

เทรชโฮลด์สมบุรณ์ของการรับรูแอดกฮอดที่ผสมในน้ำผลไม้



นางสาวปัทมาวดี จันทนียงยง

002858

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต

แผนกวิชาจิตวิทยา

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2518

116549517

PERCEPTUAL ABSOLUTE THRESHOLD OF ALCOHOL MIXED IN FRUIT JUICE



Miss Patamawadee Chandanayingyong

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Education

Department of Psychology

Graduate School

Chulalongkorn University

1975

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยนี้เป็น
ส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต

Limnan Limnan

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

คณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์ *วิเชษฐ์ ใสทอง* ประธานกรรมการ

วิเชษฐ์ ใสทอง กรรมการ

วิเชษฐ์ ใสทอง กรรมการ

วิเชษฐ์ ใสทอง กรรมการ

อาจารย์ผู้ควบคุมการวิจัย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชัยพร วิชาวุธ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

หัวข้อวิทยานิพนธ์

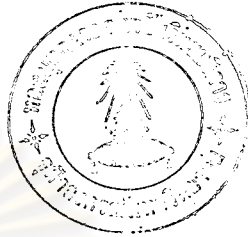
เทรซโซลดัสมบูรณ์ของการรับรู้แอดกอสอดที่ผสมในน้ำผลไม้

ชื่อ

นางสาวมีทมาวดี จันทนยิ่งยง แผนกวิชาจิตวิทยา

ปีการศึกษา

2517



บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีจุดมุ่งหมายที่จะหาเทรซโซลดัสมบูรณ์ของการรับรู้แอดกอสอดและศึกษาอิทธิพลของกลิ่นและรสของน้ำผลไม้ต่อการรับรู้แอดกอสอด รวมทั้งศึกษาอิทธิพลของประสบการณ์เดิมในการดื่มแอดกอสอดต่อการรับรู้แอดกอสอดด้วย กลุ่มตัวอย่างเป็นนิสิตระดับปริญญาตรีและนิสิตบัณฑิตวิทยาลัย ในคณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยจำนวน 82 คน ดำเนินการทดลองโดยให้ผู้รับการทดลองดื่มแอดกอสอดคือ บินหรือวีสกีเพียงชนิดใดชนิดหนึ่งผสมในน้ำผลไม้ 2 ชนิด ไคแก่ นำนมะนาวหรือน้ำส้ม แอดกอสอดที่ผสมในน้ำผลไม้มีปริมาณเท่ากับ 0, .99, 1.96, 2.91 และ 3.65 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ วิธีการที่ใช้หาเทรซโซลคือ วิธีความดี

ผลการวิจัยปรากฏว่า ความดีในการรับรู้แอดกอสอดเพิ่มขึ้นตามปริมาณของแอดกอสอดในแต่ละแก้ว และพบว่าเทรซโซลดัสมบูรณ์ของการรับรู้วีสกีต่ำกว่าขิน ส่วนกลิ่นและรสของน้ำผลไม้ไม่มีอิทธิพลต่อการรับรู้แอดกอสอด ($p > .05$) รวมทั้งประสบการณ์ในการดื่มก็ไม่มีอิทธิพลต่อการรับรู้แอดกอสอดด้วย ($p > .05$)

ศูนย์วิจัยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

Thesis Title Perceptual Absolute Threshold of Alcohol Mixed in
 Fruit Juice

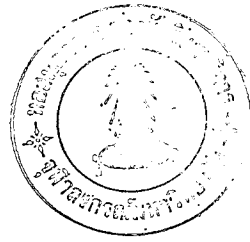
Name Miss Patamawadee Chandanayingyong
 Department Psychology

Academic Year 1974

ABSTRACT

The purposes of this research were to determine the absolute threshold of alcohol, and to study the influence of smell and taste on alcohol perception, and also to study the influence of past experience in drinking upon alcohol perception. The subjects were 82 volunteers, both male and female. They were graduate and undergraduate students in the Faculty of Education at Chulalongkorn University. Each subject made judgment on 2 sets of test solutions which were either gin mixed in lemonade or orange juice or whisky, mixed in either one of the two fruit juices. Each set of fruit juice consisted of 5 alcohol intensity levels : 0, .99, 1.96, 2.91 and 3.65 %. The method of frequency was used in determining threshold.

The results indicated that frequency of alcohol perception arose as a function of the quantity of alcohol in each glass. The results also showed that the absolute threshold of whisky was lower than that of gin. Neither taste and smell of the fruit juices nor past experience in drinking had any influence upon alcohol perception ($p > .05$).



กิติกรรมประกาศ

ในการวิจัยเรื่องนี้ ผู้วิจัยได้รับความกรุณาจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชัยพร
วิชาวุธ อาจารย์ผู้ควบคุมการวิจัย ซึ่งได้ให้ข้อคิดเห็นและคำแนะนำจนการวิจัยสำเร็จดัง
ควยคื ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้ด้วย

บัวทิวดี จันทนียงยง

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
รายการตารางประกอบ.....	ฅ
รายการแผนภาพประกอบ.....	ฉ
รายการภาพประกอบ.....	ฎ
บทที่	
1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
สมมติฐานในการวิจัย.....	18
คำจำกัดความเฉพาะของการวิจัยนี้.....	18
ขอบเขตการวิจัย.....	19
2 วิธีการดำเนินงานและรวบรวมข้อมูล.....	20
กลุ่มตัวอย่างประชากร.....	20
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	21
วิธีการรวบรวมข้อมูล.....	24
3 ผลการวิจัย.....	27
วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล.....	27
ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	28
4 การอภิปรายผลการวิจัย.....	47
การเปรียบเทียบผลการวิจัยกับทฤษฎี.....	47
การเปรียบเทียบผลการวิจัยกับการวิจัยในต่างประเทศ.....	48

