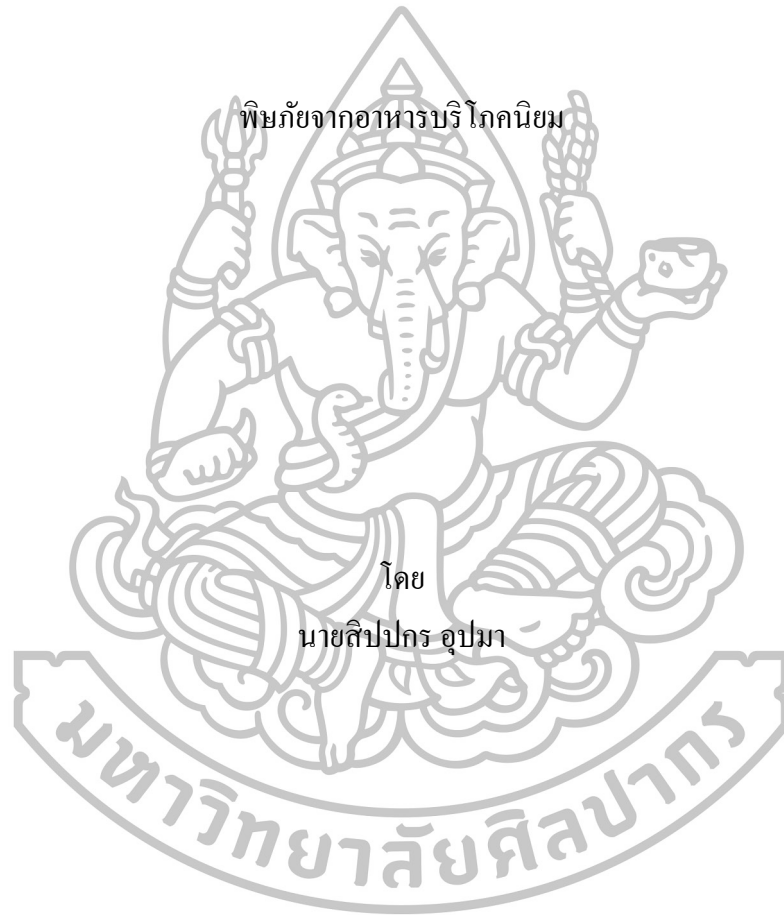




พินัยจากอาหารบริโภคนิยม



โดย

นายสีปกร อุปมา

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปมหาบัณฑิต

สาขาวิชาทัศนศิลป์ศึกษา

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2559

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

พิษภัยจากอาหารบริโภคนิยม



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปมหาบัณฑิต

สาขาวิชาทัศนศิลป์ศึกษา

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2559

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

HAZARD FROM THE CONSUMPTION



By  
Mr. Sippakorn Upama

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree

Master of Fine Arts Program in Visual Arts Education

Program of Visual Arts Education

Graduate School, Silpakorn University

Academic Year 2016

Copyright of Graduate School, Silpakorn University

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร อนุมัติให้วิทยานิพนธ์เรื่อง “พิษภัยจากอาหาร  
บริโภคนิยม” เสนอโดย นายสิปกร อุปมา เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลป  
มหาบัณฑิต สาขาวิชาทัศนศิลป์ศึกษา

.....  
(รองศาสตราจารย์ ดร.ปานใจ ชารทัศนวงศ์)

บัณฑิตบัณฑิตวิทยาลัย

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

1. รองศาสตราจารย์ญาณวิทย์ กุญแจทอง
2. ศาสตราจารย์เกียรติคุณพิชญ์ สุภนิมิตร
3. อาจารย์ ดร. อภินิทัศน์ จิตรกร

คณะกรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์

ประธานกรรมการ

.....  
(รองศาสตราจารย์ทินกร กาษรสุวรรณ)

...../...../.....

กรรมการ

.....  
(รองศาสตราจารย์ปริญญา ดันติสุข)

...../...../.....

กรรมการ

.....  
(ศาสตราจารย์เกียรติคุณพิชญ์ สุภนิมิตร)

...../...../.....

กรรมการ

.....  
(รองศาสตราจารย์ญาณวิทย์ กุญแจทอง)

...../...../.....

กรรมการ

.....  
(อาจารย์ ดร. อภินิทัศน์ จิตรกร)

...../...../.....



57901326: สาขาวิชาทัศนศิลป์ศึกษา

คำสำคัญ: พืชภัยจากอาหาร/บริโภคนิยม

ตีพิมพ์: อุปมา: พืชภัยจากอาหารบริโภคนิยม. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์: รศ.ญาณวิทย์ ฤกษ์เจทอง ศ.เกียรติคุณพิษณุ สุกนิมิตร และ อ.ดร.อภิรักษ์ จิตรกร. 68 หน้า

วิทยานิพนธ์หัวข้อเรื่อง พืชภัยจากอาหารบริโภคนิยม เป็นการถ่ายทอดที่สื่อให้เห็นถึงอันตรายที่แฝงมากับอาหารที่ผู้คนให้ความนิยมต่อการบริโภคในปัจจุบัน ซึ่งเป็นอาหารที่ผลิตขึ้นจากความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ โดยมีการคิดค้นสารสังเคราะห์เพื่อปรุงแต่งอาหารให้เกิดรูปลักษณะหน้าตาที่สวยงาม และเป็นที่ดึงดูดใจต่อผู้บริโภค ภายในรูปลักษณะภายนอกที่สวยงามของอาหารนั้นกลับมีพืชภัยที่แฝงอยู่ในอันเกิดจากสารเคมีที่มนุษย์เป็นผู้สร้างขึ้นเพื่อใช้ประโยชน์ในด้านการบริโภคอาหารเพียงเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตนเองโดยที่ไม่ได้ตระหนักถึงความปลอดภัยและการบริโภคที่เกิดประโยชน์อย่างแท้จริง

ขอบเขตของการศึกษาแบ่งออกเป็น 3 ส่วนได้แก่ 1) ขอบเขตด้านเนื้อหา เป็นการศึกษาพืชภัยจากอาหารที่ผู้คนนิยมบริโภคในปัจจุบัน 2) ขอบเขตด้านรูปแบบ เป็นการศึกษาผลงานจิตรกรรม 2 มิติ รูปแบบเหมือนจริง 3) ขอบเขตด้านเทคนิค ศึกษาเทคนิควิธีการเขียนภาพที่ใช้เทคนิคสีอะคริลิกบนผ้าใบในการสร้างสรรค์ผลงาน

ผลงานการศึกษาศิลปะสร้างสรรค์ในครั้งนี้ ข้าพเจ้าได้นำข้อมูลมาวิเคราะห์และสร้างสรรค์ผลงานให้ตรงตามวัตถุประสงค์และตอบสนองแนวความคิดส่วนตัว โดยแสดงออกมาเป็นผลงานจิตรกรรม 2 มิติ เทคนิคสีอะคริลิกบนผ้าใบ ในรูปแบบอภิสัจนิยม(Super Realism) ซึ่งมีจำนวนทั้งหมด 5 ชั้น ชั้นที่ 1 ขนาด 130 x 200 ซม. ชั้นที่ 2 ขนาด 140 x 180 ซม. ชั้นที่ 3 ขนาด 120 x 185 ซม. ชั้นที่ 4 ขนาด 140 x 180 ซม. ชั้นที่ 5 ขนาด 130 x 170 ซม. เพื่อถ่ายทอดให้ผู้ชมได้เกิดความตระหนักต่อพืชภัยที่แฝงอยู่ในความสวยงามของรูปลักษณะอาหาร

สาขาวิชาทัศนศิลป์ศึกษา

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ลายมือชื่อนักศึกษา.....

ปีการศึกษา 2559

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

57901326: MAJOR: VISUAL ARTS EDUCATION

KEY WORD: HAZARD/CONSUMPTION

SIPPAKORN UPAMA: HAZARD FROM THE CONSUMPTION THESIS  
ADVISORS: ASSOC.PROF. YANNAWIT KUNCHAETHONG EMERITUS PROF. PISHNU  
SUPANIMIT, AND APINAPUS CHITAKORN, Ph.D. 68 pp.

Thesis topic “HAZARD FROM THE CONSUMPTION”, intend to convey the danger, adulterated with popular current food that is produced by scientific advancement, as it has been invented the synthetic compound to garnish the dishes for the beautiful look, and to attract the consumers. Under the good looking appearance of food, concealing with poison inside caused by chemicals that are created by humans, only to meet their own needs and to get more benefit, without being aware of the safety and the actual usefulness of consumption.

The scope of the study is divided into three parts: 1) the scope of content is the studying of poison from popular current food, 2) the scope of format, the studying of 2-dimensional realistic painting, 3) the technical scope, the study of acrylic painting on canvas technique.

