



วิสัยทัศน์

สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ มุ่งพัฒนาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ให้เป็นที่ยอมรับในระดับประเทศและระดับสากล รวมทั้งพัฒนาคุณภาพชีวิตของครอบครัวและชุมชน สู่มาตรฐานความเป็นอยู่ที่ดีมีสุขภาวะบนพื้นฐานของความเป็นไทย

พันธกิจ

1. พัฒนาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์
2. วิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์
3. พัฒนาการเรียนการสอนคหกรรมศาสตร์
4. ให้บริการทางวิชาการแก่สังคม
5. สร้างเครือข่ายวิชาชีพทั้งในประเทศและนานาชาติ
6. ส่งเสริมการอนุรักษ์วิชาชีพสิ่งแวดล้อม
7. อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย

วัตถุประสงค์

1. พัฒนาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ซึ่งนำไปสู่การปฏิบัติที่มีมาตรฐาน
2. พัฒนาองค์ความรู้และการวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อการนำไปใช้อย่างถูกต้อง
3. เป็นศูนย์กลางแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับวิชาชีพคหกรรมศาสตร์
4. ส่งเสริมกิจการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของครอบครัวและชุมชน
5. สร้างสัมพันธ์ภาพและมีส่วนร่วมในกิจกรรมขององค์กรที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ทั้งในประเทศและนานาชาติ
6. ส่งเสริมกิจกรรมการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
7. อนุรักษ์และเชิดชูศิลปวัฒนธรรมไทย



วารสารคหกรรมศาสตร์

Journal of Home Economics ปีที่ 55 ฉบับที่ 2 พฤษภาคม-สิงหาคม 2555

การยับยั้งแบคทีเรียบนผ้าฝ้ายของสีย้อมธรรมชาติบางชนิด <i>ณัชชา ทมัตถ์วิฑู ขจีวงษ์ ภิรมย์ธรรมศิริ โทศาน คงคาอุบลฉาย</i>	4
การพัฒนาข้าวกล้องกึ่งสำเร็จรูปสำหรับเด็กเล็ก <i>เบญจรัตน์ ปราชญ์ศรีพรอด พิชวี ตั้งพระอุดม สุขกมล ปัญญาจันทร์ และทัศนีย์ อิ่มสุวรรณ</i>	13
การย้อมไหมด้วยสีย้อมสกัดโดยใช้เครื่องย้อมใจต้าย มก.8 <i>ปวีณูดี เศรษฐศิริ ขจีวงษ์ ภิรมย์ธรรมศิริ ศักดา อินทวิชัย ศัตตนาถย์ คำนวนนิน สุวีดิภรณ์ ไกรสุวรรณ</i>	20
การผลิตและการใช้เส้นใยผงจากเปลือกถั่วลิสงในการทำผลิตภัณฑ์ซ่อมมุ้งใยอาหารสูง พร้อมบริโภคน้ำแข็งเยือกแข็ง <i>ศุภวัฒน์ นามคำ วันดี ไชยพาณิชย์ อนุช พลศิริ ปวีชาติ บุญศิลา</i>	28
ความพึงพอใจของผู้เลี้ยงสุนัขที่มีต่อเบาะที่นอนสุนัขจากผ้าปูที่นอนใช้แล้ว <i>มาตริกา ศรีแก้ว สุวีดิภรณ์ ไกรสุวรรณ และ ศรีนงา เกษมบุญญากร</i>	35
ผลของการใช้หนังสือนิทานเล่มใหญ่ที่มีต่อความรู้ในการบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ของเด็กปฐมวัย ชั้นอนุบาลปีที่ 2 โรงเรียนทานสัมพันธ์วิทยา อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี <i>จิตติคุณิณี สุทธิชัย อนุช พลศิริ สุกนิช นารีทิพย์รัตน์ ปัทมาวดี แสงเมือง</i>	43
โรคอ้วนป้องกันได้ <i>อนุช พลศิริ</i>	52
การแข่งขันประกอบอาหารมังสวิรัต <i>กาญจนา เกียรติคุณนิวัฒน์</i>	57
ห้องปฏิบัติการ...ครู ...หัวใจของการนำหลักสูตรสู่การปฏิบัติ (2) <i>ณัฐประภา เศรษฐศิริวิทย์</i>	60
รายชื่อบทความในวารสาร ARAHE	65
คำแนะนำสำหรับผู้เขียนบทความทางวิชาการหรือบทวิจัย	67



