

## แบบสอบถามผู้บริโภค

งานวิจัยเรื่อง การยอมรับผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือกที่ผลิตด้วยเทคโนโลยีอาหารใหม่  
ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตรและทรัพยากร คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## คำชี้แจง

แบบสอบถามฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการศึกษาการยอมรับผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือกที่ผลิตด้วยเทคโนโลยีอาหารใหม่โดย ดร.สุวรรณา สายรวมญาติ กลุ่มเป้าหมายของงานวิจัยนี้คือ ผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร ปริมณฑล และต่างจังหวัด โดยผู้วิจัยขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามประมาณ 15 นาที ซึ่งข้อมูลต่าง ๆ ที่ได้จากการสัมภาษณ์นี้จะนำไปวิเคราะห์และใช้ประโยชน์ในภาพรวม ไม่ได้นำไปแสวงหากำไรหรือประโยชน์ทางการค้าแต่อย่างใด ซึ่งท่านสามารถปฏิเสธให้ข้อมูลในส่วนที่ท่านไม่ต้องการเปิดเผยรายละเอียด หากท่านมีข้อสงสัยเพิ่มเติมเกี่ยวกับงานวิจัยนี้ กรุณาติดต่อผู้วิจัย (ตามรายละเอียดที่ระบุด้านล่าง)

ทั้งนี้ เมื่อท่านเสร็จสิ้นการให้สัมภาษณ์ ผู้วิจัยถือว่าท่านยินยอมว่า ท่านเข้าใจเงื่อนไขต่าง ๆ และอนุญาตให้ใช้ข้อมูลของท่านเป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยครั้งนี้

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณท่านที่กรุณาให้ข้อมูลอันเป็นประโยชน์สำหรับการวิจัยครั้งนี้

ดร.สุวรรณา สายรวมญาติ

ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตรและทรัพยากร

คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทร. 0-2942-8649-51 ต่อ 109

E-mail: suwanna.s@ku.ac.th

.....ส่วนสำหรับ ผู้ถูกสัมภาษณ์.....

ข้าพเจ้าได้อ่านข้อความข้างต้นแล้ว และมีความเข้าใจดีทุกประการ จึงได้ลงนามในใบยินยอมให้ใช้ข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ด้วยความเต็มใจ

ลายเซ็น: .....

วันที่: .....

.....ส่วนสำหรับ ผู้สัมภาษณ์.....

ผู้สัมภาษณ์ .....

สถานที่ .....

วันที่ ...../...../ 2564

ลงข้อมูลโดย .....

วันที่ ...../...../ 2564

\*หมายเหตุ: เมื่อลงนามยินยอมแล้วผู้เก็บข้อมูลจะทำการตั้งแผ่นนี้ออกก่อนดำเนินการตอบแบบสอบถาม

**ส่วนที่ 1 ข้อมูลการบริโภคเนื้อสัตว์**

BEH1. ท่านชอบรับประทานเนื้อสัตว์ประเภทใดมากที่สุด

- 1) เนื้อไก่     2) เนื้อหมู     3) เนื้อวัว     4) เนื้อปลา / ทะเล     5) อื่น ๆ.....

BEH2. ความถี่ในการรับประทานเนื้อวัว

- 1) รับประทานเป็นประจำ     2) รับประทานบ้างนาน ๆ ครั้ง     3) ไม่รับประทานเนื้อวัว

BEH3. ค่าใช้จ่ายด้านอาหารเฉพาะตัวท่านในการซื้ออาหารประมาณ ..... บาท/วัน

BEH4) รูปแบบการรับประทานอาหารของท่านและครอบครัวในช่วง 1 เดือนที่ผ่านมา

	บ่อยมาก/ประจำ	นาน ๆ ครั้ง	ไม่เคย
<input type="checkbox"/> 1) ทำกับข้าวทานเอง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> 2) ซื้ออาหารสำเร็จรูปมาทานที่บ้าน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> 3) ทานอาหารนอกบ้าน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