This creative study works, I had analyzed the data and created works to meet the objectives and my personal ideas, by expressing into 2-dimensional acrylic painting works on canvas in the form of Super Realism, there are 5 pieces, with 130 × 200 cm., 180 × 140 cm., 185 × 120 cm, 140 × 180 cm. and 130 × 170 cm. sizes, to convey to the audience aim to stimulate people awareness toward the poison adulterated with beautiful appearance food.

---

Program of Visual Arts Education

Graduate School, Silpakorn University

Student's signature.....

Academic Year 2016

Thesis Advisors' signature 1. .... 2. .... 3. ....

## กิตติกรรมประกาศ

การสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ของข้าพเจ้าเกิดผลสำเร็จลุล่วงด้วยการช่วยเหลือ ให้ความรู้และแนวทางการทำงาน จากอาจารย์ผู้ซึ่งเป็นที่ปรึกษาในการดำเนินงานวิทยานิพนธ์ ข้าพเจ้าขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ญาณวิทย์ กุญแจ ศาสตราจารย์เกียรติคุณพิชญ์ สุภณิมิตรทอง และ อาจารย์ ดร.อภินิภัส จิตรกร รวมถึงคณะกรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์ และครูบาอาจารย์ทุกท่านที่ให้การอบรมสั่งสอนวิชาความรู้และประสบการณ์อันมีคุณค่ายิ่งต่อข้าพเจ้าทั้งในอดีตจนถึงปัจจุบัน

ข้าพเจ้าขอกราบขอบพระคุณบิดามารดา ผู้ซึ่งให้ความรักความอบอุ่น ให้การอบรมสั่งสอน และให้ความเมตตาช่วยเหลือสนับสนุน โอกาสและปัจจัยการดำเนินชีวิตต่อข้าพเจ้ามาโดยตลอด

สุดท้ายนี้ข้าพเจ้าขอกราบพระคุณเจ้าหน้าที่ประจำคณะจิตรกรรมประติมากรรมและภาพพิมพ์ และคณะศึกษาศาสตร์ทุกท่าน ผู้ซึ่งช่วยเหลือให้คำแนะนำและการติดต่อประสานงานต่างๆ ที่ช่วยให้การดำเนินงานของข้าพเจ้าได้ประสบผลสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี และขอขอบคุณเพื่อนพ้องทั้งหลายของข้าพเจ้า ผู้เป็นมิตรภาพที่ดีงาม ที่ให้ความช่วยเหลือ ให้การแนะนำ และเป็นกำลังใจในการทำงานเสมอมา



## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย .....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ .....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญภาพ .....	ฉ
<b>บทที่</b>	
1 บทนำ.....	
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	2
ความมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ของการศึกษา.....	3
สมมติฐานของการศึกษา.....	3
ขอบเขตการศึกษา.....	3
ขั้นตอนของการศึกษา.....	4
วิธีการศึกษา.....	4
แหล่งข้อมูล.....	4
อุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ในการสร้างสรรค์.....	4
2 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการสร้างสรรค์.....	6
ที่มาของความคิดและแรงบันดาลใจ.....	6
อิทธิพลทางด้านสังคม.....	9
อิทธิพลทางด้านศิลปกรรม.....	17
อิทธิพลที่ได้รับจากลัทธิศิลปะ.....	17
อิทธิพลที่ได้รับจากศิลปิน.....	18
3 ขั้นตอนและกระบวนการสร้างสรรค์.....	
วิธีการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์.....	26
การศึกษาข้อมูล.....	26
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	26
การสร้างภาพถ่ายต้นแบบ.....	32
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน.....	32
ขั้นตอนการดำเนินงานสร้างสรรค์ผลงานก่อนช่วงวิทยานิพนธ์.....	32



บทที่	หน้า
ขั้นตอนการดำเนินงานสร้างสรรค์ผลงานช่วงวิทยานิพนธ์ .....	33
4 วิเคราะห์ผลการดำเนินงานสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ .....	
ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 1 พ.ศ. 2558 .....	37
ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 2 พ.ศ. 2559 .....	42
ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 3 พ.ศ. 2559 .....	47
ผลงานวิทยานิพนธ์ .....	51
วิเคราะห์ผลการดำเนินการช่วงการสร้างสรรคผลงานวิทยานิพนธ์.....	51
วิเคราะห์ผลการดำเนินการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ขั้นที่ 1 .....	51
วิเคราะห์ผลการดำเนินการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ขั้นที่ 2 .....	54
วิเคราะห์ผลการดำเนินการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ขั้นที่ 3 .....	56
วิเคราะห์ผลการดำเนินการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ขั้นที่ 4 .....	58
วิเคราะห์ผลการดำเนินการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ขั้นที่ 5 .....	60
5 สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะในการสร้างสรรค์ผลงาน .....	
สรุปการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ .....	63
อภิปราย .....	64
ข้อเสนอแนะ .....	63
รายการอ้างอิง .....	66
ประวัติผู้วิจัย .....	68

## สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	ภาพข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา.....	12
2	ภาพข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา.....	12
3	ภาพข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา.....	13
4	ภาพข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา.....	13
5	ภาพข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา.....	14
6	ภาพข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา.....	14
7	ภาพข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา.....	15
8	ภาพข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา.....	15
9	ภาพข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา.....	16
10	ภาพข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา.....	16
11	ผลงานของศิลปิน Mary Ellen Johnson.....	18
12	ผลงานของศิลปิน Mary Ellen Johnson.....	19
13	ผลงานของศิลปิน Mary Ellen Johnson.....	19
14	ผลงานของศิลปิน Carole Bayer Sager.....	20
15	ผลงานของศิลปิน Carole Bayer Sager.....	21
16	ผลงานของศิลปิน Carole Bayer Sager.....	21
17	ผลงานของศิลปิน Roberto Bernardi.....	22
18	ผลงานของศิลปิน Roberto Bernardi.....	23
19	ผลงานของศิลปิน Roberto Bernardi.....	23
20	เส้นกำหนดโครงสร้างของรูปทรง.....	27
21	ภาพแสดงรูปร่าง.....	28
22	ภาพแสดงรูปทรง.....	28
22	ภาพแสดงพื้นผิว.....	29
23	ภาพแสดงลักษณะของสีในผลงานสร้างสรรค์.....	30
24	ภาพแสดงน้ำหนักแสงเงา.....	29
25	ภาพแสดงพื้นที่ว่าง.....	31
26	ภาพแสดงสัดส่วนของรูปทรงและพื้นที่ว่าง.....	31

ภาพที่		หน้า
27	ตัวอย่างการสร้างภาพร่างด้วยโปรแกรม Photoshop.....	34
28	ภาพขั้นตอนการขยายภาพตามภาพถ่ายต้นและแบบการลงสีในชั้นแรก.....	35
29	ภาพขั้นตอนการเพิ่มน้ำหนักและรายละเอียด .....	36
30	ภาพขั้นตอนการเก็บรายละเอียดภาพให้เกิดความสมบูรณ์ .....	36
31	ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 1 ชั้นที่ 1 .....	38
32	ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 1 ชั้นที่ 2 .....	39
33	ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 1 ชั้นที่ 3 .....	39
34	ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 1 ชั้นที่ 4 .....	40
35	ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 1 ชั้นที่ 5 .....	40
36	ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 1 ชั้นที่ 6 .....	41
37	ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 1 ชั้นที่ 7 .....	41
38	ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 2 ชั้นที่ 1 .....	43
39	ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 2 ชั้นที่ 2 .....	44
40	ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 2 ชั้นที่ 3 .....	45
41	ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 2 ชั้นที่ 4 .....	46
42	ภาพต้นแบบการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ระยะที่ 3 ชั้นที่ 1 .....	48
43	ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 3 ชั้นที่ 1 .....	48
44	ภาพต้นแบบการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ระยะที่ 3 ชั้นที่ 2 .....	49
45	ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 3 ชั้นที่ 2 .....	49
46	ภาพต้นแบบการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ระยะที่ 3 ชั้นที่ 3 .....	50
47	ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 3 ชั้นที่ 3 .....	50
48	ภาพประกอบการวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 1 .....	53
49	ภาพประกอบการวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 2 .....	55
50	ภาพประกอบการวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 3 .....	57
51	ภาพประกอบการวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 4 .....	58
52	ภาพประกอบการวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 5 .....	60

