

การพัฒนาตำรับอาหารสำหรับผู้ป่วยโดยการมีส่วนร่วมของผู้ป่วย ในโรงพยาบาลกบินทร์บุรี จังหวัดปราจีนบุรี

The Development of recipes for patients and the participation of patients in Kabinburi Hospital Prachinburi Province

ละออง สาลีพวง¹, สุวาลี โลวีรกรณ์²

Laong Saleepowng¹, Suwalee Lowirakorn²

บทคัดย่อ

การศึกษานี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาตำรับอาหารสำหรับผู้ป่วย โดยให้ผู้ป่วยมีส่วนร่วมในการเลือกตำรับอาหารที่ใช้ในโรงพยาบาลกบินทร์บุรี ร่วมกับการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการโดยใช้โปรแกรม INMUCAL-ND และวิเคราะห์ผลการประเมินความพึงพอใจโดยใช้แบบสอบถาม กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาคือผู้ป่วยในโรงพยาบาลกบินทร์บุรีที่รับประทานอาหารธรรมดา จำนวน 227 คน เก็บข้อมูลระหว่างเดือนมีนาคม-เมษายน 2555

ผลการศึกษาพบว่า ได้ตำรับอาหาร 64 ตำรับ โดยนำตำรับอาหารที่คัดเลือกจัดเป็นชุดอาหาร มื้อเช้า มื้อกลางวัน มื้ออาหารว่างและมื้อเย็น จำนวน 7 ชุด ผลการประเมิน พบว่า คุณค่าทางโภชนาการของอาหารอาหารชุดที่ 5 ให้พลังงานเฉลี่ยสูงที่สุดคือ 2476.06 กิโลแคลอรี อาหารชุดที่ 3 ให้พลังงานต่ำสุด 1932.86 กิโลแคลอรี ผู้ป่วยมีความพึงพอใจต่อตำรับอาหารผู้ป่วยโรงพยาบาลกบินทร์บุรีโดยรวมในระดับสูง อาหารชุดที่ 2 และชุดที่ 7 มีความพึงพอใจสูงสุด

คำสำคัญ : ตำรับอาหาร, โรงพยาบาลกบินทร์บุรี.

¹นิสิตปริญญาโทสาขาโภชนศาสตร์เพื่อสุขภาพ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

²อาจารย์ประจำ คณะสาธารณสุขศาสตร์สาขาโภชนศาสตร์เพื่อสุขภาพ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

Abstract

The objective of this descriptive research was to study the development of recipes for patients and the participation of patients in Kabinburi Hospital Prachinburi Province. Nutritive value was assessed by using the INMUCAL computerized program. Patient satisfaction was assessed using a questionnaire. The study involved 227 patients from the Kabinburi hospital and data were collected from March to April, 2012.

The result revealed that 64 recipes were recommended conclusively which could be categorized into 4 fried fresh, 2 spicy fried, 4 fried toast grilled consume, 2 chili sauces, 1 single-dish, 7 gruels, 7 fruits, 8 beverages, 7 snacks and 7 desserts. The highest nutritional value was series 5, 2476.06 Kcal and the lowest nutritional value was series 5, 1932.86 Kcal. The satisfaction of patients for packet on serves 2 and 7 was relatively high.

Keyword : recipes, Kabinburi Hospital.

