

ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่างของนักศึกษา มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

มณีนรัตน์ พันธุ์พุ่ม*, ปิ่นมณี แรงเรือง*

ญาณภัทร พิมสาร*, อภิญญา พลระมาตย์*

วรรณิศา สระแก้ว*, พิมพชนก พิมณะวัน*

กนกอร โคมเจลา** พย.ม. (การพยาบาลผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ)

บทคัดย่อ:

การวิจัยเรื่องนี้เป็นการศึกษาเชิงบรรยาย (Descriptive research) เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่างของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ นักศึกษา มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ทั้งเพศชายและเพศหญิง อายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป จำนวน 409 ราย โดยวิธีสุ่มตัวอย่างแบบชั้นภูมิ (Stratified Sampling) และคำนวณโดยการกำหนดสัดส่วนตามจำนวนนักศึกษาแต่ละคณะ เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้เครื่องมือ แบบสอบถามข้อมูลส่วนบุคคล แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่าง แบบสอบถามทัศนคติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่าง และแบบสอบถามพฤติกรรมเกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่าง วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ ด้วยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ การแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่างอยู่ในระดับมาก (Mean = 9.02, S.D. = 0.83) มีทัศนคติการบริโภคอาหารปิ้งย่างโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง (Mean = 2.71, S.D. = 0.45) และมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่างโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง (Mean = 2.61, S.D. = 0.53) การหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรพบว่า ทัศนคติการบริโภคอาหารปิ้งย่างมีความสัมพันธ์ทางบวกในระดับปานกลางกับพฤติกรรมการบริโภคอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ($r = .62, P = .00$) ผลการศึกษานี้สามารถใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานเพื่อเป็นแนวทางในการให้ความรู้การบริโภคอาหารปิ้งย่างเพื่อให้มีพฤติกรรมการบริโภคที่เหมาะสม ซึ่งจะส่งผลต่อภาวะสุขภาพ

คำสำคัญ: ความรู้, ทักษะ, พฤติกรรมการบริโภค, นักศึกษามหาวิทยาลัย

*นักศึกษาศาสตรบัณฑิต ชั้นปีที่ 3 คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

**Corresponding author, อาจารย์ คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, E-mail: Kanokorn.c@ubu.ac.th

วันที่รับบทความ 11 กันยายน 2567 วันที่แก้ไขบทความเสร็จ 18 ธันวาคม 2567 วันตอบรับบทความ 27 ธันวาคม 2567

The Relationship Between Knowledge, Attitude and Grilled Food Consumption Behavior of Ubon Ratchathani University Students

*Manirat Phanphut**, *Pinmanee Rangroeng**

*Yanaphat Pimsarn**, *Apinya Palamart**

*Wannida Srakaew**, *Phimchanok Phimnawan**

*Kanokorn Chomchalao**M.N.S. (Adult and Gerontological Nursing)*

Abstract:

This study is descriptive research aimed at examining the relationship between knowledge, attitude, and behavior related to grilled food consumption among Ubon Ratchathani University students. The sample consists of 409 students (both male and female), aged 18 and older, selected through stratified sampling, with proportions determined based on the number of students in each faculty. Data were collected using personal information questionnaires, a knowledge test on grilled food consumption, attitude questionnaires regarding grilled food consumption, and behavior questionnaires related to grilled food consumption. The data were analyzed using descriptive statistics, including frequency distributions, percentages, means, and standard deviations.

The findings indicate that most participants had a high level of knowledge about grilled food consumption (Mean = 9.02, S.D. = 0.83), held a moderate overall attitude toward grilled food consumption (Mean = 2.71, S.D. = 0.45), and exhibited moderate overall grilled food consumption behavior (Mean = 2.61, S.D. = 0.53). Furthermore, a moderately positive relationship was found between attitude toward grilled food consumption and consumption behavior, with statistical significance at the 0.05 level ($r = .62$, $P = .00$). These findings provide valuable baseline information that can guide the promotion of appropriate grilled food consumption behaviors, which may contribute to improved health outcomes.

Keywords: knowledge, Attitude, Consumption behavior, University Students

**3rd year nursing student, Faculty of Nursing, Ubon Ratchathani University*

***Corresponding author, Lecturer, Faculty of Nursing, Ubon Ratchathani University, E-mail: Kanokorn.c@ubu.ac.th*

Received September 11, 2024 Revised December 18, 2024 Accepted December 27, 2024

ความสำคัญของปัญหา

รายงานสถิติโรคมะเร็งในประเทศไทยปี พ.ศ. 2565 พบว่าโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่ จัดเป็น 1 ใน 5 ของมะเร็งที่พบบ่อยในคนไทย และมีอัตราการเกิดโรคเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องทุกปี ปัจจุบันมีรายงานผู้ป่วยรายใหม่ ประมาณ 16,000 คนต่อปี พบในเพศชายและหญิงราว 8,658 และ 7,281 คน ตามลำดับ และมีผู้เสียชีวิตจากโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่ประมาณ 5,500 คนต่อปี¹

