**อาหารของประเทศสิงคโปร์**

**Food in Singapore**

อภิชญา สายสุวรรณ์

Apichaya Saisuwan

คณะวิศวกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

E-mail: apichaya20334@gmail.com

**บทคัดย่อ**

อาหาร คือปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของทุกสิ่งมีชีวิต ดังนั้นจึงมีความสำคัญและจำเป็นอย่างมาก แต่เราจะทำอย่างไรให้วงการอาหารประสบความสำเร็จได้ระดับโลก ต้องใช้วิธีการ มาตรการอย่างไรในการควบคุม และทำอย่างไรให้อาหารที่ธรรมดา กลายเป็นมรดกของโลกไปได้

ในบทความนี้ได้กล่าวถึงวัฒนธรรมของอาหารในประเทศสิงคโปร์ ความเกี่ยวข้อต่างๆที่ทำให้อาหารริมทางกลายเป็นมรดกของโลก ประเทศสิงคโปร์มีการจัดการอย่างไรเพื่อควบคุมคุณภาพทางด้านอาหารให้ครอบคลุมได้ดีถึงเพียงนี้ รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่สร้างขึ้นมาได้อย่างมีประสิทธิภาพทำให้เกิดประโยชน์สูงสุดได้ ตามที่ได้ศึกษามานั้นทำให้เกิดความรู้มากมายเกี่ยวกับประเทศแห่งนี้ ไม่น่าเชื่อเลยว่าประชากรที่น้อยถึงเพียงนี้แต่กลับพัฒนาประเทศไปได้ถึงจุดสูงสุดในหลายๆด้าน

กระบวนการผลิตอาหาร ก็เป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่สำคัญต่อความสำเร็จในครั้งนี้

(ควรเขียนตามจำนวนคำที่วารสารกำหนด ประมาณ 250-300 คำ)

**คำสำคัญ:** ควรเขียน 3-5 คำ ตรงตามชื่อ/ประเด็นที่นำเสนอ เพื่อให้ค้นหาได้ง่าย

**Abstract**

**Keywords:**

**บทนำ**

**ย่อหน้าแรก** เขียนอธิบายประเด็นหลักของเนื้อหาที่จะเขียน ปรากฏการณ์ ความน่าสนใจ ความสำคัญ โดยนำข้อมูล งานวิจัยที่ตีพิมพ์/หนังสือ/บทความวิชาการ เพื่อที่จะบ่งชี้สถานการณ์ปัจจุบันขององค์ความรู้ (knowledge) หรือการทำงานของนักปฏิบัติ (practice) งานวิจัยที่เกี่ยวข้องที่ผ่านมาพอสังเขปเพื่อชี้ให้เห็นว่าที่ผ่านมามีการค้นพบอะไรบ้างและค้นพบโดยใครบ้างเพื่อเป็นข้อมูลประกอบการนำเสนอให้เห็นว่ายังมีช่องว่าง (gap) ของงานวิจัย

*(อ้างข้อมูลตัวเลขจากหน่วยงานราชการ/บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ 1-2 ปี/เจ้าของทฤษฎี)*

**ย่อหน้าที่สอง** เขียนแนะนำทฤษฎี องค์ประกอบ และผู้ให้กำเนิดทฤษฎี รวมถึงความเห็นของนักวิชาการอื่นๆ ที่พูดถึงแนวคิดหรือทฤษฎีนี้ แทรกงานวิจัย บทความวิชาการที่นำเอาทฤษฎีนั้นไปใช้

**ย่อหน้าที่สาม** เขียนถึงวัตถุประสงค์หรือเป้าหมายของงานบทความวิชาการ อธิบาย โต้แย้ง หรือสนับสนุน หรือข้อมูลใหม่ ซึ่งจะเป็นเหมือนเข็มทิศบอกแนวทางการนำไปใช้ [how?, where?, when?] เพื่อชี้ให้เห็นแนวทางการประยุกต์/หรือการนำแนวคิดทฤษฎีไปใช้ในการวิจัยที่วางไว้พอสังเขป