## บทที่ 1

### บทนำ

การพัฒนาความเจริญก้าวหน้าด้านเทคโนโลยีได้ก่อให้เกิดความต้องการในชีวิตของผู้คนมากขึ้น ซึ่งได้ส่งผลกระทบต่อการดำเนินชีวิตประจำวันของผู้คนซึ่งจะต้องพยายามแข่งขันกับเวลาหรือสิ่งต่างๆ เพื่อให้ได้มาในสิ่งที่ตนเองต้องการ โดยเฉพาะความต้องการด้านวัตถุเพื่อส่งเสริมให้ชีวิตมีความเป็นอยู่อย่างมั่นคง และเพื่อให้ตนเองเป็นผู้ที่ยอมรับของคนในสังคมจากการบริโภคตามกระแสนิยม ซึ่งโดยส่วนใหญ่แล้วสิ่งใดที่รวดเร็วและตอบโต้ประโยชน์ของการแสวงหาปัจจัยต่างๆ เพื่อตนเองให้ได้มากที่สุดจึงมักได้รับการถูกเลือกไว้ก่อนเสมอ ดังนั้นการผลิตเครื่องอุปโภคบริโภคหรือปัจจัยสี่เพื่อประโยชน์ในการใช้สอยและตอบสนองต่อความต้องการทางการค้าจึงจำเป็นที่จะต้องมีการคิดค้นพัฒนารูปแบบสินค้าให้ตอบสนองต่อความต้องการของผู้คนให้ได้มากที่สุด ทั้งในด้านการใช้สอยและรูปลักษณะหน้าตาของสินค้า ซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงหรือพัฒนาไปตามยุคสมัยรวมถึงการบริโภคอาหารในปัจจุบันที่ได้มีการพัฒนาที่แตกต่างจากการบริโภคในอดีตไปอย่างมาก

ในปัจจุบันจากความเจริญที่เพิ่มขึ้นนี้ได้ก่อให้เกิดการบริโภคที่เปลี่ยนไป จากเมื่อก่อนที่มนุษย์อาศัยการพึ่งพาการหาอาหารตามธรรมชาติได้พัฒนามาสู่การพึ่งพาความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสมัยใหม่ ที่ทำให้เกิดการคิดค้นวัตถุดิบส่วนผสมทางวิทยาศาสตร์เพื่อการปรุงแต่งอาหารให้เกิดความแปลกใหม่ทั้งด้านรูปลักษณะหน้าตาและรสชาติ ปัจจุบันนี้การใช้สารสังเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์ที่ใช้ในการปรุงแต่งอาหารได้เป็นที่นิยมไปทั่วโลก ถึงแม้ว่าเป็นการกระทำที่ก่อให้เกิดคุณประโยชน์ต่างๆ ต่อการปรุงแต่งอาหารแต่ในขณะเดียวกันการใช้สารสังเคราะห์เพื่อปรุงแต่งอาหารยังมีผลกระทบข้างเคียงที่ทำให้เกิดผลเสียต่อร่างกายได้ นอกจากนั้นในยุคปัจจุบันที่เต็มไปด้วยการแข่งขันทางการค้าจึงเป็นกระแสที่ส่งผลให้ผู้ผลิตใช้สารดังกล่าวมากเกินไป ดังนั้นความสวยงามด้วยรูปลักษณะของอาหารจึงอาจเป็นสิ่งลวงที่ปกปิดความเป็นจริงต่อผู้บริโภค และยังทำให้ผู้บริโภคต้องสูญเสียทรัพย์สินและสุขภาพร่างกายที่เจ็บป่วยด้วยโรคร้ายจากการบริโภคอาหารที่ไม่มีความบริสุทธิ์

## ความเป็นมาและความสำคัญ

ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี และวิถีชีวิตอันเร่งรีบของสังคมเมืองในปัจจุบัน ทำให้มีการพัฒนาการผลิตอาหารที่เพิ่มขึ้น ซึ่งมีการปรับปรุงการผลิตที่ทันสมัย ที่สามารถเพิ่มปริมาณด้านผลผลิตได้เป็นจำนวนมาก และมีการใช้สารปรุงแต่งอาหารในทางวิทยาศาสตร์ เป็นการช่วยเพิ่มมูลค่าจากการสร้างรูปลักษณะของอาหารให้เกิดความสวยงาม ประกอบกับสื่อเทคโนโลยีสมัยใหม่ในการโฆษณาชวนเชื่อที่มีรูปแบบการนำเสนอสินค้าได้อย่างน่าสนใจ ทำให้ผู้บริโภคเกิดความต้องการมากขึ้น ซึ่งเป็นไปตามกระแสการบริโภคนิยม โดยมีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาสินค้าบริโภคอย่างต่อเนื่อง

การบริโภคอาหารในปัจจุบัน ที่หลงใหลไปตามรูปลักษณ์ที่ดึงดูดใจ ตามการชวนเชื่อของผู้ผลิต เป็นการบริโภคที่ไม่ได้คำนึงถึงผลเสียที่ตามมาต่อสุขภาพ จากการบริโภคอย่างต่อเนื่อง ทำให้เกิดการสะสมปริมาณของสารเจือปนในอาหาร ที่มาจากส่วนผสมภายในอาหาร ทำให้เกิดความผิดปกติต่อร่างกายเป็นการบั่นทอนทั้งสุขภาพ จิตใจ และทรัพย์สิน

จากการตรวจสอบสารพิษในอาหารของศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหารได้สรุปผลการสุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อน 10 ชนิด จุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร และการสุ่มตรวจประเมินตลาดสดประเภทที่ 1 ตามเกณฑ์ตลาดสดน่าซื้อ และร้านอาหารแผงลอย ตามเกณฑ์ CFGT จากรายงานของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (ตามตัวชี้วัดระดับจังหวัด) ปีงบประมาณ 2551-2553 พบว่า โดยภาพรวมแล้วสารปนเปื้อนมีจำนวนเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จาก ร้อยละ 0.69 ในปี 2551 เพิ่มขึ้นเป็น 0.83 ในปี 2552 และ เพิ่มขึ้นเป็น 1.91 ในปี 2553

สารปนเปื้อนที่เพิ่มขึ้นจนน่าวิตก อันดับ 1 ได้แก่ จุลินทรีย์ก่อโรค จากร้อยละ 1.19 ในปี 2552 เพิ่มขึ้นร้อยละ 19.66 ในปี 2553 อันดับ 2 คือ อะฟลาทอกซิน จากร้อยละ 0.46 ในปี 2552 เพิ่มขึ้นร้อยละ 10.20 ในปี 2553 อันดับ 3 คือ สารเร่งเนื้อแดง จากร้อยละ 0.17 ในปี 2552 เพิ่มขึ้นร้อยละ 3.10 ในปี 2553 ส่วนที่เหลือรองลงมา คือ ยาฆ่าแมลง ฟอรัมาลิน สารฟอกขาว สารกันรา<sup>1</sup>

ปัจจุบันได้มีการตรวจพบสารปนเปื้อนในอาหารมีอยู่อย่างเป็นจำนวนมาก แต่ผู้บริโภคยังคงไม่ให้ความสำคัญในการตระหนักถึงความปลอดภัยต่อการบริโภคเท่าที่ควร อาหารบางชนิดที่ผู้คนนิยมรับประทาน อาจมีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อร่างกายและไม่ได้ให้คุณประโยชน์อย่างเพียงพอ อาหารที่ดีควรมีความปลอดภัยต่อสุขภาพ และให้ประโยชน์ทาง

<sup>1</sup> สิริกร คำภูไทย, สารปนเปื้อนที่มาพร้อมกับอาหาร, เข้าถึงเมื่อ 29 กันยายน 2559, เข้าถึงได้จาก [http://www.hiso.or.th/hiso/tonkit/tonkits\\_25.php](http://www.hiso.or.th/hiso/tonkit/tonkits_25.php)

โภชนาการอย่างคุ้มค่า เพื่อส่งเสริมสุขภาพร่างกายและจิตใจให้เติบโตแข็งแรง ซึ่งเป็นสิ่งที่มีความสมควรเหมาะสมต่อการเลือกซื้อบริโภคที่ให้คุณค่ามากกว่าความสวยงามทางรูปลักษณ์ภายนอก

จากเรื่องราวดังกล่าวทำให้ข้าพเจ้าได้เห็นความสำคัญต่อการตระหนักถึงอันตรายที่แฝงมากับการบริโภคอาหารในปัจจุบัน จึงเกิดแรงบันดาลใจต่อการสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรมในรูปแบบเหมือนจริง ซึ่งแสดงเนื้อหาเรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร มีการถ่ายทอดอารมณ์ความรู้สึกตนเองผ่านทางรูปทรง และสีเส้นเพื่อต้องการสื่อให้ผู้คนเห็นความสำคัญต่อการตระหนักถึงโทษภัยที่มาจากการบริโภคของอาหารในยุคปัจจุบัน

### ความมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ของการสร้างสรรค์

1. สร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรมที่สะท้อนความคิดและอารมณ์ความรู้สึกที่มีต่ออาหาร ซึ่งเป็นผลผลิตจากสังคมวัตถุนิยมในปัจจุบัน เพื่อให้ผู้ชมได้ตระหนักต่อการบริโภคอาหารอย่างระมัดระวังต่อสารปนเปื้อนที่มาพร้อมกับอาหาร ซึ่งก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ โดยผ่านรูปแบบของจิตรกรรมที่ดูสวยงามกว่าปกติ
2. เพื่อศึกษาการสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรมในรูปแบบอภิสัจนิยม ( Super Realism ) ที่มีการถ่ายทอดทัศนธาตุ และองค์ประกอบศิลป์
3. เพื่อศึกษาผลงานของศิลปินที่เป็นแรงบันดาลใจ

### สมมุติฐานของการศึกษา

ข้าพเจ้าได้นำเนื้อหาเรื่องราวที่เกี่ยวกับอาหารซึ่งใช้ในการบริโภค โดยนำมาสร้างสรรค์ผลงานในรูปแบบจิตรกรรมเหมือนจริง ซึ่งมีการถ่ายทอดทัศนธาตุของ รูปทรง สีเส้น พื้นผิว และน้ำหนักแสงเงา มาผสมผสานกัน เพื่อให้เกิดอารมณ์ความรู้สึกถึงอันตรายจากพิษภัยที่แฝงอยู่ภายในรูปลักษณ์ที่สวยงามของอาหาร เพื่อต้องการให้ผู้ชมได้เกิดความตระหนักต่อการบริโภคอาหารในปัจจุบันที่มักเจือปนด้วยสารพิษต่างๆ โดยมีมนุษย์เป็นผู้สร้างขึ้น

### ขอบเขตของการศึกษา

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา นำเสนอเนื้อหาเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารที่ได้รับการปรุงแต่งรูปทรงและสีเส้นให้เกิดความสวยงามเพื่อดึงดูดความสนใจต่อผู้บริโภค แต่แฝงไว้ด้วยความน่ากลัวของสารพิษที่ปรุงแต่งไว้ โดยเน้นเจาะจงในอาหารประเภทอาหารขยะ
2. ขอบเขตด้านรูปแบบ เป็นงานจิตรกรรม 2 มิติ โดยมีการถ่ายทอดการเขียนภาพด้วยรูปแบบเหมือนจริง

### 3. ขอบเขตด้านเทคนิค ใช้เทคนิคสีอะคริลิก

#### ขั้นตอนการศึกษา

1. ศึกษาข้อมูลที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับพิษภัยจากการบริโภคอาหาร
2. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับอาหารบริโภคนิยมจากแหล่งข้อมูลต่างๆ
3. รวบรวมข้อมูลและผลงานของศิลปินซึ่งมีเนื้อหาเกี่ยวข้องในการสร้างสรรค์

#### วิธีการศึกษา

1. ศึกษาจากการหาข้อมูลในการสร้างสรรค์ที่มาจากความคิด อารมณ์ความรู้สึก และศึกษาจากประสบการณ์โดยการเข้าไปเลือกซื้อบริโภคอาหารตามแหล่งต่างๆ และศึกษาข้อมูลจากหนังสือหรือเอกสารตำราต่างๆที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างความเข้าใจต่อการสร้างสรรค์
2. รวบรวมข้อมูลนำมาวิเคราะห์เพื่อกำหนดแนวคิดให้ชัดเจน
3. ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลจากวัตถุจริงและเก็บรวบรวมเป็นภาพถ่าย จากนั้นนำมาวิเคราะห์เพื่อคัดเลือกภาพที่มีมุมมองและองค์ประกอบตามความต้องการ
4. ทำการสเก็ตซ์ภาพร่าง 2 มิติ เพื่อหาองค์ประกอบภาพที่มีความลงตัวมากที่สุด
5. นำภาพร่างที่ได้มาขยายสร้างสรรค์เป็นผลงานจิตรกรรม
6. นำเสนอต่ออาจารย์ผู้ควบคุมเพื่อวิเคราะห์ หากจุดบกพร่องและแนวทางการพัฒนาผลงานต่อไป

#### แหล่งข้อมูล

1. จากแหล่งบริโภคตามร้านอาหารในพื้นที่ต่างๆ
2. ข้อมูลจากหนังสือ วารสาร หรือเอกสารต่างๆ ที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหาร
3. ข้อมูลจากทางอินเทอร์เน็ต

#### อุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ในการสร้างสรรค์

1. อุปกรณ์ที่ใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน
  - 1.1 กล้องถ่ายภาพดิจิทัล
  - 1.2 คอมพิวเตอร์
  - 1.3 ภู่กัน

## 2. วัสดุที่ใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน

- 2.1 ดินสอ
- 2.2 สีอะคริลิก
- 2.3 น้ำยาผสมสีอะคริลิก
- 2.4 โครงไม้สำหรับฉีกผ้าใบ
- 2.5 ผ้าใบสำหรับเขียนภาพ
- 2.6 ลูกแมกซ์
- 2.7 แม็กซ์สำหรับใช้ฉีกผ้าใบกับโครงไม้

...





## บทที่ 2

### ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการสร้างสรรค์

ในการสร้างสรรค์ผลงานชุด พิชัยจากอาหารบริโภคนิยม ซึ่งเป็นการถ่ายทอดถึงอาหารที่นิยมบริโภคของผู้คนในสังคมปัจจุบัน ซึ่งเป็นอาหารที่เกิดขึ้นจากการพัฒนาทางด้านวิทยาศาสตร์ที่ทำให้กระบวนการผลิตอาหารมีความเจริญก้าวหน้าเพิ่มขึ้น โดยการสร้างวัตถุดิบซึ่งเป็นส่วนผสมทางวิทยาศาสตร์ที่สามารถสร้างสรรค์อาหารให้เกิดรูปลักษณ์สวยงามและเป็นที่ดึงดูดใจต่อผู้บริโภค ซึ่งภายใต้ลักษณะความสวยงามของอาหารประกอบกับรสชาติอันเป็นที่ถูกใจของผู้คน อาจมีการแฝงไว้ด้วยอันตรายจากการเจ็บปนสารพิษต่างๆหรือส่วนผสมสังเคราะห์สำหรับปรุงอาหารที่มนุษย์คิดค้นขึ้นซึ่งเป็นสิ่งที่ส่งผลเสียต่อสุขภาพร่างกายต่อผู้บริโภค สิ่งเหล่านี้ได้เป็นแรงบันดาลใจต่อข้าพเจ้าซึ่งนำไปสู่การสร้างสรรค์ผลงานที่ถ่ายทอดเรื่องราวพิชัยจากอาหารบริโภคนิยม ทั้งนี้ภายในการสร้างสรรค์ผลงาน ได้มีการศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องในการสร้างสรรค์ซึ่งสามารถแบ่งข้อมูลได้ดังนี้

1. ที่มาของแนวความคิดและแรงบันดาลใจ
2. อิทธิพลทางด้านสังคม
3. อิทธิพลทางด้านศิลปกรรม
  - 3.1 อิทธิพลที่ได้รับจากลัทธิศิลปะ
  - 3.2 อิทธิพลที่ได้รับจากศิลปิน

#### 1. ที่มาแนวความคิดและแรงบันดาลใจ

อาหารคือปัจจัยสำคัญพื้นฐานต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ มนุษย์มีความจำเป็นต้องอาศัยการบริโภคอาหารทุกวันเพื่อใช้เป็นพลังงานในการทำกิจกรรมต่างๆ และเพื่อเป็นการเสริมสร้างการเจริญเติบโตตลอดจนช่วยรักษาสมดุลต่างๆของร่างกายให้เป็นปกติ ร่างกายของคนเราจะเจริญเติบโตมีสุขภาพที่สมบูรณ์ ก็ต่อเมื่อได้รับอาหารที่ให้โภชนาการที่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย อาหารจึงเป็นสิ่งที่มีความสำคัญซึ่งช่วยหล่อเลี้ยงชีวิตของมนุษย์ให้สามารถดำรงอยู่ได้อย่างมีความสุข

อาหารและโภชนาการเป็นสิ่งที่แยกออกจากกันได้ยาก ดังนั้น อาหารจึงเป็นปัจจัยสำคัญยิ่งอย่างหนึ่งที่มีผลกระทบต่อภาวะ โภชนาการของคนเรา การได้รับอาหารทั้งมากเกินไปและน้อย

เกินไป ทำให้เกิดภาวะทุพโภชนาการได้ทั้งสองทาง อาหารนอกจากจะทำให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพในด้านทุพโภชนาการแล้ว ยังก่อให้เกิดปัญหาสุขภาพได้ในมิติที่ 3 คือ ปัญหาด้านพิษภัยต่อผู้บริโภค ในภาวะการณ์ปัจจุบันอาหารที่เรารับประทานนี้ได้มีวิวัฒนาการมาโดยตลอด ตั้งแต่อาหารพื้นบ้านในสมัยก่อนที่เราเก็บหามารับประทานจากธรรมชาติที่เป็นสิ่งแวดล้อมรอบตัวเรา ไม่ว่าจะเป็นพืชหรือสัตว์ก็ตาม

ต่อมาประชากรของโลกรวมทั้งประเทศไทย ได้มีจำนวนเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วจนทำให้ต้องมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อใช้บริโภคโดยตรง มนุษย์เราไม่สามารถใช้ชีวิตเก็บอาหารหรือล่าสัตว์มาบริโภคได้เพียงพอต่อไปและการพัฒนาการผลิตอาหารไม่ว่าจะเป็นพืชหรือสัตว์ก็ดี มนุษย์ได้นำเอาเทคโนโลยีสมัยใหม่ที่มนุษย์คิดค้นได้มาช่วยในการผลิตอาหารทุกประเภท ช่วยในการเก็บถนอมอาหาร และช่วยในการปรุงอาหารให้ได้ตามที่มนุษย์เราต้องการ

ด้วยเทคโนโลยีต่างๆ เหล่านี้ มนุษย์เราได้ทำให้เกิดปัญหาในเรื่องพิษภัยจากอาหารติดตามมาห่มนุษย์เราต้องระวังป้องกันและแก้ไขอีกอย่างหนึ่ง นอกจากปัญหาพิษภัยของอาหารในกระบวนการผลิตและห่วงโซ่อาหาร (Food Chain) แล้ว สภาพแวดล้อมยังมีผลกระทบต่อพิษภัยของอาหารด้วย ทั้งที่เกิดจากธรรมชาติเอง เช่น เชื้อโรคต่างๆ และที่เกิดจากมลภาวะที่เป็นพิษจากสิ่งแวดล้อม ทำให้เกิดสารปนเปื้อนในอาหารขึ้น<sup>2</sup>

โรงงานอุตสาหกรรมสามารถผลิตอาหารปลอดภัยได้ โดยการควบคุมป้องกัน กำจัดหรือลดอันตรายสำคัญประเภทต่างๆ ให้เหลืออยู่ในระดับที่ยอมรับว่าปลอดภัยต่อผู้บริโภค อันตรายประเภทต่างๆ อาจปนเปื้อนมากับวัตถุดิบหรือขั้นตอนการผลิต รวมทั้งอาจมาจากสภาพแวดล้อมของการผลิตและการปฏิบัติของพนักงาน ตัวอย่างเช่น พื้นผิวสัมผัสอาหารที่ไม่ได้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ เครื่องมือที่ชำรุดไม่ได้รับการซ่อมบำรุงรักษา การใช้สารเคมีพิษที่ไม่ถูกวิธีในบริเวณการผลิต การปฏิบัติของพนักงานผู้สัมผัสอาหารไม่ถูกสุขลักษณะ เป็นต้น หากอาหารไม่ปลอดภัย ย่อมทำให้เกิด ปัญหาต่อสุขภาพร่างกายของผู้บริโภคและผลกระทบต่อเศรษฐกิจ

กรณีผลกระทบต่อสุขภาพผู้บริโภค อาจทำให้เกิดการเจ็บป่วยหรือการบาดเจ็บจากอันตรายที่ปนเปื้อนในอาหารได้ ผู้บริโภคกลุ่มเสี่ยง โดยเฉพาะทารก ผู้สูงอายุ ผู้ป่วย สตรีมีครรภ์ ผู้ผ่าตัดเปลี่ยนถ่ายอวัยวะ ผู้แพ้สารอาหาร และผู้มีระบบภูมิคุ้มกันบกพร่อง จะมีโอกาสที่ได้รับผลกระทบจากอันตรายในอาหารได้ง่ายกว่าผู้บริโภคที่มีสุขภาพแข็งแรง อาการของโรคจากอาหารเป็นพาหะของอันตรายทางชีวภาพ (biological hazard) โดยเฉพาะแบคทีเรียชนิดก่อโรคส่วนใหญ่เป็นแล้วหายเองได้ โดยใช้เวลารักษาไม่นานอาการที่พบโดยทั่วไป เช่น ปวดหัว คลื่นไส้ อาเจียน

<sup>2</sup> จักรพันธ์ ปัญจะสุวรรณ, พิษภัยในอาหาร, (กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, 2542), 2-3.

ปวดท้อง ท้องเสีย ถ่ายเป็นมูกเลือด ถ่ายเป็นน้ำ ลำไส้อักเสบ สูญเสียน้ำและเกลือแร่ อ่อนเพลีย เจ็บคอ และมีไข้ เป็นต้น จะทำให้ผู้บริโภคน้ำหนักตัว และท้องเสียเรื้อรัง หากผู้บริโภคเกิดโรคจากอาหารเป็นพาหะบ่อยๆ หรือเกิดกับผู้บริโภคกลุ่มเสี่ยง เช่น ทารก เด็ก คนชรา และสตรีมีครรภ์ เป็นต้น จะทำให้อาการของโรครุนแรง บางรายอาจถึงเสียชีวิตได้ จึงต้องระมัดระวังเป็นพิเศษ ในปัจจุบัน พบว่าแบคทีเรียชนิดก่อโรคนานาชนิดทำให้เกิดโรคแทรกซ้อนร้ายแรง เช่น ไตวาย เยื่อหุ้มสมองอักเสบ ไขสันหลังอักเสบ โลหิตเป็นพิษ และแท้งบุตร เป็นต้น ส่งผลทำให้ร่างกายทุพพลภาพ และอาจสูญเสียชีวิตได้ สำหรับกรณีผลกระทบทางเคมี (chemical hazard) ต่อสุขภาพของผู้บริโภค อาจทำให้ผู้บริโภคมมีอาการป่วยแบบเรื้อรัง หรือแบบเฉียบพลัน รวมทั้งอาจถึงแก่ชีวิตได้ ทั้งนี้ขึ้นกับชนิดของสารเคมี ปริมาณของสารเคมี และกลุ่มผู้บริโภคเป็นสำคัญ ตัวอย่างเช่น สารพิษอะฟลาทอกซิน เป็นสาเหตุของมะเร็งตับ สารพิษจากปลาปักเป้า อาจทำให้ผู้บริโภคน้ำหนักตัวลดลง เป็นต้น อันตรายทางกายภาพ (physical hazard) เป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้ผู้ป่วยของผู้บริโภคบาดเจ็บ หรือบางครั้งผู้บริโภคน้ำหนักตัวลดลงเนื่องจากการอุดตันของหลอดเลือดทางเดินหายใจได้ ตัวอย่างการบาดเจ็บที่พบ เช่น หลอดอาหารฉีก เป็นแผล เลือดไหล ฟันบิ่น หรือหัก เป็นต้น<sup>3</sup>

จากข้อมูลข้างต้นจะเห็นว่ามีการเกิดโรคร้ายต่างๆ ที่มาจากการบริโภคอาหาร เนื่องจากอาหารที่ใช้บริโภคในปัจจุบันมีการแปรรูปด้วยพิษภัยที่เจอบนอยู่ภายในและได้ก่อให้เกิดผลเสียต่อผู้บริโภคที่ร้ายแรงซึ่งเป็นผลกระทบที่มาจากความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ซึ่งเป็นสิ่งที่คนเราสร้างขึ้นเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตนเองได้กลับกลายเป็นปัจจัยที่ส่งผลกระทบในทางลบต่อคุณภาพชีวิต จะเห็นได้ว่าปัจจุบันนี้มีมลภาวะต่างๆ เกิดขึ้นอยู่มากมายและมลภาวะเหล่านั้นได้แทรกซึมถึงอาหารซึ่งเป็นสิ่งสำคัญต่อการดำรงชีวิต อีกทั้งอาหารยังมีพิษภัยจากสารสังเคราะห์ต่างๆ ที่มนุษย์ได้คิดค้นขึ้นเพื่อปรุงอาหารให้เกิดความสวยงาม ซึ่งเป็นสิ่งที่สร้างขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการทางจิตใจ เนื่องการบริโภคของผู้คนมักนิยมและให้ความสำคัญต่อรูปลักษณ์ความสวยงาม ดังนั้นอาหารจึงมักต้องมีการเสริมคุณค่าด้วยการปรุงแต่งให้เกิดรสชาติตลอดจนรูปลักษณ์และเนื้อสัมผัสที่ถูกต้อง จากการศึกษาดังกล่าวนี้ทำให้ผู้คนหลงใหลไปกับการบริโภคอาหารเพียงเพื่อตอบสนองต่อความอยากที่เกินพอดีหรือเป็นการบริโภคที่เป็นไปตามกระแสชวนเชื่อในสังคม จนกระทั่งไม่ได้คำนึงถึงความปลอดภัยในการบริโภคอาหารที่เกิดประโยชน์อย่างแท้จริง จากที่มาดังกล่าวข้างต้นจึงเป็นแรงบันดาลใจต่อข้าพเจ้าที่นำไปสู่การสร้างสรรค์เป็นผลงานวิทยานิพนธ์ชุดนี้ โดยมีการสื่อสารสะท้อนให้เห็นถึงอาหารที่นิยมบริโภคของผู้คนในปัจจุบันซึ่งมีการแปรรูปมาด้วยอันตราย

<sup>3</sup> ปรีชา วิบูลย์เศรษฐ์ และคนอื่นๆ, HACCP การจัดการความปลอดภัยอาหาร, (กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, 2542), 59-60.