บทนำ

ร่างกายของมนุษย์เราต้องการอาหารที่ถูกหลักโภชนาการ จึงจะทำให้ร่างกายเจริญเติบโต สมบูรณ์ และแข็งแรง ความต้องการพลังงานและสารอาหารของร่างกายจะเปลี่ยนแปลงไปตามเพศ อายุ ขนาด ส่วนประกอบของร่างกายและกิจกรรมในการทำงาน ดังนั้นจึงจำเป็นต้องได้รับอาหารที่ถูกต้องเหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย^๑ โดยเฉพาะในระยะที่ร่างกายมีภาวะการเจ็บป่วย ซึ่งมีผลต่อการใช้สารอาหารต่าง ๆ ในด้านการกิน การย่อย การดูดซึม และการนำสารอาหารไปใช้ซึ่งเกิดจากหลายสาเหตุด้วยกัน เช่น ความอยากอาหารในขณะที่ร่างกายเจ็บป่วยลดลงเนื่องจากความวิตกกังวลกับโรคที่เป็นอยู่ ค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลและความไม่คุ้นเคยกับสถานที่ ดังนั้นในระยะที่ร่างกายมีภาวะการเจ็บป่วยเกิดขึ้น ความสำคัญของอาหารจะเพิ่มมากขึ้น^๒ ฉะนั้นเมื่อผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาตัวในโรงพยาบาล จำเป็นต้องได้รับประทานอาหารเช่นเดียวกับคนปกติ เพื่อให้ร่างกายได้รับพลังงานและสารอาหารตามที่ร่างกายต้องการ ยิ่งกว่านั้นโรคบางโรคอาหารยังมีความสำคัญเพิ่มขึ้นจากหน้าที่ตามปกติอุปสรรคในการจัดหาอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล เพื่อการบำบัดโรคจะอยู่ตรงที่ว่าผู้ป่วยไม่เข้าใจ ไม่ชอบอาหารที่ทางโรงพยาบาลจัด เพราะไม่ตรงกับบริโภคนิสัย รวมทั้งความชอบและไม่ชอบของผู้ป่วยแต่ละคน งานโภชนาการโรงพยาบาลกบินทร์บุรี ได้ทำการสำรวจความพึงพอใจของผู้ป่วยต่อการให้บริการอาหารของงานโภชนาการ พบว่าผู้ป่วยที่มีความพึงพอใจต่อการบริการอาหาร ในปี 2550 ร้อยละ 79.11 ปี 2551 ร้อยละ 79.78 ปี 2552 ร้อยละ 78.68 และในปี 2553 ร้อยละ 79.67 ซึ่งต่ำกว่าเป้าหมายที่ทางโรงพยาบาลตั้งไว้ คือร้อยละ 85 และเรื่องที่ผู้ป่วยพึงพอใจในระดับต่ำคือเรื่องรสชาติของอาหาร จากข้อมูลดังกล่าวผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะพัฒนาตำรับอาหารที่ให้บริการสำหรับผู้ป่วยโดยการมีส่วนร่วมของผู้ป่วยในโรงพยาบาลกบินทร์บุรี จังหวัดปราจีนบุรี เพื่อให้ผู้ป่วยยอมรับและสามารถรับประทานอาหารที่งานโภชนาการจัดบริการให้ได้เหมาะสมกับสภาวะของร่างกาย ซึ่งผลของการยอมรับอาหารที่งานโภชนาการจัดบริการจะส่งผลต่อการมีภาวะโภชนาการที่ดีและหายจากการเจ็บป่วยเร็วขึ้น

วัตถุประสงค์ของการวิจัยครั้งนี้

เพื่อพัฒนาตำรับอาหารที่ให้บริการผู้ป่วยโดยการมีส่วนร่วมของผู้ป่วยในโรงพยาบาลกบินทร์บุรี จังหวัดปราจีนบุรี

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา (Descriptive Research) โดยการสำรวจตำรับอาหาร และคัดเลือกตำรับอาหารโดยกลุ่มผู้ป่วยที่มีอายุตั้งแต่ 15 ปีขึ้นไป ที่รับรักษาไว้ที่ตึกอายุรกรรมหญิง ตึกอายุรกรรมชาย ตึกสูติกรรม และตึกศัลยกรรม ที่รับประทานอาหารธรรมดาทั่วไปของโรงพยาบาลกบินทร์บุรี

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามความต้องการให้โรงพยาบาลจัดหาอาหารเพื่อบริการผู้ป่วย

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามความพึงพอใจของการได้รับบริการอาหาร

วิเคราะห์ข้อมูลโดยลักษณะข้อมูลทั่วไป และความพึงพอใจ ใช้เทคนิคการวิเคราะห์สถิติเชิงพรรณนา ประกอบด้วย การวิเคราะห์พลังงานและสารอาหารของตำรับอาหารใช้การประมวลผล โดยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่พัฒนาโดยสถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล (INMUCAL-ND 4)

