

การพัฒนาผลิตภัณฑ์นักเก็ตผัก*

Development of Vegetable Nuggets

อุทุมพร บุรณะพงศ์พันธ์** มาริษา ภูภิญญากุล*** อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ****

บทคัดย่อ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์นักเก็ตผักมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาองค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติทางกายภาพของนักเก็ตผัก การยอมรับของผู้บริโภค (Consumer Test) ต่อผลิตภัณฑ์นักเก็ตผักและอายุการเก็บรักษาของนักเก็ตผักบรรจุในสถานะสุญญากาศที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส โดยการศึกษาสูตรนักเก็ตไก่ 2 สูตร เพื่อทำการคัดเลือกเพื่อใช้เป็นสูตรพื้นฐาน จากนั้นนำสูตรที่ได้จากการปรับปรุงอัตราส่วนร้อยละของส่วนผสมของผักรวม ในปริมาณ 10% 20% 30% 40% และ 50% ต่อน้ำมันฝรั่งบด นำมาทดสอบทางประสาทสัมผัส ทดสอบการยอมรับโดยผู้ทดสอบที่ผ่านการฝึกฝน นำผลที่ได้มาวิเคราะห์ทางสถิติ วิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพและองค์ประกอบทางเคมีของผลิตภัณฑ์ และนำผลิตภัณฑ์มาทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค โดยใช้แบบสอบถามทดสอบกลุ่มผู้บริโภคในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จำนวน 100 คน จากนั้นนำนักเก็ตมาศึกษาอายุการเก็บ โดยนำผลิตภัณฑ์เก็บในถุงพลาสติกชนิด PE/LDPE สุ่มตัวอย่างทุก 1 สัปดาห์ เป็นเวลา 4 สัปดาห์ นำมาประเมินคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส การให้คะแนนเป็นแบบ Hedonic scale คะแนนต่ำกว่า 7 ถือว่าผู้ทดสอบไม่ยอมรับผลิตภัณฑ์ ผลการศึกษาพบว่า สูตรที่ต้องการในส่วนผสมนักเก็ต ประกอบด้วยมันฝรั่งบด ร้อยละ 46.41 ผักรวม ร้อยละ 46.41 เกลือป่น ร้อยละ 0.43 พริกไทยป่น ร้อยละ 1.06 ซีอิ๊วขาว ร้อยละ 1.78 เนยสด ร้อยละ 1.11 แป้งสาลีเอนกประสงค์ ร้อยละ 48.54 แป้งข้าวเจ้า ร้อยละ 26.38 แป้งมันสำปะหลัง ร้อยละ 13.34 กระทียมผง ร้อยละ 0.70 พริกไทยป่น 1.32 ลูกผักชี ร้อยละ 0.44 ไข่ขาวผง ร้อยละ 1.77 น้ำตาลทราย ร้อยละ 1.77 ผงฟู ร้อยละ 2.65 เกลือป่น ร้อยละ 3.09 ระยะเวลาในการทอด 4 นาที ที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส ผลิตภัณฑ์มีปริมาณความชื้น ร้อยละ 37.99 โปรตีน ร้อยละ 5.50 ไขมัน ร้อยละ 13.56 ใย ร้อยละ 3.42 เถ้า ร้อยละ 8.56 และคาร์โบไฮเดรต ร้อยละ 30.97 การยอมรับของผู้บริโภค จำนวน 100 คน พบว่า ผู้บริโภคให้คะแนนความชอบอยู่ในระดับชอบปานกลาง (7.40 คะแนน) ผลิตภัณฑ์แช่แข็งที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส มีอายุการเก็บรักษาได้นาน 1 เดือน เมื่อจะบริโภคนำไปทอดนาน 2 นาที

* วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

** นิสิตปริญญาโท ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

*** อาจารย์ ดร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารพร้อมปรุงของบุคลากรมหาวิทยาลัยรามคำแหง*

Knowledge of and Consumption Behaviors Toward Ready-to-Cook-Foods of

Ramkhamhaeng University Personnel

สุริยะ เทศมี** วันดี ไทยพานิช*** ชนกนาถ ชูพยัคฆ์**** วรณัฐ แหม่มแสง*****

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารพร้อมปรุงของบุคลากรมหาวิทยาลัยรามคำแหง เปรียบเทียบความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารพร้อมปรุงของบุคลากรมหาวิทยาลัยรามคำแหง โดยจำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล และศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารพร้อมปรุง กลุ่มตัวอย่างคือ บุคลากรมหาวิทยาลัยรามคำแหงที่ปฏิบัติงานในปีการศึกษา 2548 จำนวน 450 คน ทำการสุ่มแบบวิธีการสุ่มเชิงชั้นภูมิ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน t-test, F-test และค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน กำหนดนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ผลการวิจัยพบว่า บุคลากรของมหาวิทยาลัยรามคำแหงมีความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารพร้อมปรุงอยู่ในระดับต่ำ มีพฤติกรรมเกี่ยวกับการบริโภคอาหารพร้อมปรุงอยู่ในระดับสูง บุคลากรที่มีเพศ รายได้ ระดับการศึกษา และขนาดครอบครัวต่างกัน มีความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารพร้อมปรุงแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 นอกจากนี้ยังพบว่า ความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารพร้อมปรุงของบุคลากรของมหาวิทยาลัยรามคำแหง ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

*วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

** อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

*** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

**** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

***** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาหลักสูตรและการสอน คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

ที่มา: วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 51 ฉบับที่ 2 พฤษภาคม-สิงหาคม 2551

ปัจจัยที่สัมพันธ์กันกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เสี่ยงต่อภาวะโลหิตจางจากการขาดธาตุเหล็กของนักเรียนหญิง ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น ในกรุงเทพมหานคร*

Factors Related to Food Habit Leading to Iron Deficiency Anemia At-Risk of Secondary School Female Students in Bangkok Metropolis

เสริมศักดิ์ เกือบทอง** นฤมล ศราภพพันธุ์***

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เสี่ยงต่อภาวะโลหิตจางจากการขาดธาตุเหล็กของนักเรียนหญิงชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นในกรุงเทพมหานคร และ 2) ปัจจัยที่สัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เสี่ยงต่อภาวะโลหิตจางจากการขาดธาตุเหล็กของนักเรียนหญิงชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นในกรุงเทพมหานคร โดยใช้แบบสอบถามรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นนักเรียนหญิงชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น ในกรุงเทพมหานคร จำนวน 620 คน สุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน วิเคราะห์ข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์ เพื่อหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าไคสแควร์ พบว่า นักเรียนหญิงมากกว่าครึ่งมีอายุ 12 ปี 6 เดือน ถึง 13 ปี อยู่ในครอบครัวขนาดเล็ก ส่วนใหญ่ไม่มีโรคประจำตัว บิดามารดาจบการศึกษาต่ำกว่าระดับปริญญาตรี มีรายได้ไม่เกิน 10,000 บาท สามในห้าเริ่มมีประจำเดือนช่วงอายุ 12 – 14 ปี เดือนครั้งมีประจำเกือบครึ่งละ 3 – 5 วัน

ผลการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เสี่ยงต่อภาวะโลหิตจางจากการขาดธาตุเหล็ก พบว่า นักเรียนหญิงรับประทานอาหารประเภทนมและผลิตภัณฑ์เป็นประจำ อาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ อาหารประเภทพืชและผลิตภัณฑ์ อาหารประเภทรากและหัวของพืชและผลิตภัณฑ์ อาหารประเภทผลไม้เปลือกแข็ง พืชเมล็ด ถั่วเมล็ดแห้งและผลิตภัณฑ์ อาหารประเภทผักและผลิตภัณฑ์ อาหารประเภทผลไม้และผลิตภัณฑ์และอาหารประเภทเครื่องดื่มเป็นบางครั้ง นักเรียนเกือบสามในสี่มีความรู้เกี่ยวกับภาวะโลหิตจางจากการขาดธาตุเหล็กในระดับต่ำ

การศึกษาปัจจัยที่สัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เสี่ยงต่อภาวะโลหิตจางจากการขาดธาตุเหล็กของนักเรียนหญิงชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น พบว่า อายุ การศึกษาของบิดามารดา ขนาดครอบครัว มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เสี่ยงต่อภาวะโลหิตจางจากการขาดธาตุเหล็ก อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนความรู้มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เสี่ยงต่อภาวะโลหิตจางจากการขาดธาตุเหล็ก อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001

*วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

** นิสิตปริญญาโท สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา ภาควิชาอาชีพศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

*** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาควิชาอาชีพศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

การจัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอนแนวคิดหลักเศรษฐกิจพอเพียง สำหรับเด็กปฐมวัย:
กรณีศึกษาโรงเรียนอนุบาลวุฒิสารศึกษา จังหวัดเพชรบุรี*

**Provision of Instructional Activities Based on Sufficiency Economy Principles for
Preschool Children: A Case Study at Vudhisarnsuksar Kindergarten School,
Phetchaburi**

