

# บทที่ 1

## บทนำ



### ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

หากมีใครกล่าวถึงรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ อาจจะทำให้หลาย ๆ คนนึกถึงรายการที่มีผู้สาธิตกำลังยืนทำอาหารและมีพิธีกรดำเนินรายการคอยบรรยายประกอบรายการสาธิตอยู่ข้าง ๆ โดยเริ่มต้นจากการแนะนำอาหารที่จะนำมาสาธิต จากนั้นเป็นการบอกเครื่องปรุงและส่วนผสม แล้วจึงเริ่มสาธิตโดยอธิบายวิธีการทำอาหารทีละขั้นตอน ในระหว่างนั้นพิธีกรอาจจะชวนคุยหรือซักถามผู้สาธิตบ้าง แต่รายการมักจะมีรูปแบบรายการที่คล้ายกันและดำเนินไปอย่างราบเรียบ จึงเป็นรายการที่เน้นแต่การให้สาระและความรู้ ส่วนที่ขาดหายไปคือ สีสนับและความบันเทิง ดังนั้นจึงไม่แปลกอะไรที่เรามักจะพบว่าหลายคนปฏิเสธการรับชมรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ เนื่องจากเหตุผลนานัปการ ซึ่งคุณนันทวัน เมฆใหญ่ ผู้อยู่ในแวดวงรายการทำอาหารทางโทรทัศน์มาอย่างยาวนาน ได้ให้ความเห็นเกี่ยวกับรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันว่า

“บางทีคนดูตามไม่ทัน ถึงแม้ว่าบอกสัดส่วนแล้วก็ตาม เพราะบางครั้งจะค่อนข้างเร็ว บางรายการไม่บอกให้ละเอียดว่าใส่อะไรลงไป ต้องให้เราดูเอาเอง ซึ่งถ้าเป็นคนที่ไม่ทันก็จะไม่ทราบว่าเขาใส่อะไรใส่น้ำตาล ใส่อะไรลงไปบ้าง สรุปก็คือว่าไม่ละเอียดเท่าที่ควร บางรายการมีการอิงกับโฆษณาหรือธุรกิจมากเกินไป อย่างเป็นทางการไปถ่ายตามร้านอาหารเพื่อโฆษณาร้าน มักจะแสดงการทำอาหารที่ไม่เปิดเผยสูตรอย่างแท้จริง ทำให้คนดูทำตามก็ทำไม่ได้ ไม่ละเอียดเท่าที่ควร” (นันทวัน เมฆใหญ่, สัมภาษณ์, 9 มีนาคม 2543)

แม้ที่ผ่านมารายการทำอาหารทางโทรทัศน์จะไม่ใช่ที่นิยมและถูกกล่าวขวัญถึงมากมายเท่ากับรายการบันเทิงต่าง ๆ แต่ปรากฏว่ามีรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ออกอากาศในทุกวัน ประมาณ 20 รายการ อาทิเช่น รายการแม่บ้านแสนดี รายการครัวแม่บ้านไฮเทค รายการเสน่ห์แม่บ้าน รายการครัวคนดัง รายการดูดีดี รายการอร่อยช่อง 5 รายการกินกับเกม เป็นต้น การที่รายการทำอาหารทางโทรทัศน์ยังคงมีอยู่ให้เห็น โดยไม่ขาดหายไปจากโทรทัศน์บ้านเรา แสดงให้เห็นว่า รายการประเภทนี้ย่อมมีกลุ่มผู้ชมติดตามอยู่ อย่างไรก็ตามจำนวนของรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ที่มีประมาณ 20 รายการถือว่าเป็นจำนวนที่ไม่น้อยนัก แต่หากจะมีใครเปรียบเทียบจำนวนรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ที่มีอยู่ กับรูปแบบที่ใช้ดำเนินรายการในแต่ละรายการแล้ว จะพบว่ารูปแบบที่รายการต่าง ๆ นำมาใช้ นั้นไม่ค่อยมีความแตกต่างกันมากนัก คือ