ผลการวิจัย

พบว่า กลุ่มตัวอย่างเป็นเพศหญิงร้อยละ 68.73 เพศชายร้อยละ 31.27 มีอายุเฉลี่ย 35.64 ปี ส่วนใหญ่อาศัยพัวจ้าง ร้อยละ 30.40 มีรายได้อยู่ในช่วง 5,000 -10,000 บาทต่อเดือน ร้อยละ 25.55 ด้านการศึกษา ส่วนใหญ่ศึกษาระดับประถมศึกษา ร้อยละ 33.04 ระยะเวลาวันนอนพักรักษาส่วนใหญ่มากกว่า 5 วัน ร้อยละ 77.54 และเข้ารับการรักษาด้านอายุรกรรม ร้อยละ 63.88 รองลงมาเข้ารับการรักษาด้านศัลยกรรม ร้อยละ 20.70 สำหรับความชอบอาหาร ส่วนใหญ่นิยมรับประทานอาหารประเภทต้ม ร้อยละ 37.00 รองลงมาอาหารประเภทผัด ร้อยละ 23.78 และมีรสชาติอาหารที่กลุ่มตัวอย่างชอบคือรสเปรี้ยวและรสเค็ม ร้อยละ 29.52 และ 28.63 ตามลำดับ

ผลการสำรวจตำรับอาหารที่ใช้ในโรงพยาบาลกบินทร์บุรี ได้ตำรับจำแนกตามประเภทอาหาร 13 ประเภท 64 ตำรับ ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ประเภทอาหารและชนิดอาหาร

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร
อาหารประเภทแกง	แกงเห็ด แกงเลียง แกงบวบ แกงส้มผักกระเฉด พะแนงหมู แกงเขียวหวาน แกงเห็ด แกงเลียง แกงบวบ แกงส้มผักกระเฉด พะแนงหมู แกงเขียวหวาน
อาหารประเภทต้ม	ต้มกะทิสายบัว พะโล้ไข่เต้าหู้ ต้มยำไก่ ต้มยำไก่ ต้มยำปลา ไก่ตุ๋นเห็ดหอม
อาหารประเภทแกงจืด	แกงจืดวุ้นเส้น แกงจืดปลาหมึกสอดไส้ แกงจืดเต้าหู้หลอดสาหร่าย
อาหารประเภทผัดจืด	ผัดถั่วงอกผัดดอกกล่ำ ผัดผักหวาน ผัดฟักทอง
อาหารประเภทผัดเผ็ด	ผัดเผ็ดมะเขือพวง ผัดพริกขิง
อาหารประเภททอด ย่าง ปิ้ง เผา	น่องไก่ทอด ปีกไก่บนทอด ไข่เจียว หมูอบ
อาหารประเภทน้ำพริก	น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาทุ
อาหารประเภทอาหารจานเดียว	ข้าวคลุกกะปิ
ประเภทข้าวต้ม	ข้าวต้มกุ้ง ข้าวต้มปลากะพง ข้าวต้มหมูฟักทอง ข้าวต้มไก่ฉีกงาดำ ข้าวต้มต้บลูกเดี๋ย ข้าวต้มหมูถั่วเขียว ข้าวต้มหมูแครอท
ประเภทผลไม้	องุ่นแดง แตงโม สาลี่ แก้วมังกร กัลยไชย ส้มเขียวหวาน มะละกอสุก
ประเภทเครื่องดื่ม	น้ำเต้าหู้ น้ำเชาก้วย น้ำแครอท น้ำมะตูม น้ำตะไคร้ น้ำข้าวโพด น้ำแตงโม น้ำถั่วเขียว
ประเภทขนมอาหารว่าง	ขนมถั่วแปบ ขนมกล้วย ขนมข้าวตอกไม้ ขนมฟักทอง สาคุไส้หมู ขนมกุยช่ายไส้เผือก ขนมลื้มกลั่น
ประเภทขนมหวาน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล แกงบวดมัน ลอดช่องน้ำกะทิ ข้าวหิรัญ เต้าส่วน กล้วยบวดชี แกงบวดเผือก

นำอาหารมาจัดเป็นชุดอาหารแบ่งตามมื้อเช้า มื้อกลางวัน อาหารว่างและมื้อเย็น ได้จำนวน 7 ชุด ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ชุดอาหารผู้ป่วยโรงพยาบาลกบินทร์บุรี

