

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ช
บทที่ 1 บทนำ	1
- ความสำคัญและที่มาของปัญหา	1
- วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
- ขอบเขตการวิจัย	3
- ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
- อาหารและการสุขาภิบาล	4
- การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในอาหารและการตรวจสอบ	9
- การปนเปื้อนของอาหารทางเคมีและการตรวจสอบ	22
- งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	30
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	32
- การวิจัยที่ 1 การสำรวจความนิยมในการบริโภคอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	32
- ประชากร	32
- กลุ่มตัวอย่าง	32
- เครื่องมือหรืออุปกรณ์การสำรวจ	32
- การดำเนินการจัดเก็บข้อมูล	33
- การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ	33
- สถิติที่ใช้ในการวิจัย	33
- การวิจัยที่ 2 การวิเคราะห์การปนเปื้อนทางชีววิทยาในอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคในโรงอาหาร สถาบันราชภัฏกำแพงเพชรที่ผู้บริโภคนิยม	34
- ประชากร	34
- กลุ่มตัวอย่างและการสุ่มตัวอย่างอาหาร	34

## สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
<ul style="list-style-type: none"> <li>- การวิจัยที่ 2 การวิเคราะห์การปนเปื้อนทางชีววิทยาในอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคในโรงอาหาร สถาบันราชภัฏกำแพงเพชรที่ผู้บริโภคนิยม (ต่อ)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- ขอบเขตการเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อการวิเคราะห์ <span style="float: right;">35</span></li> <li>- วิธีการวิจัย <span style="float: right;">36</span></li> </ul> </li> <li>- การวิจัยที่ 3 การวิเคราะห์การปนเปื้อนทางเคมีในอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคในโรงอาหาร สถาบันราชภัฏกำแพงเพชรที่ผู้บริโภคนิยม               <ul style="list-style-type: none"> <li>- ประชากร <span style="float: right;">38</span></li> <li>- กลุ่มตัวอย่างที่นำมาวิเคราะห์ทางเคมี <span style="float: right;">38</span></li> <li>- วัสดุอุปกรณ์และสารเคมีที่ใช้การวิเคราะห์การปนเปื้อนของอาหารทางเคมี <span style="float: right;">39</span></li> <li>- วิธีการวิเคราะห์ทางปริมาณบอแรกซ์ กรดบอริก และกรดเบนโซอิก <span style="float: right;">40</span></li> <li>- การวิเคราะห์และรายงานผล <span style="float: right;">41</span></li> </ul> </li> </ul>	
บทที่ 4 ผลการวิจัย การวิเคราะห์และการอภิปรายผล <span style="float: right;">42</span>	
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ <span style="float: right;">62</span>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- สรุปผลการวิจัย <span style="float: right;">62</span></li> <li>- ข้อเสนอแนะ <span style="float: right;">65</span></li> </ul>	
เอกสารอ้างอิง <span style="float: right;">67</span>	
ภาคผนวก <span style="float: right;">71</span>	
ภาคผนวก ก การสุ่มตัวอย่างผู้กรอกแบบสำรวจความนิยมอาหารและเครื่องดื่มจากร้านค้าโรงอาหารสถาบันราชภัฏกำแพงเพชร <span style="float: right;">72</span>	
ภาคผนวก ข ผลการสำรวจความนิยมในการบริโภคอาหารปรุงสำเร็จรูปพร้อมบริโภคในโรงอาหารสถาบันราชภัฏกำแพงเพชร <span style="float: right;">73</span>	
ภาคผนวก ค สรุปผลการประเมินความนิยมในการบริโภคอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคในโรงอาหารสถาบันราชภัฏกำแพงเพชร <span style="float: right;">77</span>	
ภาคผนวก ง ผลสำรวจความนิยมในการบริโภคอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคในโรงอาหารสถาบันราชภัฏกำแพงเพชร <span style="float: right;">79</span>	
ภาคผนวก จ ตัวอย่างแบบสำรวจความนิยมอาหารและเครื่องดื่มจากร้านค้าโรงอาหารสถาบันราชภัฏกำแพงเพชร <span style="float: right;">83</span>	

## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ความนิยมรายการอาหารของร้านค้าในโรงอาหารสถาบันราชภัฏกำแพงเพชร	43
2	อันดับความนิยมของอาหารของร้านค้าในโรงอาหารสถาบันราชภัฏกำแพงเพชร	45
3	อันดับความนิยมของอาหารจากร้านค้า 8 ร้านในโรงอาหารสถาบันราชภัฏกำแพงเพชร	46
4	ผลการวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์พวก <i>Staphylococcus aureus</i>	48
5	ผลการตรวจ coliform test ตัวอย่างอาหาร	51
6	ผลการตรวจ coliform test ภาชนะ อุปกรณ์	53
7	ผลการตรวจ coliform test มือผู้สัมผัสอาหาร	55
8	น้ำหนักของอาหารตัวอย่างและปริมาณสารละลายไฮโดรคลอริก (HCl) 0.1 F ที่ใช้ในการวิเคราะห์หาปริมาณบอแรกซ์ในอาหารตัวอย่าง	57
9	น้ำหนักของอาหารตัวอย่างและปริมาณสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) 0.1 F ที่ใช้ในการวิเคราะห์หาปริมาณกรดบอริกในอาหารตัวอย่าง	58
10	น้ำหนักของอาหารตัวอย่างและปริมาณสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) 0.05 M ที่ใช้ในการวิเคราะห์หาปริมาณกรดเบนโซอิกในอาหาร	59
11	ค่าเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ด้านความนิยมรายการอาหารร้านที่ 1	73
12	ค่าเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ด้านความนิยมรายการอาหารร้านที่ 2	73
13	ค่าเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ด้านความนิยมรายการอาหารร้านที่ 3	74
14	ค่าเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ด้านความนิยมรายการอาหารร้านที่ 4	74
15	ค่าเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ด้านความนิยมรายการอาหารร้านที่ 5	75
16	ค่าเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ด้านความนิยมรายการอาหารร้านที่ 6	75
17	ค่าเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ด้านความนิยมรายการอาหารร้านที่ 7	76
18	ค่าเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ด้านความนิยมรายการอาหารร้านที่ 8	76
19	ลำดับความนิยมรายการอาหาร ร้านที่ 1 ร้านนางสมศรี ปรงเสริม	79
20	ลำดับความนิยมรายการอาหาร ร้านที่ 2 ร้านนางบังอร เชื้อนขันท์ (ต้อย)	79
21	ลำดับความนิยมรายการอาหาร ร้านที่ 3 ร้านนางไพฑูรย์ สิงห์คำ	80
22	ลำดับความนิยมรายการอาหาร ร้านที่ 4 ร้านนายสมาน เอมโอส	80
23	ลำดับความนิยมรายการอาหาร ร้านที่ 5 ร้านนางรัตติรส รักถึง	81
24	ลำดับความนิยมรายการอาหาร ร้านที่ 6 ร้านนายชูเกียรติ วชิรบรรจง (ร้านป่า)	81
25	ลำดับความนิยมรายการอาหาร ร้านที่ 7 ร้านนางอุษา บัวจันทร์	81
26	ลำดับความนิยมรายการอาหาร ร้านที่ 8 ร้านนางเรณู ใจคโจน	82

## สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า	
1	ขั้นตอนการเตรียมตัวอย่างอาหารเพื่อนำไปตรวจสอบ	15
2	ขั้นตอนการตรวจสอบตัวอย่างทางชีวภาพเพื่อวิเคราะห์หาปริมาณ <i>Staphylococcus aureus</i>	16
3	ขั้นตอนการตรวจสอบตัวอย่างทางชีวภาพเพื่อวิเคราะห์หาปริมาณ โคลิฟอร์ม	17
4	อุปกรณ์การตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	18
5	จุ่มไม้พันสำลีในน้ำยา SI - 2	19
6	ป้ายไม้พันสำลีบนผิวภาชนะอุปกรณ์และมือที่จะตรวจ	19
7	จุ่มไม้พันสำลีลงในขวดน้ำยา	19
8	หักไม้สวอป	20
9	สวอปมือ	20
10	สวอปแก้วน้ำ	20
11	สวอปช้อน , ส้อม	21
12	ใช้กรรไกรตัดอาหาร	21
13	การอ่านและรายงานผล	22