กานต์สุดา ประภาสวุฒิสาร** สุภาพ นัฏราภรณ์***

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของการจัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอนแนวคิดหลักเศรษฐกิจพอเพียง สำหรับเด็กปฐมวัย ประชากรที่ใช้ในการวิจัยคือ นักเรียนชั้นอนุบาล 3 ของโรงเรียนอนุบาลวุฒิสารศึกษา จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 67 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยประกอบด้วยแผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอน สื่อประกอบ และแบบประเมินผลแนวคิดหลักเศรษฐกิจพอเพียง โดยทำการทดลองเป็นเวลา 20 สัปดาห์ และวิเคราะห์ข้อมูลด้วย t-test

ผลของการจัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอนแนวคิดหลักเศรษฐกิจพอเพียง สำหรับเด็กปฐมวัย พบว่า เด็กปฐมวัยชั้นอนุบาล 3 มีคะแนนหลังการจัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอนสูงกว่าก่อนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอนแนวคิดหลักเศรษฐกิจพอเพียงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 และพบว่า เด็กปฐมวัยมีพัฒนาการในเรื่องแนวคิดหลักเศรษฐกิจพอเพียงเพิ่มขึ้นในด้านความพอประมาณ ด้านความมีเหตุผล ด้านการมีภูมิคุ้มกันที่ดีในตัว ด้านเงื่อนไขความรู้ และด้านเงื่อนไขคุณธรรม รวมทั้งพัฒนาการครอบคลุมวัตถุประสงค์ทั้ง 3 ด้าน คือ สติปัญญา จิตพิสัย และทักษะ

*วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตรศึกษา) คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

** มหาวิทยาลัย สาขาวิชาคหกรรมศาสตรศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

*** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ที่มา: วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 51 ฉบับที่ 2 พฤษภาคม-สิงหาคม 2551

บิสกิตลดพลังงานจากผงเมล็ดแมงลัก*

Reduced-Calorie Biscuits from Hairy Basil Seed Mucilage Powder

จันทร์ฉาย อมรยิ่งเจริญ** ขนิษฐา พูนผลกุล*** อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ**** สมบัติ ขอทวีวัฒนา*****

บทคัดย่อ

เมล็ดแมงลักเป็นแหล่งที่ดีของใยอาหารที่สามารถนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารควบคุมน้ำหนัก และเพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภค โดยมีปริมาณใยอาหารทั้งหมด ร้อยละ 80 ของน้ำหนักเมล็ดแห้ง ดังนั้นจึงศึกษาการแปรรูปผงเมล็ดแมงลัก และผลิตเป็นบิสกิตลดพลังงาน จากการศึกษาสามารถผลิตผงเมล็ดแมงลักได้ร้อยละ 21.50 ของน้ำหนักเมล็ดแมงลักแห้ง ค่าการดูดซับน้ำของผงเมล็ดแมงลัก มีค่าเท่ากับ 80.10 มิลลิลิตรต่อกรัม คุณค่าทางโภชนาการของผงเมล็ดแมงลักต่อน้ำหนัก 100 กรัม มีดังนี้ ให้พลังงาน 217 กิโลแคลอรี มีปริมาณใยอาหารเท่ากับ 79.86 กรัม กากใย 34.52 กรัม คาร์โบไฮเดรต 48.46 กรัม โปรตีน 3.05 กรัม ไขมัน 1.26 กรัม เถ้า 5.85 กรัม และความชื้น 5.96 กรัม มีค่าความสว่าง (L*) 60.92 ค่าสีแดงและสีเขียว (a*) 3.97 ค่าสีเหลืองและสีน้ำเงิน (b*) 13.98 และค่า A_w เท่ากับ 0.45

การแปรรูปบิสกิตลดพลังงานจากผงเมล็ดแมงลัก ใช้ผงเมล็ดแมงลัก ร้อยละ 20 ของน้ำหนักแป้งสาลี และใช้มอลโตเด็กซ์ทริน ร้อยละ 30 ของน้ำหนักไขมันในบิสกิตสูตรพื้นฐาน บิสกิตที่ได้ น้ำหนัก 100 กรัม มีคุณค่าทางโภชนาการดังนี้ ให้พลังงาน 355 กิโลแคลอรี ใยอาหาร 14.85 กรัม กากใย 9.42 กรัม คาร์โบไฮเดรต 66.60 กรัม โปรตีน 9.43 กรัม ไขมัน 5.62 กรัม เถ้า 3.97 กรัม และความชื้น 4.96 กรัม มีค่าความสว่าง (L*) 54.24 ค่าสีแดงและสีเขียว (a*) 10.99 ค่าสีเหลืองและสีน้ำเงิน (b*) 26.27 และค่าความแข็ง 5.58 นิวตัน เมื่อเปรียบเทียบค่าพลังงานกับบิสกิตสูตรพื้นฐานพบว่า ลดพลังงานได้ ร้อยละ 25.24 และมีต้นทุนการผลิต 0.27 บาทต่อ 1 ชิ้น (น้ำหนัก 5 กรัม) ซึ่งสูงกว่าบิสกิตสูตรพื้นฐานอยู่ 0.07 บาท ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคอยู่ในช่วงชอบปานกลางถึงชอบมาก และค่าการดูดซับน้ำ 23.08 มิลลิลิตรต่อกรัม (25°C)

