับประโยชน์จากชาเขียวทางผิวหนังนั่นเอง (วรรณิ สนั่นวัฒนานนท์, 2546 :36น.)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.3 ลักษณะการบริโภคและพฤติกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียว

เป็นที่ทราบกันดีมานานแล้วว่าชาเขียวเป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณในการบำบัดโรคภัยไข้เจ็บต่างๆมากมายดังนั้นจึงมีคนหันมานิยมบริโภคมากยิ่งขึ้น ซึ่งสามารถใช้หลักเกณฑ์ที่สำคัญที่จะช่วยทำให้การตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ชาเขียวหรือผลิตภัณฑ์ต่างๆของคนไทยได้ดังนี้

1. ใช้ผลิตภัณฑ์ที่จะไม่ทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคเองและผู้อื่น
2. หลีกเลี่ยงผลิตภัณฑ์ที่ทำให้เกิดการเหลือทิ้งมากเกินไป
3. ซื้อเท่าที่จำเป็นในการบริโภค
4. ให้การสนับสนุนผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของวัสดุที่มีการหมุนเวียนวัสดุกลับมาใช้ใหม่หรือใช้วัสดุที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้
5. ระลึกเสมอว่าผู้บริโภคมียศภาพที่จะทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ดีต่อสิ่งแวดล้อมได้ (สิริพร สมบูรณ์บุรณะ, 2538:65 น.)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

3.1 ประชากร

ประชากรที่ศึกษา คือ นักศึกษาสาขาวิชา อุตสาหกรรมเกษตรชั้นปีที่ 1 และ 2 ปีการศึกษา 2547 จำนวน 83 คน

3.2 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

3.2.1 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล คือ แบบสอบถามเรื่องการศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคใน คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว

3.2.2 วิธีดำเนินการสร้างแบบสอบถามและลักษณะของแบบสอบถาม

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการสร้างแบบสอบถามดังนี้

- ศึกษาวัตถุประสงค์ของปัญหาให้เข้าใจ
- ศึกษาหลักการสร้างแบบสอบถามเพื่อให้เหมาะสมในการเก็บรวบรวมข้อมูล
- กำหนดประเด็นและขอบเขตของคำถาม โดยแบ่งออกเป็นหมวดหมู่เพื่อ

สอบถามฉบับร่างโดยพิจารณาจุดมุ่งหมายของการวิจัย

- นำแบบสอบถามให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบเนื้อหาการใช้ภาษาและ รูปแบบของแบบสอบถามเพื่อตรวจแก้ไขให้ถูกต้องเหมาะสม และนำไปให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความถูกต้องอีกครั้ง เพื่อให้ได้แบบสอบถามที่มีความสมบูรณ์มากที่สุด

ลักษณะของแบบสอบถามแบ่งออกเป็น 2 ตอนดังนี้

ตอนที่ 1 สภาพทั่วไปของนักศึกษา

ตอนที่ 2 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากผลิตภัณฑ์จากชาเขียว

ตอนที่ 3 ทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.3 การทดลองใช้แบบสอบถาม (Try out)

หลังจากสร้างแบบสอบถามเสร็จ นำแบบสอบถามให้อาจารย์ที่ปรึกษาและผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบ และนำแบบสอบถามไปทดลองใช้กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยี - การผลิตพืช คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง จำนวน 30 ชุด เพื่อหาค่าความเชื่อมั่นและทำการแก้ไขปรับปรุงให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ผลจากการทดสอบได้ค่าสัมประสิทธิ์ความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.716 ซึ่งถือว่าแบบสอบถามนี้มีความเหมาะสมที่จะนำไปใช้เก็บข้อมูลในงานวิจัยครั้งนี้ได้

3.2.3 วิธีการดำเนินการ

ผู้วิจัยได้เก็บข้อมูลกับนักศึกษา สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตรปีที่ 1 และ ปีที่ 2 จำนวน 83 คน คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง และ เก็บรวบรวมแบบสอบถามกลับคืนด้วยตนเอง โดยได้รับแบบสอบถามกลับคืนทั้งหมด

3.2.5 การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ

เมื่อเก็บรวบรวมข้อมูลได้แล้วนำมาทำการตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถาม และนำข้อมูลที่ได้แต่ละรายการมาเข้าตารางข้อมูลดิบ เพื่อนำไปวิเคราะห์หาค่าทางสถิติ ดังนี้

1. นำแบบสอบถามที่ได้มาแจกแจงความถี่
2. นำข้อมูลที่ได้มาหาค่าร้อยละ โดยใช้โปรแกรม Spss for Window เพื่อหาค่าเฉลี่ย

ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ระดับค่าคะแนนเฉลี่ยของนักศึกษาที่เกี่ยวกับทัศนคติในการบริโภคผลิตภัณฑ์ชาเขียวในด้าน ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากผลิตภัณฑ์จากชาเขียวโดยใช้เกณฑ์ดังนี้

ระดับคะแนน 5 หมายถึง เห็นด้วยในระดับมากที่สุด

ระดับคะแนน 4 หมายถึง เห็นด้วยในระดับมาก

ระดับคะแนน 3 หมายถึง เห็นด้วยในระดับปานกลาง

ระดับคะแนน 2 หมายถึง เห็นด้วยในระดับน้อย

ระดับคะแนน 1 หมายถึง เห็นด้วยในระดับน้อยสุด

การแปลความหมายของค่าคะแนนเฉลี่ยใช้เกณฑ์ดังนี้ (ประกอบ กรรณสูต, 2542 :335)

- 4.50 - 5.00 หมายถึง ระดับความต้องการมากที่สุด
- 3.50 - 4.49 หมายถึง ระดับความต้องการมาก
- 2.50 - 3.49 หมายถึง ระดับความต้องการปานกลาง
- 1.50 - 2.49 หมายถึง ระดับความต้องการน้อย
- 1.00 - 1.49 หมายถึง ระดับความต้องการน้อยที่สุด



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

58853

บทที่ 4

ผลการวิจัยและวิจารณ์ผล

การวิจัยเรื่อง การศึกษาทัศนคติในการบริโภคชาเขียวของนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ปีการศึกษา 2547 มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคในสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียวปีการศึกษา 2547 2) เพื่อศึกษาคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์จากชาเขียวที่นักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังให้การยอมรับ ผลจากการศึกษานำเสนอข้อมูลตามลำดับดังนี้

4.1 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพทั่วไปของนักศึกษา

ตารางที่ 4.1 สถานภาพของนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ปีการศึกษา 2547

รายการ	จำนวน(คน) N=83	ร้อยละ (%)
เพศ		
ชาย	49	59.0
หญิง	34	41.0
อายุ		
0-19	1	1.2
20-22	69	83.1
23-25	13	15.7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 4.1(ต่อ) สถานภาพของนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ปีการศึกษา 2547**

รายการ	จำนวน(คน) N=83	ร้อยละ (%)
ชั้นปีที่ศึกษา		
ชั้นปีที่ 1	46	55.4
ชั้นปีที่ 2	37	44.6
ผลการเรียนเฉลี่ยสะสม		
ต่ำกว่า 2.00	1	1.2
2.01-2.50	14	16.9
2.51-3.00	45	54.2
3.01 ขึ้นไป	23	27.7
ทำนจบการศึกษาในระดับชั้น ปวศ.จากสถาบันใด		
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	30	36.1
มหาวิทยาลัยราชภัฏ	4	4.8
วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี	31	37.3
สถาบันอาชีวศึกษา	15	18.1
อื่นๆ	3	3.6
ค่าใช้จ่ายที่ได้รับต่อเดือน		
ต่ำกว่า 3,000 บาท	15	18.1
3,001-5,000 บาท	51	61.4
5,001-7,000 บาท	14	16.9
มากกว่า 7,000 บาท	3	3.6
ภูมิลำเนา		
ภาคเหนือ	11	13.3
ภาคกลาง	18	21.7
ภาคตะวันตก	3	3.6
ภาคใต้	20	24.1
ภาคตะวันออก	1	1.2
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	30	36.1
รวม	83	100.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปเผยแพร่โดยไม่ผ่านการคัดลอก
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากตารางที่ 4.1 แสดงถึงสถานภาพทั่วไปของนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง พบว่า ส่วนใหญ่เป็นนักศึกษาชาย (59.0%) นอกจากนี้เป็นนักศึกษาหญิง (41.0%) และมีอายุในช่วงระหว่าง 20-22 ปีมากที่สุด (83.1%) รองลงมาคืออายุระหว่าง 23-25 ปี (15.7%) และพบน้อยที่สุดคือมีอายุระหว่าง 0-19 ปี (1.2%) ส่วนใหญ่พบว่าอยู่ในชั้นปีที่ 1 (55.4%) นอกนั้นอยู่ชั้นปีที่ 2 (44.6%) นักศึกษาส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับ ปวส. จากวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี (37.3%) รองลงมาจบจากสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล (36.1%) และจบจากสถาบันอื่นๆน้อยที่สุด (3.6%) นักศึกษามีระดับคะแนนเฉลี่ย 2.51-3.00 มากที่สุดคือ (54.2%) รองลงมาคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมากกว่า 3.01 ขึ้นไป (27.7%) และน้อยที่สุดมีคะแนนเฉลี่ยต่ำกว่า 2.00 (1.2%) นักศึกษาส่วนใหญ่มีรายได้ต่อเดือนมากที่สุด 3,001-5,000 บาท (61.4%) รองลงมาได้ต่ำกว่า 3,000 บาท (18.1%) และพบว่ามียาได้ต่อเดือนน้อยที่สุดคือมากกว่า 7,000 บาท (3.6%) นักศึกษาส่วนใหญ่มีภูมิลำเนาอยู่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (36.1%) รองลงมาอยู่ภาคใต้ (24.1%) และพบว่าภูมิลำเนาที่มีนักศึกษาอยู่น้อยที่สุดคืออยู่ในภาคตะวันออก (1.2%)

4.2 ข้อมูลเกี่ยวกับการศึกษาทัศนคติในการบริโภคชาเขียวของนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ตารางที่ 4.2 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากผลิตภัณฑ์จากชาเขียว

รายการ	นักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร (N=83)		
	\bar{X}	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือด	3.70	0.777	มาก
2. สามารถช่วยลดกลิ่นปากและแบคทีเรียในปาก	3.25	0.984	มาก
3. ช่วยลดระดับความดันในโลหิต	3.60	0.869	มาก
4. ช่วยต้านโรคไขข้ออักเสบ	3.12	0.955	มาก
5. ช่วยชะลอความแก่	3.02	1.126	มาก
6. ช่วยลดอัตราเสี่ยงจากการเป็นโรคหัวใจ	3.28	1.097	มาก
7. ช่วยปรับสมดุลให้แก่ร่างกาย	3.47	0.801	มาก
8. ยับยั้งการเกิดโรคมะเร็งต่างๆ	3.30	0.984	มาก
9. สามารถช่วยในการควบคุมน้ำหนัก	3.45	1.062	มาก
10. ช่วยดับกระหาย	4.19	1.006	มาก
รวม	3.44	0.663	มาก

จากตารางที่ 4.2 แสดงให้เห็นว่าในภาพรวมผู้บริโภคคาดว่าจะได้รับประโยชน์จากผลิตภัณฑ์จากชาเขียวอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.44$, S.D. = 0.6637) โดยพบว่าผู้บริโภคเห็นประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ชาเขียวในด้านของการช่วยดับความกระหายมากที่สุด (4.19) รองลงมาคือประโยชน์ในการช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือด (3.70) และช่วยลดระดับความดันในโลหิต (3.60)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.3 ความคิดเห็นด้านทัศนคติผู้บริโภครที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว เกี่ยวข้องกับลักษณะการบริโภคประเภทของผลิตภัณฑ์ และเหตุผลที่เลือกบริโภคชาเขียว