ชุดอาหาร	อาหารเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารว่าง	อาหารเย็น
ชุดที่ 1	ข้าวต้มกุ้ง น้ำเต้าหู้	ข้าวสวย ต้มกะทิสายบัว ผัดพริกขิง ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	ขนมถั่วแปบ น้ำเฉาก๊วย	ข้าวสวย แกงเขียวหวาน น่องไก่ทอด องุ่นแดง
ชุดที่ 2	ข้าวต้มปลากะพง น้ำเต้าหู้	ข้าวสวย พะโล้เต้าหู้ไข่ ผัดถั่วงอก แกงบวดมัน	ขนมกล้วย น้ำแครอท	ข้าวสวย น้ำพริกกะปิ แกงจืดเต้าหู้หลอดสำหรับราย แตงโม
ชุดที่ 3	ข้าวต้มหมูพริกทอง น้ำเต้าหู้	ข้าวสวย แกงเห็ด หมูปอบ ลอดช่องน้ำกะทิ	ขนมข้าวดอกไม้มะตูม	ข้าวสวย ต้มยำไก่ ผัดดอกกล่ำ สาลี่
ชุดที่ 4	ข้าวต้มไก่ฉีกงาดำ น้ำเต้าหู้	ข้าวคั่วลูกกะปิ แกงเลียง ซำหริ่ม	ขนมพริกทอง น้ำตะไคร้	ข้าวสวย แกงจืดวุ้นเส้น พะแนงหมู แก้วมังกร
ชุดที่ 5	ข้าวต้มตับลูกเดี๋ย น้ำเต้าหู้	ข้าวสวย แกงบวบ ปอกไก่ทอด เต้าส่วน	สาหร่ายหั่น น้ำข้าวโพด	ข้าวสวย ต้มยำไก่ ผัดผักหวาน กล้วยไข่
ชุดที่ 6	ข้าวต้มหมูถั่วเขียว น้ำเต้าหู้	ข้าวสวย ไก่ตุ๋นเห็ดหอม ผัดเผ็ดมะเขือพวง กล้วยบวดชี	ขนมก้วยเต๋ยไส้เผือก น้ำแตงโม	ข้าวสวย ต้มยำปลา ผัดพริกทอง ส้มเขียวหวาน
ชุดที่ 7	ข้าวต้มหมูแครอท น้ำเต้าหู้	ข้าวสวย น้ำพริกปลาทุ แกงจืดปลาหมึกสอดไส้ แกงบวดเผือก	ขนมลื้มกลืน น้ำถั่วเขียว	ข้าวสวย แกงส้มผักกระเฉด ไข่เจียว มะละกอสุก

ผลการวิเคราะห์ปริมาณพลังงานและสารอาหารของชุดอาหาร พบว่า อาหารชุดที่ 3 ให้พลังงานต่ำสุด คือ 1932.86 กิโลแคลอรี และอาหารชุดที่ 5 ให้พลังงานสูงสุด คือ 2476.06 กิโลแคลอรี เมื่อพิจารณาสารอาหาร พบว่า อาหารชุดที่ 1 ให้โปรตีนต่ำสุดคือ 76.04 กรัม และอาหาร

ชุดที่ 4 ให้โปรตีนสูงสุดคือ 115.80 กรัม, อาหารชุดที่ 7 ให้ไขมันต่ำสุดคือ 28.15 กรัม และอาหารชุดที่ 5 ให้ไขมันสูงสุด คือ 74.91 กรัม, อาหารชุดที่ 3 ให้คาร์โบไฮเดรตต่ำสุด คือ 290.69 กรัม และอาหารชุดที่ 7 ให้คาร์โบไฮเดรตสูงสุด คือ 376.21 กรัม, ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 พลังงาน และสารอาหารของอาหารแต่ละชุด