*วิทยาลัยเกษตรศาสตร์มหาบัณฑิต คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ได้รับทุนวิจัยจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

** มหาวิทยาลัย สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

*** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

***** รองศาสตราจารย์ ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

การศึกษาอายุการเก็บของบิสกิตลดพลังงานจากผงเมือกเมล็ดแมงลักเป็นเวลา 2 เดือน ตรวจทุก 2 สัปดาห์ พบว่า มีค่าความแข็งในช่วง 3.83-5.58 นิวตัน ค่า A_w ในช่วง 0.51-0.66 ค่าสี มีค่าความสว่าง (L^*) ในช่วง 46.28-52.16 ค่าสีแดงและสีเขียว (a^*) ในช่วง 8.70-9.53 ค่าสีเหลืองและสีน้ำเงิน (b^*) ในช่วง 24.33-27.33 ค่า TBA 3.83 มิลลิกรัมมัลโลดีไฮด์ต่อกิโลกรัม ซึ่งอยู่ในเกณฑ์ที่ยังยอมรับได้ คุณภาพทางจุลินทรีย์พบว่า มีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดน้อยกว่า 10^4 โคโลนีต่อกรัม และปริมาณยีสต์และรา น้อยกว่า 10 โคโลนีต่อกรัม สามารถเก็บรักษาได้ 2 เดือน การทดสอบทางประสาทสัมผัสพบว่า อยู่ในเกณฑ์ระดับการยอมรับมากถึงบอกไม่ได้ว่ายอมรับหรือไม่ยอมรับ ในการเก็บรักษาบิสกิตเมื่อรักษานานขึ้น จะทำให้บิสกิตมีกลิ่นหืน รสชาติหวนและความกรอบลดลง

ที่มา: วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 51 ฉบับที่ 2 พฤษภาคม-สิงหาคม 2551

การใช้เวลาว่างของเด็กและเยาวชนหลังเหตุการณ์สึนามิ กิ่งอำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง

Leisure Participation of Children and Youth after the Tsunami Incidence

at Suk Samran District, Ranong Province

จิตต์โสภิต มีระเกตุ*

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มุ่งศึกษาการใช้เวลาว่างของเด็กและเยาวชนหลังจากเหตุการณ์สึนามิ ในพื้นที่กิ่งอำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง กลุ่มตัวอย่างเป็นเด็กและเยาวชนซึ่งมีอายุระหว่าง 6-19 ปี เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม ผลการศึกษาพบว่าเด็กและเยาวชนส่วนใหญ่เป็นชาวไทยมุสลิม การใช้เวลาว่างในรูปแบบกิจกรรมภายในบ้านที่เด็กและเยาวชนกระทำมากที่สุดคือ การรับชมโทรทัศน์ รูปแบบกิจกรรมสร้างสรรค์ วาดภาพ ระบายสี เด็กและเยาวชนกระทำระดับมาก รูปแบบกิจกรรมนอกสถานที่ และกิจกรรมกีฬาที่เด็กและเยาวชนกระทำมากที่สุดคือ ชมการแข่งขันกีฬาที่สนามกีฬาของโรงเรียนและเล่นกีฬาที่โรงเรียน

หากหน่วยงานของรัฐต้องการจัดกิจกรรมเพื่อให้เยาวชนในพื้นที่ได้เข้าร่วม ควรคำนึงถึงเด็กและเยาวชนไทยมุสลิม เนื่องจากเยาวชนดังกล่าวมีความจำเป็นต้องศึกษาศาสนา การจัดกิจกรรมในวันอาทิตย์และช่วงปิดภาคการศึกษา จะทำให้เยาวชนไทยมุสลิมมีโอกาสเข้าร่วมกิจกรรมได้

* คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา

ที่มา: วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 51 ฉบับที่ 2 พฤษภาคม-สิงหาคม 2551