ไม่มีความหลากหลาย ไม่มีเอกลักษณ์เฉพาะรายการและไม่มีจุดเด่นที่ชัดเจน ถึงแม้ว่าในบางรายการอาจมีการแทรกรูปแบบการนำเสนอใหม่ ๆ เข้ามาบ้าง เช่น การนำเสนอแบบเกมโชว์ การแนะนำเมนูเด็ดของร้านอาหารที่มีชื่อเสียง ฯลฯ แต่รูปแบบหลัก ๆ ของรายการส่วนใหญ่ก็ยังคงคล้ายคลึงกันและไม่แตกต่างไปจากรายการอื่น ๆ เท่าใดนัก จึงทำให้รายการทำอาหารทางโทรทัศน์นี้ไม่พ้นคำวิจารณ์ที่ติงเรื่องรูปแบบการนำเสนอรายการ เช่น ใช้การนำเสนอที่ไม่พัฒนาไปจากเดิม ความน่าสนใจในการดำเนินรายการมีไม่พอ เป็นต้น ดังบทความในนิตยสารฉบับหนึ่งที่กล่าวว่า

“ถ้าจะถามว่าการที่พิธีกรบรรยายไปเรื่อย ๆ มันมีความน่าสนใจไหม แน่นอนว่ามีแน่ แต่ไม่ตลอดรอดฝั่ง เพราะความน่าเชื่อถือจะไม่เท่ากับผู้ปรุงบรรยายเอง การที่จะชักจูงให้ผู้คนมีอารมณ์คล้อยตาม จนอยากจะถูกชักขึ้นมาทำอาหาร มันยังมีอยู่น้อยเหลือเกิน รูปแบบรายการแบบเรียบ ๆ เรื่อย ๆ แบบนี้คงจะใช้ได้ดีเมื่อ 10 ปีที่แล้ว” (ทีวีพูล รายสัปดาห์. 31 มีนาคม – 6 เมษายน 2543: 79.)

คำวิจารณ์หรือความเห็นคล้าย ๆ กันนี้มีให้ได้ยินมาเรื่อย จนกระทั่งปัจจุบันได้เกิดปรากฏการณ์ใหม่ขึ้น รายการทำอาหารทางโทรทัศน์ไม่ได้เป็นเพียงรายการสาธิตเรียบ ๆ เรื่อย ๆ ให้เฉพาะกลุ่มแม่บ้านหรือในกลุ่มคนที่รักการทำอาหารชมอีกต่อไป รายการทำอาหารทางโทรทัศน์จึงกลายเป็นรายการบันเทิงรูปแบบหนึ่งที่มีกลุ่มผู้ติดตามชมแทบทุกสาขาอาชีพ ทุกเพศและเกือบจะทุกวัย ไม่เว้นแม้แต่ผู้ที่ประกอบอาหารไม่เป็นหรือไม่คิดที่จะทำอาหารจริง ๆ ความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นนี้ได้รวมถึงเสียงวิจารณ์ในกลุ่มผู้ชมรายการที่เปลี่ยนไปด้วย

“ขอชมด้วยความจริงใจว่า รายการทำอาหารใหม่ ๆ หลายรายการมีเทคนิคที่เป็นประโยชน์ต่อผู้ที่หัดทำอาหารทั่ว ๆ ไปได้มากค่ะ”

“รายการทำอาหารในปัจจุบัน ถือว่าเป็นการแหวกแนวรายการทำอาหาร เป็นมิติใหม่ของที่บ้านเรา เพราะได้ทั้งสาระและบันเทิงครบครัน ขอชมเชยค่ะ”

“รายการทำอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันหลายรายการ ให้สาระความรู้หลายอย่าง ทั้งรายการอาหารและเคล็ดลับที่ไม่เคยรู้มาก่อน ดิฉันชอบมาก ต้องขอขอบคุณผู้ผลิตรายการเป็นอย่างมากที่ผลิตรายการดี ๆ มาสู่สายตาประชาชน”