BEH5. ท่านชอบรับประทานเบอร์เกอร์ชนิดใดมากที่สุด (เลือกตอบเพียง 1 ข้อ)

- 1) หมู     2) ไก่     3) เนื้อ     4) ปลา     5) มังสวิรัติ

BEH6. ชุดเบอร์เกอร์ที่ท่านรับประทานเป็นประจำราคาประมาณ ..... บาท/ชุด

BEH7. ในช่วงเทศกาลกินเจ (ตุลาคม 2563) ท่านได้รับประทานอาหารเจหรือไม่

- 1) กินเจตลอดเทศกาล  
 2) ไม่ได้กินเจ แต่สามารถกินอาหารเจได้  
 3) ไม่กินอาหารเจเลย

**ส่วนที่ 2 ความเห็นต่อการรับประทานเนื้อสัตว์และโปรตีนจากพืช**

คำชี้แจง : ขอให้ท่านอ่านข้อความด้านล่าง แล้วทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

รายการ	 ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง	 ไม่เห็นด้วย	 ไม่แน่ใจ	 เห็นด้วย	 เห็นด้วย อย่างยิ่ง
1. เนื้อสัตว์อร่อย					
2. เนื้อสัตว์เป็นแหล่งโปรตีนสำคัญของร่างกาย					
3. การรับประทานเนื้อสัตว์มากส่งผลต่อน้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้น					
4. การรับประทานเนื้อสัตว์มากส่งผลเสียต่อสุขภาพ					
5. เพื่อลดความเสี่ยงด้านสุขภาพ ท่านสามารถลดและเลิกการบริโภคเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ได้					

รายการ	 ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง	 ไม่เห็นด้วย	 ไม่แน่ใจ	 เห็นด้วย	 เห็นด้วย อย่างยิ่ง
6. อาหารปรุงจากพืชมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่า อาหารปรุงจากเนื้อสัตว์					
7. โปรตีนจากพืชมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่าโปรตีน จากเนื้อสัตว์					
8. โปรตีนจากพืชมีประโยชน์ทางโภชนาการไม่ต่างโปรตีน จากเนื้อสัตว์					

### ส่วนที่ 3 ผลลัพธ์เปลี่ยนแปลงเนื้อสัตว์

ท่านรู้จักผลลัพธ์เหล่านี้หรือไม่

KNP1. ผลลัพธ์เปลี่ยนแปลงเนื้อสัตว์จากพืช (Plant-based meat)

- 1) ไม่รู้จัก                       2) รู้จักแต่ไม่เคยรับประทาน  
 3) รู้จักและเคยรับประทาน       4) รู้จักและรับประทานเป็นประจำ

KNP2. ผลลัพธ์เปลี่ยนแปลงเนื้อสัตว์จากพืชจากเครื่องพิมพ์สามมิติ (3D Bio-Print)

- 1) ไม่รู้จัก                       2) รู้จัก

KNC3. เนื้อสังเคราะห์จากแลป (Cultured meat)

- 1) ไม่รู้จัก                       2) รู้จัก

### 3.1 ผลลัพธ์เปลี่ยนแปลงเนื้อสัตว์จากพืช (Plant-based Meat)

คำชี้แจง : ขอให้ท่านอ่านข้อความด้านล่าง แล้วทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ผลลัพธ์เปลี่ยนแปลงเนื้อสัตว์จากพืช (Plant-based Meat) คือ โปรตีนทางเลือกที่ทำจากพืช 95% จากกระบวนการแปรรูปพืช ให้ความใกล้เคียงกับเนื้อสัตว์ธรรมชาติ โดยใช้ส่วนผสมของพืชและโปรตีนจากถั่วชนิดต่าง ๆ ผสมกับน้ำมันจากพืช แล้วปรุงรสเพื่อให้มีสี สัน ความชุ่มฉ่ำ และรสชาติเหมือนเนื้อมากที่สุด

จากข้อความข้างต้น...

PER1. สำหรับฉันแล้ว ผลลัพธ์เปลี่ยนแปลงเนื้อสัตว์จากพืช เป็นสิ่งที่....