รายการ	จำนวน (คน) N = 83	ร้อยละ (%)
ท่านเคยบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวหรือไม่		
บริโภค	83	100
ไม่เคย	0	0
ท่านบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวบ่อยเพียงใด		
ทุกวัน / เกือบทุกวัน	19	22.9
2 - 3 ครั้ง / สัปดาห์	49	59.0
4 - 5 ครั้ง / สัปดาห์	15	18.1
ประเภทของผลิตภัณฑ์จากชาเขียวที่ท่านเคยบริโภค		
เครื่องดื่มชาเขียว	76	91.6
ของใช้ส่วนตัวที่มีชาเขียวเป็นส่วนประกอบ	27	32.5
ขนนที่มีชาเขียวเป็นส่วนประกอบ	30	36.1
อื่นๆ	1	1.2
ความจำเป็นในการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียว		
จำเป็นมาก	12	14.5
จำเป็น	32	38.6
ไม่จำเป็น	39	47.0
ท่านบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวเนื่องจาก		
เพื่อประโยชน์ต่อสุขภาพ	56	67.5
มีความทันสมัยตามกระแสนิยม	32	38.6
มีรสชาติอร่อยและสามารถดับกระหาย	38	45.8
อยากลองของใหม่	35	42.2
เชื่อคำโฆษณา	15	18.1
อื่นๆ	2	2.4
รวม	83	100.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากตารางที่ 4.3 ทศนักติของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว พบว่านักศึกษาทั้งหมดบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียว (100%) และบริโภคมากที่สุด 2 - 3 ครั้ง / สัปดาห์ (59%) รองลงมาบริโภคทุกวัน / เกือบทุกวัน (22.9%) และน้อยที่สุดบริโภค 4 - 5 ครั้ง / สัปดาห์ (18.1%) ผู้บริโภคส่วนใหญ่บริโภคเครื่องดื่มชาเขียว (91.6%) รองลงมาบริโภคขนมที่มีชาเขียวเป็นส่วนประกอบ (36.1%) และน้อยที่สุดบริโภคชาเขียวชนิดอื่นๆ (1.2%) ความจำเป็นในการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวมากที่สุดพบว่าไม่จำเป็นในการบริโภค (47.0%) รองลงมาจำเป็นต้องบริโภค (38.6%) และน้อยที่สุดพบว่ามีความจำเป็นมาก (14.5%) ผู้บริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวส่วนใหญ่พบว่าบริโภคเพื่อประโยชน์ต่อสุขภาพ (67.5%) รองลงมาบริโภคเพราะมีรสชาติอร่อย และสามารถดับกระหาย (45.8%) และน้อยที่สุดบริโภคเพื่อประโยชน์ทางด้านอื่นๆ (2.4%)

ตารางที่ 4.3.1 ทศนักติผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว เกี่ยวข้องกับ ลักษณะ การบริโภค ประเภทของผลิตภัณฑ์ และเหตุผลที่เลือกบริโภคชาเขียว

รายการ	จำนวน (คน) N = 83	ร้อยละ (%)
ช่วงเวลาที่ท่านบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวบ่อยที่สุด		
บริโภคเมื่อกระหาย	31	37.3
บริโภคกับอาหารว่าง	14	16.9
บริโภคประจำมื้ออาหาร	6	7.2
บริโภคตามความสะดวก	30	36.1
อื่นๆ	2	2.4
ท่านบริโภคผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพประเภทอื่นนอกจากผลิตภัณฑ์จากชาเขียวหรือไม่		
ไม่เคย	43	51.8
เคย	40	48.2
ปัญหาที่ท่านพบหลังจากการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียว		
รสชาติไม่ดี	41	49.4
ไม่ค่อยวางขายในท้องตลาด	13	15.7
ราคาไม่เหมาะสมกับคุณภาพ	34	41.0
มีสิ่งปลอมปนในสินค้า	5	6.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.3.1 (ต่อ) ทศนคติผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว เกี่ยวข้องกับลักษณะ
การบริโภค ประเภทของผลิตภัณฑ์ และเหตุผลที่เลือกบริโภคชาเขียว

รายการ	จำนวน (คน) N = 83	ร้อยละ (%)
ไม่พึงพอใจจากการบริโภค	23	27.7
อื่นๆ	8	9.6
ร้านค้าที่ท่านเลือกซื้อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว		
ร้านค้าในห้างสรรพสินค้า	19	22.9
ร้านจำหน่ายสินค้าเพื่อสุขภาพ	4	4.8
ร้านค้าในงานแสดงสินค้าเพื่อสุขภาพ	1	1.2
ร้านค้าทั่วไป	53	63.9
ร้านจำหน่ายยาแผนโบราณ	4	4.8
อื่นๆ	2	2.4
สาเหตุที่ท่านเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของชาเขียวจากแหล่ง ดังกล่าว		
สะดวกในการซื้อ	64	77.1
ความสะอาดของร้านค้า	7	8.4
ซื้อได้ในราคาถูก	3	3.6
มีการจัดร้านอย่างเป็นระเบียบ	4	4.8
มีให้เลือกหลายประเภท	5	6.0
รวม	83	100.0

จากตารางที่ 4.3.1 (ต่อ) ทศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว พบว่าช่วงเวลาที่นักศึกษาส่วนใหญ่บริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวบ่อยที่สุดในเวลากระหาย (37.3%) รองลงมาบริโภคตามความสะดวก (36.1%) และน้อยที่สุดบริโภคในช่วงเวลาอื่นๆ (2.4%) ส่วนการบริโภคผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพประเภทอื่นๆ นอกจากผลิตภัณฑ์จากชาเขียว พบว่ามากที่สุดไม่บริโภคเลย (51.8%) รองลงมาบริโภค (48.2%) ส่วนปัญหาที่พบหลังจากบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวพบว่ามากที่สุดมีรสชาติไม่ดี (49.4%) รองลงมาราคาไม่เหมาะสมกับคุณภาพ (41.0%) และน้อยที่สุดพบว่ามีส่วนประกอบปนในอาหาร (6.0%) ส่วนร้านค้าที่มีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์จากชาเขียวมากที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คือร้านค้าทั่วไป (63.9%) รองลงมาร้านค้าในห้างสรรพสินค้า (22.9%) และน้อยที่สุดร้านค้าในงานแสดงสินค้าเพื่อสุขภาพ (1.2%) สาเหตุที่ซื้อผลิตภัณฑ์จากชาเขียวจากแหล่งดังกล่าวมากที่สุดพบว่าสะดวกในการซื้อ (77.1%) รองลงมาเพราะความสะดวกของร้านค้า (8.4%) และน้อยที่สุดมีการจัดร้านอย่างเป็นระเบียบ (3.6%)