ปัจจัยเสี่ยงที่สำคัญของการเกิดโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่สำหรับคนไทยมีหลายปัจจัย ประกอบด้วย ปัจจัยด้านอายุพบว่า ร้อยละ 90 ของผู้ป่วยมีอายุมากกว่า 50 ปี² ปัจจัยด้านพันธุกรรมพบว่า หากบุคคลในครอบครัวมีประวัติเป็นมะเร็งลำไส้ใหญ่ โดยเฉพาะญาติสายตรงเคยเป็นมะเร็งลำไส้ใหญ่ หรือมะเร็งชนิดอื่น ๆ มาก่อน ทำให้มีโอกาสเป็นมะเร็งชนิดนี้เพิ่มขึ้น นอกจากนี้การตรวจพบติ่งเนื้อในลำไส้ใหญ่ โรคลำไส้อักเสบก็มีความสัมพันธ์กับการเกิดโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่ด้วยเช่นกัน การสูบบุหรี่และการดื่มสุราส่งผลให้อัตราการเกิดโรคมะเร็งลำไส้เพิ่มสูงขึ้น² และอาหารก็เป็นปัจจัยที่สำคัญในการเกิดมะเร็งลำไส้ เช่น การกินอาหารที่มีไขมันสูง โดยเฉพาะไขมันจากสัตว์ การบริโภคเนื้อสัตว์ สัตว์เนื้อแดง ในปริมาณสูง เพิ่มความเสี่ยงในการเกิดมะเร็งลำไส้² อาหารปิ้งย่างที่ไหม้ดำทำให้เกิดอนุมูลอิสระ ถ้าบริโภคเนื้อสัตว์ที่ไหม้เกรียมบ่อยครั้งจะมีภาวะเสี่ยงต่อการเกิดโรคมะเร็งลำไส้ การรับประทานอาหารที่มีไขมันสูง โดยเฉพาะไขมันจากสัตว์ เป็นปัจจัยหนึ่ง que เพิ่มความเสี่ยงในการเกิดมะเร็งลำไส้ โดยการย่อยสลายเกลือน้ำดี (Degradate bile salt) ด้วยแบคทีเรียในลำไส้ ซึ่งผลลัพท์ที่ได้ คือ องค์กรประกอบของเอ็นไนโตรโป (N-nitroso compounds) การบริโภคเนื้อสัตว์ สัตว์เนื้อแดง ในปริมาณสูง เพิ่มความเสี่ยงในการเกิดมะเร็งลำไส้ โดยการย่อยสลายธาตุเหล็กฮีม (Heme iron) ในเนื้อแดง นอกจากนี้ การปรุงอาหารด้วยอุณหภูมิสูง เช่น การปิ้งย่าง เป็นผลทำให้เกิดสารเฮเทอโรไซคลิกเอมีน (Heterocyclic amines) และ สารโพลีไซคลิกอะโรมาติกไฮโดรคาร์บอน (Poly aromatic hydrocarbon) ซึ่งสารประกอบทั้งคู่ มีคุณสมบัติเป็นสารก่อมะเร็ง มีบางงานวิจัยพบว่าในคนที่รับประทานผักผลไม้ไม่เพียงพอเพิ่มความเสี่ยงในการเกิดมะเร็งลำไส้ เพิ่มระยะเวลาการขนส่ง (Transit time) ทำให้อุจจาระค้างอยู่ในลำไส้ยาวนานขึ้น³

ปัจจุบันแนวโน้มการบริโภคอาหารบุฟเฟต์ (Buffet) ยังคงมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะการรวมกลุ่มกินหมูกระทะในหมู่เพื่อน หรือครอบครัว ช่วงวันหยุด หรือเทศกาล โดยจากผลการสำรวจพฤติกรรมการเสี่ยง การกินหมูกระทะของคนไทย จำนวน 26,689 ราย ทั่วประเทศ โดยกองสุขศึกษาพบว่า มีผู้นิยมกินหมูกระทะถึงร้อยละ 32.1⁴ ซึ่งสอดคล้องกับการสังเกตพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่างของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี คือ นิยมรับประทานอาหารปิ้งย่างมากขึ้น โดยเฉพาะช่วงอาหารเย็นหรือหลังสอบเสร็จ มีความสะดวก หารับประทานง่าย เนื่องจากมีร้านอาหารปิ้งย่างเปิดรอบมหาวิทยาลัย และนักศึกษาจำนวนมากมักจะตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารปิ้งย่าง โดยไม่คำนึงถึงโทษรับประทานผักน้อยหรือไม่รับประทานผักเลย จะเน้นรับประทานเนื้อมากกว่า การบริโภคเนื้อสุก ๆ ดิบ ๆ ไขมันสูง จึงส่งผลให้เสี่ยงต่อการเกิดโรคมะเร็งลำไส้ได้

จากการทบทวนรายงานการศึกษาวิจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่าง/หมูกระทะของศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ของขวัญฤดี สิมมะลิ ผลการศึกษาพบว่า นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับประโยชน์และโทษของการบริโภคหมูกระทะอยู่ในระดับพอใช้ มีเจตคติเกี่ยวกับการบริโภคหมูกระทะ ภาพรวมอยู่ในระดับดี และเห็นว่าการบริโภคหมูกระทะทำให้ร่วมสังสรรค์กับเพื่อนฝูงได้อย่างเต็มที่ มีพฤติกรรมการบริโภคหมูกระทะในระดับครั้งคราว ในทุกครั้งที่รับประทานหมูกระทะจะรับประทาน ผักน้อย ๆ เพราะเกรงว่าจะอ้วนเร็ว ซึ่งข้อมูลเหล่านี้แสดงให้เห็นว่านักศึกษามีแนวโน้มที่จะเกิดปัญหาสุขภาพตามมาได้ หากไม่ได้รับการแก้ไขปัญหาลำเนาเหล่านี้ ซึ่งพฤติกรรมดังกล่าวพบในนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานีเช่นเดียวกัน แต่ที่ผ่านมายังไม่มีการศึกษาในนักศึกษา มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี จากปัญหาดังกล่าว คณะผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาวิจัยเรื่องความรู้ ทักษะคิด ต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่างของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี เพื่อเป็นแนวทางในการส่งเสริมให้ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่างว่ามีประโยชน์หรือโทษ อย่างไรบ้าง และจะช่วยให้ นักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานีตระหนักถึงการบริโภคอาหารปิ้งย่างได้อย่างปลอดภัยมากที่สุด

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาระดับความรู้ ทักษะคิด และพฤติกรรมในการบริโภคอาหารปิ้งย่างของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
2. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะคิด กับพฤติกรรมในการบริโภคอาหารปิ้งย่างของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

กรอบแนวคิดในการวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษาได้มาจากการทบทวนวรรณกรรมถึงปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความรู้ ทักษะคิดและพฤติกรรมในการบริโภคอาหารปิ้งย่างของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ซึ่งตัวแปรต้น ประกอบด้วย ความรู้ในการบริโภคอาหารปิ้งย่าง ทักษะคิดในการบริโภคอาหารปิ้งย่าง ซึ่งมีความสัมพันธ์กับตัวแปรตาม ได้แก่ พฤติกรรมบริโภคอาหารปิ้งย่าง ดังแสดงกรอบแนวคิดในภาพที่ 1



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงบรรยาย (Descriptive research) เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะคิด กับพฤติกรรมในการบริโภคอาหารปิ้งย่างของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี โดยประชากรของการศึกษาวิจัย คือ นักศึกษาที่ลงทะเบียนและกำลังศึกษาในระดับปริญญาตรี ในมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ชั้นปีที่ 1 ถึง ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2566 จำนวน 409 คน

กลุ่มตัวอย่าง

นักศึกษาที่ลงทะเบียนและกำลังศึกษาในระดับปริญญาตรี ในมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ชั้นปีที่ 1 ถึง ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2566 ขนาดกลุ่มตัวอย่างได้จากการคำนวณขนาดของกลุ่มตัวอย่างตามสูตรคำนวณของ Yamane (1973) โดยใช้ระดับความน่าเชื่อมั่น 95% ความคลาดเคลื่อนที่ 5% ได้ขนาดกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด เท่ากับ 390 คน ทั้งนี้เพื่อป้องกันการสูญหายของข้อมูลและไม่ได้รับการตอบกลับแบบสอบถาม จึงได้เพิ่มจำนวนกลุ่มตัวอย่างขึ้นอีก 5% เป็น 409 คน⁶

ใช้วิธีการสุ่มอย่างง่าย โดยวิธีสุ่มตัวอย่างแบบชั้นภูมิ (Stratified Sampling) และคำนวณโดยการกำหนดสัดส่วนตามจำนวนนักศึกษาแต่ละคณะ ได้กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ คณะวิทยาศาสตร์ 46 คน คณะเกษตรศาสตร์ 25 คน คณะวิศวกรรมศาสตร์ 58 คน คณะศิลปศาสตร์ 72 คน คณะเภสัชศาสตร์ 19 คน คณะบริหารศาสตร์ 71 คน วิทยาลัยแพทยศาสตร์และการสาธารณสุข 25 คน คณะศิลปประยุกต์และสถาปัตยกรรมศาสตร์ 9 คน คณะนิติศาสตร์ 34 คน คณะรัฐศาสตร์ 37 คน และคณะพยาบาลศาสตร์ 13 คน รวมทั้งสิ้นจำนวน 409 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ศึกษาครั้งนี้เป็น แบบสอบถาม โดยแบ่งแบบสอบถามเป็น 4 ส่วนประกอบด้วย

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลส่วนบุคคล เป็นแบบสอบถามที่ถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไป ได้แก่ เพศ ชั้นปีที่ศึกษา ประวัติการเจ็บป่วยในครอบครัว ความถี่ของการรับประทานอาหารปิ้งย่าง

ส่วนที่ 2 แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่าง ผู้วิจัยได้ปรับใช้แบบสอบถามความรู้เกี่ยวกับการบริโภคหมูกระทะ ของ ขวัญฤดี สิมมะลิ เป็นแบบสอบถามความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่าง ประกอบด้วย ความรู้เรื่องวิธีการบริโภคอาหารปิ้งย่างที่เหมาะสม ส่วนประกอบที่ปนเปื้อนในอาหารปิ้งย่าง อันตรายจากการรับประทานอาหารปิ้งย่าง และโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารปิ้งย่าง มีข้อคำถามจำนวน 10 ข้อ เป็นแบบสอบถามที่ให้เลือกคำตอบที่ผู้ตอบเห็นว่าถูกต้อง เกณฑ์การวัดคะแนนแบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับอาหารปิ้งย่าง ได้คะแนน (0-3 คะแนน) หมายถึง ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่างระดับน้อย หากได้คะแนน (4-7 คะแนน) หมายถึง ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่างระดับปานกลาง และคะแนน (8-10 คะแนน) หมายถึง ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่างระดับความรู้มาก