**บทความนี้**นำเสนอ ................. *(โครงสร้าง และเนื้อหาของบทความที่จะนำเสนอ โดยปกติจะเขียนตามวัตถุประสงค์ หรือประเด็นตามหัวข้อบทความ และประโยชน์ที่จะเกิดแก่วงวิชาการหรือสังคม)*

\* ควรอ้างอิงบทความจากวารสารที่เราต้องการส่งตีพิมพ์ 2-3 บทความด้วย

**หัวข้อที่ 1**

เขียนควรอธิบายถึงผลการสืบค้นเนื้อหาเอกสาร บทความ การวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อแสดงให้เห็นถึง “ช่องว่างของความรู้” (knowledge gap) ที่ยังไม่ถูกพิจารณา ซึ่งการวิจัยครั้งนี้สามารถเติมเต็มช่องว่างของความรู้นั้นได้ การทบทวนวรรณกรรมต้องมีการอ้างอิงอย่างครบถ้วน รวมทั้งควรมีการวิเคราะห์และจัดระบบความสัมพันธ์ของวรรณกรรมเหล่านั้นด้วย

1. ....................
2. ....................
3. ....................

*เขียนสรุป เพื่อแสดงให้เห็นว่าผู้เขียนนำเอาทฤษฎี /แนวคิดที่ทบทวนมาใช้ในการวิจัยอย่างไร ในประเด็นไหน*

การอ้างอิงในเนื้อหา มี 2 วิธี ได้แก่ ประทีป พืชทองหลาง (2561) อธิบายว่า ....... หรือ ............(เขียนเนื้อหามาก่อน แล้วอ้างอิง) .......... (ประทีป พืชทองหลาง, 2561)

**หัวข้อที่ 2**

**……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………** (ประมาณ 2-3 หน้า) แทรกความเห็นนักวิชาการ งานวิจัย และความเห็นของผู้เขียน

สรุปประเด็น

**หัวข้อที่ 3**

**……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………** (ประมาณ 2-3 หน้า) แทรกความเห็นนักวิชาการ งานวิจัย และความเห็นของผู้เขียน

สรุปประเด็น

**หัวข้อที่ 4**

**……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………** (ประมาณ 2-3 หน้า) แทรกความเห็นนักวิชาการ งานวิจัย และความเห็นของผู้เขียน

สรุปประเด็น

**หัวข้อที่ 5**

**……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………** (ประมาณ 2-3 หน้า) แทรกความเห็นนักวิชาการ งานวิจัย และความเห็นของผู้เขียน

สรุปประเด็น

**บทสรุป**

บทความนี้ได้ข้อค้นพบ (องค์ความรู้) ........... ที่สำคัญ คือ ................ สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับ ........................... โดยควรให้ความสำคัญกับ ...................................... ซึ่งจะเป็นประโยชน์สำหรับ………………………….

**อ้างอิง**

Anirut.j. (2563). “ร้านอาหารริมทาง” ในสิงคโปร์ ถูก UNESCO ยกให้เป็นมรดกวัฒนธรรมแบบจับต้องไม่ได้. สืบค้นจากhttps://www.smartsme.co.th/content/243047 (31 กรกฎาคม 2564)

Jirat Prasertsup. (2562). สำรวจสตรีทฟู้ดสิงคโปร์ ในวันที่รัฐบาลจะขอขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลก. สืบค้นจากhttps://thematter.co/brandedcontent/stb-7-cluster-02-food-beverage/68312 (2 กันยายน 2564)

MGR Online. (2563). วัฒนธรรม ‘อาหารริมทาง’ ในสิงคโปร์ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็น ‘มรดกโลก’. สืบค้นจากhttps://mgronline.com/around/detail/9630000128605 (1 กันยายน 2564)

PPTV Online. (2563). "อาหารริมทางสิงคโปร์" เป็นมรดกวัฒนธรรม. สืบค้นจากhttps://www.pptvhd36  
.com/news/%E0%B8%95%E0%B9%88%E0%B8%B2%E0%B8%87%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B9%80%E0%B8%97%E0%B8%A8/138514 (31 กรกฎาคม 2564)

Thongchai Cholsiripong. (2563). UNESCO ยกย่องให้ “วัฒนธรรมอาหารริมทางของสิงคโปร์” เป็นมรดกโลก. สืบค้นจากhttps://brandinside.asia/unesco-singapore-hawker-culture/ (1 กันยายน 25  
64)

VisitSingapore. (2563). ศูนย์อาหารฮอว์กเกอร์ในสิงคโปร์ (Hawker Centres). สืบค้นจากhttps://www.  
visitsingapore.com/th\_th/editorials/the-street-food-of-singapore/ (31 กรกฎาคม 2564)

กรุงเทพธุรกิจ. (2563). “อาหารริมทางสิงคโปร์”จากหยาดเหงื่อสู่มรดกโลก. สืบค้นจากhttps://www.bang  
kokbiznews.com/news/detail/913303 (31 กรกฎาคม 2564)

กฤษณ์ รักชาติเจริญ. (2561). กฎหมายที่ใช้ในการกำกับดูแลด้านอาหารในประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์. วาร  
สารอาหารและยา, 23(1), 7-10.

คริส วาตา. (2561). ค้านสิงคโปร์ดันอาหารริมทางเป็นมรดกโลก. สืบค้นจากhttps://www.posttoday  
.com/world/561708 (2 กันยายน 2564)

คิม ซู. (2559). อาหารสิงคโปร์. สืบค้นจากhttps://hmong.in.th/wiki/Singaporean\_cuisine (31 กรกฎาคม 2564)

ชื่นกมล ปัญญายง. (2559). การศึกษาวัฒนธรรมอาหารอาเซียนเพื่อประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน. วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ, 18(1), 45-51.

ไซตั๊ก ศรีเรือง. (2560). ความสัมพันธ์ระหว่างอัตราส่วนทางการเงินกับราคาหลักทรัพย์ของกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มของตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศสิงคโปร์. สืบค้นจาก//dspace.bu.ac.th/jspui  
/handle/123456789/2804 (1 กันยายน 2564)

ฐิติวุฒิ ชีโสต. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้สิงคโปร์จากผงรำข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยใช้ชอร์ตเทนนิ่งน้ำมันรำข้าวทดแทนเนยขาว. วารสารวิจัยราชภัฏพระนคร, 16(1), 143-153.

เดลินิวส์. (2563). “อาหารริมทางของสิงคโปร์” ได้ขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลก. สืบค้นจาก <https://www.daily>  
news.co.th/foreign/813291/ (1 กันยายน 2564)

เทวี ลั่นเรืองฤทธิ์. (2563). วัฒนธรรมอาหารริมทางในสิงคโปร์ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกจากองค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ หรือ ยูเนสโก แล้ว. สืบค้นจากhttps://thai  
news.prd.go.th/th/news/print\_news/TCATG201217180415414 (1 กันยายน 2564)

พรสันต์ เลิศวิทยาวิวัฒน. (2562). การประเมินความพึงพอใจต่อโครงการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมและการเรียนรูไทย–สิงคโปร์. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยฟาร์อีสเทอร์น, 13(3), 32-37.

มติชน ออนไลน์. (2564). “เทศกาลอาหารสิงคโปร์ 2021” ชวนสัมผัสเสน่ห์ความอร่อย รูปแบบไฮบริด. สืบค้นจากhttps://www.matichon.co.th/lifestyle/food-travel/news\_2892965 (31 กรกฎาคม 2564)

ศิริลักษณ์ ก้านทอง. (2561). การพัฒนาแอพพลิเคชันคู่มือภาษาอาเซียนบนระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์. วาร  
สารวิชาการ, 2(1), 45-48.

สุทัศน์ ศุกลรัตนเมธี. (2561). ตู้กับข้าว. สืบค้นจากhttps://www.naewna.com/columnonline/36943 (31 กรกฎาคม 2564)

อนัญญา กรรณสูตร. (2561). การศึกษาเรื่องการรับรู้ทางประสาทสัมผัสต่อร้านอาหารไทยของผู้บริโภคชาวสิงคโปร์ และความสัมพันธ์กับปัจจัยภูมิหลัง. วารสารการประชาสัมพันธ์และการโฆษณา, 6(1), 66-81.