นอกจากตัวอย่างความเห็นในข้างต้นแล้ว ก็ยังมีความเห็นอื่น ๆ อีกมากมายที่เป็นผลมาจากความเปลี่ยนแปลงของรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ ซึ่งส่วนใหญ่ก็จะกล่าวถึงรูปแบบรายการที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมหรือมีความแตกต่างไปจากรายการทำอาหารทั่ว ๆ ไป โดยสิ่งใหม่ ๆ ที่เกิดขึ้นนอกจากจะสร้างความนิยมแก่ผู้ชมมากขึ้นแล้ว ยังขยายกลุ่มผู้ชมให้กว้างและมีจำนวนมากขึ้นกว่าเมื่อก่อนด้วย

ความเปลี่ยนแปลงที่เห็นได้ชัดในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ก็คือ มีการนำเสนอรายการในรูปแบบที่แตกต่างออกไป และใช้เวลาออกอากาศถึง 1 ชั่วโมงเต็ม ในรายการจะนำเสนอด้วยรูปแบบและเนื้อหาที่หลากหลาย ไม่ได้มีเพียงการบรรยายประกอบการสาธิตอย่างเดิม ๆ เท่านั้น แต่ยังมีกรนำเสนอรูปแบบของรายการบันเทิงเข้ามานำเสนอร่วมกับการสาธิตด้วย เช่น มีการเล่นละครสั้น ๆ เพื่อนำเข้าสู่การสาธิตวิธีทำอาหาร มีการแบ่งรายการออกเป็นช่วงต่าง ๆ เพื่อนำเสนอเนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหารในแง่มุมที่หลากหลาย ตัวอย่างรายการที่มีลักษณะดังกล่าวคือ รายการหมึกแดง...แผลงรส รายการเคาะกระทะ และรายการครอบครัววาฬคิทเชน ซึ่งทั้ง 3 รายการนี้ ต่างมีรูปแบบการนำเสนอที่หลากหลาย มีความแปลกใหม่ ไม่ซ้ำซากและมีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง โดยในแต่ละช่วงของรายการจะเกี่ยวข้องกับอาหารในแง่มุมที่แตกต่างกัน ตั้งแต่การเลือกซื้ออาหาร การสาธิตการทำอาหาร การแนะนำร้านอาหาร การให้ความรู้ทางด้านอาหาร รวมไปถึงการดูแลสุขภาพ ฯลฯ จนอาจกล่าวได้ว่าเป็นการนำเสนอแบบครบวงจร ดังนั้นรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการจึงได้รับรางวัลต่างๆจนเป็นที่นิยมและมีผู้ติดตามชมมากที่สุด

โดยปกติแล้ว หากมีรายการโทรทัศน์รายการใดได้รับความนิยมขึ้นมา มักจะมีคู่แข่งผลิตรายการประเภทเดียวกันหรือคล้าย ๆ กันออกมาอยู่เสมอ รายการทำอาหารทางโทรทัศน์ก็เช่นเดียวกัน ในช่วงเวลาไม่นานมานี้ ได้เกิดรายการทำอาหารรายการใหม่ ๆ เพิ่มขึ้นในวงการโทรทัศน์บ้านเรา ซึ่งจำนวนรายการที่มีมากขึ้นได้ส่งผลให้การแข่งขันทางธุรกิจเพิ่มขึ้นตามไปด้วย จนทำให้ผู้ผลิตรายการทำอาหารต้องคำนึงถึงการแข่งขันทางธุรกิจมากขึ้นกว่าเดิมและสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ล้วนส่งผลให้ทั้งในระดับสถานีโทรทัศน์และในระดับกลุ่มธุรกิจที่ดำเนินการผลิตรายการต่างต้องพยายามคิดค้นหารูปแบบวิธีการผลิตและการนำเสนอใหม่ ๆ มาใช้ เพื่อสร้างความนิยมแก่ผู้ชมโดยต้องสนองความต้องการของผู้ชมให้มากที่สุด เพื่อที่จะไม่กลายเป็นผู้พ่ายแพ้ต่อการแข่งขันในตลาดรายการทำอาหารทางโทรทัศน์นั่นเอง ปรัชญากรณีย์เหล่านี้ล้วนเป็นข้อสนับสนุนคำกล่าวของ Denis McQuail (1994) นักทฤษฎีสื่อสารที่กล่าวว่า “ปัจจัยทางสังคมเป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อกระบวนการผลิตและการสื่อสาร” ได้เป็นอย่างดี