ที่ควบคู่มากับความสวยงามของอาหารที่เป็นเพียงรูปลักษณ์ภายนอกและไม่ให้ประโยชน์ที่แท้จริงต่อผู้บริโภค

## 2. อิทธิพลทางด้านสังคม

จากการบริโภคอาหารของคนในสังคมปัจจุบันซึ่งมักนิยมเลือกรับประทานอาหารสมัยใหม่ที่ทำให้ความสะดวกรวดเร็วและตอบสนองความพึงพอใจต่อผู้บริโภคโดยมีการได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก ผู้คนในสังคมสามารถเลือกซื้อบริโภคได้อย่างหลากหลายตามร้านค้าที่เกิดขึ้นซึ่งจากการเติบโตด้านธุรกิจของอาหารที่มีอยู่อย่างเป็นจำนวนมากและมีความใกล้ชิดต่อผู้คน จะเห็นได้จากการแพร่ขยายของห้างสรรพสินค้าหรือร้านสะดวกซื้อตามแหล่งชุมชนต่างๆ ที่ทำให้ผู้บริโภคมีความสะดวกเพิ่มมากขึ้นต่อการเลือกซื้ออาหาร ตามห้างสรรพสินค้าหรือร้านค้าสะดวกซื้อต่างๆ จะมีอาหารให้เลือกซื้อมากมายหลากหลายประเภท เป็นอาหารที่นำเข้ามาจากแหล่งต่างๆ ทั้งภายในและภายนอกประเทศซึ่งมาพร้อมกับรูปลักษณ์ที่สวยงาม เช่น ผักหรือเนื้อสัตว์ที่แสดงลักษณะกายภาพมีลักษณะสีสดและมีรูปทรงที่มีมวลหรือปริมาตรที่ทำให้ความรู้สึกถึงความมีคุณค่าในโภชนาการของอาหารและคุณภาพจากการผลิตที่ทันสมัย

นอกจากนี้ในการดำเนินชีวิตประจำวันของผู้คนยังมีการให้ความนิยมต่อการบริโภคอาหารว่างในแต่ละวันเป็นปริมาณมาก โดยเฉพาะอาหารซึ่งให้รสหวานจัด อีกทั้งยังมีการนิยมบริโภคอาหารประเภทขนมขบเคี้ยวที่มีรูปลักษณ์ที่หลากหลายและมีสีสันที่สดใสโดยมาพร้อมกับบรรจุภัณฑ์ที่มีการออกแบบอย่างสวยงามเป็นที่ดึงดูดใจต่อผู้บริโภค ความนิยมบริโภคอาหารดังกล่าวโดยส่วนมากผู้บริโภคไม่ได้คำนึงถึงความปลอดภัยของอาหาร ในปัจจุบันมีการค้นพบว่าอาหารเหล่านี้ได้มีค้นพบว่ามีสารเคมีที่ใช้เป็นสีผสมอาหารสามารถทำให้เกิดอันตรายที่ร้ายแรงต่อร่างกายซึ่งจะมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

อันตรายที่เกิดจากอาหารนั้นใส่สีเกินกำหนด หรือใส่สีย้อมผ้า หรือสีย้อมกระดาษ ซึ่งมีโลหะหนักผสมอยู่จำพวกตะกั่ว ปรอท สารหนู สังกะสี โครเมียมปะปนอยู่ โดยสีย้อมผ้ามีปริมาณโลหะหนักหรือสารพิษอยู่มากกว่ากว่า ทำให้เกิดผลเสียต่อร่างกาย ดังนี้

พิษตะกั่ว ทำให้ร่างกายอ่อนเพลีย เบื่ออาหาร ปวดศีรษะ โลหิตจาง ถ้าสะสมตะกั่วมากขึ้นเป็นเวลานาน จะมีสีของเส้นตะกั่วสีม่วงคล้ำที่เหงือก แขน ขา ไม่มีแรง มีอดก เหน็ด และอาการผิดปกติทางระบบประสาท

พิษปรอท ทำให้มีอาการคลื่นไส้ ท้องเดิน ปวดท้องมวนรุนแรง ถ้าสะสมเรื้อรังเหงือกจะบวมแดงคล้ำ อ่อนเพลีย

สารหนู จะเกิดพิษต่อระบบทางเดินอาหาร อ่อนเพลีย กล้ามเนื้ออ่อนแรง โลหิตจาง ดับ  
 อักเสบ หัวใจวาย

พิษโครเมียม ทำให้เวียนศีรษะ กระจายน้ำรุนแรง อาเจียน ไตอักเสบ ปัสสาวะเป็นพิษ<sup>4</sup>  
 จากอันตรายที่พบในสีผสมอาหารซึ่งก่อให้เกิดผลเสียต่อร่างกายหาก นอกจากนั้น  
 อาหารขยะซึ่งเป็นอาหารสมัยใหม่ที่ผู้คนในสังคมให้ความนิยมบริโภคเป็นพิเศษ ด้วยรูปลักษณ์  
 สวยงามที่แปลกใหม่และเป็นอาหารที่ผู้คนนิยมบริโภคในบางเวลาเพื่อทดแทนอาหารมื้อหลัก  
 เนื่องจากเป็นอาหารที่ให้พลังงานสูง และยังมีความสะดวกรวดเร็วมากเป็นพิเศษ แต่ในความเป็น  
 จริงแล้วอาหารเหล่านี้ไม่ได้มีสารอาหารที่ครบถ้วนต่อร่างกาย อีกทั้งยังก่อให้เกิดโทษต่อร่างกาย  
 เป็นอย่างมาก

การบริโภคอาหารขยะเป็นประจำเป็นสาเหตุให้ร่างกายขาดสารอาหาร โปรตีน  
 วิตามินและเกลือแร่ ที่จำเป็นต่อการทำงานของร่างกาย เสี่ยงต่อภาวะการเกิดโรคหัวใจ ความดัน  
 โลหิตสูง โรคเบาหวาน โรคไขข้อ และโรคอ้วน ซึ่งส่งผลเสียต่อประสิทธิภาพการทำงานของ  
 สมองด้วย เช่นปัญหาด้านความจำของผู้ป่วยที่เป็นโรคเบาหวาน หรือคนที่ชอบบริโภคอาหาร  
 ประเภทไขมันสูง ทำให้มีปริมาณคอเลสเตอรอลชนิดไม่ดี หรือ Low Density Lipoprotein (LDL)  
 และปริมาณไตรกลีเซอไรด์สูง จากงานวิจัยของ จอห์น มอร์เลย์และคณะ แห่งมหาวิทยาลัยเซนต์  
 หลุยส์ รัฐมิสซูรี พบว่าในหนูที่กินอาหารไขมันสูง จะมีปริมาณไตรกลีเซอไรด์สูง ซึ่งปริมาณไตร  
 กลีเซอไรด์ที่เพิ่มขึ้นนี้เป็นสาเหตุทำให้เสียความทรงจำ โดยศึกษาทดลองให้หนูกินยาที่มีผลลด  
 ปริมาณไตรกลีเซอไรด์ แต่ไม่มีผลให้น้ำหนักตัวลด พบว่าผลทดสอบด้านความจำดีขึ้น

นอกจากนี้อาหารขยะยังเป็นสารก่อภูมิแพ้ (allergen) ที่ถูกมองข้าม เนื่องจากอาหาร  
 ขยะมีการดัดแปลงและปรุงแต่งโดยมีการใช้สารในกลุ่มสารแต่งสีอาหาร เช่น ทาร์ตราซีน  
 (tartrazine) ให้สีเหลืองส้มอะมาเรนต์ (amaranth) ให้สีแดง เป็นต้น ซึ่งพบได้ในขนมและน้ำอัดลม  
 ต่างๆ ที่มีสีสังเคราะห์ กลุ่มสารกันบูด เช่น กรดเบนโซอิก (benzoic acid) โซเดียมเบนโซเอต  
 (sodium benzoate) ซึ่งมักพบในอาหารกึ่งสำเร็จรูปทั้งหลาย ไม่ว่าจะเป็นขนมปังของ ขนมกรุบ  
 กรอบ กลุ่มสารกันหืน ได้แก่ สารบิวทิลเลตไฮดรอกซีอะนิโซล (butylated hydroxyanisole) ซึ่งมัก  
 พบในอาหารประเภททอด ขนมกรุบกรอบ ไอศกรีม มาการีน เป็นต้น กลุ่มสารเพิ่มเนื้อและสารที่ทำ  
 ให้ข้น เพื่อให้ปริมาณดูมากขึ้น ได้แก่ วุ้น (agar) คาร์ราจีแนน (carrageenan) ซึ่งมักพบในอาหาร  
 ประเภทไอศกรีม เยลลี่ ครีมแต่งหน้าเค้ก เนยแข็ง กลุ่มผงชูรส ซึ่งเป็นตัวการทำให้เกิดอาการผื่นแดง

<sup>4</sup> ฉัชชยา ฐิติชญาพัทธ์, วิธีเลือกบริโภคอย่างฉลาดและปลอดภัย, (กรุงเทพฯ: มายิก,  
 2537), 101.