ร้านน้ำแข็ง
ระวีวรรณ

บริการน้ำแข็งบด น้ำแข็งยูนิต
น้ำแข็งแผ่น
น้ำถั่วย น้ำเปล่าบรรจุขวด
น้ำแร่

ติดต่อ โทร. 081 988 3576, 082 788 3098



กรรมการอำนวยการสมาคมฯ ถวายพระพรพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ วันที่ ๒๗ กรกฎาคม ๒๕๕๕ ณ ศาลาศิริราช ๑๐๐ ปี

สมาคมฯ จัดทัศนศึกษาดูงานที่ไร่องุ่นและผลิตไวน์ของ PB Valley
วันที่ 1 พฤษภาคม 2555



เยี่ยมชมไร่องุ่นสำหรับรับประทานผลสด
และบ่มองุ่นสำหรับทำไวน์



เยี่ยมชมโรงงานผลิตไวน์...ที่เห็นด้านบนหลัง คือ
ถังหมักไวน์จากองุ่น



สมาคมฯ ร่วมกับ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จัดสัมมนา
วิชาการคหกรรมศาสตร์ ครั้งที่ ๔ วันที่ ๒๙ กรกฎาคม ๒๕๕๕ ณ ห้องทองเอก ภาควิชา
คหกรรมศาสตร์

การผลิตและการใช้เส้นใยผงจากเปลือกส้มโอใน การทำผลิตภัณฑ์ซอม่วงใยอาหารสูง

พร้อมบริโภคน้ำแข็ง*

The Production and Use of Pomelo Albedo Fiber Powder for Making Frozen Ready-To-Eat High Dietary Fiber Cho Muang

ศุภวัฒน์ นามคำ** วันดี ไทยพานิช*** อนุกูล พลศิริ**** ปาริชาติ บุญพิศา*****

Supawat Namkham** Wandee Thaipanich*** Anukool Polsiri**** Parichart Boonpikam*****

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเส้นใยผงจากเปลือกส้มโอ (2) ศึกษาขนาดของผงเส้นใยจากเปลือกส้มโอสำหรับเสริมในผลิตภัณฑ์ซอม่วงใยอาหารสูงพร้อมบริโภคน้ำแข็ง (3) ศึกษาเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ซอม่วงใยอาหารสูงพร้อมบริโภคน้ำแข็งที่เสริมด้วยเส้นใยผงจากเปลือกส้มโอที่มีขนาดต่างกัน (4) ศึกษาการยอมรับของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อผลิตภัณฑ์ซอม่วงใยอาหารสูงพร้อมบริโภคน้ำแข็ง และ (5) ศึกษาต้นทุนการผลิตเส้นใยผงจากเปลือกส้มโอ เครื่องมือที่ใช้ในการทดลอง ได้แก่ เครื่องเหวี่ยงน้ำ ตู้อบลมร้อนเครื่องบดละเอียด เครื่องชั่งดิจิทัล ตะแกรงร่อนขนาด 30 50 และ 100 เมช เครื่องวัดเนื้อสัมผัส (Texture analyzer TA-XT2) ผู้ประเมินน้ำแข็ง ทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยผู้เชี่ยวชาญ 10 คน ให้คะแนนแบบ 7-point hedonic scale สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (one-way analysis of variance) Duncan's New Multiple Range Test และสมการถดถอย (regression equation) กำหนดนัยสำคัญทาง สถิติที่ระดับ .05

ผลการวิจัยพบว่า 1) สภาวะที่ใช้ในการผลิตเส้นใยผงจากเปลือกส้มโอ คือ หั่นเปลือกส้มโอขนาด 5 มิลลิเมตร หมักเกลือโดยใช้อัตราส่วนเปลือกส้มโอต่อเกลือ 1:0.5 โดยน้ำหนัก หมักนาน 12 ชั่วโมง แล้วล้างน้ำจนหมดรสเค็มและรสขม แยกน้ำออกด้วยเครื่องเหวี่ยง 1,440 รอบ/นาที นาน 5 นาที อบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 4.30 ชั่วโมง 2) ขนาดของผงเส้นใยจากเปลือกส้มโอที่เหมาะสมสำหรับเสริมในผลิตภัณฑ์ซอม่วงใยอาหารสูงพร้อมบริโภคน้ำแข็งคือขนาดเล็กกว่า

* วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยรามคำแหง

** นักศึกษาปริญญาโท สาขาคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

*** รองศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

**** รองศาสตราจารย์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

***** อาจารย์ ดร. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

100 เมช 3) การเสริมเส้นใยผงที่มีขนาดละเอียดมากขึ้น ทำให้ตัวแป้งมีแนวโน้มแข็งมากขึ้น 4) ผู้เชี่ยวชาญให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ซอ่ม่วงใยอาหารสูงพร้อมบริโภคแช่เยือกแข็งที่เสริมด้วยผงเส้นใยขนาดเล็กกว่า 100 เมชในด้านรูปทรงของผลิตภัณฑ์มากกว่าผลิตภัณฑ์ที่เสริมด้วยเส้นใยขนาดเล็กกว่า 30 เมชและเล็กกว่า 50 เมช และ 5) ต้นทุนในการผลิตเส้นใยผงจากเปลือกส้มโอประมาณ 28 บาท ต่อเส้นใยผง 100 กรัม

ABSTRACT

The research was conducted to study 1) the optimal conditions under which pomelo albedo fiber powder could be produced; 2) the optimal size of the pomelo albedo fiber powder that should be used in frozen ready-to-eat high dietary fiber cho muang; (3) the texture of the frozen ready-to-eat high dietary fiber cho muang as determined by using the texture analyze and sensory evaluate; 4) the degree of acceptance of the frozen ready-to-eat high dietary fiber cho muang by experts; and (5) the costs incurred in producing pomelo albedo fiber powder. In this investigation, the instruments of research were as follows: water swing mill; hot air oven; blender, digital scale, sieves in the sizes of 30, 50 and 100 meshes; texture analyzer (TX-XT2); and a frozen container. The sensory evaluation was tested by ten experts using a 7-point hedonic scale. The statistics techniques used in data analysis were frequency, percentage, mean and standard deviation. One-way analysis of variance, Duncan's new multiple range test, and regression equation analysis were employed at the statistically significant level of .05.

Findings are as follows: 1) the pomelo albedo fiber powder was produced by cutting pomelo albedo fiber into five-millimeter pieces; fermented with salt at the ratio of 1:0.5 of pomelo albedo and salt by weight for twelve hours. The pomelo albedo, then, was washed with water to eliminate salty and bitter taste. The water was, next, mechanically separated from the fermented pomelo albedo at the centrifugal rate of 1,440 RPM (rounds per minute) for five minutes, and then placed in a hot air oven to dry for four hours and thirty minutes at 60°C (60 degrees Celsius); 2) the optimal size of pomelo albedo fiber powder appropriate for the production of frozen ready-to-eat high dietary fiber cho muang was less than 100 meshes; 3) the addition of finer-size fiber powder tends to make the flour tougher; 4) experts accepted the frozen ready-to-eat high dietary fiber cho muang when the size of fiber powder was smaller than 100 meshes at a higher level than when the sizes were smaller than 30 and 50 meshes; and 5) the cost of producing pomelo albedo fiber powder was approximately 28 baht per 100 grams of fiber powder.

การพัฒนาข้าวกล้องกึ่งสำเร็จรูปสำหรับเด็กเล็ก

Development of Instant Brown Rice for Young Children

เบญจรัตน์ ประพาศ์ตระกูล* พัทรี ตั้งตระกูล** สุขกมล ปัญญาจันทร์*** และทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ****

Bencharat Prapluettrakul, Patcharee Tungtrakul**, Sukamol Panyachan*** and Tasanee Limsuwan*****