อย่างไรก็ตามคงปฏิเสธไม่ได้ว่า ทูกรายการต้องการจะประสบความสำเร็จและเป็นที่นิยมของผู้ชม โดยพยายามทำให้ผู้ชมเกิดความสนใจและติดตามรายการเป็นประจำ ดังนั้นรูปแบบการนำเสนอที่แปลกแหวกแนวหรือเต็มไปด้วยความสนุกสนานบันเทิงแต่เพียงอย่างเดียว อาจจะไม่สามารถทำให้ผู้ชมนิยมหรือติดตามชมได้มากนัก หากความแปลกแหวกแนวที่นำเสนอ นั้นยากหรือซับซ้อนเกินกว่าที่ผู้ชมส่วนใหญ่จะเข้าใจหรือคล้อยตามได้ เพราะในการผลิตรายการหนึ่ง ๆ นั้น ย่อมที่จะต้องมีการสร้างความหมายไปตามเนื้อหา รวมไปถึงการสร้างความหมายไปตามวิธีการนำเสนอของรายการนั้น ๆ ด้วย ดังนั้นความหมายต่าง ๆ ที่ปรากฏในรายการจึงอาจเป็นความหมายที่สื่ออย่างตรงไปตรงมา (Denotation) หรืออาจจะเป็นความหมายโดยนัยแฝง (Connotation) ที่ต้องใช้การตีความ (Interpretative) ซึ่งสิ่งสำคัญที่จะทำให้การสื่อความหมายต่าง ๆ ในรายการประสบความสำเร็จด้านผู้ชมก็คือ การที่ผู้ชมสามารถรับรู้ได้ โดยมีความเข้าใจในความหมายต่าง ๆ ที่สื่อออกมานั่นเอง

สำหรับรายการทำอาหารทางโทรทัศน์นั้น ถือว่าเป็นรายการที่ต้องอาศัยการรับรู้และการตีความในสิ่งที่ทางรายการได้สื่อออกมามุ่งผู้ชม เพราะรายการทำอาหารทางโทรทัศน์มีข้อจำกัดสำคัญที่ผู้ชมไม่สามารถรับรู้กลิ่นและรสชาติของอาหารผ่านจอโทรทัศน์ได้ ซึ่งการนำเสนอเพื่อสร้างความหมายให้ผู้ชมรับรู้และคล้อยตามว่า อาหารที่นำเสนอมีรสชาติอร่อยและมีกลิ่นหอมชวนรับประทานเพียงใดนั้น ทางรายการจึงต้องคำนึงถึงและให้ความสำคัญกับการสร้างความหมายในรายการที่ผสมผสานอยู่ในเนื้อหาและวิธีการนำเสนอไม่น้อยไปกว่าอย่างอื่น ดังนั้นหากเราเข้าใจลักษณะการสร้างความหมายในการนำเสนอรายการ และปัจจัยที่มีผลต่อการนำเสนอ รวมไปถึงกระบวนการต่าง ๆ ในการผลิตรายการ ซึ่งถือเป็นองค์ประกอบโดยรวมของการผลิตรายการทำอาหารทางโทรทัศน์แล้ว เราก็จะสามารถนำมาใช้เป็นแนวทางให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ เพื่อการนำเสนอรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ที่มีคุณภาพและประสบความสำเร็จ นอกจากนี้ยังสามารถใช้เป็นแนวทางแก่รายการโทรทัศน์รูปแบบอื่น ๆ ได้ศึกษาและนำไปใช้ประโยชน์ในการผลิตรายการให้ดียิ่งขึ้นต่อไป

### ปัญหานำวิจัย

1. เนื้อหาและวิธีการนำเสนอในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันมีลักษณะอย่างไร
2. การสร้างความหมายในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบันมีลักษณะอย่างไร
3. ปัจจัยภายในและภายนอกมีอิทธิพลต่อการนำเสนอในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์อย่างไร

## วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ทราบถึงเนื้อหาและวิธีการนำเสนอในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบัน
2. เพื่อเข้าใจถึงการสร้างความหมายในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบัน
3. เพื่อศึกษาถึงปัจจัยภายในและภายนอกที่มีอิทธิพลต่อการนำเสนอในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์

## ขอบเขตการวิจัย

ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตของการศึกษาวิจัยเรื่อง "การสร้าง ความหมายเชิงสัญลักษณ์ และการนำเสนอในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์" โดยผู้วิจัยจะศึกษารายการ ทำอาหารทางโทรทัศน์ 3 รายการ ดังนี้

**รายการหมึกแดงแผลงรส** ดำเนินรายการโดย ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ ออกอากาศ ทุกวันเสาร์ เวลา 16.30-17.30 น. ทางสถานีโทรทัศน์กองทัพบกช่อง 7 ซึ่ง ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ ได้รับรางวัลพิธีกรดีเด่น จากงานโทรทัศน์ทองคำครั้งที่ 14 ประจำปี 2542

**รายการเคาะกระทะ** ดำเนินรายการโดย อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ และคุณริสา หงส์หิรัญ ออกอากาศทุกวันจันทร์ เวลา 8.00-9.00 น. ทางสถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง 9 รายการเคาะกระทะได้รับรางวัลเมขลา ประเภทรายการสำหรับสตรีดีเด่นประจำปี 2542 ของสมาคมผู้สื่อข่าวบันเทิงแห่งประเทศไทย และยังเป็นรายการทำอาหารที่ได้รับเลือกให้เข้าร่วมในโครงการ THAI TV GLOBAL NETWORK ซึ่งเป็นโครงการส่งสัญญาณโทรทัศน์ผ่านดาวเทียมแห่งแรก ที่ดำเนินการโดยสถานีวิทยุ โทรทัศน์กองทัพบกช่อง 5 ปัจจุบันสามารถส่งสัญญาณครอบคลุมพื้นที่กว่า 144 ประเทศใน 5 ทวีปทั่วโลก

**รายการครอบครัววาลคิทเซ่น** ดำเนินรายการโดย คุณชาติ อมาตยกุล และคุณญาณี จงวิสุทธิ์ ออกอากาศทุกวันอาทิตย์ เวลา 11.00-12.00 น. ทางสถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง 9 อ.ส.ม.ท. เป็นรายการที่ได้รับรางวัลโทรทัศน์ทองคำ ประเภทรายการสตรีดีเด่น ประจำปี 2541 และรางวัลเมขลา ประเภทรายการสำหรับสตรีดีเด่นประจำปี 2540 และ ปี 2541 จากสมาคมผู้สื่อข่าวบันเทิงแห่งประเทศไทย

ในการเลือกรายการเพื่อทำการศึกษา ผู้วิจัยได้ใช้เกณฑ์ในการเลือกโดยพิจารณาจากรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ที่กำลังได้รับความนิยมในปัจจุบัน และผู้ดำเนินรายการหลักเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถและเชี่ยวชาญทางด้านอาหาร โดยมีประสบการณ์การทำงานทางด้านอาหารมาเป็นเวลานาน

ผู้วิจัยมุ่งศึกษาเฉพาะรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ทั้ง 3 รายการ ที่ออกอากาศตั้งแต่ช่วงต้นเดือนกรกฎาคม 2542 จนถึงช่วงปลายเดือนธันวาคม 2542 เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ทันสมัยและตรงกับความเป็นจริงมากที่สุด นอกจากนี้ช่วงเวลาดังกล่าวเป็นช่วงที่มีรายการทำอาหารทางโทรทัศน์เป็นจำนวนมาก และมีรายการทำอาหารที่เกิดขึ้นมาใหม่อีกหลายรายการ จึงมีการแข่งขันกันสูงมาก ส่งผลให้ผู้ผลิตของแต่ละรายการจึงมีการปรับปรุงรูปแบบรายการและใช้วิธีการนำเสนอรายการในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อสร้างความนิยมจากผู้ชมอย่างชัดเจน ดังนั้นการเก็บข้อมูลในช่วงเวลาดังกล่าว จึงเป็นช่วงที่สะท้อนให้เห็นถึงลักษณะของเนื้อหาและวิธีการนำเสนอรายการ รวมถึงการสร้างความหมายในรายการได้เป็นอย่างดี