- ไม่ดี ...1... ..2... ..3... ..4... ..5... ..6... ..7... ดี
- อร่อย ...1... ..2... ..3... ..4... ..5... ..6... ..7... ไม่อร่อย
- ไม่ดีต่อสุขภาพ ...1... ..2... ..3... ..4... ..5... ..6... ..7... ดีต่อสุขภาพ
- ไม่มีประโยชน์ ...1... ..2... ..3... ..4... ..5... ..6... ..7... มีประโยชน์
- ปลอดภัย ...1... ..2... ..3... ..4... ..5... ..6... ..7... ไม่ปลอดภัย

PBM1. ผู้ที่รับประทานจะสามารถรับประทานผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนื้อสัตว์จากพืชได้

ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง ...1... ...2... ...3... ...4... ...5... ...6... ...7... เห็นด้วยอย่างยิ่ง

PBM2. การเลือกรับประทานผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนื้อสัตว์จากพืชช่วยลดปัญหาโลกร้อนได้

ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง ...1... ...2... ...3... ...4... ...5... ...6... ...7... เห็นด้วยอย่างยิ่ง

PBM3. การรับประทานผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนื้อสัตว์จากพืชดีต่อสุขภาพ

ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง ...1... ...2... ...3... ...4... ...5... ...6... ...7... เห็นด้วยอย่างยิ่ง

PBM4. หากมีผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทานที่ใช้วัตถุดิบเลียนแบบเนื้อสัตว์จากพืชจำหน่ายในราคาประมาณ 35-45 บาท ท่านจะซื้อหรือไม่

1) ซื้อ  2) ไม่ซื้อ

### 3.2 ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนื้อสัตว์จากพืชผลิตด้วยการพิมพ์ 3 มิติ (3D Plant-based Meat)

คำชี้แจง : ขอให้ท่านอ่านข้อความด้านล่าง แล้วทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนื้อสัตว์จากพืชผลิตด้วยการพิมพ์ 3 มิติ (3D Plant-based Meat) คือ ผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือกที่ผลิตจากเทคโนโลยีการพิมพ์ 3 มิติ ด้วยหมึกพิมพ์ที่ใช้วัตถุดิบจากพืชหลากหลายชนิดให้มีความใกล้เคียงกับเนื้อสัตว์ทั้งเนื้อ เอ็น ไขมัน และเลือด เพื่อให้ผิวสัมผัสและรสชาติ เสมือนเนื้อมากที่สุด ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนื้อสัตว์จากพืชผลิตด้วยการพิมพ์ 3 มิติ ยังคงอยู่ในขั้นตอนของการวิจัยจึงไม่มีวางจำหน่ายในตลาดแต่มีแนวโน้มที่จะนำมาผลิตและจำหน่ายในอนาคต

จากข้อความข้างต้น...

PBP1. หากมีโอกาส ท่านจะลองทานผลิตภัณฑ์ 3D Plant-based Meat หรือไม่

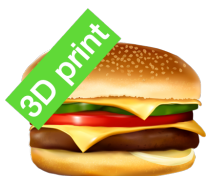
ไม่ลองอย่างแน่นอน ...1... ...2... ...3... ...4... ...5... ...6... ...7... ลองอย่างแน่นอน

PBP2. ในอนาคตถ้าผลิตภัณฑ์ 3D Plant-based Meat วางจำหน่าย ท่านจะรับประทานผลิตภัณฑ์ 3D Plant-based Meat หรือไม่

ไม่รับประทานแน่นอน ...1... ...2... ...3... ...4... ...5... ...6... ...7... รับประทานแน่นอน

PBP3. ในอนาคตถ้าผลิตภัณฑ์ 3D Plant-based Meat วางจำหน่าย ท่านจะเลือกรับประทานผลิตภัณฑ์ 3D Plant-based Meat แทนเนื้อสัตว์หรือไม่

ไม่เลือกรับประทานแน่นอน ...1... ...2... ...3... ...4... ...5... ...6... ...7... เลือกรับประทานแน่นอน