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อหาวิธีที่เหมาะสมในการพัฒนาข้าวกล้องกึ่งสำเร็จรูปสำหรับเด็กเล็ก ศึกษาวิธีการคืนรูป การตรวจสอบเนื้อสัมผัส การทดสอบทางประสาทสัมผัส และการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ วิเคราะห์ข้อมูลด้วย ANOVA และ Duncan's New Multiple Range Test ผลการวิจัยพบว่าวิธีการผลิตข้าวกล้องกึ่งสำเร็จรูปด้วยการต้มในน้ำเดือดเป็นเวลา 30 นาที กับปริมาณน้ำ 1 : 2.5 โดยปริมาตร แช่แข็ง 24 ชั่วโมงที่อุณหภูมิ -20 °C ก่อนการอบแห้งที่ 70 องศาเซลเซียสเพื่อให้ข้าวกล้องกึ่งสำเร็จรูปซึ่งเมื่อต้มคืนรูปในน้ำเดือดระยะเวลา 4-5 นาทีที่มีความชื้นเท่ากับข้าวกล้องหุงใหม่ ค่าความแข็ง และการเกาะรวมตัวในอาหารของข้าวกล้องคืนรูปลดลงตามระยะเวลาการต้มอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ส่วนค่าการเกาะติดผิวเพิ่มขึ้น การประเมินทางประสาทสัมผัสพบว่า การยอมรับข้าวกล้องกึ่งสำเร็จรูปเป็นอาหารเด็กเมื่อต้มคืนรูปที่ 4-5 นาทีมากกว่าการต้ม 3 นาทีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และมีการยอมรับเมื่อผสมข้าวขาวและข้าวกล้องกึ่งสำเร็จรูปที่สัดส่วน 3:1 และ 1:1 สำหรับใช้เป็นอาหารของเด็กเล็ก

ABSTRACT

The objective of this research was to find a suitable method for producing an instant brown rice product for young children. Method of rehydration, texture, sensory evaluation, and nutritive values were measured. Statistical analysis of ANOVA and Duncan's New Multiple Range Test were computed. The results showed that the instant brown rice prepared by boiling in water 1:2.5 V/V followed by freezing for 24 hours at -20 °C, drying at 70 °C, and rehydration by boiling for 4-5 minutes gave the same level of moisture content as in the freshly cooked brown rice. Hardness and cohesiveness significantly decreased with time of boiling but adhesiveness increased with time of boiling. The sensory evaluation panel gave the sample a significantly higher score of overall acceptability for use as food for young children when boiling for 4-5 minutes than for 3 minutes. The mixture of the instant white rice and brown rice at 3:1 and 1:1 were accepted for use as food for young children.

* นิสิตปริญญาโท ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

** นักวิจัย สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

*** อาจารย์ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**** รองศาสตราจารย์, ดร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

การย้อมไหมด้วยสีแอซิดโดยใช้เครื่องย้อมใจด้าย มก.3

Dyeing Silk with Acid Dye by Using the KU.3 Yarn Dyer

บัญญัติ เศรษฐวุฒิ* ขจรัส ภิมย์ธรรมศิริ** ศักดา อินทรวิชัย* ทศนวลย์ คำนวนสิน*** สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ**

Bannyat Saitthite*Kajjarus Piromthamsiri**Sakda Intaravichai* Tadsanawalai Kamnuansin***Suteeluk Kraisuwan**

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประสิทธิภาพเครื่องย้อมใจด้าย มก.3 ในการย้อมไหมด้วยสีแอซิด โดยมีวัตถุประสงค์เฉพาะเพื่อศึกษา 1) ลักษณะสีของเส้นไหมที่ย้อมด้วยสีแอซิด 2) ผลของปริมาณไหมที่ย้อมต่อสีของเส้นไหมที่ย้อมได้ 3) ความคงทนของสีต่อการซักของเส้นไหมที่ย้อมได้ และ 4) ผลของปริมาณไหมที่ย้อมต่อความคงทนของสีเส้นไหม ปัจจัยในการทดลอง คือ ปริมาณไหมที่แตกต่างกัน 4 ระดับ คือ 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 กิโลกรัม ดำเนินการทดลอง 4 ซ้ำตามแผนการทดลองแบบสุ่มตลอด ทำการวัดค่าสีด้วยเครื่อง Spectrophotometer Data color 550 วิเคราะห์ค่าสี และค่าความคงทนของสีต่อการซัก ตามเกณฑ์ของ AATCC และวิเคราะห์ค่าความแปรปรวนโดยวิธี One way Analysis of Variance