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามทัศนคติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่าง เป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยพัฒนา มาจากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง มีข้อคำถามทั้งหมด 10 ข้อ ลักษณะคำตอบมีให้เลือกที่ตรงกับ ความคิดเห็น 5 ระดับ คือ เห็นด้วยมากที่สุด เห็นด้วยมาก เห็นด้วยปานกลาง เห็นด้วยน้อย เห็นด้วยน้อยที่สุด เกณฑ์การแปลผลค่าเฉลี่ยของทัศนคติมีช่วงคะแนนเฉลี่ย ได้แก่ คะแนนเฉลี่ย 1.00-2.33 หมายถึง ทัศนคติ ระดับต่ำ คะแนนเฉลี่ย 2.34-3.67 หมายถึง ทัศนคติระดับปานกลาง และคะแนนเฉลี่ย 3.68-5.00 หมายถึง ทัศนคติระดับสูง⁷

ส่วนที่ 4 แบบสอบถามพฤติกรรมเกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่าง เป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยพัฒนา มาจากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง มีข้อคำถามรวมทั้งหมด 8 ข้อ ประกอบด้วยจุดประสงค์ในการ บริโภคอาหารปิ้งย่าง โอกาสในการบริโภคอาหารปิ้งย่าง ความถี่ในการบริโภคอาหารปิ้งย่าง ระยะเวลาใน การบริโภคอาหารปิ้งย่าง มื้ออาหารในการบริโภคอาหารปิ้งย่าง ค่าใช้จ่ายต่อมื้อในการบริโภคอาหารปิ้งย่าง สถานที่ในการบริโภคอาหารปิ้งย่าง และบุคคลที่มีอิทธิพลในการบริโภคอาหารปิ้งย่าง

ลักษณะคำตอบมีให้เลือกที่ตรงกับความคิดเห็น 4 ระดับ คือ ปฏิบัติเป็นประจำทุกวัน ปฏิบัติบ่อยครั้ง ปฏิบัติเป็นครั้งคราว ไม่ปฏิบัติเลย เกณฑ์การแปลความหมายคะแนน ได้แก่ คะแนนเฉลี่ย 1.00-1.99 หมายถึง มีพฤติกรรมเกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่าง ระดับต่ำ คะแนนเฉลี่ย 2.00-2.99 หมายถึง มีพฤติกรรมเกี่ยวกับการ บริโภคอาหารปิ้งย่าง ระดับปานกลาง และคะแนนเฉลี่ย 3.00-4.00 หมายถึง มีพฤติกรรมเกี่ยวกับการ บริโภคอาหารปิ้งย่าง ระดับดี⁷

การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่าง แบบสอบถามทัศนคติเกี่ยวกับการบริโภค โภค อาหารปิ้งย่าง และแบบสอบถามพฤติกรรมเกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่าง นำมาวิเคราะห์ความตรงตาม เนื้อหาและความเหมาะสมของภาษา (Content validity) โดยให้ผู้เชี่ยวชาญด้านการพยาบาลผู้ใหญ่และผู้ สูงอายุคณะพยาบาลศาสตร์จำนวน 3 ท่าน แล้วนำผลการพิจารณามาคำนวณหาค่าดัชนีความตรงตาม เนื้อหา (Content Validity Index: CVI) แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่าง แบบสอบถาม ทัศนคติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่าง และแบบสอบถามพฤติกรรมเกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่าง มีค่า ความตรงตามเนื้อหา 0.88, 0.88 และ 0.88 ตามลำดับ หลังจากนั้นนำเครื่องมือไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่าง กับนักศึกษาวิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดอุบลราชธานี จำนวน 30 คน แล้ววิเคราะห์ค่าความเที่ยง โดยใช้สัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาคค(Cronbach's alpha Coefficiency) 0.87, 0.87 และ 0.87 ตามลำดับ

การพิทักษ์สิทธิกลุ่มตัวอย่าง

การวิจัยนี้ผ่านการอนุมัติทำวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี หมายเลขใบรับรอง UBU- REC-62/2567 ลงวันที่ 21 มีนาคม 2567 ผู้วิจัยชี้แจงวัตถุประสงค์และขั้นตอนของการทำวิจัยบอกให้แก่กลุ่ม ตัวอย่างเพื่อให้ทราบถึงสิทธิในการตอบรับหรือปฏิเสธในการให้ข้อมูลและเข้าร่วมการวิจัย ข้อมูลที่ได้รับ จากผู้ตอบแบบสอบถามจะถือเป็นความลับอย่างเคร่งครัด โดยจะมีการระบุข้อมูลโดยใช้รหัสตัวเลข ไม่มีการ ระบุชื่อหรือที่อยู่และการตัดสินใจในการตอบแบบสอบถามการวิจัยตามความสมัครใจ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

เมื่อได้รับอนุญาตในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากคณะกรรมการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานีแล้ว ผู้วิจัยดำเนินการดังนี้

1. ผู้วิจัยทำหนังสือขอความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลถึงคณบดีแต่ละคณะ ในมหาวิทยาลัยอุบลราชธานีเพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ของการวิจัย ขออนุมัติจริยธรรมการวิจัยขออนุญาตเก็บข้อมูล และขอความร่วมมือในการทำวิจัยพร้อมทั้งขออนุญาตศึกษาข้อมูลของกลุ่มตัวอย่าง เพื่อคัดเลือกลุ่มตัวอย่างเข้าร่วมการวิจัย