ตารางที่ 4.3.2 ทศนคติผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว เกี่ยวข้องกับสื่อจูงใจให้เลือกบริโภค การบรรเทาโรคต่างๆ ความจำเป็นและปัจจัยที่ใช้ในการตัดสินใจ

รายการ	จำนวน (คน) N = 83	ร้อยละ (%)
ประเภทของสื่อที่จูงใจให้ท่านสนใจบริโภคผลิตภัณฑ์		
จากชาเขียว		
โทรทัศน์	58	69.9
หนังสือพิมพ์	10	12.0
วิทยุ	6	7.2
นิตยสาร / วารสาร	3	3.6
อื่นๆ	6	7.2
บุคคลที่ท่านคิดว่าเหมาะสมที่จะบริโภคผลิตภัณฑ์จาก		
ชาเขียว		
ผู้ป่วย	7	8.4
นักกีฬา	13	15.7
วัยรุ่น	19	22.9
เด็ก	3	3.6
ผู้สูงอายุ	26	31.3
อื่นๆ	15	18.1
ท่านคิดว่าผลิตภัณฑ์จากชาเขียวที่ท่านบริโภคจะช่วย		
บรรเทาโรคต่างๆ ได้จริงหรือไม่		
จริง	22	26.5
อาจจะจริง	54	65.1
ไม่จริง	7	8.4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.3.2 (ต่อ)ทัศนคติผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว เกี่ยวข้องกับสิ่งจูงใจให้เลือกบริโภค การบรรเทาโรคต่างๆ ความจำเป็นและปัจจัยที่ใช้ในการตัดสินใจ

รายการ	จำนวน (คน) N = 83	ร้อยละ (%)
ความจำเป็นที่ผลิตภัณฑ์จากชาเขียวจะต้องมีเครื่อง		
หมายรับรองคุณภาพ		
จะมีหรือไม่มีก็ได้	24	28.9
จำเป็นต้องมี	57	68.7
ไม่จำเป็นต้องมี	2	2.4
ปัจจัยอันดับแรกที่ท่านใช้ในการตัดสินใจซื้อสินค้าผลิตภัณฑ์จากชาเขียว		
ราคา	23	27.7
รสชาติ	40	48.2
สรรพคุณทางยาของผลิตภัณฑ์จากชาเขียว	9	10.8
ความน่าเชื่อถือของผู้ผลิต	4	4.8
ความสะอาดของผลิตภัณฑ์	5	6.0
อื่นๆ	2	2.4
รวม	83	100.0

จากตารางที่ 4.3.2 (ต่อ) ทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว พบว่าสิ่งจูงใจที่ทำให้ให้นักศึกษาสนใจในการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวมากที่สุดคือโทรทัศน์ (69.9%) รองลงมาหนังสือพิมพ์ (12.0%) และน้อยที่สุดคืออินดิสซาร์ / วารสาร (3.6%) บุคคลที่ควรบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวพบว่าส่วนใหญ่อยู่ในวัยสูงอายุ (31.3%) รองลงมาวัยรุ่น (22.9%) และน้อยที่สุดวัยเด็ก (3.6%) ส่วนผลิตภัณฑ์จากชาเขียวที่นักศึกษาคิดว่าช่วยบรรเทาโรคต่างๆ ได้ มากที่สุดพบว่าอาจจะจริงในการช่วยบรรเทาโรค (65.1%) รองลงมาคิดว่าผลิตภัณฑ์ชาเขียวช่วยบรรเทาโรคได้จริง (26.5%) และน้อยที่สุดพบว่าไม่จริง (8.4%) ส่วนความจำเป็นที่ผลิตภัณฑ์จากชาเขียวจะต้องมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ มากที่สุดพบว่าจำเป็นต้องมี (68.7%) รองลงมาจะมีหรือไม่มีก็ได้ (28.9%) และน้อยที่สุดพบว่าไม่จำเป็นต้องมี (2.4%) ปัจจัยอันดับแรกที่ใช้ในการตัดสินใจซื้อสินค้าผลิตภัณฑ์จากชาเขียว มากที่สุดพบว่าผู้บริโภคต้องการเรื่องรสชาติ (48.2%) รองลงมาราคา (27.7%) และน้อยที่สุดมีความต้องการทางด้านอื่นๆ (2.4%) เท่านั้น ไม่นอญูดให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.3.3 ทศนคติผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว เกี่ยวกับรูปแบบ สถานที่จำหน่าย การประชาสัมพันธ์ และวิธีการบริโภค

รายการ	จำนวน (คน) N = 83	ร้อยละ (%)
รูปแบบของผลิตภัณฑ์จากชาเขียวที่ท่านคิดว่าควรมีการวางจำหน่ายเพิ่มขึ้น		
เครื่องดื่มชาเขียว	45	54.2
ของใช้ที่มีชาเขียวเป็นส่วนประกอบ	21	25.3
ขนมที่มีชาเขียวเป็นส่วนประกอบ	13	15.7
อื่นๆ	4	4.8
สถานที่ที่ควรมีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากชาเขียวเพิ่มขึ้น		
ร้านค้าทั่วไป	58	69.9
ห้างสรรพสินค้า	13	15.7
ร้านขายยาแผนปัจจุบัน	11	13.3
อื่นๆ	1	1.2
การประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ชาเขียวที่ท่านคิดว่าควรมีมากเพิ่มขึ้นมากกว่าเดิม		
การให้สินค้าตัวอย่างสินค้าทดลอง	51	61.4
การแจกแผ่นพับรายละเอียดเกี่ยวกับตัวสินค้า	12	14.5
การประชาสัมพันธ์ทางสื่อชนิดต่างๆ	18	21.7
อื่นๆ	2	2.4
ผลิตภัณฑ์จากชาเขียวที่ท่านมักเลือกใช้ส่วนใหญ่ใช้โดยวิธีการ		
บริโภค	78	94.0
ใช้ภายนอกร่างกาย	5	6.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.3.3 (ต่อ)ทัศนคติผู้บริโภคมที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว เกี่ยวกับรูปแบบ สถานที่จำหน่าย การประชาสัมพันธ์ และวิธีการบริโภค