ผลการศึกษาลักษณะสีของเส้นไหม พบว่าสีของไหมมีค่าความสว่าง (L*) อยู่ระหว่าง 38.55 – 39.38 ค่าความเป็นสีแดง (a*) อยู่ระหว่าง 2.43 – 2.62 ค่าความเป็นสีน้ำเงิน (b*) อยู่ระหว่าง(-34.10) – (-35.20) ค่าความสดสี (C*) อยู่ระหว่าง 34.94 - 35.29 และค่าสี (h*) อยู่ระหว่าง 274.03 – 274.22 แสดงว่าสีที่ได้เป็นสีน้ำเงินค่อนข้างเข้มและสดสี ปริมาณของไหมที่ใช้ย้อมไม่มีผลต่อค่าสี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สีของเส้นไหมมีความสม่ำเสมอดี การศึกษาความคงทนของสีต่อการซักของเส้นไหมที่ย้อมได้ พบว่า ปริมาณของไหมที่ย้อมไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสี และค่าการเปื้อนสี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ระดับความคงทนของสีอยู่ที่ระดับดีมาก

ผลการศึกษาแสดงว่าเครื่องย้อมใจด้าย มก.3 มีประสิทธิภาพดีสามารถใช้ย้อมไหมได้ในทุกปริมาณ โดยให้ค่าสีที่ไม่แตกต่างกัน มีสีที่สม่ำเสมอ มีความคงทนของสีอยู่ในระดับดีมาก จึงเหมาะสำหรับนำไปใช้ในชุมชน เพื่อเป็นการพัฒนากระบวนการย้อมของกลุ่มผู้ผลิตสิ่งทอพื้นเมืองต่อไป

* รองศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาเกษตรกลวิธาน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

*** นิสิตปริญญาโท สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ABSTRACT

The objective of this research was to study efficiency of the KU.3 yarn dyer in dyeing silk with acid dye. The specific objectives were to study 1) the color characteristics of acid dyed silk, 2) the effects of silk quantity on the color values of the dyed silk 3) the colorfastness to washing of the dyed silk, and 4) the effects of silk quantity on the colorfastness of the dyed silk. The independent factor consisted of four different quantities of silk : 0.5 1.0 1.5 and 2.0 kilograms. Dyeing experiments were performed according to the Completely Randomized Design. The color values were measured by Spectrophotometer Data color 550. The color values, and colorfastness to washing were determined according to the AATCC standard and analyzed by One way Analysis of Variance.

It was found that the lightness (L^*) values of the dyed silk were between 38.55 - 39.38 ; the redness (a^*) values were between 2.43 – 2.62 ; the blueness (b^*) values were between (-34.10) – (-35.20) ; the brightness (C^*) values were between 34.94 - 35.29 ; and the hue (h^*) degrees were between 274.03 – 274.22. The color obtained was bright dark blue. And it was also found that the quantity of silk had no significant effect on the color values at .05 level. The study on colorfastness to laundering of the dyed silk revealed that the quantity of silk had no significant effect on the color change and the color staining values at .05 level. The colorfastness was at a very good level.

The results of this study showed that the KU.3 yarn dyer had a good efficiency in dyeing silk yarn in any quantity. Moreover, it also provided a good levelness and colorfastness. It is therefore recommended to be used in communities to further improve the quality of dyeing silk of local silk producers.

การยับยั้งแบคทีเรียบนผ้าฝ้ายของสีธรรมชาติ

บางชนิด

Antibacterial Activity of Selected Natural Dyes on Cotton Fabric

เฉลียว หมัดอ้ว * ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ ** ไพศาล คงกาญจนาช ***