2. เมื่อได้รับคัดการอนุมัติจากคณบดีแต่ละคณะ ในมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ให้เก็บข้อมูล แล้วผู้วิจัยประชาสัมพันธ์ผ่านทางประธานสโมสรนักศึกษาแต่ละคณะ หากมีผู้สนใจเข้าร่วมการวิจัยให้ติดต่อกลับผู้วิจัยโดยตรง

3. การเก็บข้อมูล ผู้วิจัยส่งแบบสอบถามออนไลน์โดยใช้โปรแกรม Google form ทำได้คนละ 1 ครั้ง

4. ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการทำแบบประเมินมาทำการวิเคราะห์ข้อมูลตามวิธีการทางสถิติ

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้ทั้งหมดมาตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของข้อความแต่ละข้อเพื่อนำไปประมวลผลด้วยคอมพิวเตอร์ วิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป โดยกำหนดค่านัยสำคัญทางสถิติที่ใช้ในการทดสอบที่ ระดับ .05

1. การวิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคลทั่วไปด้วยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ การแจกแจงความถี่และร้อยละ

2. การวิเคราะห์ข้อมูลความรู้ ทักษะคิด และพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่าง โดยหาค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความถี่และร้อยละ

3. การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะคิด และพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่าง โดยใช้สถิติสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของเพียร์สัน (Person's Product Moment Correlation Coefficient)

สรุปผลการวิจัย

1. ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่าง เพศหญิง จำนวน 201 คน (ร้อยละ 49.10) และเพศชาย จำนวน 208 คน (ร้อยละ 50.90) เป็นนักศึกษาชั้นปีที่ 3 จำนวน 149 คน (ร้อยละ 36.40) รองลงมาเป็นนักศึกษาชั้นปีที่ 2 จำนวน 127 คน (ร้อยละ 31.10) เป็นนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ คณะบริหารศาสตร์ จำนวน 80 คน (ร้อยละ 19.60) รองลงมาเป็นคณะศิลปศาสตร์ จำนวน 74 คน (ร้อยละ 18.10) ประวัติการเจ็บป่วยในครอบครัวของกลุ่มตัวอย่าง โรคความดันโลหิตสูง จำนวน 52 คน (ร้อยละ 12.7) รองลงมาเป็นโรคไขมันในเลือดสูง 28 คน (ร้อยละ 12.7) กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เคยรับประทานอาหารปิ้งย่าง จำนวน 402 คน (ร้อยละ 98.30) กลุ่มตัวอย่างมีความถี่ของการรับประทานอาหารปิ้งย่าง โดยรับประทานทุกวันต่อสัปดาห์ จำนวน 62 คน (ร้อยละ 15.20)

รับประทาน 2-3 ครั้งต่อสัปดาห์ จำนวน 170 คน (ร้อยละ 41.60) และรับประทาน 1 ครั้งต่อสัปดาห์ จำนวน 177 คน (ร้อยละ 43.30)

เมื่อพิจารณาความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่างพบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่างอยู่ในระดับต่ำ จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 3.40 รองลงมาคือ มีความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่างอยู่ในระดับปานกลาง จำนวน 152 คน คิดเป็นร้อยละ 37.20 และมีความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่างอยู่ในระดับมาก จำนวน 243 คน คิดเป็นร้อยละ 59.40 ตามลำดับ ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงระดับความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่างของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี (n = 409)

ระดับความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่าง	ความถี่	ร้อยละ
ระดับความรู้ต่ำ (0-3) คะแนน	14	3.40
ระดับความรู้ปานกลาง (4-7) คะแนน	152	37.20
ระดับความรู้มาก (8-10) คะแนน	243	59.40

ตารางที่ 2 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การแปลผล ทักษะคิดเกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่างของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี (n = 409)

ทัศนคติการบริโภค	Mean	S.D.	แปลผล
การรับประทานอาหารปิ้งย่างบ่อย ๆ เสี่ยงต่อการเกิดโรคมะเร็งลำไส้ได้	4.36	0.63	ดี
การรับประทานอาหารปิ้งย่างควรรับประทานผักด้วยทุกครั้ง	4.29	0.79	ดี
การสูดดมควันจากการอาหารปิ้งย่างเสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็ง	4.24	0.71	ดี
ควรออกกำลังกายหลังจากการรับประทานอาหารปิ้งย่าง	3.82	0.99	ดี
การรับประทานอาหารปิ้งย่างทำให้ได้รับสารอาหารครบทั้ง 5 หมู่	3.62	0.98	ปานกลาง
การดื่มสุราหรือเบียร์ขณะรับประทานอาหารปิ้งย่างจะช่วยให้อาหารย่อยได้ง่ายขึ้น	3.40	1.16	ปานกลาง
ทัศนคติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่างโดยรวม	2.71	0.45	ปานกลาง

เมื่อพิจารณา ระดับทัศนคติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่างของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ตามรายชื่อ พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีทัศนคติอยู่ในระดับดี ได้แก่ การรับประทานอาหารปิ้งย่างบ่อย ๆ เสี่ยงต่อการเกิดโรคมะเร็งลำไส้ได้ (Mean = 4.36, S.D. = 0.63) รองลงมาคือ การรับประทานอาหารปิ้งย่างควรเลือกรับประทานเนื้อสัตว์ที่สุกเท่านั้น (Mean = 4.29, S.D. = 0.79) การสูดดมควันจากการอาหารปิ้งย่างเสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็ง (Mean = 4.24, S.D. = 0.71) และควรออกกำลังกายหลังจากการรับประทานอาหารปิ้งย่าง (Mean = 3.82, S.D. = 0.99) ตามลำดับ และกลุ่มตัวอย่างมีทัศนคติอยู่ในระดับปานกลาง ได้แก่ การรับประทานอาหารปิ้งย่างทำให้ได้รับสารอาหารครบทั้ง 5 หมู่ (Mean = 3.62, S.D. = 0.98) รองลงมาคือ การดื่มสุราหรือเบียร์ขณะรับประทานอาหารปิ้งย่างจะช่วยให้อาหารย่อยได้ง่ายขึ้น (Mean = 3.40, S.D. = 1.16) ตามลำดับ และทัศนคติโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง (Mean = 2.71, S.D. = 0.455) ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 3 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การแปลผล พฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่างของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี (n = 409)

พฤติกรรมการบริโภค	Mean	S.D.	การแปลผล
รับประทานอาหารปิ้งย่างเนื่องจากเพื่อนชักชวน	3.26	0.80	ดี
รับประทานอาหารปิ้งย่างใน โอกาสพิเศษ เช่น พบปะเพื่อนสนิท งานสังสรรค์ในครอบครัว	3.17	0.79	ดี
รับประทานอาหารปิ้งย่างที่ร้านเนื่องจากใกล้และสะดวกในการเดินทาง	3.15	0.81	ดี
ใช้ระยะเวลาในการรับประทานอาหารปิ้งย่างมากกว่า 1 ชั่วโมง	3.07	0.80	ดี
รับประทานอาหารปิ้งย่างในมือเย็นมากกว่ามืออาหารอื่น ๆ	3.05	0.81	ดี
รับประทานอาหารปิ้งย่าง เพราะคุ้มค่างับราคาที่จ่าย	2.96	0.87	ปานกลาง
รับประทานอาหารปิ้งย่างอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง	2.87	0.84	ปานกลาง
รับประทานอาหารปิ้งย่างเพื่อให้ได้รับสารอาหารครบ 5 หมู่	2.79	0.87	ปานกลาง
พฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่างโดยรวม	2.61	0.53	ปานกลาง

เมื่อพิจารณาพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่างตามรายชื่อของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่างอยู่ในระดับดี ได้แก่ รับประทานในโอกาสเพื่อนชักชวน (Mean = 3.26, S.D. = 0.86) รองลงมา คือรับประทานในกลุ่มเพื่อนเนื่องในโอกาสพิเศษ เช่น พบปะเพื่อนสนิท งานสังสรรค์ในครอบครัว (Mean = 3.17, S.D. = 0.79) รับประทานเนื่องจากใกล้และสะดวกในการเดินทาง (Mean = 3.15, S.D. = 0.81) การใช้ระยะเวลาในการรับประทานอาหารปิ้งย่างมากกว่า 1 ชั่วโมง (Mean = 3.07, S.D. = 0.80) และชอบรับประทานมือเย็นมากกว่ามืออาหารอื่น (Mean = 3.05, S.D. = 0.81) ตามลำดับ

กลุ่มตัวอย่างมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่างอยู่ในระดับปานกลาง ได้แก่ รับประทานอาหารปิ้งย่าง เพราะคุ้มค่างับราคาที่จ่าย (Mean = 2.96, S.D. = 0.87) รับประทานอาหารปิ้งย่างอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง (Mean = 2.87, S.D. = 0.84) และรับประทานอาหารปิ้งย่างเพื่อให้ได้รับสารอาหารครบ 5 หมู่ (Mean = 2.79, S.D. = 0.87) ตามลำดับ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่างโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง (Mean = 2.61, S.D. = 0.53) ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 4 ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะคิดกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่าง ของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี (n = 409)

ตัวแปรต้น	พฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่าง	
	r	P-value
ความรู้ในการบริโภคอาหารปิ้งย่าง	.03	.57
ทัศนคติในการบริโภคอาหารปิ้งย่าง	.62	.00*

P - value < .05

เมื่อพิจารณาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่างของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี พบว่าความสัมพันธ์ระหว่างความรู้มีความสัมพันธ์ทางบวกในระดับต่ำกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่างของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ($r = .03, P = .57$)

เมื่อพิจารณาความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่างของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี พบว่าความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติมีความสัมพันธ์ทางบวกในระดับปานกลางกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่างของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ($r = .62, P = .00$)