PBP4. หากเบอร์เกอร์ชิ้นนี้ใช้ 3D Plant-based Meat ราคา 359 บาท ท่านจะซื้อหรือไม่

1) ซื้อ  2) ไม่ซื้อ

PBP5. หากเบอร์เกอร์ชิ้นนี้ใช้ 3D Plant-based Meat ราคา 159 บาท ท่านจะซื้อหรือไม่

1) ซื้อ  2) ไม่ซื้อ

### 3.3 เนื้อสังเคราะห์จากห้องแลป (Cultured meat หรือ In vitro meat)

คำชี้แจง : ขอให้ท่านอ่านข้อความด้านล่าง แล้วทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

เนื้อสังเคราะห์จากห้องแลป (Cultured meat หรือ In vitro meat) คือ ผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการนำเอาเนื้อเยื่อหรือเซลล์ของสัตว์ต้นแบบ มาสกัดเป็นสเต็มเซลล์ แล้วเพาะเลี้ยงบนจานแก้วจนเซลล์มีจำนวนเพิ่มมากขึ้น เซลล์ที่เติบโตนี้จะเริ่มเกาะตัวกันเป็นแผ่นคล้ายเส้นใยกล้ำมเนื้อในเนื้อเยื่อของสิ่งมีชีวิต เมื่อเซลล์ที่เพาะเลี้ยงมีจำนวนเยอะขึ้น ก็จะสามารถนำมาปรุงอาหารได้เหมือนพวกเนื้อไม่มีกระดูก

ทั้งนี้ เนื้อสังเคราะห์จากห้องแลปยังคงอยู่ในขั้นตอนของการวิจัยจึงไม่มีวางจำหน่ายในเมืองไทย แต่มีแนวโน้มที่จะนำมาผลิตและจำหน่ายในอนาคต

จากข้อความข้างต้น...

CM1. หากมีโอกาสได้ทดลองชิม ท่านจะลองชิมผลิตภัณฑ์ Cultured meat หรือไม่

ไม่ลองอย่างแน่นอน ...1... ...2... ...3... ...4... ...5... ...6... ...7... ลองอย่างแน่นอน

CM2. หากในอนาคตมีผลิตภัณฑ์ Cultured meat วางจำหน่าย ท่านจะเลือกรับประทานผลิตภัณฑ์ Cultured meat แทนเนื้อสัตว์หรือไม่

ไม่รับประทานแน่นอน ...1... ...2... ...3... ...4... ...5... ...6... ...7... รับประทานแน่นอน



CM3. หากเบอร์เกอร์ชิ้นนี้ใช้ Cultured meat ราคา 359 บาท ท่านจะซื้อหรือไม่

1) ซื้อ  2) ไม่ซื้อ

CM4. หากเบอร์เกอร์ชิ้นนี้ใช้ Cultured meat ราคา 159 บาท ท่านจะซื้อหรือไม่

1) ซื้อ  2) ไม่ซื้อ

FC จากชุดเบอร์เกอร์จำนวน 9 ชุดที่กำหนดให้ ขอให้ท่านเรียงลำดับเบอร์เกอร์ที่ท่านชอบมากที่สุดไปน้อยที่สุด โดย 1=ชอบมากที่สุด จนถึง 9 =ชอบน้อยที่สุด

 เนื้อ/หมู/ไก่ + สลัด + น้ำอัดลม ราคา 299 บาท ชุดที่ 1	 เนื้อแลป (Cultured) + สลัด + น้ำอัดลม ราคา 479 บาท ชุดที่ 2	 เนื้อ/หมู/ไก่ + เฟรนฟราย + น้ำอัดลม ราคา 159 บาท ชุดที่ 3
 3D Plant-based + เฟรนฟราย + น้ำอัดลม ราคา 479 บาท ชุดที่ 4	 เนื้อแลป (Cultured) + มັນบด + น้ำอัดลม ราคา 159 บาท ชุดที่ 5	 3D Plant-based + มັນบด + น้ำอัดลม ราคา 299 บาท ชุดที่ 6
 3D Plant-based + สลัด + น้ำเปล่า ราคา 159 บาท ชุดที่ 7	 เนื้อแลป (Cultured) + เฟรนฟราย + น้ำเปล่า ราคา 299 บาท ชุดที่ 8	 เนื้อ/หมู/ไก่ + มันบด + น้ำเปล่า ราคา 479 บาท ชุดที่ 9