และอค์เสบของผิว สำหรับคนที่มีแนวโน้มผิวแพ้ง่าย สารในกลุ่มเหล่านี้ถูกนำมาใช้เป็น ส่วนประกอบในการปรุงแต่งอาหารขยะซึ่งเป็นสารก่อภูมิแพ้

กรมวิทยาศาสตร์บริการได้จัดอบรมเกี่ยวกับระบบคุณภาพ GMP และ HACCP ซึ่งเกี่ยวกับ ความปลอดภัยของอาหาร หรือ Food Safety อาหารขยะอาจก่อให้เกิดอันตรายทางเคมี ถ้าปริมาณ สารบางชนิดในอาหารขยะที่กล่าวถึงข้างต้น ได้แก่ สีสผสมอาหาร สารกันบูด มีปริมาณสูงกว่าที่ กฎหมายกำหนดอาจเกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคได้หรือถ้าผู้บริโภครับประทานอาหารขยะในปริมาณ มาก ทำให้ปริมาณสารเข้าสู่ร่างกายในปริมาณเกินกว่าร่างกายจะรับได้ อาจมีผลเสียต่อร่างกายได้

ปัจจุบันการแพร่หลายของอาหารที่มาจากกระบวนการผลิตทางวิทยาศาสตร์สมัยใหม่ แม้มีการแจ้งเตือนให้ระมัดระวังต่อการบริโภคอาหาร แต่ผู้คนที่ยังให้ความนิยมนบริโภคอยู่อย่าง ต่อเนื่อง เป็นสาเหตุมาจากความหลงใหลอย่างเกินพอดี ส่วนใหญ่อาหารบริโภคของผู้คนมักจะต้อง ได้รับการปรุงแต่งเพื่อตอบสนองความต้องการทางจิตใจ โดยจะต้องมีลักษณะที่แสดงถึงคุณภาพที่ ประกอบมาด้วยความงาม ซึ่งสิ่งเหล่านี้เป็นเพียงเปลือกภายนอกทางรูปลักษณ์ที่ไม่ใช่ปัจจัยสำคัญ ต่อการบริโภคอาหารเพื่อประโยชน์ต่อร่างกายอย่างแท้จริง จากอิทธิพลทางกระแสความนิยมการ บริโภคอาหารของคนในสังคมปัจจุบัน เป็นการบริโภคที่มักหลงใหลไปกับความสวยงามภายนอก ของอาหาร ทำให้ข้าพเจ้าได้เกิดความรู้สึกและความคิดที่ตระหนักต่อความปลอดภัยในการบริโภค จึงเป็นแรงบันดาลใจต่อข้าพเจ้าในการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ชุดนี้

---

<sup>5</sup> ขนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์, อาหารขยะ, เข้าถึงเมื่อ 27 ตุลาคม 2559, เข้าถึงได้จาก





ภาพที่ 1 ภาพข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, ขนมน้ำผลไม้, เมื่อ 23 ธันวาคม 2558



ภาพที่ 2 ภาพข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, ขนมเจลลี่, เมื่อ 23 ธันวาคม 2558





ภาพที่ 3 ภาพข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, ขนมลูกกวาด, เมื่อ 23 ธันวาคม

2558



ภาพที่ 4 ภาพข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, ขนมวุ้น, เมื่อ 29 ธันวาคม 2558





ภาพที่ 5 ภาพข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, ไอศกรีม, เมื่อ 29 ธันวาคม 2558



ภาพที่ 6 ภาพข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, ขนมลูกกวาด, เมื่อ 29 ธันวาคม

2558



ภาพที่ 7 ภาพข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, ขนมหาลัว, เมื่อ 29 ธันวาคม 2558



ภาพที่ 8 ภาพข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, ขนมหงอก, เมื่อ 29 ธันวาคม 2558





ภาพที่ 9 ภาพข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, โดนัท, เมื่อ 29 ธันวาคม 2558



ภาพที่ 10 ภาพข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, พิซซ่า, เมื่อ 29 ธันวาคม 2558

### 3. อิทธิพลทางด้านศิลปกรรม

นอกจากอิทธิพลด้านสังคมที่มีต่อการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ของข้าพเจ้าแล้ว ข้าพเจ้ายังได้รับอิทธิพลทางด้านงานศิลปกรรมที่เป็นแรงบันดาลใจต่อการสร้างสรรค์ศิลปนิพนธ์ของข้าพเจ้า ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

#### 3.1 อิทธิพลที่ได้รับจากลัทธิศิลปะ

ข้าพเจ้าได้รับอิทธิพลของลัทธิศิลปะแนวซูบเปอร์เรียลลิสม์ คือประเภทของงานจิตรกรรมหรือประติมากรรม ที่จำลองความเหมือนของภาพถ่ายความละเอียดสูงด้วยการใช้มีวอดหรือสร้างสรรค์ขึ้นมา ศิลปะกระแสนี้เริ่มแพร่หลายในยุโรปและอเมริกาตั้งแต่ต้นปี ค.ศ. 2000

ซูบเปอร์เรียลลิสม์ พัฒนามาจากงานศิลปะ โฟโต้เรียลลิซึม (Photorealism) ที่ใช้กล้องถ่ายรูปบันทึกข้อมูลที่จะนำเสนอ อัดออกมาเป็นรูป และผลิตซ้ำ/คัดลอกออกมาเป็นงานจิตรกรรมที่เหมือนกับภาพถ่ายจนแยกไม่ออก ศิลปะกระแสนี้พัฒนามาจากศิลปะป๊อป (Pop Art) เริ่มแพร่หลายในอเมริกาตั้งแต่ปลายปี ค.ศ. 1960 และต้นปี ค.ศ. 1970

โฟโต้เรียลลิซึมเป็นกระแสศิลปะที่สะท้อนทัศนคติต่อความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีที่เกิดขึ้นใหม่ อย่างการถ่ายภาพ ที่เคยทำให้จิตรกรภาพเหมือนที่เคยเป็นผู้บันทึกและถ่ายทอดความจริงออกมาแต่เพียงผู้เดียวหมดความหมายลง ซึ่งศิลปินหรือจิตรกรโฟโต้เรียลลิซึมเองก็สามารถถ่ายทอดความ “เหมือนจริง” ได้ไม่แพ้กล้องถ่ายรูปหรือภาพถ่าย

ในขณะเดียวกัน ซูบเปอร์เรียลลิสม์ จะยกระดับการถ่ายทอดความเหมือนจริงขึ้นไปอีกด้วยการใส่รายละเอียดที่ปกติตามนุษย์จะไม่สังเกตเห็น เช่น รูขุมขน ริ้วรอยเล็กๆ บนผิวหนังหรือรายละเอียดบนพื้นผิวของวัสดุต่างๆ เป็นรายละเอียดที่เหมือนถูกถ่ายทอดออกมาโดยภาพถ่ายความละเอียดสูงนั่นเอง

ศิลปินซูบเปอร์เรียลลิสม์ บางคนใช้เครื่องมือหรืออุปกรณ์ในการช่วยสร้างผลงาน อาทิ การใช้สไลด์หรือโปรเจกเตอร์ฉายแล้ววาดตาม หรือใช้แม่พิมพ์หล่อขึ้นรูป ก็ไม่ถือเป็นการผิดกติกาสากลแต่อย่างใด<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> ภาณุ บุญพิพัฒนาพงศ์, ไฮเปอร์เรียลลิซึม (Hyperrealism) ขั้นสุดยอดของการลอกเลียนแบบ, เข้าถึงเมื่อ 29 กันยายน 2559, เข้าถึงได้จาก <http://www.wurkon.com/full/researchs/%E0%B9%84%E0%B8%AE%E0%B9%80%E0%B8%9B%E0%B8%AD%E0%B8%A3%E0%B9%8C%E0%B9%80%E0%B8%A3%E0%B8%B5%E0%B8%A2%E0%B8%A5%E0%B8%A5%E0%B8%B4%E0%B8%8B%E0%B8%B6%E0%B9%88%E0%B8%A1-hyperrealism/>