รายการ	จำนวน (คน) N = 83	ร้อยละ (%)
ท่านคิดว่าในอนาคตท่านจะบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวต่อไปหรือไม่		
บริโภค	67	80.7
ไม่บริโภค	8	9.6
บริโภคแน่นอน	8	9.6
รวม	83	100.0

จากตารางที่ 4.3.3 (ต่อ) ทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว ส่วนรูปแบบของผลิตภัณฑ์จากชาเขียวที่นักศึกษาคิดว่าควรมีการจำหน่ายเพิ่มขึ้น มากที่สุดพบว่าควรมีการวางจำหน่ายเครื่องดื่มจากชาเขียว (54.2%) รองลงมาของใช้ที่มีชาเขียวเป็นส่วนประกอบ (25.3%) และน้อยที่สุดควรมีการวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากชาเขียวในรูปแบบอื่นๆ (4.8%) สถานที่ที่ควรมีการวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากชาเขียวมากที่สุด พบว่าร้านค้าทั่วไป (69.9%) รองลงมาห้างสรรพสินค้า (15.7%) และน้อยที่สุดพบว่าสถานที่อื่นๆ (1.2%) การประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์จากชาเขียวที่นักศึกษาคิดว่าควรมีเพิ่มขึ้น มากที่สุดพบว่าควรให้ตัวอย่างสินค้าทดลอง (61.4%) รองลงมาประชาสัมพันธ์ทางสื่อชนิดต่างๆ (21.7%) และน้อยที่สุดการประชาสัมพันธ์ทางด้านอื่นๆ (2.4%) ผลิตภัณฑ์จากชาเขียวที่นักศึกษามักเลือกใช้ส่วนใหญ่ใช้โดยวิธีการบริโภค (94.0%) และน้อยที่สุดใช้ภายนอกร่างกาย (6.0%) ในอนาคตจะพบผู้บริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวมากที่สุดพบว่าบริโภค (80.7%) และน้อยที่สุดไม่บริโภคและบริโภคแน่นอน (9.6%)

4.3 วิจารณ์ผล

จากผลการศึกษาสภาพทั่วไปของนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตรคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังชั้นปีที่ 1 และ 2 ประจำปีการศึกษา 2547 ส่วนใหญ่พบว่าเป็นนักศึกษาเพศชาย มีอายุระหว่าง 20-22 ปี ซึ่งศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 1 มีระดับคะแนนเฉลี่ย 2.51-3.00 มากที่สุด และพบว่าจบมาจากวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี ส่วนใหญ่นักศึกษามีภูมิลำเนาอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และมีค่าใช้จ่ายที่ได้รับต่อเดือนมากที่สุดอยู่ระหว่าง 3,001-5,000 บาท รับการจ้างงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากผลการศึกษาทัศนคติในการบริโภคชาเขียวของนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง พบว่า นักศึกษามีความคิดเห็นต่อทัศนคติในการบริโภคชาเขียวดังต่อไปนี้

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากผลิตภัณฑ์จากชาเขียว พบว่านักศึกษามีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากแสดงให้เห็นว่าประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากผลิตภัณฑ์จากชาเขียว เป็นสิ่งที่นักศึกษาให้ความสำคัญในระดับหนึ่ง ทั้งนี้เพราะประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากผลิตภัณฑ์จากชาเขียวเป็นสิ่งที่บ่งชี้ถึงคุณภาพที่ผู้บริโภคจะได้รับจากการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวอีกทั้งเป็นสินค้าเพื่อสุขภาพที่เป็นที่นิยมเป็นอย่างมาก

ทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว พบว่าส่วนใหญ่ นักศึกษาทุกคนบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียว และมีการบริโภค 2-3 ครั้ง / สัปดาห์ ผลิตภัณฑ์จากชาเขียวที่นิยมบริโภคมากที่สุดคือเครื่องดื่มจากชาเขียว และคนส่วนใหญ่มีความเห็นว่าการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวไม่มีความจำเป็น ส่วนใหญ่บริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวเพื่อประโยชน์ต่อสุขภาพ ในช่วงที่มีการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวบ่อยที่สุดจะบริโภคเมื่อกระหาย ส่วนใหญ่นักศึกษาจะไม่บริโภคผลิตภัณฑ์อื่น ๆ นอกจากชาเขียว ปัญหาที่พบหลังจากการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวมากที่สุดคือรสชาติไม่ดี ส่วนใหญ่นิยมเลือกซื้อผลิตภัณฑ์จากชาเขียวจากร้านค้าทั่วไป สาเหตุที่คนส่วนใหญ่ซื้อผลิตภัณฑ์จากชาเขียวจากแหล่งต่างๆเพราะมีความสะดวกในการซื้อ สื่อที่จูงใจให้สนใจบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวมากที่สุดคือโทรทัศน์ บุคคลที่เหมาะสมในการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวคือวัยผู้สูงอายุ และส่วนใหญ่เห็นว่าการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวจะช่วยบรรเทาโรคต่าง ๆ นั้นคนส่วนใหญ่เห็นว่าอาจจะจริง ส่วนใหญ่คนเห็นว่าจำเป็นต้องมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ และปัจจัยอันดับแรกของคนส่วนใหญ่ตัดสินใจซื้อสินค้าผลิตภัณฑ์จากชาเขียวนั้นขึ้นอยู่กับรสชาติของผลิตภัณฑ์จากชาเขียว รูปแบบของชาเขียวที่ควรมีการวางจำหน่ายเพิ่มเติมได้แก่เครื่องดื่มชาเขียว ร้านค้าทั่วไปที่ควรมีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากชาเขียวเพิ่มขึ้น การประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์จากชาเขียวควรให้ตัวอย่างสินค้าทดลองเพิ่มขึ้นมากกว่าเดิม คนส่วนใหญ่นิยมใช้ผลิตภัณฑ์จากชาเขียวโดยการบริโภค ในอนาคตคนส่วนใหญ่บริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวต่อไป