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
5 สรุปผลการวิจัยและขอเสนอแนะ.....	51
บรรณานุกรม.....	54
ภาคผนวก.....	58
ประวัติการศึกษา.....	61



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รายการตารางประกอบ

ตารางที่

หน้า

1	ค่าความดีของการตอบ "มี" แอดกอสอดผสมในน้ำผลไม้ตั้งแต่ แก้วที่ 1 ถึงแก้วที่ 5.....	28
2	การรอยละของความดีของการตอบ "มี" แอดกอสอดผสมในน้ำ ผลไม้แก้วที่ 1-5 และเมื่อหักออกด้วยเปอร์เซ็นต์ของการตอบว่า "มี" ในแก้วที่ 1 ในกลุ่มที่คัมยิน.....	29
3	การรอยละของความดีของการตอบ "มี" แอดกอสอดผสมในน้ำผลไม้ แก้วที่ 1-5 และเมื่อหักออกด้วยเปอร์เซ็นต์ของการตอบว่า "มี" ในแก้วที่ 1 ในกลุ่มที่คัมวิสลัก.....	33
4	ค่าโคสแควร์ของผลการเปรียบเทียบความดีในการรับรู้แอดกอสอด ระหว่างยีนและวิสลักที่ผสมในน้ำมะนาวและน้ำส้ม.....	38
5	ค่าโคสแควร์ของผลการเปรียบเทียบอิทธิพลความแตกต่างระหว่าง น้ำมะนาวกับน้ำส้มที่ผสมด้วยแอดกอสอดชนิดเดียวกัน.....	39
6	ค่าโคสแควร์ของการหาค่าความสัมพันธ์ระหว่างยีนและวิสลักกับ น้ำมะนาวและน้ำส้ม.....	40
7	ความดีของการตอบ "มี" แอดกอสอดผสมในน้ำผลไม้แก้วที่ 2-5 ระหว่างกลุ่มที่เคยมีประสบการณ์ในการดื่มเปรียบเทียบกับกลุ่มที่ไม่ เคยมีประสบการณ์ในการดื่มแอดกอสอดมาก่อน.....	41
8	ค่าโคสแควร์ของผลการเปรียบเทียบความดีของการรับรู้แอดกอสอด เมื่อมีแอดกอสอดจริงระหว่างกลุ่มที่เคยมีประสบการณ์กับกลุ่มที่ไม่เคย มีประสบการณ์ในการดื่มมาก่อน.....	42

รายการตารางประกอบ (ต่อ)

ตารางที่

หน้า

- 9 ค่าความถี่ของการตอบ "มี" แอดกอสอดนสมิในน้ำดไมเมื่อไม่มี
แอดกอสอดจริง ระหว่างกลุ่มที่เคยมีประสบการณ์ในการดื่ม
เปรียบเทียบกับกลุ่มที่ไม่เคยมีประสบการณ์ในการดื่มแอดกอสอด
มาก่อน..... 43
- 10 ค่าโคสแควร์ของผลการเปรียบเทียบความถี่ของการรับรู้แอดกอสอด
เมื่อไม่มีแอดกอสอดจริง ระหว่างกลุ่มที่เคยมีประสบการณ์กับกลุ่มที่
ไม่เคยมีประสบการณ์ในการดื่มแอดกอสอดมาก่อน..... 44
- 11 ค่าความถี่และค่าร้อยละของความถี่ซึ่งเป็นตัวแปรที่ทำให้เกิดการ
รู้สึกว่ามีแอดกอสอด..... 45

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รายการแผนภาพประกอบ

ภาพที่

หน้า

- 1 เปรียบเทียบผลในตารางที่ 2 ระหว่างขอมูลที่ประกอบด้วยความไวในการรู้สึกบวกความคาดหวัง เปรียบเทียบกับขอมูลที่เป็นเปอร์เซ็นต์ของความไวที่แท้จริง.....30
- 2 เปรียบเทียบความถี่ของความไวในการรู้สึกบวกความคาดหวังกับความถี่ของความไวในการรู้สึกที่แท้จริงในกลุ่มที่คมยีน.....31
- 3 เปรียบเทียบผลในตารางที่ 3 ระหว่างขอมูลที่ประกอบด้วยความไวในการรู้สึกบวกความคาดหวัง เปรียบเทียบกับขอมูลที่เป็นความไวในการรู้สึกที่แท้จริงในกลุ่มที่คมวิสลี้.....33
- 4 เปรียบเทียบเทรซโสดคสมบูรณของการรับรู้จากความไวในการรู้สึกบวกความคาดหวังกับเทรซโสดคสมบูรณของการรับรู้จากความไวที่แท้จริงโดยแยกตามชนิดของน้ำผลไม้.....35
- 5 เปรียบเทียบความถี่ของความไวในการรู้สึกที่แท้จริงระหว่างยีนและวิสลี้ โดยแยกตามชนิดของน้ำผลไม้.....36

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รายการภาพประกอบ

ภาพที่

หน้า

- | | | |
|---|----------------------|----|
| 1 | แผนผังห้องทดลอง..... | 22 |
| 2 | สถานที่ทดลอง..... | 23 |



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย