

การวิเคราะห์และจัดกลุ่มความรู้ห้าพริกไทย

วนิดา รอดอ่อน¹ วิทยากร วัฒนสินธุ์² และโชคธำรงค์ จงจอหอ³

บทคัดย่อ

น้ำพริกไทยเป็นอาหารที่สะท้อนภูมิปัญญาและอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของไทย อย่างไรก็ตามองค์ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกยังขาดการจัดองค์ความรู้อย่างเป็นระบบ การวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์และจัดกลุ่มความรู้ห้าพริกไทย มีจุดมุ่งหมายเพื่อวิเคราะห์เนื้อหา จัดกลุ่มความรู้ และประเมินกลุ่มความรู้ห้าพริกไทยโดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย แบบวิเคราะห์เนื้อหาความรู้ที่รวบรวมจากทรัพยากรสารสนเทศที่มีเนื้อหาด้านน้ำพริกไทย ครอบคลุมหนังสือ งานวิจัย วิทยานิพนธ์ บทความวิชาการ และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ และแบบสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน เพื่อตรวจสอบความถูกต้อง ความครอบคลุม และความสมบูรณ์ของเนื้อหา ผลการวิจัยพบว่า ในเบื้องต้นสามารถจัดกลุ่มความรู้ห้าพริกไทยได้ 5 หมวด จากนั้นนำมาปรับปรุงโดยพิจารณาให้ครอบคลุมเนื้อหาในทุกมิติ จึงได้ขยายการจัดกลุ่มเป็น 7 หมวด ผลการตรวจสอบโดยผู้เชี่ยวชาญยืนยันกลุ่มความรู้ทั้ง 7 หมวดมีความถูกต้อง ความครอบคลุม และความสมบูรณ์ ได้แก่ 1) ชื่อน้ำพริก 2) ประเทศต้นกำเนิด 3) ภูมิภาค 4) วัตถุดิบ 5) วิธีการทำ 6) กระบวนการเตรียม และ 7) รสชาติ โดยแบ่งออกเป็นหมวดย่อย จำนวน 292 หมวดย่อย และหมู่ย่อย จำนวน 347 หมู่ย่อย ผลการวิจัยนี้สามารถนำไปประยุกต์ใช้เป็นโครงสร้างพื้นฐานสำหรับการพัฒนาระบบจัดการองค์ความรู้ด้านน้ำพริกไทยต่อไป

คำสำคัญ : การวิเคราะห์เนื้อหา; การจัดกลุ่มความรู้; อาหารไทย; น้ำพริกไทย

¹ นิสิตหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสารสนเทศศึกษา คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

อีเมล: wanida.rodon@g.swu.ac.th

² ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สาขาวิชาสารสนเทศศึกษา คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

อีเมล: vipakorn@g.swu.ac.th

³ อาจารย์ ดร. สาขาวิชาสารสนเทศศึกษา คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

อีเมล: chokthamrong@g.swu.ac.th

* Corresponding author: vipakorn@g.swu.ac.th

ISSN: 3027-6977 (ออนไลน์)

Received: May 11, 2026; Revised: July 7, 2026; Accepted: July 10, 2026

Knowledge Analysis and Classification of Thai Chili Paste

Wanida Rodon¹ Vipakorn Vadhanasin^{2*}
and Chokthamrong Chongchorhor³

Abstract

Thai chili paste is a food that reflects the wisdom and cultural identity of Thailand. However, the body of knowledge concerning chili paste still lacks systematic knowledge organization. The research entitled "Analysis and Classification of Thai Chili Paste Knowledge" aimed to analyze content, classify knowledge, and evaluate the knowledge classification of Thai chili paste by employing a qualitative research methodology. The research instruments consisted of a content analysis form for knowledge compiled from information resources containing content on Thai chili paste, covering books, research works, theses, research articles, academic articles, and electronic media, and an expert interview form for 5 experts to verify the accuracy, comprehensiveness, and completeness of the content. The research findings revealed that, initially, the knowledge of Thai chili paste could be classified into 5 categories. Subsequently, the classification was improved by considering the coverage of content in all dimensions; thus, the classification was expanded into 7 categories. The verification results by experts confirmed that all 7 knowledge categories possessed accuracy, comprehensiveness, and completeness, namely: 1) chili paste name, 2) country of origin, 3) region, 4) ingredients, 5) preparation method, 6) preparation process, and 7) taste, which were divided into 292 subcategories and 347 subdivisions. The results of this research can be applied as a fundamental structure for further development of a knowledge management system for Thai chili paste.

Keywords: Content analysis; Knowledge classification; Thai cuisine; Thai chili paste

¹ Master's degree student in the Information Studies Program, Faculty of Humanities, Srinakharinwirot University. E-mail: wanida.rodon@g.swu.ac.th

² Assistant Professor in the Information Studies Program, Faculty of Humanities, Srinakharinwirot University. E-mail: vipakorn@g.swu.ac.th

³ Lecturer in the Information Studies Program, Faculty of Humanities, Srinakharinwirot University. E-mail: chokthamrong@g.swu.ac.th

* Corresponding author: vipakorn@g.swu.ac.th

ISSN: 3027-6977 (ออนไลน์)

Received: May 11, 2026; Revised: July 7, 2026; Accepted: July 10, 2026

บทนำ

อาหารไทยถูกจัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญของชาติที่มีลักษณะเฉพาะที่เปลี่ยนไปตามในแต่ละภูมิภาคของประเทศไทย ซึ่งผ่านการสืบทอดและพัฒนาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศที่มีประวัติศาสตร์ของชาติมาอย่างยาวนาน ตั้งอยู่บนพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางทรัพยากรที่สำคัญของโลก ทำให้ประเทศไทยมีความอุดมสมบูรณ์ และมีวัตถุดิบที่นำมาใช้ประกอบอาหารเพื่อการบริโภคคนชาติ ด้วยกรรมวิธีการประกอบอาหารที่ต่างกันไป ส่งผลให้อาหารไทยหลายชนิดมีรสชาติที่โดดเด่นเฉพาะตัว อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ และยังมี การตกแต่งอย่างประณีตงดงาม อาหารไทยจึงมีเสน่ห์ดึงดูดใจชาวโลก (Nitiworakarn, 2014) โดยเฉพาะอาหารที่อยู่คู่กับสังคมไทยมาอย่างยาวนานอย่างน้ำพริกไทย ซึ่งมีบทบาทเป็นเสาหลักของระบบอาหารไทย น้ำพริกจัดเป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้ม ซึ่งมีบทบาทเป็นอาหารจานหลักที่เป็นกับข้าวรับประทานพร้อมผักและเนื้อสัตว์ และคนไทยยังคงรับประทานน้ำพริกตั้งแต่ยุคอดีตจนถึงปัจจุบัน สังคมกลายเป็นวัฒนธรรมการบริโภคน้ำพริกซึ่งมาจากการสร้างสรรค์โดยการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร เกิดเป็นวัฒนธรรมอาหารที่มีพัฒนาการไปตามยุคสมัย (Yuwanabun et al., 2007) อิทธิพลจากความรู้ด้านอาหารและกระแสข้ามวัฒนธรรมส่งผลต่อน้ำพริกไทย ให้มีการดัดแปลงอาหารในแง่รสชาติที่มุ่งตอบสนองต่อความนิยมของผู้บริโภคในระดับสากล อีกทั้ง นำเสนอภาพลักษณ์ที่มีความทันสมัยมากขึ้น อาหารไทยที่ผ่านการผสมผสานในลักษณะนี้เป็นที่รู้จักกันทั่วไปว่า อาหารไทยฟิวชั่น (Thai Fusion Food) อย่างไรก็ตาม การผสมผสานทางวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วก็ทำให้แนวทางการปรุงอาหารสมัยใหม่เริ่มกลมกลืนเข้ากับภูมิปัญญาอาหารไทยแบบดั้งเดิม จนยากที่จะแยกแยะความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยดั้งเดิมออกจากอาหารไทยที่ผ่านการดัดแปลงได้อย่างชัดเจน (Nitiworakarn, 2014) องค์ความรู้เรื่องน้ำพริกไทยจึงเสี่ยงต่อการถูกกลืนไปกับกระแสวัฒนธรรมอาหารสมัยใหม่ และอาจนำไปสู่การสูญเสียรากเหง้าดั้งเดิม หากยังขาดระบบการจัดการความรู้ที่มีประสิทธิภาพ

การนำแนวคิดออนโทโลยีช่วยการบูรณาการความรู้ที่มีความหมาย โดยมีการกำหนดนิยามความหมายของคำศัพท์ที่ใช้เป็นตัวแทนความรู้ คุณลักษณะ หรือคุณสมบัติของคำศัพท์ รวมถึงการเชื่อมโยงแหล่งความรู้ที่มีความสัมพันธ์กัน เพื่อใช้ในการแก้ปัญหาด้านความแตกต่างและความหลากหลายของข้อมูล (Brank, Grobelnik, & Mladenić, 2005) นำไปสู่การเชื่อมโยงการใช้ข้อมูลร่วมกันเข้ามาจัดการองค์ความรู้น้ำพริกไทย ช่วยทำให้องค์ความรู้น้ำพริกไทยได้รับการจัดเก็บและรวบรวมความรู้อย่างเป็นระบบ และยังสามารถช่วยให้ความรู้ดังกล่าวอยู่ในรูปแบบที่สามารถสืบค้นและค้นคืนเกิดการเข้าถึงความรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพและตรงตามวัตถุประสงค์ในการนำไปใช้งาน จากการทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับออนโทโลยีทางด้านอาหาร พบว่ามีการนำแนวคิดด้านออนโทโลยีมาใช้ในการออกแบบและจัดการองค์ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารของประเทศไทย เพื่อช่วยในการรวบรวม การจัดเก็บ การเข้าถึง และการค้นคืนความรู้ด้านต่าง ๆ ทำให้ได้ผลลัพธ์จากการสืบค้นตรงตามความต้องการของผู้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จากการทบทวนวรรณกรรมในการจัดการโครงสร้างขององค์ความรู้ด้านอาหาร พบว่า Chaipattanamatee (2021) ได้พัฒนาออนโทโลยีผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน Chuamuangfan and Aunsan (2017) ได้พัฒนาออนโทโลยีแนะนำรายการอาหารตามธาตุเจ้าเรือน

Saengsupawat (2014) ได้ออกแบบและพัฒนาออนไลน์ยี่วัตถุดิบทดแทนวัตถุดิบขาดแคลนในการประกอบอาหารไทย Kunprajhuab (2013) ได้ออกแบบและพัฒนาออนไลน์ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร Ninsin (2010) ได้ศึกษาและพัฒนารูปแบบองค์ความรู้ภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านกระบวนการแปรรูปมะขามโดยใช้ระบบการจัดการเนื้อหาตามโครงสร้างออนไลน์ Akanit et al. (2011) ได้พัฒนาออนไลน์ด้านการแปรรูปข้าว ซึ่งงานวิจัยในประเทศไทยส่วนใหญ่มุ่งเน้นการพัฒนาออนไลน์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปเป็นหลัก แต่ยังไม่พบการนำแนวคิดออนไลน์มาจัดการองค์ความรู้อาหารพื้นบ้านที่เป็นมรดกทางวัฒนธรรม โดยเฉพาะอาหารประเภทน้ำพริกซึ่งมีความซับซ้อนทั้งในด้านวัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุง และบริบททางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันในแต่ละภูมิภาค

ส่วนงานวิจัยของต่างประเทศที่ศึกษาเกี่ยวกับออนไลน์เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทางด้านอาหาร ตัวอย่างเช่น งานวิจัยของ Wiharja et al. (2025) ใช้ปัญญาประดิษฐ์ดึงข้อมูลสูตรอาหารออนไลน์จากเว็บไซต์และนำมาจัดกลุ่มด้วยเทคนิคการเรียนรู้ของเครื่อง (Machine learning) เช่นเดียวกับ Oussaid et al. (2026) ที่สกัดแนวคิดและความสัมพันธ์จากข้อมูลที่ไม่มีโครงสร้างโดยใช้เทคนิค Word Embedding (Word2Vec) เพื่อออกแบบออนไลน์อาหาร นอกจากนี้ งานวิจัยของ Kolchin and Zamula (2013) ได้นำเสนอออนไลน์ คำศัพท์ หรือภาษาสำหรับขอบเขตความรู้ด้านผลิตภัณฑ์อาหารที่มุ่งเน้นไปยังผู้ผลิต ผู้ค้าปลีก หน่วยงานภาครัฐ และสถาบันต่าง ๆ งานวิจัยของ Snae and Bruckner (2008) ได้ออกแบบและพัฒนาระบบการให้คำปรึกษาเกี่ยวกับเรื่องอาหาร หรือการวางแผนเมนูในร้านอาหาร คลินิก โรงพยาบาล หรือบ้าน และงานวิจัยของ Cantais et al. (2005) ได้สร้างต้นแบบออนไลน์ของอาหารที่มุ่งเน้นด้านโภชนาการและการดูแลสุขภาพบนแพลตฟอร์มข้อมูลส่วนบุคคลสำหรับบริการด้านสุขภาพและวิทยาศาสตร์เพื่อชีวิต งานวิจัยของ Madalli et al. (2017) ได้สร้างการสร้างออนไลน์หลักสำหรับอาหารตามแนวทางออนไลน์พลัส หรือ YAMO+ ตามทฤษฎีของการจำแนกประเภทเชิงวิเคราะห์และสังเคราะห์ และงานวิจัยของ Dooley et al. (2018) ได้นำเสนอโครงการที่ขับเคลื่อนโดยกลุ่มความร่วมมือเพื่อสร้างออนไลน์ในระดับโลกในลักษณะเครือข่ายการแบ่งปันข้อมูลสมรรถภาพสูง เพื่อช่วยในการจัดการกับปัญหาการประสานกันของข้อมูลที่ครอบคลุมขอบเขตความมั่นคงทางอาหาร ความปลอดภัย การผลิต การจัดจำหน่าย สุขภาพ และความสะดวกสบายของผู้บริโภค รวมถึงการจัดการกับช่องว่างของคำศัพท์ผลิตภัณฑ์ทางด้านอาหารและสนับสนุนการตรวจสอบย้อนกลับของอาหาร แม้ว่าการวิจัยต่างประเทศมีการนำเทคนิคขั้นสูงมาใช้ในการสร้างออนไลน์ด้านอาหาร แต่งานวิจัยเหล่านั้นมุ่งเน้นไปที่มิติด้านโภชนาการ ความปลอดภัยทางอาหาร และการจัดการห่วงโซ่อุปทานเป็นสำคัญ

จากที่กล่าวมาข้างต้นจะเห็นได้ว่า การจัดการโครงสร้างความรู้และนำแนวคิดออนไลน์มาประยุกต์ใช้กับงานวิจัยด้านอาหารส่วนใหญ่มุ่งเน้นไปที่ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปและโภชนาการเพื่อสุขภาพเป็นหลัก ยังไม่พบการจัดกลุ่มความรู้น้ำพริกไทย ซึ่งน้ำพริกไทยเป็นอาหารจานหลักแบบดั้งเดิมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของระบบอาหารไทย และมีความซับซ้อนในหลายมิติ ทั้งด้านวัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุง รสชาติ และบริบททางวัฒนธรรมเชิงภูมิภาค จึงต้องการกลุ่มความรู้ที่สามารถรองรับความซับซ้อนและความหลากหลายดังกล่าวได้อย่างครอบคลุม จึงมีความจำเป็นในการจัดการองค์ความรู้น้ำพริกไทยเพื่อให้เกิดการรวบรวมองค์ความรู้ วิเคราะห์เนื้อหาและจัดระบบโครงสร้าง เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการสืบค้นและค้นคืนเพิ่มมากขึ้น ซึ่งจะเป็นประโยชน์และมีคุณค่าในการเป็นตัวแทนความรู้ด้านอาหารไทยที่มีมาอย่างยาวนาน เกิดการรวบรวมองค์ความรู้น้ำพริกไทยอย่าง

ครอบคลุม และยังเป็นการถ่ายทอดองค์ความรู้น้ำพริกไทยที่เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญของชาติ ไม่ให้เกิดการผสานกลืนระหว่างภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมและสมัยใหม่ ซึ่งจะช่วยรักษาองค์ความรู้ด้านอาหารไทยแบบดั้งเดิมให้ยังคงอยู่คู่กับสังคมไทยสืบต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อวิเคราะห์เนื้อหา จัดกลุ่มความรู้ และประเมินกลุ่มความรู้น้ำพริกไทย

การศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง

น้ำพริกเป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีบทบาทสำคัญในวิถีชีวิตของคนไทยมาอย่างยาวนาน และเป็นองค์ประกอบหลักในสำหรับอาหารของครัวเรือนทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทย ความหลากหลายของน้ำพริกสะท้อนให้เห็นถึงความแตกต่างด้านทรัพยากร วัฒนธรรม และรสนิยมของผู้บริโภคในแต่ละท้องถิ่น โดยมี “พริก” เป็นวัตถุดิบหลักในการปรุงแต่งรสชาติ ทั้งนี้ พริกมิได้เป็นพืชพื้นถิ่นของประเทศไทย หากแต่มีถิ่นกำเนิดในทวีปอเมริกา และได้มีการแพร่กระจายเข้าสู่ภูมิภาคเอเชียในช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 16 ผ่านเส้นทางการค้าทางทะเล โดยเฉพาะการค้าของชาติโปรตุเกส ส่งผลให้เกิดการเพาะปลูกพริกในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และกลายเป็นวัตถุดิบสำคัญในวัฒนธรรมอาหารของหลายประเทศ

จากการแพร่กระจายของพริกดังกล่าว ทำให้เกิดการพัฒนารูปแบบของน้ำพริกในหลากหลายประเทศ โดยมีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างกันตามบริบททางวัฒนธรรมและทรัพยากรในแต่ละพื้นที่ เช่น ประเทศอินโดนีเซียมีน้ำพริกที่เรียกว่า “ซามบัล” ซึ่งมีรสชาติเผ็ดจัดและมีความหลากหลายของสูตรการปรุง ประเทศมาเลเซียได้รับอิทธิพลจากอินโดนีเซียและยังคงใช้คำว่า “ซามบัล” เช่นเดียวกัน แต่มีการประยุกต์รวมถึงน้ำจิ้มประเภทต่าง ๆ เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของกลุ่มอาหารดังกล่าว ขณะที่ประเทศกัมพูชามีน้ำพริกพื้นบ้านที่เรียกว่า “เป๊าะจระะ” ซึ่งมีการปรุงรสหลากหลายและนิยมรับประทานร่วมกับผัก ประเทศพม่ามีน้ำพริกที่มีลักษณะใกล้เคียงกับของไทย โดยมีการใช้ “งาปี” เป็นทั้งวัตถุดิบและชื่อเรียกน้ำพริก ส่วนประเทศลาวมีการเรียกน้ำพริกแตกต่างกันตามลักษณะการใช้งาน เช่น “ป่น” และ “แจ่ว” ซึ่งสะท้อนถึงความสัมพันธ์ทางวัฒนธรรมอาหารกับภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย (Sangdad Publishing, 2002)

ในมิติของการจัดโครงสร้างความรู้ การจัดหมวดหมู่ (Classification) เป็นกระบวนการสำคัญในการจัดระเบียบองค์ความรู้เพื่อให้สามารถเข้าถึงและใช้งานได้อย่างเป็นระบบ (Hjørland, 2017) แนวคิดหนึ่งที่มีความสนใจคือ “โครงสร้างหมวดหมู่เฉพาะถิ่น” (Folk Classification) ซึ่งเป็นการจัดกลุ่มความรู้ตามมุมมอง ประสบการณ์ และบริบททางวัฒนธรรมของผู้ใช้ โดยเน้นการรับรู้ต่อ “สิ่งของ” หรือปรากฏการณ์ตามที่ปรากฏในชีวิตประจำวัน โครงสร้างลักษณะนี้มีความยืดหยุ่นสูง และสามารถปรับเปลี่ยนไปตามวัตถุประสงค์และบริบทของการใช้งาน ส่งผลให้ไม่มีรูปแบบโครงสร้างที่ตายตัว (Berlin, 1992; Bowker & Star, 1999)

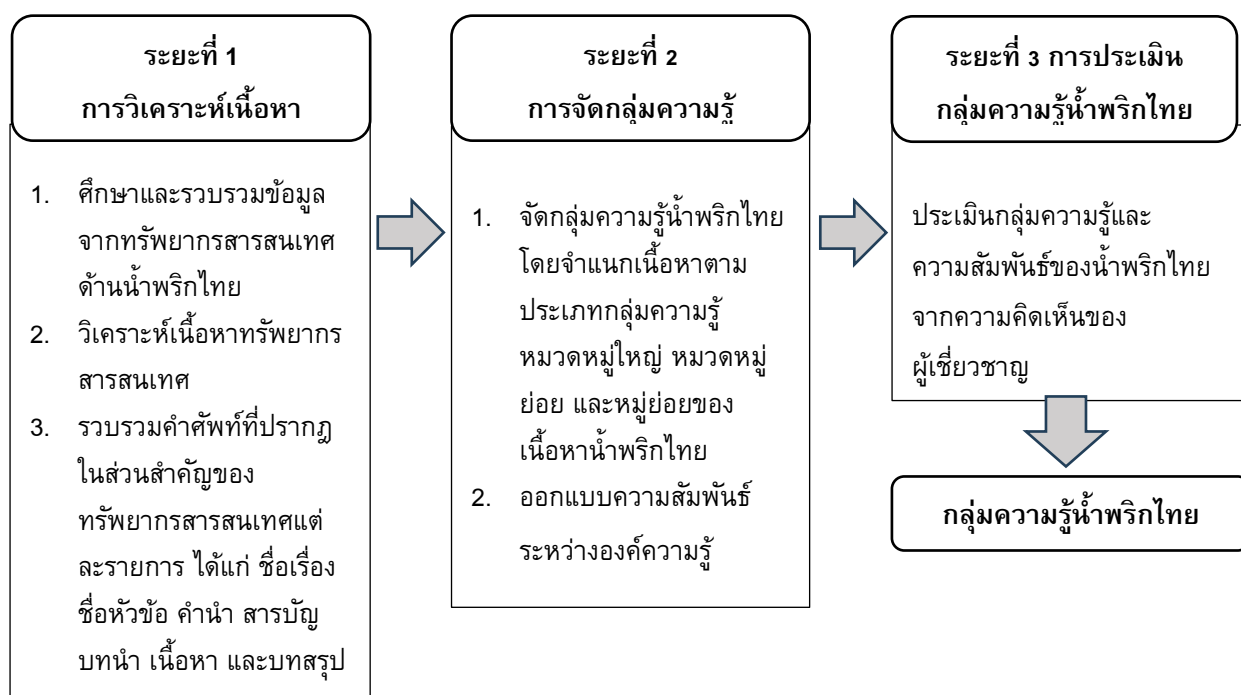
อย่างไรก็ตาม การจัดหมวดหมู่ความรู้ยังสามารถดำเนินการในลักษณะของ “การจัดหมวดหมู่แบบ Entity Classification” หรือ “Phenomenon Classification” ซึ่งเป็นการจัดโครงสร้างแบบมีลำดับชั้น โดยมุ่งเน้นการจัดกลุ่มของวัตถุหรือสิ่งที่มีอยู่ (Entities) อย่างเป็นระบบ โครงสร้างดังกล่าวมักกำหนดให้แต่ละหน่วยความรู้สามารถอยู่ได้เพียงตำแหน่งเดียวภายในระบบ ซึ่งช่วยทำให้เกิดความ

ชัดเจนในการจัดระเบียบข้อมูล แต่ในขณะเดียวกันก็อาจจำกัดความยืดหยุ่นในการสะท้อนความหลากหลายของบริบทเชิงวัฒนธรรม (Ranganathan, 1967; Broughton, 2005)

จากแนวคิดดังกล่าวจะเห็นได้ว่า องค์ความรู้น้ำพริกมีลักษณะเป็นทั้งความรู้เชิงวัฒนธรรมที่มีความหลากหลายและพลวัต และเป็นองค์ความรู้ที่สามารถนำมาจัดโครงสร้างเชิงระบบได้ ดังนั้น การพัฒนาโครงสร้างหมวดหมู่ความรู้น้ำพริกจึงจำเป็นต้องพิจารณาทั้งมิติของความยืดหยุ่นตามแนวคิดของโครงสร้างหมวดหมู่เฉพาะถิ่น (Folk Classification) และแนวคิดการจัดกลุ่มของวัตถุหรือสิ่งที่มีอยู่อย่างเป็นระบบ (Entity Classification) เพื่อให้เกิดความครอบคลุมเนื้อหาได้อย่างครบถ้วน และตอบสนองต่อการนำไปใช้ประโยชน์และจัดการความรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กรอบแนวคิดในการวิจัย

แนวคิดและหลักการที่ใช้ในการวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์และจัดกลุ่มความรู้น้ำพริกไทย ผู้วิจัยได้นำแนวคิดและหลักการที่สำคัญมาประยุกต์ใช้ในงานวิจัยดังแสดงในภาพที่ 1 ดังนี้



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

น้ำพริกไทย หมายถึง อาหารท้องถิ่นประเภทเครื่องจิ้มทั้ง 4 ภาคของประเทศไทย ประกอบด้วยภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้ มีลักษณะแตกต่างกันตามวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่นำมาใช้ในการทำน้ำพริก นิยมรับประทานคู่กับผักพื้นบ้านและเนื้อสัตว์ โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นพริกและกระเทียม ซึ่งมีรสชาติกลมกล่อมทั้งรสเปรี้ยว เค็ม หวาน และเผ็ด

การวิเคราะห์เนื้อหา หมายถึง การศึกษาและรวบรวมความรู้ที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับน้ำพริกไทย โดยพิจารณาเนื้อหาสำคัญของแต่ละรายการในส่วนต่าง ๆ เช่น ชื่อเรื่อง คำนำ สารบัญ บทนำ เนื้อหา และบทสรุปที่เป็นส่วนสำคัญของทรัพยากรสารสนเทศ เพื่อรวบรวมและจัดเก็บชื่อน้ำพริก ประเทศ

ต้นกำเนิด ภูมิภาค รสชาติ กระบวนการปรุง วัตถุดิบ และวิธีการทำ โดยนำรายละเอียดของคำศัพท์ที่ปรากฏลงในแบบวิเคราะห์เนื้อหาความรู้น้ำพริกไทยจากทรัพยากรสารสนเทศ

การจัดกลุ่มความรู้ หมายถึง การนำคำศัพท์ที่ได้จากการวิเคราะห์เนื้อหาการจัดกลุ่มความรู้โดยพิจารณาเนื้อหาความรู้ที่มีแนวคิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกันรวมเข้าไว้ด้วยกัน โดยจำแนกตามประเภทกลุ่มความรู้ หมวดหมู่ใหญ่ หมวดหมู่ย่อย และหมู่ย่อยของเนื้อหาพริกไทย และนำมาออกแบบความสัมพันธ์ระหว่างองค์ความรู้พริกไทย โดยจัดลำดับความสัมพันธ์ของเนื้อหาความรู้ตามโครงสร้างแบบมีลำดับชั้น ประกอบด้วยหมวดหมู่ใหญ่ หมวดย่อย และหมู่ย่อย

การประเมินกลุ่มความรู้ หมายถึง การประเมินขอบเขตเนื้อหาและความสัมพันธ์ภายในกลุ่มความรู้พริกไทยโดยผู้เชี่ยวชาญ เพื่อนำมาใช้ปรับปรุงโครงสร้างการจัดกลุ่มความรู้พริกไทยให้ครอบคลุม ถูกต้อง และสอดคล้องของการจัดความรู้พริกไทย

กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยมีวิธีการเลือกกลุ่มคำศัพท์เป้าหมายแบบเจาะจง (Purposive sampling) โดยคัดเลือกจากทรัพยากรสารสนเทศที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับพริกไทย 4 ภาค เพื่อนำมาใช้ในการวิเคราะห์เนื้อหาพริกไทย ได้แก่ หนังสือ งานวิจัย วิทยานิพนธ์ บทความวิจัย บทความวิชาการ และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ โดยผู้วิจัยมีการคัดเลือกทรัพยากรสารสนเทศที่นำมาวิเคราะห์ด้วยการพิจารณาจากชื่อเรื่อง ชื่อหัวข้อ คำนำ สารบัญ บทนำ เนื้อหา และบทสรุป หากพบทรัพยากรสารสนเทศที่คัดเลือกมามีเนื้อหาเหมือนหรือคล้ายคลึงกัน ผู้วิจัยพิจารณาเลือกทรัพยากรสารสนเทศที่มีความสมบูรณ์ของเนื้อหามากที่สุดเพียงรายการเดียว เมื่อผู้วิจัยนำเอกสารทั้งหมดมาจัดกลุ่มตามชื่อเรื่องและเลือกตัวอย่างมาศึกษาตามเกณฑ์การคัดเลือก

วิธีวิจัย

วิธีการวิจัยใช้วิธีวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis) เพื่อศึกษารายละเอียดของเนื้อหาที่เป็นแนวคิดของความรู้ที่ปรากฏในทรัพยากรสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับพริกไทย โดยแบ่งออกเป็น 3 ระยะ ดังนี้

ระยะที่ 1 การวิเคราะห์เนื้อหา โดยมีขั้นตอน ดังนี้

1.1 ศึกษาและรวบรวมข้อมูลจากทรัพยากรสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับพริกไทยสำหรับวางกรอบแนวคิดสำคัญภายในขอบเขตความรู้พริกไทย โดยมีเกณฑ์ในการคัดเลือกทรัพยากร ดังนี้
1) มีเนื้อหาเกี่ยวกับพริกไทยโดยตรง 2) เผยแพร่โดยสำนักพิมพ์ที่มีความน่าเชื่อถือ และ 3) เผยแพร่เป็นภาษาไทย

1.2 วิเคราะห์เนื้อหาความรู้พริกไทยจากทรัพยากรสารสนเทศ ประกอบด้วยหนังสือ งานวิจัย วิทยานิพนธ์ บทความวิจัย บทความวิชาการ และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เป็นต้น

1.3 รวบรวมคำศัพท์ที่ปรากฏในเนื้อหาส่วนสำคัญต่าง ๆ ของทรัพยากรสารสนเทศแต่ละรายการจากชื่อเรื่อง ชื่อหัวข้อ คำนำ สารบัญ บทนำ เนื้อหา และบทสรุป เพื่อให้ได้ขอบเขตเนื้อหาความรู้พริกไทย แล้วบันทึกรายละเอียดของคำศัพท์ที่ปรากฏลงในแบบวิเคราะห์เนื้อหาความรู้พริกไทยจากทรัพยากรสารสนเทศ

ระยะที่ 2 การจัดกลุ่มความรู้ โดยมีขั้นตอน ดังนี้

2.1 จัดกลุ่มเนื้อหาความรู้ที่มีเนื้อหาความรู้เรื่องเดียวกันหรือคล้ายคลึงกันรวมไว้ด้วยกัน โดยใช้เกณฑ์ความสัมพันธ์ซึ่งเนื้อหาเป็นหลักในการจำแนกประเภท สามารถจำแนกเนื้อหาตามประเภทกลุ่มความรู้ออกเป็น 7 กลุ่ม ได้แก่ 1) ชื่อน้ำพริก 2) ประเทศต้นกำเนิด 3) ภูมิภาค 4) วัตถุดิบ 5) วิธีการทำ 6) กระบวนการเตรียม และ 7) รสชาติ

2.2 ออกแบบความสัมพันธ์ระหว่างองค์ความรู้น้ำพริกไทย โดยจัดลำดับความสัมพันธ์ของเนื้อหาความรู้แบบโครงสร้างแบบมีลำดับชั้น ประกอบด้วยหมวดใหญ่ หมวดย่อย และหมู่ย่อย

ระยะที่ 3 การประเมินกลุ่มความรู้น้ำพริกไทย

ประเมินกลุ่มความรู้น้ำพริกไทย โดยการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน ประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยจำนวน 2 ท่าน ด้านสารสนเทศศาสตร์จำนวน 2 ท่าน และด้านเทคโนโลยีจำนวน 1 ท่าน ผู้วิจัยใช้วิธีการสัมภาษณ์ด้วยตนเอง เพื่ออธิบายการออกแบบกลุ่มความรู้และความสัมพันธ์ให้ผู้เชี่ยวชาญประเมินโครงสร้างคำศัพท์ การจัดกลุ่มเนื้อหา การออกแบบหมวดใหญ่ หมวดย่อย และหมู่ย่อย แบ่งเป็นด้านความครอบคลุม ประกอบด้วยความครบถ้วนของเนื้อหาที่ได้จากการสืบค้น ความสมบูรณ์ของเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง ด้านความถูกต้อง ประกอบด้วยแนวคิด หมวดหมู่หลัก หมวดหมู่ย่อย คำศัพท์ ความสัมพันธ์ คุณสมบัติ และตัวอย่างข้อมูล ด้านความสอดคล้อง ประกอบด้วย ความเชื่อมโยงของเนื้อหา รูปแบบความสัมพันธ์ที่แสดงความสอดคล้องของเนื้อหา รวมทั้งความสัมพันธ์ขององค์ความรู้น้ำพริกไทย สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ ผู้วิจัยใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหาเชิงคุณภาพ โดยถอดความจากการสัมภาษณ์ จากนั้นจำแนกประเด็นความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญออกเป็นรายด้าน ได้แก่ ด้านความครอบคลุม ด้านความถูกต้อง และด้านความสอดคล้อง แล้วนำผลการประเมินมาสังเคราะห์เพื่อปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มความรู้น้ำพริกไทยให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

การสร้างและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัย

เครื่องมือวิจัยประกอบด้วย 1) แบบวิเคราะห์เนื้อหาความรู้น้ำพริกไทยจากทรัพยากรสารสนเทศ เพื่อใช้ในขั้นตอนการวิเคราะห์และจัดกลุ่มเนื้อหา และ 2) แบบสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ เพื่อประเมินกลุ่มความรู้น้ำพริกไทย

ผู้วิจัยได้สร้างเครื่องมือในการรวบรวมข้อมูล โดยการสร้างแบบวิเคราะห์เนื้อหาความรู้น้ำพริกไทยจากทรัพยากรสารสนเทศที่ได้จากการทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกไทย เพื่อใช้วิเคราะห์รายละเอียดและบันทึกเนื้อหาที่ปรากฏในทรัพยากรสารสนเทศที่มีรายละเอียดเกี่ยวกับน้ำพริกไทยในแต่ละรายการ ได้แก่ ชื่อเรื่อง ชื่อหัวข้อ คำนำ สารบัญ บทนำ เนื้อหา และบทสรุป ทดลองใช้แบบวิเคราะห์เนื้อหาโดยมีผู้บันทึกข้อมูลหลายคนเพื่อตรวจสอบสามเ้าการบันทึกข้อมูลที่ตรงกันแสดงให้เห็นความน่าเชื่อถือของเครื่องมือวิจัย สามารถนำไปใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในขั้นตอนถัดไป

แบบสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญใช้ในการประเมินกลุ่มความรู้น้ำพริกไทย แบ่งเป็น 4 ตอน ได้แก่ ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ตอนที่ 2 ความคิดเห็นด้านคุณภาพเชิงเนื้อหาของการจัดกลุ่มความรู้น้ำพริกไทย ประกอบด้วย ความครอบคลุม ความถูกต้อง และความสอดคล้อง ตอนที่ 3 ความคิดเห็นด้านการออกแบบกลุ่มความรู้น้ำพริกไทย ประกอบด้วย ความชัดเจนและความยืดหยุ่น

และตอนที่ 4 ความคิดเห็นต่อการนำองค์ความรู้ไปใช้งาน การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือวิจัยโดยการหาค่าดัชนีความตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity Index: CVI) โดยผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 5 ท่าน มีค่าดัชนีความตรงเชิงเนื้อหารายข้อ (Item Content Validity: I-CVI) เท่ากับ 1.0 และค่าดัชนีความตรงเชิงเนื้อหาของแบบสัมภาษณ์ทั้งฉบับ (Content Validity Index for Scale: S-CVI) เท่ากับ 1.0 ซึ่งอยู่ในเกณฑ์ที่ดี (Phonphoththanamat, 2022) และมีการปรับปรุงเพิ่มเติมรายละเอียดตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยนี้ได้รับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ เลขที่ SWUEC-672684 ผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบวิเคราะห์เนื้อหาความรู้น้ำพริกไทยจากทรัพยากรสารสนเทศแต่ละรายการด้วยการวิเคราะห์รายละเอียดของเนื้อหา แล้วนำมาสังเคราะห์ความรู้ออกเป็นคำศัพท์และแนวคิดที่ปรากฏในสารสนเทศเกี่ยวกับน้ำพริกไทย จากนั้นนำไปสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญเพื่อประเมินโครงสร้างกลุ่มความรู้น้ำพริกไทยและสอบถามข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยศึกษาและพิจารณาทรัพยากรสารสนเทศแต่ละรายการ โดยพิจารณาส่วนสำคัญต่าง ๆ ของแต่ละรายการ ประกอบด้วย ชื่อเรื่อง ชื่อหัวข้อ คำนำ สารบัญ บทนำ เนื้อหา และบทสรุป เพื่อรวบรวมคำศัพท์และแนวคิดสำคัญที่ปรากฏลงในแบบวิเคราะห์เนื้อหาความรู้น้ำพริกไทยจากทรัพยากรสารสนเทศ นำมาวิเคราะห์และจัดกลุ่มน้ำพริกไทย โดยใช้วิธีวิเคราะห์เชิงระบบ และนำกลุ่มความรู้น้ำพริกไทยมาพิจารณาความซ้ำทางด้านเนื้อหา เพื่อจัดกลุ่มความรู้ใหม่ตามความสัมพันธ์แบบมีลำดับชั้นได้โครงสร้างทางความรู้แบ่งออกเป็นหมวดใหญ่ หมวดย่อย หมู่ และหมู่ย่อย เมื่อได้กลุ่มความรู้แล้วนำไปให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน ตรวจสอบความเหมาะสมของกลุ่มความรู้น้ำพริกไทย โดยผู้วิจัยนำเสนอโครงสร้างด้วยวิธีการสัมภาษณ์

ผลการวิจัย

วิธีการวิจัยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) โดยใช้วิธีวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis) เพื่อศึกษารายละเอียดของเนื้อหาที่เป็นแนวคิดของความรู้ที่ปรากฏในทรัพยากรสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกไทย โดยแบ่งออกเป็น 3 ระยะ ดังนี้

ระยะที่ 1 การวิเคราะห์เนื้อหา โดยมีขั้นตอน ดังนี้

1.1 ศึกษาและรวบรวมข้อมูลจากทรัพยากรสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกไทย จำนวน 21 รายการ สำหรับวางกรอบแนวคิดสำคัญภายในขอบเขตความรู้น้ำพริกไทย

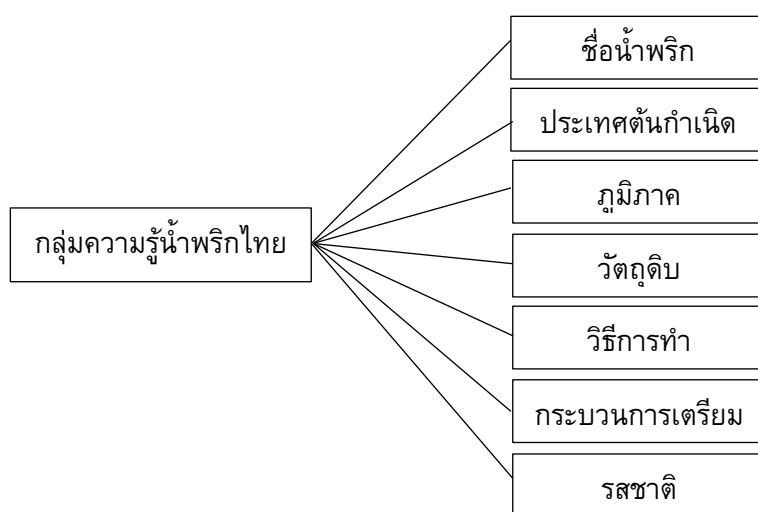
1.2 วิเคราะห์เนื้อหาความรู้น้ำพริกไทยจากทรัพยากรสารสนเทศ ประกอบด้วยหนังสือ งานวิจัย วิทยานิพนธ์ บทความวิจัย บทความวิชาการ และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เป็นต้น

1.3 รวบรวมคำศัพท์ที่ปรากฏในเนื้อหาส่วนสำคัญต่าง ๆ ของทรัพยากรสารสนเทศแต่ละรายการจากชื่อเรื่อง ชื่อหัวข้อ คำนำ สารบัญ บทนำ เนื้อหา และบทสรุป เพื่อให้ได้ขอบเขตเนื้อหาความรู้น้ำพริกไทย แล้วบันทึกรายละเอียดของคำศัพท์ที่ปรากฏลงในแบบวิเคราะห์เนื้อหาความรู้น้ำพริกไทยจากทรัพยากรสารสนเทศ

จากการวิเคราะห์เนื้อหาข้างต้น พบว่าทรัพยากรสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกไทยมีการกระจายตัวของเนื้อหาอยู่ในแหล่งข้อมูลหลายประเภท ทั้งหนังสือตำราอาหาร งานวิจัย และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งแต่ละแหล่งมีจุดเน้นที่แตกต่างกัน กล่าวคือ หนังสือตำราอาหารมุ่งเน้นด้านวัตถุดิบและวิธีการทำ งานวิจัยมุ่งเน้นด้านคุณค่าทางโภชนาการ ในขณะที่สื่ออิเล็กทรอนิกส์มุ่งเน้นด้านการนำเสนอสูตรอาหารเพื่อการบริโภค

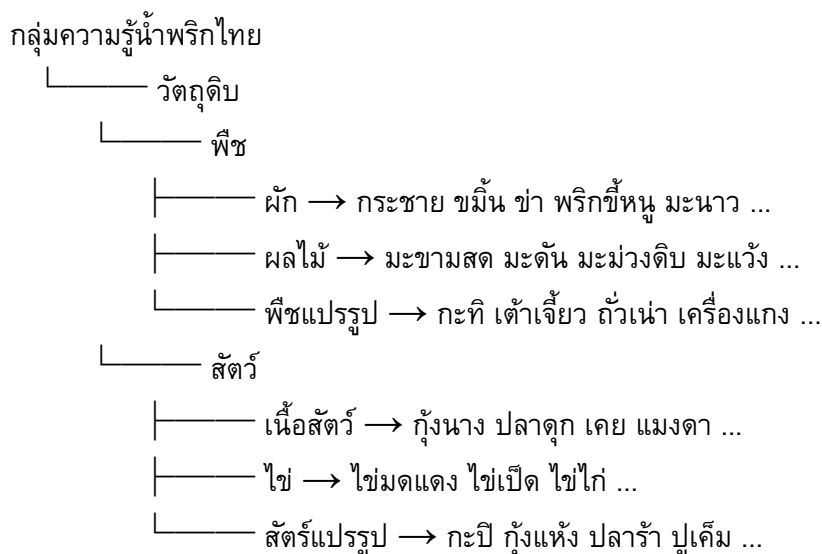
ระยะที่ 2 การจัดกลุ่มความรู้ โดยมีขั้นตอน ดังนี้

2.1 จัดกลุ่มเนื้อหาความรู้ที่มีเนื้อหาความรู้เรื่องเดียวกันหรือคล้ายคลึงกันรวมไว้ด้วยกัน โดยสามารถจำแนกเนื้อหาตามประเภทกลุ่มความรู้ออกเป็น 7 กลุ่ม ได้แก่ 1) ชื่อน้ำพริก 2) ประเทศต้นกำเนิด 3) ภูมิภาค 4) วัตถุดิบ 5) วิธีการทำ 6) กระบวนการเตรียม และ 7) รสชาติ ตามภาพที่ 2



ภาพที่ 2 โมเดลเชิงโครงสร้างของกลุ่มความรู้น้ำพริกไทย

2.2 ออกแบบความสัมพันธ์ระหว่างองค์ความรู้น้ำพริกไทย โดยจัดลำดับความสัมพันธ์ของเนื้อหาความรู้แบบโครงสร้างแบบมีลำดับชั้น ประกอบด้วยหมวดใหญ่ หมวดย่อย และหมู่ย่อย ตามภาพที่ 3



ภาพที่ 3 ตัวอย่างโครงสร้างแบบลำดับชั้นของกลุ่มความรู้น้ำพริกไทย หมวดวัตถุดิบ

จากการจัดกลุ่มความรู้ สามารถวิเคราะห์ลักษณะเฉพาะของกลุ่มความรู้ทั้ง 7 หมวดได้ดังนี้ กลุ่มความรู้สามารถจำแนกออกเป็น 2 ลักษณะ ได้แก่ กลุ่มที่ 1 เป็นกลุ่มความรู้เชิงบริบท (Contextual Knowledge) ประกอบด้วย ชื่อน้ำพริก ประเทศต้นกำเนิด และภูมิภาค ซึ่งให้ข้อมูลเกี่ยวกับอัตลักษณ์ และที่มาของน้ำพริก และกลุ่มที่ 2 เป็นกลุ่มความรู้เชิงกระบวนการ (Procedural Knowledge) ประกอบด้วย วัตถุดิบ วิธีการทำ กระบวนการเตรียม และรสชาติ ซึ่งให้ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการและผลลัพธ์ของการประกอบอาหาร ความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มความรู้ทั้ง 2 ลักษณะนี้สะท้อนให้เห็นว่าองค์ความรู้น้ำพริกไทยมีความซับซ้อนในหลายมิติ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดการจัดการองค์ความรู้ที่ต้องคำนึงถึงทั้งบริบท กระบวนการ และผลลัพธ์อย่างบูรณาการ

ระยะที่ 3 การประเมินกลุ่มความรู้น้ำพริกไทย

ประเมินกลุ่มความรู้น้ำพริกไทย โดยการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน ประกอบด้วย ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยจำนวน 2 ท่าน ด้านสารสนเทศศาสตร์จำนวน 2 ท่าน และด้านเทคโนโลยีจำนวน 1 ท่าน ผู้วิจัยใช้วิธีการสัมภาษณ์ด้วยตนเอง เพื่ออธิบายการออกแบบโครงสร้างกลุ่มความรู้และความสัมพันธ์ ให้ผู้เชี่ยวชาญประเมินโครงสร้างคำศัพท์ การจัดกลุ่มเนื้อหา การออกแบบหมวดหมู่ใหญ่ หมวดย่อย และหมู่ย่อย แบ่งเป็นด้านความครอบคลุม ประกอบด้วยความครบถ้วนของเนื้อหาที่ได้จากการสืบค้น ความสมบูรณ์ของเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง ด้านความถูกต้อง ประกอบด้วยแนวคิดหมวดหมู่หลัก หมวดหมู่ย่อย คำศัพท์ ความสัมพันธ์ คุณสมบัติ และตัวอย่างข้อมูล ด้านความสอดคล้อง ประกอบด้วยความเชื่อมโยงของเนื้อหา รูปแบบความสัมพันธ์ที่แสดงความสอดคล้องของเนื้อหา รวมทั้งความสัมพันธ์ขององค์ความรู้น้ำพริกไทย

ผลการประเมินโดยผู้เชี่ยวชาญข้างต้นสะท้อนให้เห็นว่าโครงสร้างกลุ่มความรู้น้ำพริกไทยทั้ง 7 หมวดมีความสอดคล้องกับมุมมองของผู้เชี่ยวชาญจากสาขาวิชา กล่าวคือ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยให้ความสำคัญกับความถูกต้องของเนื้อหาเชิงวัฒนธรรมและกรรมวิธีการปรุง ผู้เชี่ยวชาญด้านสารสนเทศศาสตร์ให้ความสำคัญกับความครอบคลุมและความสอดคล้องของโครงสร้างการจัดหมวดหมู่ ส่วนผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีให้ความสำคัญกับความเป็นไปได้ในการนำโครงสร้างไปพัฒนาเป็นระบบสารสนเทศ การบูรณาการมุมมองจากผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ด้านนี้ช่วยให้โครงสร้างกลุ่มความรู้น้ำพริกไทยมีความสมบูรณ์ทั้งในเชิงเนื้อหา โครงสร้าง และการนำไปใช้งานจริง

การอภิปรายผล

การวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์และจัดกลุ่มความรู้น้ำพริกไทย สามารถอภิปรายผลการวิจัยในประเด็นที่สำคัญ รายละเอียด ดังนี้

1. การวิเคราะห์และจัดกลุ่มเนื้อหาพริกไทย

ผลการวิเคราะห์และจัดกลุ่มเนื้อหาพริกไทย ผู้วิจัยวิเคราะห์เนื้อหาทรัพยากรสารสนเทศน้ำพริกไทย จำนวน 21 รายการ สามารถจัดกลุ่มเนื้อหาพริกไทยออกเป็นจำนวน 7 กลุ่มเนื้อหา ประกอบด้วย 1) ชื่อน้ำพริก 2) ประเทศต้นกำเนิด 3) ภูมิภาค 4) วัตถุดิบ 5) วิธีการทำ 6) กระบวนการเตรียม และ 7) รสชาติ และคำศัพท์ จำนวน 636 คำ โดยพิจารณาให้เนื้อหาความรู้เรื่องเดียวกันหรือเนื้อหาที่มีความคล้ายคลึงกัน หรือคำศัพท์ที่มีเนื้อหาคล้ายคลึงกันอยู่ด้วยกัน สอดคล้องกับงานวิจัยของ Wongthai (2016) ที่พบว่าน้ำพริกไทยมีหลายประเภท ความหลากหลายของน้ำพริกสะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายของภูมิปัญญาไทยที่นำวัตถุดิบจากสิ่งรอบตัวทั้งพืชและสัตว์ต่าง ๆ มา

ประกอบเป็นอาหาร โดยมีการตั้งชื่อที่แสดงให้เห็นส่วนประกอบสำคัญที่มาจากวัตถุดิบท้องถิ่น เนื่องจากผู้นำนําเอาทรัพยากรในภูมิภาคหรือท้องถิ่นมาประยุกต์และสร้างสรรค์เป็นอาหาร ส่งผลให้เกิดเป็นมรดกสืบทอดทางท้องถิ่นอย่างหนึ่งของไทย นับเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณ และความหลากหลายของน้ำพริกแสดงถึงเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันในแต่ละท้องถิ่น เช่น ภาคกลางมีน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาทุ ภาคเหนือมีน้ำพริกอ่อง น้ำพริกหนุ่ม ภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีน้ำพริกปลาร้าแจ่วเห็ด และภาคใต้มีน้ำพริกใต้ปลา น้ำพริกบูดู ความหลากหลายดังกล่าวสะท้อนให้เห็นถึงความจำเป็นในการจัดระบบความรู้อย่างเป็นระบบ สอดคล้องกับแนวคิดของ Hjørland (2017) ที่กล่าวว่า การจัดระบบความรู้ที่มีประสิทธิภาพต้องคำนึงถึงบริบทเชิงสังคมและวัฒนธรรมของความรู้นั้น ๆ ไม่ใช่เพียงการจำแนกตามลักษณะทางกายภาพเท่านั้น ผลการวิเคราะห์เนื้อหาว่าน้ำพริกไทยที่ครอบคลุมทั้ง 7 กลุ่มจึงสอดคล้องกับหลักการดังกล่าว เนื่องจากมีการบูรณาการทั้งมิติเชิงบริบททางวัฒนธรรม ได้แก่ ชื่อน้ำพริก ประเทศต้นกำเนิด และภูมิภาค เข้ากับมิติเชิงกระบวนการ ได้แก่ วัตถุดิบ วิธีการทำ กระบวนการเตรียม และรสชาติ

2. การจัดกลุ่มความรู้ว่าน้ำพริกไทย

การจัดกลุ่มความรู้แบ่งออกเป็น 7 หมวดใหญ่ ได้แก่ 1) ชื่อน้ำพริก 2) ประเทศต้นกำเนิด 3) ภูมิภาค 4) วัตถุดิบ 5) วิธีการทำ 6) กระบวนการปรุงรส และ 7) รสชาติ

จากการจัดกลุ่มองค์ความรู้ว่าน้ำพริกไทย พบว่า การออกแบบหมวดหมู่ “ชื่อน้ำพริก” “วัตถุดิบ” และ “รสชาติ” เป็นองค์ประกอบหลักที่เอื้อต่อการสืบค้นของผู้ที่สนใจองค์ความรู้ว่าน้ำพริกไทย เมื่อพิจารณาในมุมมองของการจัดระบบความรู้ตามหลักการพื้นฐานของทฤษฎีการจำแนกแบบฟาเซท (Faceted Classification) ของ Ranganathan (1967) ที่วิเคราะห์ความเป็นเหตุเป็นผลของตรรกะความคิดและความสัมพันธ์ กล่าวคือ ผู้ใช้สามารถสืบค้นน้ำพริกจากมิติของชื่อ วัตถุดิบ หรือรสชาติได้อย่างอิสระโดยไม่จำเป็นต้องสืบค้นตามลำดับขั้นเพียงทางเดียว ซึ่งช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการค้นคืนสารสนเทศ ผลการศึกษานี้สอดคล้องกับงานวิจัยของ Suwannako & Niwattanakul (2025) พบว่า ชื่อของสมุนไพรเป็นคำค้นที่ผู้ใช้สืบค้นข้อมูลมากที่สุด โดยเฉพาะอย่างยิ่งในบริบทของน้ำพริกไทยที่มีเครื่องปรุงพื้นฐานมาจากภูมิปัญญาสมุนไพรซึ่งมีคุณสมบัติประโยชน์ต่อสุขภาพ (Su & Udomsilp, 2024) นอกจากนี้ การกำหนดรายละเอียดวัตถุดิบยังมีความสำคัญในเชิงโภชนาการและการประเมินความปลอดภัยของอาหาร สอดคล้องกับแนวคิดของ Dooley et al. (2018) ที่กล่าวว่า การทำความเข้าใจส่วนประกอบของอาหารช่วยให้ผู้บริโภคสามารถประเมินความเสี่ยงต่อสารพิษหรือสารก่อภูมิแพ้ที่อาจปนเปื้อนในวัตถุดิบได้ ในส่วนของหมวดหมู่ “รายละเอียดวิธีการทำ” และ “กระบวนการปรุงรส” ถือเป็นชุดความรู้ที่เป็นอัตลักษณ์สำคัญของกลุ่มอาหารปรุงสุก (Cooked Food) เนื่องจากกระบวนการเหล่านี้เป็นกลไกหลักในการเปลี่ยนวัตถุดิบให้เป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ Popovski et al. (2019) ที่พบว่าอาหารหลายประเภทมีการระบุกรรมวิธีการปรุงไว้ในชื่ออาหารอย่างชัดเจน เช่น ไก่ย่าง หรือไก่อบ ดังนั้น การสกัดองค์ความรู้ด้านวิธีการทำและขั้นตอนการปรุงจึงเป็นสารสนเทศสำคัญที่ตอบสนองความต้องการของผู้ใช้ในการสืบค้นเพื่อนำไปปฏิบัติจริง การกำหนดหมวดหมู่ “ประเทศต้นกำเนิด” และ “ภูมิภาค” เป็นประโยชน์ในด้านการใช้ซ้ำข้อมูล (Reuse) ตามหลักการออกแบบโครงสร้างความรู้ด้วยออนโทโลยีของ Noy and McGuinness (2001) มีการกำหนดหมวดหมู่ประเทศต้นกำเนิดและภูมิภาคเป็นแนวคิดพื้นฐานที่เป็นมาตรฐาน และสามารถนำกลับมาใช้ซ้ำได้ในหลายบริบท และ Gruber, T.R. (1995) มีการแยกหมวดหมู่ประเทศและภูมิภาค เป็นการ

กำหนดโครงสร้างของความรู้แบบมีลำดับชั้นทางภูมิศาสตร์ ช่วยทำให้เกิดความชัดเจน ลดความซ้ำซ้อน และสามารถนำกลับมาใช้ซ้ำ นับเป็นการสร้างระบบที่มีความยืดหยุ่น และสามารถต่อยอดการใช้งานองค์ความรู้ของน้ำพริกในภูมิภาคอื่น ๆ ได้ นอกจากนี้ ยังเป็นมิติที่ช่วยให้เกิดความเข้าใจถึงภูมิปัญญาทางสังคมและรากเหง้าของวัฒนธรรมอาหารในแต่ละท้องถิ่น สอดคล้องกับแนวคิดของ Chongchorhor and Kabmala (2019) ที่พบว่าบริบททางภูมิศาสตร์เป็นตัวกำหนดวิถีของวัฒนธรรมอาหารและการส่งต่อความรู้จากรุ่นสู่รุ่น

