

อภิปรายผลการวิจัย

จากสมมติฐานข้อที่หนึ่งซึ่งตั้งไว้ว่า ความถี่ในการรับรู้แอลกอฮอล์จะเพิ่มขึ้นตามปริมาณของแอลกอฮอล์ที่ผสมในน้ำผลไม้ เมื่อพิจารณาจากข้อมูลพฤติกรรมแล้ว ผลการวิจัยสนับสนุนสมมติฐานข้อนี้

จากสมมติฐานข้อที่สองที่ตั้งไว้ว่า เทรซไฮโดคสมบรูณของการรับรู้รสจะต่ำกว่า เทรซไฮโดคสมบรูณของการรับรู้อื่น เมื่อพิจารณาจากข้อมูลพฤติกรรมรวมทั้งพิจารณาจากข้อมูลการรายงานควยถอยคำ ผลการวิจัยสนับสนุนสมมติฐานการวิจัยข้อนี้

จากสมมติฐานข้อที่สามที่ตั้งไว้ว่า ประเภทของน้ำผลไม้มีอิทธิพลต่อการรับรู้แอลกอฮอล์ เมื่อพิจารณาจากข้อมูลพฤติกรรมและข้อมูลการรายงานควยถอยคำ ผลการวิจัยปฏิเสธสมมติฐาน

จากสมมติฐานข้อที่สี่ที่ตั้งไว้ว่า ประสบการณ์ในการดื่มแอลกอฮอล์มาก่อนมีอิทธิพลต่อการรับรู้แอลกอฮอล์ จากพฤติกรรมการตอบว่า "มี" พบว่า ผลการวิจัยปฏิเสธสมมติฐานข้อนี้

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพฤติกรรมและข้อมูลการรายงานควยถอยคำ จะอภิปรายดังต่อไปนี้

1. ความถี่ในการรับรู้แอลกอฮอล์

จากข้อมูลพฤติกรรม ซึ่งพบว่า การรับรู้แอลกอฮอล์เพิ่มขึ้นตามปริมาณของยีนและรสที่ผสมในน้ำผลไม้ ในระดับที่น้อยที่สุดไปสู่ระดับที่มีแอลกอฮอล์มากที่สุด แสดงว่า ความถี่ในการรับรู้แอลกอฮอล์เพิ่มขึ้นตามปริมาณแอลกอฮอล์ที่ผสมในน้ำผลไม้แต่ละแก้ว ซึ่งสอดคล้อง

กับค่ากลางของแคนดแลนด์³⁵ (Candland, 1968) ที่ว่า ปริมาณของความรู้สึกเป็นฟังก์ชันของความเข้มของสิ่งเร้า ดังนั้นเมื่อแอลกอฮอล์ในแต่ละแก้วมีกลิ่นและรสแรงขึ้น การรับความรู้สึกก็เพิ่มขึ้นด้วย

2. เทรซไฮลคสมบูรณของการรับรู้แอลกอฮอล์

จากข้อมูลพฤติกรรม ซึ่งพบว่าในกลุ่มที่คิมยีน การรับรู้แอลกอฮอล์ไม่ว่าจะผสมลงในน้ำมะนาวหรือน้ำส้ม ความถี่ของการรับรู้ยังคงสูงขึ้นเรื่อย ๆ แมวไว้ในน้ำผลไม้แก้วที่หาซึ่งเป็นแก้วที่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่มากกว่าแก้วอื่น คือ เท่ากับ 3.65 เปอร์เซ็นต์ก็ตามก็ยังไม่พบเทรซไฮลคสมบูรณของยีน เนื่องจากในกลุ่มที่คิมยีนนั้น ผู้รับการทดลองมีความคาดหวังสูง ดังนั้นเมื่อหักความคาดหวังออกแล้ว เทรซไฮลคสมบูรณของการรับรู้แอลกอฮอล์จึงสูงมากและเกินกว่าในแก้วที่มีระดับของแอลกอฮอล์ 5 แก้ว ที่ใช้ในการทดลอง ส่วนในกลุ่มที่คิมวิสลีกี เทรซไฮลคสมบูรณของการรับรู้แอลกอฮอล์ผสมในน้ำมะนาวเท่ากับ 1.45 และในน้ำส้มเท่ากับ 1.30 ดังนั้นเมื่อพิจารณาจากแผนภาพที่ 5 เปรียบเทียบเทรซไฮลคสมบูรณของวิสลีกีกับยีน จึงเห็นได้ชัดว่า เทรซไฮลคสมบูรณของการรับรู้วิสลีกี ต่ำกว่าเทรซไฮลคสมบูรณของการรับรู้ยีน

จากผลการรายงานควยถอยคำ ก็พบว่าในกลุ่มที่คิมวิสลีกีสวนใหญ่รับรู้แอลกอฮอล์จากกลิ่น และในกลุ่มที่คิมยีนส่วนใหญ่รับรู้แอลกอฮอล์จากรส ตามทฤษฎีของการโคกลินและรูรด์ มอนครีฟ³⁶ (Moncrieff, 1951) ได้คำนวณว่า การรู้สึกโคกลินมีขนาดเป็น 10,000 เท่าของการรูรด์ แสดงว่า การรับรู้กลิ่นไวกว่าการรับรู้รสถึงหมื่นเท่า ดังนั้นในการวิจัยนี้ กลุ่มที่คิมวิสลีกีจึงมีความไวในการรับรู้แอลกอฮอล์มากกว่ากลุ่มที่คิมยีน จึงทำให้เทรซไฮลคสมบูรณการรับรู้ของวิสลีกีต่ำกว่ายีน อีกประการหนึ่งวิสลีกีมีคิกรีเท่ากับ 45 และยีนมีคิกรี 35 ดังนั้นกลิ่น

³⁵ Candland, loc.cit.