Chaliew Maud-ew*, Kajjarus Piromthamsiri**, Paisan Kongkachuichay***

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสีและความสามารถยับยั้งแบคทีเรียของสีธรรมชาติบนผ้าฝ้ายบางชนิด จากการทดลองย้อมผ้าฝ้าย 100 เปอร์เซ็นต์ ด้วยสีที่สกัดจาก เปลือกมังคุด ใบบัวบก หมากรูด ใบพลู ใบยูคาลิปตัส ใบชะพลู ขมิ้น และสีเสียด ที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 50 นาที แล้วพ่นกด้วยน้ำสารส้มความเข้มข้นร้อยละ 5 นำผ้าที่ย้อมได้ไปวัดค่าสี และทดสอบความสามารถในการยับยั้งแบคทีเรีย 2 ชนิด คือ *Staphylococcus aureus* และ *Klebsiella pneumonia* พบว่า ผ้าฝ้ายที่ย้อมด้วยสีจากพืชทั้ง 8 ชนิด มีค่า L* ค่อนข้างสูงแสดงว่าผ้าที่ย้อมได้มีสีอ่อน มีค่า a* เป็นบวกแสดงถึงความแดง ยกเว้นผ้าที่ย้อมด้วยใบบัวบก ที่มีค่า a* เป็นลบ ซึ่งแสดงถึงความเขียว มีค่า b* เป็นบวกแสดงถึงความเหลือง มีค่า C* ที่หลากหลาย แสดงว่าสีมีทั้งไม่ค่อย สดใส จนถึงสดใสมาก และมีค่า h* อยู่ในตำแหน่งของสีแดง-เหลือง ส่วนการยับยั้งแบคทีเรีย พบว่า มีเพียงผ้าฝ้ายที่ย้อมด้วยสีจากเปลือกมังคุดและหมากรูดที่สามารถยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียชนิด *Staphylococcus aureus* ได้ แต่ไม่สามารถยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียชนิด *Klebsiella pneumoniae* และผ้าฝ้ายที่ย้อมด้วยสีจากเปลือกมังคุดสามารถยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียได้ดีกว่าผ้าฝ้ายที่ย้อมด้วยสีจากหมากรูด มีขนาดบริเวณที่สามารถยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียที่กว้างกว่า ส่วนผ้าฝ้ายที่ย้อมด้วยสีจากใบบัวบก ใบพลู ใบยูคาลิปตัส ใบชะพลู ขมิ้น และสีเสียด ไม่สามารถยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียทั้ง 2 ชนิด ได้เลย

* อาจารย์, สาขาสีทอและเครื่องนุ่งห่ม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี นิสิตปริญญาเอก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

** ผู้ช่วยศาสตราจารย์, ดร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

*** รองศาสตราจารย์, ดร. ภาควิชาวิศวกรรมปิโตรเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ABSTRACT

The objective of this research was to study the colors and antibacterial activity of selected natural dyes on cotton fabric. From experimental dyeing of 100 % cotton fabric with the dyes extracted from mangosteen husks, gotu kola, betel nut, piper betel, eucalyptus, wild betel leaf bush, turmeric and acacia catechu at 90 oC for 50 mins. Afterward treated with 5% alum solution as a mordant. The color values of the dyed fabrics were, then, measured and the antibacterial activity was tested with *Staphylococcus aureus* and *Klebsiella pneumoniae*. The results showed that all the dyed fabrics had a high L* value, indicating a light color; most of the dyed fabrics obtained a positive a* value, indicating redness, except the cotton fabric dyed with the dye extracted from gotu kola; which obtained a negative a* value, indicating greenness; all of the dyed fabrics obtained a positive b* value, indicating yellowness; the C* values obtained were various, indicating a range of dullness to brightness of the color; the h* values of the dyed fabrics were in a range of yellow-red. Regarding antibacterial activity, it was found that only the cotton dyed with the dye extracted from mangosteen husks and betel nut had antibacterial activity against *Staphylococcus aureus* but not against *Klebsiella pneumoniae*. The cotton fabric dyed with the dye from mangosteen husks showed better antibacterial activity (had a larger inhibition zone). The cotton dyed with the dyes from gotu kola, piper betel, eucalyptus, wild betel leaf bush, turmeric, and acacia catechu had no antibacterial activity against the two bacteria.

ความพึงพอใจของผู้เลี้ยงสุนัขที่มีต่อ เบาะที่นอนสุนัขจากผ้าปูที่นอนใช้แล้ว

Dog Owner's Satisfaction with Dog Bed from Used Bed Sheet

มานวิกา ศรีแก้ว* สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ** และ ศรันยา เกษมบุญญากร***

Manwika Sripaew*, Suteeluk Kraisuwan**, Sarunya Kasembunyakorn***

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้เลี้ยงสุนัขที่มีต่อเบาะที่นอนสุนัขจากผ้าปูที่นอนใช้แล้ว ใน 4 ด้าน คือ ด้านรูปแบบ ลวดลาย ประโยชน์ใช้สอย และการยอมรับผ้าปูที่นอนที่ใช้แล้ว และ 2) เปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เลี้ยงสุนัขที่มีต่อเบาะที่นอนสุนัขจากผ้าปูที่นอนใช้แล้วที่มีรูปแบบและลวดลายแตกต่างกัน กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้เลี้ยงสุนัขที่สนใจเบาะที่นอนสุนัขจากผ้าปูที่นอนใช้แล้ว ที่ตั้งแสดงในโรงพยาบาลสัตว์เขตกรุงเทพมหานคร และปริมณฑล จำนวน 200 คน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่า F – Test และ Least Significant Difference (LSD)