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุป

การวิจัยเรื่องการศึกษาทัศนคติในการบริโภคชาเขียวของนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ปีการศึกษา 2547 มีวัตถุประสงค์ดังนี้ 1) เพื่อศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคในสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ปีการศึกษา 2547 2) เพื่อศึกษาคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์จากชาเขียวที่นักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ปีการศึกษา 2547 จำนวน 83 คนและเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ได้แก่แบบสอบถามซึ่งมีค่าความเชื่อมั่น 0.716 และวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติโดยใช้โปรแกรม Spss For Window ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

5.1.1 การศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับสภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากผลการศึกษาสภาพทั่วไปของนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตรคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังชั้นปีที่ 1 และ 2 ประจำปีการศึกษา 2547 ส่วนใหญ่พบว่าเป็นนักศึกษาเพศชาย มีอายุระหว่าง 20-22 ปี ซึ่งศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 1 มีระดับคะแนนเฉลี่ย 2.51-3.00 มากที่สุด และพบว่าจบมาจากวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี นักศึกษามีภูมิลำเนาอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมากที่สุด และมีค่าใช้จ่ายที่ได้รับต่อเดือนมากที่สุดอยู่ระหว่าง 3,001-5,000 บาท

5.1.2 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากผลิตภัณฑ์จากชาเขียว

จากการศึกษาประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากผลิตภัณฑ์จากชาเขียว พบว่านักศึกษามีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากแสดงให้เห็นว่าประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากผลิตภัณฑ์จากชาเขียวเป็นสิ่งที่นักศึกษาให้ความสำคัญในระดับหนึ่ง ทั้งนี้เพราะประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากผลิตภัณฑ์จากชาเขียวเป็นสิ่งที่บ่งชี้ถึงคุณภาพที่ผู้บริโภคจะได้รับจากการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียว อีกทั้งกำลังเป็นสินค้าเพื่อสุขภาพที่กำลังเป็นที่นิยมเป็นอย่างมากในปัจจุบันสรุปประโยชน์ที่สำคัญมากที่สุดได้ 3 รายการดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยพบว่าผู้บริโภคเห็นประโยชน์ของผลิตภัณฑ์จากชาเขียวในด้านของการช่วยดับความกระหายมากที่สุด (4.19) รองลงมาคือประโยชน์ในด้านการช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือด (3.70) และช่วยลดระดับความดันโลหิต (3.6)

5.1.3 ทศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว

จากการศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว พบว่านักศึกษาทุกคนบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียว (100%) และมีการบริโภค 2-3 ครั้ง / สัปดาห์ (59.0%) นักศึกษานิยมบริโภคเครื่องดื่มจากชาเขียว (91.6%) และนักศึกษาส่วนใหญ่มีความเห็นว่า การบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวไม่มีความจำเป็น (47.0%) นักศึกษานิยมบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวเพื่อประโยชน์ต่อสุขภาพ (67.5%) และที่มีการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวบ่อยที่สุดเมื่อกระหาย (37.3%) และนักศึกษาจะไม่บริโภคผลิตภัณฑ์อื่นๆ นอกจากผลิตภัณฑ์จากชาเขียว (48.2%) ปัญหาที่พบหลังจากการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวมากที่สุดคือรสชาติไม่ดี (49.4%) และนักศึกษานิยมเลือกซื้อผลิตภัณฑ์จากชาเขียวตามร้านค้าทั่วไป (63.9%) นักศึกษาเลือกซื้อผลิตภัณฑ์จากชาเขียวจากแหล่งต่างๆ เพราะมีความสะดวกในการซื้อ (77.1%) สื่อโทรทัศน์เป็นสิ่งสนใจในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว (69.9%) วัสดุสูงอายุเป็นวัยที่เหมาะสมกับการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียว (31.3%) นักศึกษามีความเห็นว่าผลิตภัณฑ์จากชาเขียวจะช่วยบรรเทาโรคต่างๆ ได้จริง (65.1%) และผลิตภัณฑ์จากชาเขียวที่เลือกซื้อจำเป็นต้องมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (68.7%) รสชาติของผลิตภัณฑ์จากชาเขียวเป็นปัจจัยอันดับแรกในการเลือกซื้อ (48.2%) ส่วนรูปแบบของชาเขียวที่ควรมีการวางจำหน่ายเพิ่ม ได้แก่ เครื่องดื่มชาเขียว (54.2%) และร้านค้าทั่วไปที่ควรมีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากชาเขียวเพิ่มขึ้น (69.9%) การประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์จากชาเขียวควรให้ตัวอย่างสินค้าทดลองเพิ่มขึ้นมากกว่าเดิม (61.4%) นักศึกษาส่วนใหญ่นิยมใช้ผลิตภัณฑ์จากชาเขียวโดยการบริโภค (94.0%) ในอนาคตจะมีผู้บริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวเพิ่มขึ้น (80.7%)

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

จากการศึกษาทัศนคติในการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวของนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ปีการศึกษา 2547 นั้นอยู่ในระดับที่ดีมาก ซึ่งแสดงให้เห็นว่า ชาเขียวเป็นผลิตภัณฑ์ที่กำลังได้รับความนิยมและมีประโยชน์อย่างมากต่อร่างกาย

5.2.2 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ผู้วิจัยควรเก็บรวบรวมข้อมูลและศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องโดยละเอียด ตลอดจนวางแผนในการปฏิบัติงานและการวิจัยเพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้
2. ควรมีการศึกษาถึงคุณลักษณะของชาเขียวที่พึงประสงค์ตามความคิดเห็นของนักศึกษาในสถาบันการศึกษาต่างๆหรือบุคคลภายนอก เพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนาและปรับปรุงในครั้งต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