ข้อเสนอแนะ

ผลการวิจัยนี้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในเชิงปฏิบัติได้หลายมิติ ในด้านการจัดการองค์ความรู้ โครงสร้างการจัดกลุ่มความรู้น้ำพริกไทย โดยใช้เป็นโครงสร้างพื้นฐานสำหรับการพัฒนาออนไลน์ และระบบฐานความรู้ด้านน้ำพริกไทยบนระบบดิจิทัล การจัดระบบองค์ความรู้จะเป็นระบบจะช่วยอนุรักษ์ภูมิปัญญาด้านอาหาร ให้องค์ความรู้น้ำพริกไทยซึ่งเป็นมรดกทางวัฒนธรรมได้รับการจัดเก็บ และถ่ายทอดอย่างยั่งยืน มิให้สูญหายไปกับกระแสวัฒนธรรมอาหารสมัยใหม่ นอกจากนี้ ผู้สนใจสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารหรือสร้างสื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับน้ำพริกไทยในแต่ละภูมิภาค อันจะช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้แก่ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นได้อย่างเป็นรูปธรรม ทั้งนี้ การศึกษาในอนาคตควรขยายขอบเขตไปยังน้ำพริกไทยประเภทอื่นที่ยังไม่ได้ครอบคลุมในการวิจัยนี้ รวมถึงควรศึกษาเปรียบเทียบกับโครงสร้างองค์ความรู้อาหารเครื่องจิ้มของประเทศอื่นในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาออนไลน์อาหารในระดับภูมิภาคต่อไป

จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์

การวิจัยนี้ได้รับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ เลขที่ SWUEC-672684

เอกสารอ้างอิง

- Akanit, R., Putthapongsiriporn, T., Lumdabwong, N., and Thunkijjanukij, A. (2011). Ontology development for rice processing knowledge management. **Journal of Agricultural Research and Communications**, 27(3), 267-274. [In Thai]
- Berlin, B. (1992). **Ethnobiological classification: Principles of categorization of plants and animals in traditional societies**. Princeton University Press.
- Bowker, G. C., and Star, S. L. (1999). **Sorting things out: Classification and its consequences**. MIT Press.
- Brank, J., Grobelnik, M., and Mladenic, D. (2005). A survey of ontology evaluation techniques. In: **Proceedings of the conference on data mining and data warehouses (SiKDD 2005)**. Slovenia: Citeseer Ljubljana.
- Broughton, V. (2005). **Essential classification**. Facet Publishing.

- Cantais, J., Dominguez, D., Gigante, V., Laera, L., and Tamma, V. (2005). An example of food ontology for diabetes control. In: **Proceedings of the international semantic web conference 2005 workshop on ontology patterns for the semantic web. CEUR-WS**. Retrieved from <https://cgi.csc.liv.ac.uk/~floriana/PIPS/papers/FoodOntology.pdf>
- Chaipattanamatee, P. (2021). The development of ontologies of processed food products of community enterprise group. **The Journal of King Mongkut's University of Technology North Bangkok**, 31(1), 118-129. [In Thai]
- Chongchorhor, C., and Kabmala, M. (2019). Using facet analytico-synthetic method for organizing Thai's indigenous rice knowledge. **Kasetsart Journal of Social Sciences**, 40(1), 121-128.
- Chuamuangfang S., and Aunsan, S. (2017). Constructing the ontology for food recommendation items based on body's elements. In: **ASTC2017: The 5th academic science and technology conference 2017**. (pp. 1411-1417). [In Thai]
- Dooley, D. M., et, al. (2018). FoodOn: a harmonized food ontology to increase global food traceability, quality control and data integration. **NPJ Science of Food**, 2. <https://doi.org/10.1038/s41538-018-0032-6>
- Gruber, T. R. (1995). Toward principles for the design of ontologies used for knowledge sharing? **International Journal of Human-Computer Studies**, 43(5-6), 907-928. <https://doi.org/10.1006/ijhc.1995.1081>
- Hjørland, B. (2017). Classification. **Knowledge Organization**, 44(2), 97–128.
- Kabmala, M., Manmart, L., and Malaivongs, K. (2006). Ontologies: Approach for building. **Journal of Information Science Research and Practice**, 24(1-3), 24-49. [In Thai]
- Kolchin, M., and Zamula, D. (2013). Food product ontology: initial implementation of a vocabulary for describing food products. In: **Proceeding of the 14th conference of open innovations association FRUCT**, FRUCT Association.
- Kunprajhuab, K. (2013). **The development of a dietary supplement product ontology** [Master's degree]. Suranaree University of Technology, Thailand. [In Thai]
- Lertkrai, J., and Boonbrahm, S. (2017). Application of ontology technology for food recommendation. **Journal of Information Science and Technology (JIST)**, 7(1), 22-32. <https://doi.org/10.14456/jist.2017.3> [In Thai]
- Madalli, D. P., Chatterjee, U., and Dutta, B. (2017). An analytical approach to building a core ontology for food. **Journal of Documentation**, 73(1), 123-144.

- Ninsin, S. (2010). **Local wisdom knowledge development model for tamarind processing using ontology-structured content management system** [Master's degree]. Naresuan University, Thailand. [In Thai]
- Nitiworakarn, S. (2014). Thai food: Cultural heritage of the nation. **Academic Journal Phranakhon Rajabhat University**, 5(1), 171-179. [In Thai]
- Noy, N. F., and McGuinness, D. L. (2001). **Ontology development 101: A guide to creating your first ontology**. Retrieved from https://protege.stanford.edu/publications/ontology_development/ontology101.pdf
- Oussaid, M., Bouarab-Dahmani, F., and Cullot, N. (2022, November). Food ontology enrichment using word embeddings and machine learning technologies. In: **2022 5th international symposium on informatics and its applications (ISIA)** (pp. 1-6).
- Phonphotthanamat, W. (2022). A comparative study of verifying the content validity of a research instrument with the IOC, CVR and CVI. **RSU Library Journal**, 28(1), 169-192. [In Thai]
- Popovski, G., Seljak, B. K., and Eftimov, T. (2019). FoodOntoMap: Linking food concepts across different food ontologies. In: **Proceedings of the 11th international joint conference on knowledge discovery, knowledge engineering and knowledge management (IC3K 2019)**. (pp. 195–202). SciTePress. <https://doi.org/10.5220/0008353201950202>
- Ranganathan, S. R. (1967). **Prolegomena to library classification** (3rd ed.). London: Asia Publishing House.
- Saengsupawat, P. (2014). **The development of a Thai food recipe ontology for supporting ingredient substitution** [Master's degree]. Suranaree University of Technology, Thailand. [In Thai]
- Sangdad Publishing. (2002). **น้ำพริกรสเด็ด [The flavorful chili paste]** (2nd ed.). Sangdad. [In Thai]
- Snae, C., and Bruckner, M. (2008). FOODS: A food-oriented ontology-driven system. In: **2008 2nd IEEE international conference on digital ecosystems and technologies** (pp.168-176). IEEE. <https://doi.org/10.1109/DEST.2008.4635195>
- Su, W., and Udomsilp, P. (2024). Chili paste: Intangible cultural heritage in Thai and Chinese society. **Journal of Humanities and Social Sciences Bansomdejchaopraya Rajabhat University**, 18(2), 212-235. [In Thai]
- Suwannako, P., and Niwattanakul, S. (2025). The development of Thai herbal ontology to support information search using SPARQL. **Journal of Information Science Research and Practice**, 43(1), 58-72. <https://doi.org/10.14456/jiskku.2025.4> [In Thai]

- Wiharja, K. R. S., Barawi, M. H., Romadhony, A., Atastina, I., Dharayani, R., and Othman, M. K. (2025). Safe Nusantara: A semi-automatic framework for engineering and populating a Nusantara Food Ontology. **International Journal on Information and Communication Technology**, 10(2), 321-337.
<https://doi.org/10.21108/ijoict.v10i2.1042>
- Wongthai, N. (2016). The Study of the chili paste names in 4 regions of Thailand: The reflection of Thai living and culture. **Srinakharinwirot Research and Development (Journal of Humanities and Social Sciences)**, 8(16), 88-100. [In Thai]
- Yathongchai, W. (2017). Ontological with knowledge based development. **Journal of Science and Technology Buriram Rajabhat University**, 1(2), 47-58. [In Thai]
- Yuwanabun, N., Chaitap, W., Kantri, N., Krisnachuta, S., Pandam, P., and Sathawee, S. (2007). น้ำพริก : ฐานทรัพยากรอาหาร วิถีชุมชน ภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ [Nam prik: Food resource base and community ways of life under globalization]. BioThai Foundation. [In Thai]