อภิปรายผลการวิจัย

1. ระดับความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่าง พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่างอยู่ในระดับมาก จากข้อมูลทั่วไปพบว่า กลุ่มตัวอย่างกำลังศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 1-4 ซึ่งเป็นกลุ่มที่มีระดับการศึกษาที่มีความรู้ มีวิจักษณ์ในการตัดสินใจเลือกบริโภค และทราบว่าการรับประทานอาหารปิ้งย่างมีสารปนเปื้อนในวัตถุดิบที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ และทราบวิธีการรับประทานอาหารปิ้งย่างที่เหมาะสม ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ มัชฌิมานาวดี เมธาพัฒนะ⁸ ที่ได้ทำการศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาพยาบาล ผลการศึกษาพบว่า นักศึกษาพยาบาลร้อยละ 98.70 มีความรู้ทางโภชนาการอยู่ในระดับสูง ซึ่งอาจเป็นเพราะนักศึกษาได้รับความรู้โดยตรงจากชั้นเรียน และจากการเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านสื่อสารมวลชนต่าง ๆ โดยนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างดี

2. ทัศนคติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่าง จากข้อมูลทั่วไปพบว่า กลุ่มตัวอย่างมีประวัติการเจ็บป่วยในครอบครัวเป็นโรคความดันโลหิตสูงและโรคไขมันในเลือดสูง ซึ่งเป็นโรคที่สามารถถ่ายทอดทางพันธุกรรม และหากมีพฤติกรรมการรับประทานอาหารที่ไม่เหมาะสม กลุ่มตัวอย่างก็จะเกิดการเจ็บป่วยได้ ซึ่งการเกิดโรคความดันโลหิตสูงและโรคไขมันในเลือดสูงเป็นปัจจัยกระตุ้นให้เกิดโรคมะเร็งลำไส้ได้ในอนาคต ส่งผลให้กลุ่มตัวอย่าง มีทัศนคติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารปิ้งย่างอยู่ในระดับปานกลาง โดยกลุ่มตัวอย่างทราบข้อดี ข้อเสีย และข้อจำกัดของการรับประทานอาหารปิ้งย่างรวมถึงทราบผลกระทบที่อาจจะเกิดกับภาวะสุขภาพของตนเอง ทราบว่าการส่งเสริมทางการตลาดของร้านอาหารปิ้งย่าง ทำให้กลุ่มตัวอย่างตัดสินใจในการบริโภค สอดคล้องกับการศึกษาของกานดา สีดา¹⁰ ได้ศึกษาการประเมินความรู้ ความเชื่อ ทัศนคติ และพฤติกรรมการป้องกันโรคมะเร็งของอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างมีคะแนนความเชื่อและทัศนคติเกี่ยวกับโรคมะเร็งอยู่ในระดับสูง โดยกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่หลีกเลี่ยงพฤติกรรมเสี่ยง เช่น รับประทานอาหารปิ้ง ย่าง ร่มควันรับประทานเนื้อสัตว์แปรรูป และรับประทานอาหารสุกๆ ดิบๆ ซึ่งจะนำมาสู่การมีพฤติกรรมสุขภาพที่ดี ดังนั้นควรส่งเสริมให้ผู้บริโภคมีทัศนคติที่ดีในการรับประทานอาหารประเภทปิ้งย่าง ซึ่งจะส่งผลให้มีพฤติกรรมสุขภาพที่เหมาะสม เกิด

ความตระหนักถึงผลกระทบของอาหารที่มีต่อสุขภาพ ซึ่งจะช่วยลดอัตราการเกิดโรคเรื้อรัง รวมถึงช่วยลดอัตราการเกิดโรคมะเร็งลำไส้ได้

3. พฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่าง กลุ่มตัวอย่างสามารถพิจารณาและตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารปิ้งย่างที่มีความปลอดภัย ไม่มีสารปนเปื้อน รวมถึงการตระหนักถึงผลกระทบต่อสุขภาพ หากมีการบริโภคที่บ่อยจนเกินไป จากข้อมูลทั่วไปพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความถี่ในการบริโภคอาหารปิ้งย่าง 1-3 ครั้งต่อสัปดาห์ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ขวัญฤดี สิมมะลี¹ ได้ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคหมูกระทะของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี พบว่า กลุ่มตัวอย่างรับประทานอาหารปิ้งย่างเป็นประจำทุกวันส่วนใหญ่แล้วชอบออกไปรับประทานเนื่องจากมีเพื่อนชักชวน มากกว่าการออกไปรับประทานในโอกาสพิเศษ เช่น การพบปะสังสรรค์ในครอบครัว

4. ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะคิด กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่างของนักศึกษาพบว่า ความรู้มีความสัมพันธ์ทางบวกในระดับต่ำกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่าง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ($r = 0.28$) ทั้งนี้เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างเป็นนักศึกษาในระดับปริญญาตรี และอยู่ในช่วยวัยที่สามารถเข้าถึงและรับข้อมูลข่าวสารในเรื่องของผลกระทบจากวัตถุดิบของอาหารปิ้งย่างที่มีต่อภาวะสุขภาพ รวมถึงพื้นที่โดยรอบมหาวิทยาลัยมีร้านอาหารปิ้งย่างอยู่เป็นจำนวนมาก ทำให้โอกาสที่กลุ่มตัวอย่างจะบริโภคอาหารปิ้งย่างได้อย่างสะดวกและง่ายต่อการเข้าถึง ทำให้กลุ่มตัวอย่างจะต้องมีความรู้เพื่อประกอบการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารปิ้งย่าง ซึ่งจะส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่าง สอดคล้องกับงานวิจัยของ มณฑนาวดี เมธาพัฒน์⁸ ได้ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ทางโภชนาการกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาพยาบาล ผลการวิจัยพบว่า ความรู้ทางโภชนาการมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารทางบวกในระดับสูงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 ($r = 0.17$)