- วรรณิ์ สนั่นวัฒนานนท์ .2546. ASIA PACIFIC FOOD INDUSTRY THAILAND .
กรุงเทพฯ: บริษัท THAI TRADE จำกัด.32น.
- มัจฉนา เกียรติพงษ์ .2546.ชา . กรุงเทพฯ:บริษัทดวงกมลเชียงใหม่ จำกัด .77-78,87-88น.
- สิริพร สมบูรณ์บุรณะ . 2538. วัฒนธรรมการบริโภค. กรุงเทพฯ : ศูนย์วิจัยและผลิตตำรา
มหาวิทยาลัยเกริก.65น.
- ศักดิ์ บวร . 2543 . ชาเขียว . กรุงเทพฯ : บริษัท หนังสือสายน้ำ จำกัด.เล่มที่1.56-57น.
- ประคอง กรรณสูตร.2542.สถิติเพื่อการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์.กรุงเทพฯ:ไทยวัฒนาพานิช.
335น.
- วุฒิ วุฒิชรรมเวช.2540.สมุนไพร.พิมพ์ครั้งที่2.กรุงเทพฯ:25น.
- ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์.2532.อาหารกับสุขภาพ.พิมพ์ครั้งที่2.กรุงเทพฯ:233-234,250น.
- นิสากร ปานประสงค์.2547.ประโยชน์ของชาเขียว.วารสารอาหาร.(29)4:198น.
- ประภัสสร สุรวฒนาวรรณ.2546.เกร็ดความรู้สมุนไพร.กรุงเทพฯ:วารสารอาหาร.(15)3:188น.
-----2547 . “ชาเขียวพืชมหัศจรรย์”สมุนไพรไทย . แหล่งที่มา:<http://thaifitway.com>,5
มิถุนายน 2547
- 2547 . “ชาเพื่อสุขภาพ” ชาเขียว. แหล่งที่มา:<http://www.gpo.or.th>,15 กันยายน 2547
- 2547 . “ชาเขียว”พืชเศรษฐกิจ. แหล่งที่มา://www.board.narak.com, 2 กันยายน 2547



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบสอบถาม

เรื่อง การศึกษาทัศนคติในการบริโภคชาเขียวของนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

คำชี้แจง

1. ผู้ตอบแบบสอบถามคือ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 และ 2 สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ประจำปีการศึกษา 2547
2. ข้อมูลที่ได้จากนักศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการทำปัญหาพิเศษ ซึ่งผลที่ได้จะนำเสนอต่อภาควิชาครุศาสตร์เกษตร คำตอบหรือข้อคิดเห็นที่ได้รับนี้มีได้จัดเป็นคะแนน และ ไม่ส่งผลกระทบต่อผลการเรียนแต่อย่างใด
3. แบบสอบถามแบ่งเป็น 2 ตอนคือ
ตอนที่ 1 สภาพทั่วไปของนักศึกษา
ตอนที่ 2 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากผลิตภัณฑ์จากชาเขียว
ตอนที่ 3 ทัศนคติผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว
4. กรุณาอ่านคำชี้แจงที่ปรากฏในแต่ละตอนอีกครั้งหนึ่ง และขอให้ตอบคำถามให้ครบทุกข้อ

ขอบคุณที่ให้ความร่วมมือ
นายรัชเกียรติ ฝั่งพิมาย

ตอนที่ 1 สภาพทั่วไปของนักศึกษา

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หน้าข้อความหรือเติมข้อความลงในช่องว่าง
ที่เว้นไว้ตามความเป็นจริง

1. เพศ
 ชาย หญิง

2. อายุ.....ปี

3. ชั้นปีที่ศึกษา
 ชั้นปีที่ 1 ชั้นปีที่ 2

4. เกรดเฉลี่ยสะสมตั้งแต่แรกเข้าจนถึงปีการศึกษาปัจจุบัน
 ต่ำกว่า 2.00 2.51 - 3.00
 2.01 - 2.50 3.01 ขึ้นไป

5. ท่านจบการศึกษาระดับชั้น ปวส. จากสถานศึกษาใด
 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
 สถาบันราชภัฏ
 วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี
 สถาบันอาชีวศึกษา
 อื่นๆ.....

6. ค่าใช้จ่ายที่ได้รับต่อเดือน (ไม่รวมค่าที่พัก)
 ต่ำกว่า 3,000 บาท
 3,001 - 5,000 บาท
 5,001 - 7,000 บาท
 มากกว่า 7,000 บาท

7. ท่านมีภูมิลำเนาอยู่ที่ใด
 ภาคเหนือ ภาคใต้
 ภาคกลาง ภาคตะวันออก
 ภาคตะวันตก ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 2 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากผลิตภัณฑ์จากชาเขียว

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () ที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด
 สุดเพียงช่องเดียว แบบสอบถามแต่ละข้อจะมีคำตอบ 5 ระดับซึ่งมีความหมายดังนี้

ระดับคะแนน 5 หมายถึง เห็นด้วยในระดับมากที่สุด

ระดับคะแนน 4 หมายถึง เห็นด้วยระดับมาก

ระดับคะแนน 3 หมายถึง เห็นด้วยในระดับปานกลาง

ระดับคะแนน 2 หมายถึง เห็นด้วยในระดับน้อย

ระดับคะแนน 1 หมายถึง เห็นด้วยในระดับน้อยที่สุด

รายการ	ระดับความคิดเห็น				
	5	4	3	2	1
1. ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือด					
2. สามารถช่วยลดกลิ่นปากและแบคทีเรียในปาก					
3. ช่วยลดระดับความดันในโลหิต					
4. ช่วยต้านโรคไขข้ออักเสบ					
5. ช่วยชะลอความแก่					
6. ช่วยลดอัตราเสี่ยงจากการเป็นโรคหัวใจ					
7. ช่วยปรับสมดุลให้แก่ร่างกาย					
8. ยับยั้งการเกิดโรคมะเร็งต่างๆ					
9. สามารถช่วยในการควบคุมน้ำหนัก					
10. ช่วยดับกระหาย					

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 3 ทักษะของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หน้าข้อความหรือเติมข้อความลงในช่องว่างที่เว้นไว้ตามความเป็นจริง

1. ท่านเคยบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวหรือไม่
 บริโภค ไม่เคยบริโภค
 (ถ้าท่านเลือกข้อนี้ไม่จำเป็นต้องตอบข้อต่อไป)

2. ท่านบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวบ่อยเพียงใด
 ทุกวัน / เกือบทุกวัน
 2-3 ครั้ง / สัปดาห์
 4-5 ครั้ง / สัปดาห์

3. ประเภทของผลิตภัณฑ์จากชาเขียวที่ท่านเคยบริโภค
 เครื่องดื่มชาเขียว
 ของใช้ส่วนตัวที่มีชาเขียวเป็นส่วนประกอบ ได้แก่ ยาสีฟัน ยาระดม สนุ่ โลชั่น บำรุงผิว
 ขนมที่มีชาเขียวเป็นส่วนประกอบ
 อื่นๆ (โปรดระบุ).....