พลังงานและ สารอาหาร	ชุดที่ 1	ชุดที่ 2	ชุดที่ 3	ชุดที่ 4	ชุดที่ 5	ชุดที่ 6	ชุดที่ 7
พลังงาน	1970.99	2116.84	1932.86	2315.85	2476.06	2040.34	2080.81
Protein	92.04	76.04	99.55	115.80	106.38	82.46	81.12
Fat	31.60	48.26	50.61	45.04	74.91	33.42	28.15
CHO	330.80	342.41	290.69	363.68	346.41	351.74	376.21
Fiber	18.50	18.33	20.13	24.86	18.52	26.28	32.73
Calcium	532.67	442.88	322.65	502.85	375.93	523.23	651.39
Phosphorus	1158.55	1100.12	1234.11	1424.90	1113.37	1159.12	1323.03
Iron	19.66	23.78	16.41	21.66	23.93	20.98	25.42
Retinol	43.38	184.60	4.12	260.91	8953.18	187.34	184.00
Beta Carotene	1506.65	1545.89	1230.21	1635.75	2273.06	1796.54	3408.83
Vit. A	168.93	313.45	106.62	397.22	9142.61	337.05	468.08
Thiamin	1.60	1.75	3.25	2.67	1.25	1.92	1.54
Riboflavin	1.43	1.16	2.17	1.33	1.86	1.56	1.70
Niacin	21.99	18.66	30.43	26.20	29.51	22.85	17.94
Vit. C	88.42	140.30	79.94	102.53	134.04	97.41	220.08
Cholesterol	423.61	371.83	201.66	564.52	409.18	446.27	409.55

ความพึงพอใจต่อชุดดำรับอาหารโดยภาพรวมอยู่ในระดับดี ร้อยละ 100 เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่าเรื่องที่เห็นควรปรับปรุงได้แก่เรื่องความร้อนเย็นของอาหาร ปริมาณเนื้อสัตว์ ปริมาณผัก และกลิ่นอาหาร ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ความพึงพอใจและข้อเสนอแนะต่อชุดอาหารโรงพยาบาลกบินทร์บุรี

ข้อเสนอแนะต่อชุดอาหาร	ดี		ควรปรับปรุง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
รสชาติของอาหาร	227	100	-	-
สีสันทของอาหาร	227	100	-	-
กลิ่นของอาหาร	210	92.51	17	7.49
ความร้อนเย็นของอาหาร	189	83.26	38	16.74
ปริมาณอาหารที่บริการ	227	100	-	-
ปริมาณเนื้อสัตว์	200	88.11	27	11.89
ปริมาณผัก	208	91.63	19	8.37
จัดอาหารน่ารับประทาน	227	100	-	-
ความสะดวก	227	100	-	-
ความพึงพอใจในภาพรวม	227	100	-	-

อภิปรายผล

ตำรับอาหาร 64 ตำรับที่รวบรวมได้เป็นตำรับอาหารที่โรงพยาบาลกบินทร์บุรีจัดบริการผู้ป่วยซึ่งผู้ป่วยมีส่วนร่วมในการเลือกโดยเลือกจากอาหารที่ผู้ป่วยชอบรับประทานแล้วนำมาพัฒนาเป็นตำรับอาหารผู้ป่วยโรงพยาบาลกบินทร์บุรี ตามหลักโภชนาการและโภชนบำบัด โดยยึดหลักความถูกต้องเหมาะสมกับสภาวะของโรค การใช้ส่วนผสมหรือส่วนผสมในการปรุงประกอบอาหารเป็นอีกทางหนึ่งของการพัฒนาตำรับอาหารที่ใช้กะทิเป็นตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ การจัดบริการอาหารผู้ป่วยที่ดีนั้น ไม่เพียงแต่ยึดงบประมาณและหลักทางวิชาการว่าด้วยโภชนาการและโภชนบำบัดเท่านั้น แต่ต้องคำนึงถึงการจัดอาหารให้น่ารับประทาน ทั้งในด้านของสี สัน รสชาติ กลิ่น และลักษณะของอาหาร มีการจัดวางเป็นระเบียบ ปริมาณอาหารที่ตกแต่งจัดตกแต่งให้น่ารับประทานเพื่อช่วยดึงดูดความสนใจและส่งเสริมให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารได้ดีขึ้นขณะเดียวกันจะต้องคำนึงถึงความต้องการและความพึงพอใจของผู้ป่วย ความเคยชิน การแพ้ ศาสนา วัฒนธรรมประเพณีที่ผู้ป่วย