ทักษะคิดมีความสัมพันธ์เชิงบวกในระดับปานกลางกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่าง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ($r = .615$) โดยกลุ่มตัวอย่างมีความรู้ความเข้าใจว่าการรับประทานอาหารปิ้งย่างที่ถูกต้องก่อนนึ่ง คือ แยกอุปกรณ์ที่ใช้คิบนเนื้อสัตว์ที่คิบและอุปกรณ์คิบนเนื้อสัตว์ที่สุกรับประทาน อีกทั้งยังรับรู้ผลกระทบระยะยาวจากการรับประทานอาหารปิ้งย่างคือ โรคอ้วน และทราบว่ามารับประทานอาหารปิ้งย่างทำให้เกิดโรคมะเร็งลำไส้ และมีพฤติกรรมรับประทานอาหารปิ้งย่าง เพราะความคุ้มค่ากับราคา ที่จ่ายซึ่งเป็นพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม จำเป็นต้องมีบุคลากรที่สุขภาพดีที่เกี่ยวข้องควรส่งเสริมการให้ความรู้ ที่ถูกต้องเกี่ยวกับการบริโภคหมูกระทะ นำไปสู่การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคหมูกระทะ เพื่อลดโอกาสเกิดผลกระทบด้านสุขภาพของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานีต่อไป ดังนั้นหากนักศึกษามีความรู้ และทักษะคิดที่ดีต่อการบริโภคอาหารปิ้งย่างก็จะส่งผลให้มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เหมาะสม

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำเสนอผลการวิจัยไปใช้

ผลการศึกษานี้สามารถใช้เป็นแนวทางการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่างที่ไม่เหมาะสมของนักศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี และจัดกิจกรรมภายในมหาวิทยาลัยเพื่อปรับทัศนคติและสร้างเสริมพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่างที่เหมาะสม ซึ่งจะช่วยลดอัตราการเกิดโรคมะเร็งจากการบริโภคอาหาร

2. ข้อเสนอแนะในการทำการวิจัยครั้งต่อไป

ควรมีการศึกษาวิจัยในตัวแปรอื่น ๆ ที่อาจมีผลต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารปิ้งย่างของนักศึกษา เช่น การรับรู้ข่าวสารเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร ค่านิยมของการบริโภคอาหารปิ้งย่าง การรับรู้ภาวะสุขภาพของนักศึกษา

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณ ประธานสโมสรนักศึกษาทุกคณะในมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ที่ให้การช่วยเหลือในการประชาสัมพันธ์ให้นักศึกษาในมหาวิทยาลัย ได้เข้ามาเป็นกลุ่มตัวอย่างเพื่อคณะผู้วิจัยได้นำมาเป็นข้อมูลในการวิเคราะห์ผลการวิจัยได้สำเร็จลุล่วง

เอกสารอ้างอิง

1. Databased of cancer patient unit. hospital-based cancer registry [Internet].2022 [cited 2022 April 20]. Available from: https://www.nci.go.th/cancer_record/download/Hosbased-2022-1.pdf (in Thai)
2. Foongfaung S, Prabpai S, Pojdoung N, Boonpradit A. Food and beverage factors associated with the risk of colorectal cancer: a systematic Review. Kuakarun Journal of Nursing 2022; 29(2): 322- 33. (in Thai)
3. Samkham A. Factors related to colorectal cancer screening behavior among people in Sukhothai Province [Internet].2021 [Cited 2021 Mar 11]. Available from: <https://www.lpch.go.th/km/uploads/20230530111314113481.pdf> (in Thai)
4. Thairath online. Survey results show that 32.1% like to eat moo kratha risk disease from 5 eating behaviors [Internet].2021 [Cited 2021 Mar 25]. Available from: <https://www.thairath.co.th/news/society/2759208>. (in Thai)
5. Simmari K. Grilled pork buffet consumption behaviour of student at rajabhat mahasarakham university [Research report]. Rajabhat Mahasarakham University. [Internet].2017 [Cited 2021 Feb 15]. Available from: <https://fulltext.rmu.ac.th/fulltext/2559/M119416/Simmali%20Khwanruedi.pdf> (in Thai)

6. Uakarn C, Chaokromthong K, Sintao N. Sample size estimation using yamane and cochran and krejcie and morgan and green formulas and cohen statistical Power Analysis by G*Power and comparisons. Aphet International Journal .2021; 10(2): 76-88.
7. Best J. Research in education. 3rd ed. New Jersey: Prentic hall Inc; 1997.
8. Muntanavadee M. Factors Associated with Food Consumption Behavior of Nursing Students. The journal of faculty of nursing Burapha University: 2017; 25(3): 20-29. (in Thai)
9. Boonlerd K, Horsub J, Sukpul K. Knowledge attitude and consumption behavior of foods that are at risk of causing cerebrovascular disease among people in a sub-district Warin Chamrap District Ubon Ratchathani Province [Research report] Ubonratchathani University; 2019. (in Thai)
10. Srida .K, Thipmed C, Ploysawang P. Assessment of knowledge beliefs, attitudes and behaviors regarding cancer among village health volunteers in salok bat sub-district khanu woralaksaburi district kamphaeng phet. Department of health Service Support Journal.2023; 19(2): 49-58. (in Thai)