ผลการวิจัย พบว่า ผู้เลี้ยงสุนัขส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 21 – 30 ปี จบการศึกษาระดับปริญญาตรี มีอาชีพเป็นพนักงานบริษัทเอกชน รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 15,001 – 20,000 บาท นิยมเลี้ยงสุนัขพันธุ์พุดเดิ้ล และใช้เบาะที่นอนให้สุนัขที่เลี้ยง ความพึงพอใจของผู้เลี้ยงสุนัขที่มีต่อเบาะที่นอนสุนัขจากผ้าปูที่นอนใช้แล้ว พบว่ามีความพึงพอใจเบาะที่นอนสุนัขแบบที่ 1 (ทรงกลม) แบบที่ 2 (ทรงรี) และแบบที่ 3 (ทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัส) ที่มีลวดลายกราฟฟิก ลายดอกไม้ และลายสัตว์ ในระดับมาก ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของค่าเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจของผู้เลี้ยงสุนัขที่มีต่อเบาะที่นอนสุนัขจากผ้าปูที่นอนใช้แล้ว พบว่า เบาะที่นอนสุนัขที่มีรูปแบบ และลวดลายต่างกัน มีผลต่อความพึงพอใจของผู้เลี้ยงสุนัขอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 โดยมีความพึงพอใจเบาะที่นอนสุนัขรูปแบบที่ 1 น้อยกว่ารูปแบบที่ 2 และรูปแบบที่ 3 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ด้านลวดลาย มีความพึงพอใจลวดลายสัตว์ น้อยกว่าลวดลายกราฟฟิก และลวดลายดอกไม้ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

* นิสิตปริญญาโท สาขาเกษตรศาสตร์ คณะบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาเกษตรศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

*** ดร. ภาควิชาเกษตรศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ABSTRACT

This research aimed to 1) study the satisfaction of dog owners toward dog bed made from used bed sheet with respect to the following four aspects: style, motif, utilities and acceptance of used sheet; and 2) compare satisfaction of dog owners toward dog bed made from used sheet with different styles and motif. The sample were 200 dog owners who were interested in dog beds made from used sheet displayed in several animal hospitals in Bangkok Metropolitan and suburban areas. The data were analyzed by frequency, percentage, mean, analysis of variance (ANOVA) and Least Significant Difference (LSD).

The results showed that most dog owners were female aged between 21-30 years, graduated with Bachelor's degree and working as company employees with average income between 15,001- 20,000 Baht per month. Poodle was the popular species in the sample group. Most of them used dog beds. The satisfaction of dog owners toward Style 1 (circle shape), Style 2 (oval shape) and Style 3 (square shape), with graphic, floral and animal motif, were at a high level. Analysis of the variance of dog owners' average satisfaction scores toward dog beds made from used sheet indicated that beds with different styles and motifs resulted in a .01 significantly different levels of satisfaction by the owners. With regard to style, satisfaction with Style 1 was significantly less than Style 2 and Style 3 at the .01 level. With regard to motif, satisfaction with animal motif was significantly less than the graphic motif and floral motif at the .01 level.

ผลของการใช้หนังสือนิทานเล่มใหญ่ที่มีต่อความรู้ในการ
บริโภคอาหารที่มีประโยชน์ของเด็กปฐมวัย ชั้นอนุบาลปีที่ 2
โรงเรียนทานสัมฤทธิวิทยา อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี

THE EFFECTS OF USING THE BIG STORY BOOKS ON THE NUTRITIONAL FOOD
CONSUMPTION KNOWLEDGE OF KINDERGARTEN TWO STUDENTS AT
THANSUMRITWITTAYA SCHOOL, MUEANG DISTRICT, NONTHABURI PROVINCE