4. ความจำเป็นในการบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียว
 จำเป็นมาก จำเป็น ไม่จำเป็น

5. ท่านจะบริโภคเครื่องดื่มจากชาเขียวเนื่องจาก (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 เพื่อประโยชน์ต่อสุขภาพ อยากลองของใหม่
 มีความทันสมัยตามกระแสนิยม เชื่อคำโฆษณา
 มีรสชาติอร่อยและสามารถดับกระหาย อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

6. ช่วงเวลาที่ท่านบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวบ่อยที่สุด
- () บริโภคเมื่อกระหาย
 - () บริโภคกับอาหารว่าง
 - () บริโภคประจำมื้ออาหาร
 - () บริโภคตามความสะดวก
 - () อื่นๆ (โปรดระบุ).....
7. ท่านบริโภคผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพประเภทอื่นนอกจากผลิตภัณฑ์จากชาเขียวหรือไม่
- () ไม่บริโภค
 - () บริโภค ได้แก่.....
8. ปัญหาที่ท่านพบหลังจากบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียว (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- () รสชาติไม่ดี
 - () มีสิ่งปลอมปนในสินค้า
 - () ไม่ค่อยวางขายในท้องตลาด
 - () ไม่พึงพอใจจากการบริโภค
 - () ราคาไม่เหมาะสมกับคุณภาพ
 - () อื่นๆ (โปรดระบุ).....
9. ร้านค้าที่ท่านเลือกซื้อผลิตภัณฑ์จากชาเขียว
- () ร้านค้าในห้างสรรพสินค้า
 - () ร้านค้าทั่วไป
 - () ร้านจำหน่ายสินค้าเพื่อสุขภาพ
 - () ร้านจำหน่ายยาแผนโบราณ
 - () ร้านค้าในงานแสดงสินค้าเพื่อสุขภาพ
 - () อื่นๆ (โปรดระบุ).....
10. สาเหตุที่ท่านซื้อผลิตภัณฑ์ของชาเขียวจากแหล่งดังกล่าว
- () สะดวกในการซื้อ
 - () ความสะอาดของร้านค้า
 - () ซื้อได้ในราคาถูก
 - () มีการจัดร้านอย่างเป็นระเบียบ
 - () มีให้เลือกหลายประเภท

11. ประเภทของสื่อที่มุ่งใจให้ท่านสนใจบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียว
- () โทรทัศน์ () วิทยู
 () หนังสือพิมพ์ () นิตยสาร / วารสาร
 () อื่นๆ (โปรดระบุ).....
12. บุคคลที่ท่านคิดว่าเหมาะสมที่จะบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียว
- () ผู้ป่วย () เด็ก
 () นักกีฬา () ผู้สูงอายุ
 () วัยรุ่น () อื่น ๆ (โปรดระบุ).....
13. ท่านคิดว่าผลิตภัณฑ์จากชาเขียวที่ท่านบริโภคจะช่วยบรรเทาโรคต่าง ๆ ได้จริงหรือไม่
- () จริง () อาจจะจริง () ไม่จริง
14. ความจำเป็นที่ผลิตภัณฑ์จากชาเขียวจะต้องมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ
- () จะมีหรือไม่มีก็ได้
 () จำเป็นต้องมี (โปรดระบุ เครื่องหมายรับรองคุณภาพที่ควรมี).....
 () ไม่จำเป็นต้องมี
15. ปัจจัยอันดับแรกที่ท่านใช้ในการตัดสินใจซื้อสินค้าผลิตภัณฑ์จากชาเขียว คือ
- () ราคา
 () รสชาติ
 () สรรพคุณทางยาของผลิตภัณฑ์จากชาเขียว
 () ความน่าเชื่อถือของผู้ผลิต
 () ความสะอาดของผลิตภัณฑ์
 () อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

16. รูปแบบผลิตภัณฑ์จากชาเขียวที่ท่านคิดว่าควรมีการวางจำหน่ายเพิ่มขึ้น
- () เครื่องดื่มชาเขียว
- () ของใช้ที่มีชาเขียวเป็นส่วนประกอบ ได้แก่ ชาสีฟัน สบู่ โลชั่นบำรุงผิว
- () ขนมที่มีชาเขียวเป็นส่วนประกอบ
- () อื่นๆ (โปรดระบุ).....
17. สถานที่ที่ที่ควรมีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากชาเขียวเพิ่มขึ้น
- () ร้านค้าทั่วไป () ร้านขายยาแผนปัจจุบัน
- () ห้างสรรพสินค้า () อื่นๆ (โปรดระบุ).....
18. การประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ชาเขียวที่ท่านคิดว่าควรมีเพิ่มขึ้นมากกว่าเดิม
- () การให้ตัวอย่างสินค้าทดลอง
- () การแจกแผ่นพับรายละเอียดเกี่ยวกับตัวสินค้า
- () การประชาสัมพันธ์ทางสื่อชนิดต่างๆ เช่น โทรทัศน์ วิทยุ หนังสือ นิตยสาร
- () อื่นๆ (โปรดระบุ).....
19. ผลิตภัณฑ์จากชาเขียวที่ท่านมักเลือกใช้ส่วนใหญ่ใช้โดยวิธีการ
- () บริโภค () ใช้ภายนอกร่างกาย
20. ท่านคิดว่าในอนาคตท่านจะบริโภคผลิตภัณฑ์จากชาเขียวต่อไปหรือไม่
- () บริโภค () ไม่บริโภค () บริโภคแน่นอน

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้