³⁶ Moncrieff, loc.cit.

และรสของวัสดุจึงแรงกว่ายีน และทำให้จับความรู้สึกได้ไวกว่ายีน ซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีของเกลดาร์ด³⁷ (Geldard, 1963) เกี่ยวกับความเข้มของการรู้สึก (มากหรือน้อย) ขึ้นอยู่กับองค์ประกอบ 2 ประการ คือ ความแรง (กลิ่นและรส) ของสิ่งเร้าและความไวในการรู้สึก ดังนั้นแอลกอฮอล์ที่มีกลิ่นและรสแรงมากจะช่วยให้จับความรู้สึกได้ไวมากกว่า

3. อิทธิพลของประเภทน้ำผลไม้

ในการชิมน้ำมะนาวผสมยีนและวัสดุ และการชิมน้ำส้มที่ผสมยีนและวัสดุ การรับรู้แอลกอฮอล์ ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความมีนัยสำคัญ .05 แสดงว่าน้ำมะนาวและน้ำส้มไม่มีอิทธิพลต่อการรับรู้แอลกอฮอล์ อย่างไรก็ตามขอคนพบนี้ไม่สอดคล้องกับขอคนพบของบราวน์และบุรวมงาน³⁸ (Brown et al., 1969) ที่ว่ากลิ่นของสิ่งเร้าที่ต่างชนิดกันจะต่างกัน เพราะโครงสร้างโมเลกุลของสิ่งเร้าแต่ละชนิดต่างกัน ทั้งนี้เนื่องจากบราวน์ศึกษาโดยใช้เคมีบริสุทธิ์แต่ละชนิดเจือจางลงในน้ำ แต่การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยใช้สารผสมกลิ่นและรสของแอลกอฮอล์ จึงกลบกลิ่นน้ำผลไม้ ทำให้แยกไม่ไควาเป็นน้ำผลไม้ชนิดใด ดังที่อามัวร์และบุรวมงาน³⁹ (Amoore et al., 1964) ได้อธิบายไว้ว่าโมเลกุลจากสิ่งเร้าแต่ละชนิดจะสะท้อนธรรมชาติของแต่ละกลิ่นออกมา ดังนั้นการที่กลิ่นและรสของแอลกอฮอล์กลบน้ำผลไม้ จึงทำให้การรับรู้แอลกอฮอล์ไม่ต่างกันอย่างเห็นได้ชัดเจนนัก

³⁷ Geldard, loc.cit.

³⁸ Brown et al., loc.cit.

³⁹ Amoore et al., loc.cit.

4. อิทธิพลของประสบการณ์

จากการวิเคราะห์ข้อมูลพฤติกรรม ความถี่ของการรับรู้แอลกอฮอล์ เมื่อมี แอลกอฮอล์จริงและเมื่อไม่มีแอลกอฮอล์จริง ทั้งในกลุ่มที่ดื่มยีนและกลุ่มที่ดื่มวิสกี้ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ความมีนัยสำคัญ .05 แสดงว่าประสบการณ์ในการดื่มไม่มี อิทธิพลต่อการรับรู้แอลกอฮอล์ ทั้งนี้พิจารณาได้จากผลการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่าง ทั้งสองกลุ่ม เมื่อมีแอลกอฮอล์จริง (ตารางที่ 7 และ 8) ซึ่งพบว่าไม่มีความแตกต่างกัน และเมื่อพิจารณาจากการที่ทั้งสองกลุ่ม คือ กลุ่มที่มีประสบการณ์และไม่มีประสบการณ์ ต่างก็ ตอบว่ารับรู้แอลกอฮอล์ เมื่อไม่มีแอลกอฮอล์จริง เป็นจำนวนใกล้เคียงกัน (ตารางที่ 9 จำนวนรวมของความถี่เท่ากับ 18 และ 19 ตามลำดับ) จากความถี่ดังกล่าวจึงพอสรุป ได้ว่า ทั้งสองกลุ่มมีความไวในการรู้สึกบวกลบความคาดหวังสูงพอ ๆ กัน แสดงว่าประสบการณ์ ในการดื่มไม่มีอิทธิพลต่อการรับรู้แอลกอฮอล์

อย่างไรก็ตาม การแบ่งกลุ่มของผู้ที่มีประสบการณ์ในการวิจัยครั้งนี้ ไม่ได้ยึด ปริมาณของแอลกอฮอล์ที่แท้จริงของแต่ละคนแยกเป็นสำคัญ แต่โดยรวมถึงเครื่องดื่มอื่น ๆ ที่มี แอลกอฮอล์เจือปนอยู่ด้วย ดังนั้นผู้ที่แยกแยะแอลกอฮอล์ที่แท้จริง แคมปริมาณน้อยกว่า 60 ซี.ซี. จึงถูกจัดอยู่ในกลุ่มที่ไม่มีประสบการณ์ ส่วนผู้ที่แยกแยะแอลกอฮอล์ที่มีส่วนผสมอื่น ๆ ก็อาจถูกจัด เข้าในกลุ่มที่มีประสบการณ์ได้ ทั้งนี้แอลกอฮอล์ที่แท้จริงจะน้อยกว่าก็ตาม ดังนั้นอาจจะเป็น ควยสาเหตุเหล่านี้ที่ทำให้ในการวิจัยนี้ไม่พบว่า ประสบการณ์มีอิทธิพลต่อการรับรู้แอลกอฮอล์ อย่างเห็นได้ชัดเจนนัก