แต่ละคนยึดถือ² การพัฒนาตำรับอาหารจากการสำรวจและรวบรวมอาหารท้องถิ่นแล้วนำมาพัฒนาตำรับอาหารเพื่อให้เข้ากับบริบทของกลุ่มเป้าหมาย ทำให้สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริงกับกลุ่มเป้าหมาย³⁻⁵

จากการพัฒนาตำรับอาหารในครั้งนี้กลุ่มตัวอย่างพึงพอใจต่อตำรับอาหารโดยภาพรวมอยู่ในระดับสูง อาจเป็นผลมาจากตำรับอาหารที่จัดบริการผู้ป่วยเป็นตำรับอาหารที่ผู้ป่วยมีส่วนร่วมในการคัดเลือกจากตำรับอาหารที่ชอบรับประทานและสอดคล้องกับความหวังของผู้ป่วยต่อการที่ได้รับจริงและระดับความรู้สึกที่ดีของบุคคล⁶

สรุปผล

การพัฒนาตำรับอาหารสำหรับผู้ป่วยได้มาจากการสำรวจและคัดเลือกโดยผู้ป่วย จึงทำให้ผู้ป่วยมีความพึงพอใจต่อตำรับอาหารและยอมรับอาหาร รวมทั้งสามารถบริโภคอาหารได้ในปริมาณที่มาก ปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ผู้ป่วยได้รับเพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย

ข้อเสนอแนะ

การวิจัยในครั้งนี้ได้พัฒนาตำรับอาหารที่จัดให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาลกบินทร์บุรี จังหวัดปราจีนบุรี ซึ่งอาหารที่จัดจะใกล้เคียงกับบริบทของผู้ป่วยและผู้ป่วยมีส่วนร่วมในการพัฒนาตำรับอาหาร ถ้านำตำรับอาหารนี้ไปใช้สำหรับผู้ป่วยในบริบทที่แตกต่างกันอาจทำให้ผู้ป่วยไม่ยอมรับ

และไม่ได้รับความพึงใจต่อตำรับอาหาร ดังนั้นการพัฒนาตำรับอาหารหรือการจัดอาหารสำหรับผู้ป่วยควรให้ผู้ป่วยมีส่วนร่วมในการพัฒนาตำรับอาหารนั้นด้วย เพื่อให้ผู้ป่วยยอมรับและมีความพึงพอใจ อีกทั้งอาหารนั้นจะมีคุณประโยชน์สูงสุดสำหรับผู้ป่วย

เอกสารอ้างอิง

1. สมชาย ดรงค์เดช และดาราพร แก้วศิริ. โภชนศาสตร์สาธารณสุข. หน่วยที่ 1. พิมพ์ครั้งที่ 3. นนทบุรี : สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2550.
2. รุจิรา สัมมะสุต และรัชมี คันทะเสรี. อาหารบำบัดโรค หน่วยที่ 1 พิมพ์ครั้งที่ 10. นนทบุรี : สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2549.
3. พิศมัย เอกก้านตรง, อรพินท์ บรรจง, อติตยา บุญประเดิม และจินต์ จรุงรักษ์. การพัฒนาตำรับอาหารท้องถิ่นสำหรับผู้สูงอายุ [ฉบับอิเล็กทรอนิกส์]. วารสารวิจัยระบบสาธารณสุข, 2553; 4(2) : 249-256.
4. พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าศรีรัศมิ์ พระวรชายาในสมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร. การประยุกต์ตำรับอาหารมาตรฐานเพื่อส่งเสริมโภชนาการของเด็กก่อนวัยเรียน : กรณีศึกษาศูนย์พัฒนาเด็กที่ปั่งกรรศรีมีไชติ ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550.
5. พงษ์ศักดิ์ ทองพระนาม และ มาริน สาลี. การพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารไทยในพิธีการต่างๆ. ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2544.
6. Risser, N.L.. Development of an instrument to measure patient satisfaction with nurses and nursing care in primary care settings. Nursing Research, 1975; 24(1) : 45-51.