คำชี้แจง : ขอให้ท่านอ่านข้อความด้านล่าง

ปัจจุบันมีเทคโนโลยีใหม่ที่ผลิตด้วยวิธีพิมพ์เซลล์ของวัวก่อนเพาะเลี้ยงผ่านระบบที่คล้ายกับระบบหลอดเลือดของสัตว์ หรือ Bio-printing จากเซลล์หลัก 4 เซลล์ (เนื้อเยื่อกล้ามเนื้อ ไขมัน เลือด และเซลล์ค้ำจุน) จากสัตว์ ให้สารอาหารเพิ่มเพื่อช่วยให้เซลล์เจริญเติบโตทำให้เนื้อเยื่อหนาขึ้น โดยเทคโนโลยีนี้สามารถผลิตเนื้อที่มีรูปร่างและโครงสร้างคล้ายกับเนื้อวัวแบบดั้งเดิม

ทั้งนี้ เนื้อที่ผลิตด้วยกรรมวิธี Bio-printing จากเซลล์ ยังคงอยู่ในขั้นตอนของการวิจัยจึงไม่มีวางจำหน่ายในตลาด ซึ่งทางบริษัทผู้วิจัยจะพัฒนาต่อและจำหน่ายผลิตภัณฑ์นี้ในอนาคต

จากข้อความข้างต้นขอให้ท่านทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

CBP1. หากมีโอกาส ท่านจะลองทานเนื้อที่ผลิตด้วยกรรมวิธี Bio-printing จากเซลล์หรือไม่

ไม่ลองอย่างแน่นอน ...1... ..2... ..3... ..4... ..5... ..6... ..7... ลองอย่างแน่นอน

CBP2. หากอนาคตมีผลิตภัณฑ์เนื้อเนื้อที่ผลิตด้วยกรรมวิธี Bio-printing จากเซลล์ ท่านจะเลือกทานเนื้อที่ผลิตด้วยกรรมวิธี Bio-printing จากเซลล์แทนเนื้อสัตว์หรือไม่

ไม่เลือกรับประทานแน่นอน ...1... ..2... ..3... ..4... ..5... ..6... ..7... เลือกรับประทานแน่นอน

#### ส่วนที่ 4 Personality traits: Food Neophobia

คำชี้แจง :ขอให้ท่านอ่านข้อความดังรายการแล้วทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

	 ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง	 ไม่เห็นด้วย	 ไม่แน่ใจ	 เห็นด้วย	 เห็นด้วย อย่างยิ่ง
FN1. ฉันลิ้มรสอาหารใหม่ ๆ และแตกต่างอยู่ตลอดเวลา					
FN2. ฉันไม่ไว้วางใจเมนูอาหารใหม่ ๆ					
FN3. ฉันไม่อยากชิมอาหารที่ปรุงด้วยวัตถุดิบที่ไม่รู้จัก					
FN4. ฉันชอบทานอาหารนานาชาติ					
FN5. ฉันลังเลที่จะกินอาหารต่างประเทศที่ฉันเห็นเป็นครั้งแรก					
FN6. ในงานเลี้ยงมีค้ำ ฉันชอบลองเมนูใหม่ ๆ					
FN7. ฉันไม่กล้ากินอาหารที่ฉันไม่เคยกินมาก่อน					
FN8. ฉันพิถีพิถันมากเกี่ยวกับอาหารที่ฉันกิน					
FN9. ฉันเป็นคนกินง่าย					
FN10. ฉันชอบลองร้านอาหารพื้นเมืองใหม่ ๆ					
FN11. ฉันชอบกินหนอนไม้ไผ่ (รดด่วน)					
FN12. ฉันชอบกินแมลงทอด					
FN13. ฉันชอบกินสั้มตำใส่ปลาร้า					