### ข้อสันนิษฐานการวิจัย

1. เนื้อหาและวิธีการนำเสนอของรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ มีความเกี่ยวข้องและสอดคล้องกับวิธีการสร้างความหมายของรายการ
2. ปัจจัยทั้งภายในและภายนอกมีอิทธิพลต่อการนำเสนอในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์

### นิยามศัพท์

**รายการทำอาหารทางโทรทัศน์** หมายถึง รายการโทรทัศน์ประเภทหนึ่งที่น่าเสนอการสาธิตวิธีทำอาหารและข้อมูลความรู้ทางด้านอาหารให้กับประชาชนโดยทั่วไป โดยอาจจะมีการนำรูปแบบของความบันเทิงมาสอดแทรกในรายการได้อีกด้วย

**การสร้างความหมาย** หมายถึง วิธีการเข้ารหัสของภาษา (Encode) หรือวิธีการผลิตและแลกเปลี่ยนความหมายระหว่างกันของระบบรหัสหรือระบบสัญลักษณ์ขององค์ประกอบสำคัญและองค์ประกอบทางเทคนิควิธีการนำเสนอ หรืออีกนัยหนึ่งการสื่อความหมายก็คือ วิธีการเชื่อมโยงความหมายของระบบสัญลักษณ์ใด ๆ ในฐานะที่เป็นตัวบท (Text) เข้ากับความหมายของระบบสัญลักษณ์อื่นใด ในฐานะที่เป็นบริบท (Context) ในการสื่อความหมายรูปแบบต่าง ๆ ออกมาได้

**การนำเสนอรายการ** หมายถึง วิธีต่าง ๆ ที่นำมาใช้ในการจัดลำดับ เนื้อหาและวิธีการนำเสนอรายการ ซึ่งหมายถึง รูปแบบรายการ พิธีกร แกร็บเซ็ญ องค์ประกอบในการผลิตรายการ ประกอบไปด้วยการจัดฉาก การใช้แสง เสียง รวมถึงการใช้เทคนิคต่าง ๆ ทางด้านภาพและมุกล้อ

**บทเปิด** หมายถึง บทโทรทัศน์รูปแบบหนึ่งที่ไม่ได้กำหนดรายละเอียดของเนื้อหาในรายการไว้อย่างชัดเจน เพียงแต่กำหนดประเด็นหลัก ๆ ในการดำเนินรายการหรือการพูดคุยเพื่อเชื่อมโยงรายการ รวมทั้งการจัดลำดับในการนำเสนอรายการเท่านั้น และมักจะไม่มีกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับภาพและเสียงไว้อย่างครบถ้วนเหมือนกับบทโทรทัศน์ที่สมบูรณ์

**ผู้ผลิตรายการ** หมายถึง องค์กร หน่วยงาน บริษัทหรือคณะบุคคลที่ทำหน้าที่ในการกำหนดรูปแบบ สร้างสรรค์และอำนวยความสะดวกการผลิตรายการโทรทัศน์

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผลจากการวิจัยสามารถนำไปประยุกต์ใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงรูปแบบ เนื้อหาและวิธีการนำเสนอในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น
2. ผลจากการวิจัยสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการสร้างสรรค์รายการทำอาหารทางโทรทัศน์ให้เหมาะสมกับสภาพสังคมและวัฒนธรรมยิ่งขึ้น
3. การศึกษาครั้งนี้คาดว่าจะทำให้ทราบถึงการสร้างความหมายที่เหมาะสมกับผู้ชมรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ได้มากยิ่งขึ้น