จิตพิสูทธิ สุพิชญ์* อนุกุล พลศิริ**ศุภนิต อารีหทัยรัตน์***ปัทมาวดี เล่ห์มงคล****

JITPISUT SUPHIT*ANUKOOL POLSIRI**SUPANIT ARECHATAIRAT***PATTAMAVADI LEHMONGKOL****

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) หาประสิทธิภาพของหนังสือนิทานเล่มใหญ่เรื่อง การบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ของเด็กปฐมวัย (2) เปรียบเทียบความรู้ในการบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ของเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดประสบการณ์การเล่านิทานด้วยหนังสือนิทานเล่มใหญ่กับการเล่านิทานแบบไม่มีสื่อ (3) ศึกษาความพึงพอใจของเด็กปฐมวัยต่อหนังสือนิทานเล่มใหญ่ เรื่อง การบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ของเด็กปฐมวัย ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ เด็กปฐมวัยชั้นอนุบาล 2 โรงเรียนทานสัมฤทธิวิทยา อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี ซึ่งกำลังเรียนในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2552 จำนวน 80 คน เลือกโดยการจับสลากได้ห้องเรียน 2/2 เป็นกลุ่มทดลองจำนวน 40 คน และห้องเรียน 2 /1 เป็นกลุ่มควบคุมจำนวน 40 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ได้แก่ หนังสือนิทานเล่มใหญ่แบบประเมินความรู้ในการบริโภคอาหารของเด็กปฐมวัยมีค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .751 และแบบวัดความพึงพอใจของเด็กปฐมวัยที่มีต่อหนังสือนิทาน

ผลการวิจัยพบว่า

1. หนังสือนิทานเล่มใหญ่ที่สร้างขึ้นมีประสิทธิภาพตามเกณฑ์กำหนดคือ 87.47/91.87
2. ผลการเปรียบเทียบความรู้ในการบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ของเด็กปฐมวัยของกลุ่มทดลองมีความรู้เพิ่มขึ้นมีค่า μ เท่ากับ 1.73 คิดเป็นร้อยละ 6.92 กลุ่มควบคุม มีความรู้เพิ่มขึ้นมีค่า μ เท่ากับ 1.57 คิดเป็นร้อยละ 6.28
3. ความพึงพอใจของเด็กปฐมวัยที่มีต่อหนังสือนิทานเล่มใหญ่ด้านลักษณะของรูปเล่ม มีระดับคะแนนมากที่สุด ($\mu = 3.00$) รองลงมาคือภาพประกอบ ตัวหนังสือ เนื้อเรื่องและสี มีระดับคะแนนมากที่สุดทุกด้าน ($\mu = 2.98$)

*มหาวิทยาลัย ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

**รองศาสตราจารย์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

***รองศาสตราจารย์ ภาควิชาเทคโนโลยีการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

****รองศาสตราจารย์ ดร.ภาควิชาการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ABSTRACT

The researcher investigates (1) the efficiency of using big story books on “Nutritional Food Consumption” in enhancing the knowledge of selected kindergarten students on nutritional food consumption. The researcher also compares (2) the knowledge of nutritional food consumption of those kindergarten students who have experienced story telling using big story books with those who did not have access to this media. Finally, the researcher determines (3) the levels of satisfaction of the kindergarten students in regard to the big story books on nutritional food consumption.

The researcher selected a sample population of 80 kindergarten two students enrolled at Thansumritwittaya School, Mueang district, Nonthaburi province who were enrolled in the second semester of the academic year 2009. Using the method of drawing lots, the researcher selected the members of an experimental group (class 2/2) of 40 students and a control group (class 2/1) of 40 students in order to carry out this investigation.

As instruments of research, the researcher utilized the big story books; an evaluation form for determining the nutritional food consumption knowledge of kindergarten two students couched at the reliability level of 0.751; and a form used to measure the levels of satisfaction of these kindergarten students in regard to the big story books.

Findings are as follows:

1. In using the big story book technique, an efficiency level of 87.47/91.87 was achieved, thereby satisfying the set criteria requirements.
2. In comparing the two groups of kindergarten students, the researcher found that the knowledge of nutritional food consumption evinced by the kindergarten students in the experimental group showed an average increase of knowledge at 1.73 (6.92 percent), whereas those in the control group displayed an average increase of knowledge at 1.57 (6.28 percent).
3. In respect to the satisfaction levels of the kindergarten students understudy, it was found that their levels of satisfaction in regard to the big story books in the aspect of appearance was found to be at the highest scores ($\mu=3.00$). Next, in descending order, were the aspects of illustrations, alphabetical characters, contents, and color which were also found to be at the same highest scores ($\mu =2.98$).