#### ส่วนที่ 5 ทักษะติดต่อเทคโนโลยีอาหารใหม่

คำชี้แจง : ขอให้ท่านอ่านข้อความและทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

FT1. ฉันเชื่อว่าเทคโนโลยีและสารเคมีทางวิทยาศาสตร์ที่ถูกใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตอาหารนั้นเป็นการดีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในอนาคต

ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง ...1... ..2... ..3... ..4... ..5... ..6... ..7... เห็นด้วยอย่างยิ่ง

FT2. ฉันเชื่อว่าเทคโนโลยีและสารเคมีทางวิทยาศาสตร์ที่ถูกใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตอาหารนั้นเป็นการบังคับ / ยัดเยียดให้โดยหลีกเลี่ยงไม่ได้

ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง ...1... ..2... ..3... ..4... ..5... ..6... ..7... เห็นด้วยอย่างยิ่ง

FT3. สำหรับฉันแล้ว การผลิตอาหารด้วยเทคโนโลยีอาหารใหม่ ๆ นั้น สิ่งที...

ไม่ดี	...1...	...2...	...3...	...4...	...5...	...6...	...7...	ดี
อร่อย	...1...	...2...	...3...	...4...	...5...	...6...	...7...	ไม่อร่อย
ไม่ดีต่อสุขภาพ	...1...	...2...	...3...	...4...	...5...	...6...	...7...	ดีต่อสุขภาพ
น่าลองกิน	...1...	...2...	...3...	...4...	...5...	...6...	...7...	ไม่น่าลองกิน
ไม่เป็นธรรมชาติ	...1...	...2...	...3...	...4...	...5...	...6...	...7...	เป็นธรรมชาติ
ปลอดภัย	...1...	...2...	...3...	...4...	...5...	...6...	...7...	ไม่ปลอดภัย

### ส่วนที่ 6 ความเป็นธรรมชาติของอาหาร

คำชี้แจง : ขอให้ท่านอ่านข้อความและทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

NB1. ไช้ไก่ปลอดภัย ได้จากการเลี้ยงไก่ไข่ด้วยระบบปิดที่มีเทคโนโลยีที่ทันสมัย ให้อาหารธัญพืชสูตรเฉพาะ ไม่มีการใช้ฮอร์โมนหรือสารเร่งการเจริญเติบโต มีการฉีดวัคซีนป้องกันเชื้อแบคทีเรีย Salmonella ให้กับแม่ไก่ ท่านคิดว่าไช้ไก่ปลอดภัยนี้มีความเป็นธรรมชาติระดับใด

ไม่เป็นธรรมชาติอย่างมาก ...1... ..2... ..3... ..4... ..5... ..6... ..7... เป็นธรรมชาติที่สุด

NB2. ไช้ไก่ออแกนิก หรือไช้ไก่อินทรีย์ ได้จากการเลี้ยงไก่ไข่ด้วยระบบเปิด ไม่ขังเกรง ปล่อยให้ไก่มีอิสระในการเดิน และให้อาหารที่ผลิตภายใต้มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ หรือวัตถุดิบจากธรรมชาติที่ไม่ได้ใช้สารเคมี ไม่มีการใช้ฮอร์โมนหรือสารเร่งการเจริญเติบโต และไม่ใช้ยาปฏิชีวนะภายในฟาร์ม โดยหากแม่ไก่ป่วยจะเลือกใช้พืชสมุนไพรเพื่อทำการรักษา ท่านคิดว่าไช้ไก่ออแกนิกนี้มีความเป็นธรรมชาติระดับใด

ไม่เป็นธรรมชาติอย่างมาก ...1... ..2... ..3... ..4... ..5... ..6... ..7... เป็นธรรมชาติที่สุด

NB3. จากข้อมูลข้อ NB2 และ NB3 ระหว่างไช้ปลอดภัยกับไช้ออแกนิก ท่านเลือกรับประทานไช้ประเภทใด

1) ไช้ไก่ปลอดภัย

2) ไช้ไก่ออแกนิก



ส่วนที่ 7 ทักษะคิดด้านสุขภาพ ความยั่งยืนทางสิ่งแวดล้อมกับการบริโภคเนื้อสัตว์และโปรตีนจากพืช

ด้านสุขภาพ	 ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง	 ไม่เห็นด้วย	 ไม่แน่ใจ	 เห็นด้วย	 เห็นด้วย อย่างยิ่ง
ATH1. การรับประทานเนื้อสัตว์มากมีผลให้น้ำหนักขึ้น					
ATH2. การรับประทานเนื้อสัตว์เป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดโรคต่าง ๆ					
ATH3. เพื่อลดความเสี่ยงด้านสุขภาพ ฉันสามารถมาลดและเลิกการบริโภคเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่ทำจากสัตว์ได้					
ATH4. โปรตีนจากพืชมีคุณค่าทางโภชนาการไม่ต่างจากโปรตีนเนื้อสัตว์					
ATH5. อาหารที่ปรุงจากพืชมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่าอาหารปรุงด้วยเนื้อสัตว์					
<b>ด้านความยั่งยืนทางสิ่งแวดล้อม</b>					
EN1. ฉันมีความกังวลมากเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม					
EN2. มนุษย์กำลังทำร้ายสิ่งแวดล้อมอย่างรุนแรง					
EN3. การทำปศุสัตว์จำนวนมากมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม					
EN4. กระบวนการหมักในลำไส้ของสัตว์ถือเป็นเรื่องธรรมชาติ หลีกเลียงไม่ได้แม้จะมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม					
EN5. เพื่อช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมฉันสามารถลดหรือเลิกการบริโภคเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ได้					
EN6. การรับประทานอาหารแบบมังสวิริติสามารถช่วยสิ่งแวดล้อมได้					
EN7. การจะช่วยให้สิ่งแวดล้อมดีขึ้นนั้นสามารถทำได้วิธีอื่นที่ดีกว่าการหันมากินโปรตีนทางเลือก					

ส่วนที่ 3 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง :ทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่กำหนดให้ตรงกับความเป็นจริงมากที่สุด

GEN. เพศ

- 1) ชาย       2) หญิง       3) ไม่ประสงค์ระบุ

AGE. อายุ

- 1) 22-25 ปี     2) 26-30 ปี     3) 30-40 ปี     4) 30 ปีขึ้นไป

INC. รายได้เฉลี่ย

- 1) 7,501- 18,000 บาท       2) 18,001 – 30,000 บาท       3) 30,001-50,000 บาท  
 4) 50,001 – 85,000 บาท       4) 85,000 บาทขึ้นไป

EDU. ระดับการศึกษา

- 1) มัธยมศึกษาหรือน้อยกว่า       2) ปริญญาตรี       3) สูงกว่าปริญญาตรี

HOM2. ปัจจุบันท่านอาศัยอยู่จังหวัด

.....

HOM2. ภูมิลำเนาเดิมของท่าน

- 1) กรุงเทพฯ/ปริมณฑล     2) ต่างจังหวัด

WEI1. ข้อมูลด้านสุขภาพ

ส่วนสูง: ..... เซนติเมตร

น้ำหนัก: ..... กิโลกรัม

WEI2. ท่านมีความกังวลด้านน้ำหนักหรือไม่

- 1) กังวล       2) ไม่กังวล

HEA. ท่านมีปัญหาด้านสุขภาพหรือโรคประจำตัวหรือไม่

- 1) มี       2) ไม่มี

EXC. ท่านออกกำลังกายเป็นประจำหรือไม่

- 1) ใช่       2) ไม่

SMO. ท่านสูบบุหรี่หรือไม่

- 1) สูบ       2) ไม่สูบ

ALC. ท่านดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์หรือไม่

- 1) ดื่ม       2) ไม่ดื่ม