ข้าพเจ้าได้รับอิทธิพลด้านรูปแบบในการสร้างสรรค์ผลงานตามรูปแบบงานจิตรกรรมที่เป็นลัทธิงานศิลปะแบบซูเปอร์เรียลลิสม์ ซึ่งมีการถ่ายทอดความเหมือนจริงจากภาพถ่าย โดยการนำภาพถ่ายที่ได้จากการบันทึกด้วยกล้องถ่ายภาพนำมาเป็นข้อมูลต้นแบบในการสร้างสรรค์ลักษณะการถ่ายทอดผลงานศิลปะแบบซูเปอร์เรียลลิสม์ มีการเขียนภาพที่แสดงถึงเทคนิคฝีมือขั้นสูงในงานจิตรกรรมซึ่งมีการเขียนภาพที่เน้นถึงรายละเอียดของแสงเงาและลักษณะของพื้นผิววัตถุที่ถ่ายทอดรายละเอียดออกมาได้มากกว่าภาพถ่าย นอกจากนี้ข้าพเจ้ามีความสนใจในการหยิบยกมุมมองจากการนำเสนอผลงานจิตรกรรมในรูปแบบซูเปอร์เรียลลิสม์ ซึ่งเป็นการเขียนภาพโดยการเลือกหยิบยกมุมมองบางส่วน of วัตถุมาถ่ายทอดที่แสดงให้เห็นถึงรายละเอียดความงามของพื้นผิววัตถุออกมาบนพื้นผ้าใบขนาดใหญ่ ซึ่งเป็นการถ่ายทอดที่ส่งผลให้ผู้ชมเกิดความสนใจได้เป็นอย่างดี

### 3.2 อิทธิพลที่ได้รับจากศิลปิน

Mary Ellen Johnson คือศิลปินหญิงจากประเทศสหรัฐอเมริกา ผู้ซึ่งทำงานศิลปะภาพจิตรกรรมสีน้ำมันที่ถ่ายทอดเรื่องราวของอาหารประเภทขนมหวานในรูปแบบต่างๆ ซึ่งเป็นอาหารในวัฒนธรรมตะวันตกอันเป็นที่นิยมแพร่หลายต่อการบริโภคในหลายประเทศ เป็นอาหารว่างที่มีการประดับด้วยความสวยงามจากส่วนผสมเครื่องปรุงประกอบอาหาร ภายในผลงานมีการถ่ายทอดภาพเขียนแสดงถึงความงามจากรายละเอียดต่างๆ ได้อย่างสมจริง



ภาพที่ 11 ผลงานของศิลปิน Mary Ellen Johnson. (2011). Sticky Bun [oil on panel]. 96.5 × 122 cm. ที่มา: Mary Ellen Johnson, **Me Mary Ellen Johnson**, เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2559, เข้าถึงได้จาก <http://maryellenjohnson.net/pages/portfolio/big%20food%20gallery/index.htm>





ภาพที่ 12 ผลงานของศิลปิน Mary Ellen Johnson. (2012). PB&J 1/2 [oil on panel]. 70 × 96.5 cm.  
ที่มา: Mary Ellen Johnson, **Me Mary Ellen Johnson**, เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2559, เข้าถึงได้จาก  
<http://maryellenjohnson.net/pages/portfolio/big%20food%20gallery/index.htm>



ภาพที่ 13 ผลงานของศิลปิน Mary Ellen Johnson. Cream-Filled Cupcake [oil on panel].

122 × 91.5 cm.

ที่มา: Mary Ellen Johnson, **Me Mary Ellen Johnson**, เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2559, เข้าถึงได้จาก  
<http://maryellenjohnson.net/pages/portfolio/big%20food%20gallery/index.htm>

Carole Bayer Sager เป็นศิลปินหญิงอเมริกันที่มีความโดดเด่นทางด้าน การร้องเพลง และด้านศิลปกรรม เธอทำงานทางด้านจิตรกรรมในรูปแบบเหมือนจริงที่ถ่ายทอดถึงภาพของอาหาร ขยะหรือขนมขบเคี้ยวต่าง ๆ ซึ่งมีลักษณะการนำเสนอที่น่าสนใจนั้นคือการเขียนภาพของอาหารที่มีการแปรสภาพในรูปแบบต่างๆ เช่น การถ่ายทอดภาพเขียนของขนมปังที่ถูกฉีกออกเผยให้เห็นถึง เนื้อเยื่อผลไม้หรือชีสเหลวที่อยู่ภายใน หรือการถ่ายทอดภาพเขียนพื้นผิวขนมปังที่แสดงถึงเรื่องราว รายละเอียดพื้นผิวของวัตถุซึ่งผ่านการกระบวนการผลิตด้วยความร้อน ซึ่งในการถ่ายทอดที่แสดง ภาพของมุมมองรูปทรงอาหารที่มีความเปลี่ยนแปลงจากการแปรสภาพลักษณะต่างๆ ช่วยทำให้ภาพ ของผลงานเกิดความรู้สึกถึงทิศทางความเคลื่อนไหวอยู่ภายในงานจิตรกรรมเหมือนจริง



ภาพที่ 14 ผลงานของศิลปิน Carole Bayer Sager. (2014). Toasted [oil on linen]. 152.5 × 152.5 cm.  
ที่มา: Carole Bayer Sager, **CAROLE BAYER SAGER**, เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2559, เข้าถึงได้  
จาก [http://carolebayersager.com/artwork/abstractions/#&gid=psgal\\_878\\_1&pid=15](http://carolebayersager.com/artwork/abstractions/#&gid=psgal_878_1&pid=15)



ภาพที่ 15 ผลงานของศิลปิน Carole Bayer Sager. (2014). Cupcake [oil on linen]. 91.5 × 91.5 cm.

ที่มา: Carole Bayer Sager, **CAROLE BAYER SAGER**, เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2559, เข้าถึงได้จาก [http://carolebayersager.com/artwork/abstractions/#&gid=psgal\\_878\\_1&pid=1](http://carolebayersager.com/artwork/abstractions/#&gid=psgal_878_1&pid=1)



ภาพที่ 16 ผลงานของศิลปิน Carole Bayer Sager. (2013). Torn [oil on linen]. 122 × 122 cm.

ที่มา: Carole Bayer Sager, **CAROLE BAYER SAGER**, เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2559, เข้าถึงได้จาก [http://carolebayersager.com/artwork/abstractions/#&gid=psgal\\_878\\_1&pid=16](http://carolebayersager.com/artwork/abstractions/#&gid=psgal_878_1&pid=16)



Roberto Bernardi ศิลปินชาวอิตาลีผู้สร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรมซึ่งถ่ายทอดภาพเขียนของขนมลูกกวาดหลากสี โดยมีการจัดองค์ประกอบการจัดวางรูปทรงของลูกกวาดที่มีสีแตกต่างกันซึ่งสามารถนำมาผสมผสานจัดวางกันจนเกิดการประสานกลมกลืนกันได้อย่างลงตัว ประกอบกับการถ่ายทอดการเขียนภาพลูกกวาดหลากสีที่มีจังหวะจัดวางในรูปทรงของขวดโหลแก้วซึ่งสะท้อนภาพให้เกิดความบิดเบือนและมีมิติทับซ้อนของลูกกวาดภายในโหลแก้ว ผลงานของเขาส่วนใหญ่มีการถ่ายทอดภาพเขียนที่มีการประสานประสานกันระหว่างวัตถุที่มีความใส เช่น ขวดโหลแก้ว และถุงพลาสติกโปร่งแสง ซึ่งวัตถุเหล่านี้ถูกนำมาจัดวางรวมเข้ากับลูกกวาดสีต่างๆที่มีความทึบแสงทำให้ภาพมีเนื้อหาเรื่องราวที่น่าสนใจ



ภาพที่ 17 ผลงานของศิลปิน Roberto Bernardi. (2012). LE DUE LUCI [oil on canvas].

90 × 55 cm.

ที่มา: Roberto Bernardi, **ROBERTO BERNARDI**, เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2559, เข้าถึงได้จาก

<http://www.robertobernardi.com/pagine/paintings.html>



ภาพที่ 18 ผลงานของศิลปิน Roberto Bernardi. (2016). Abstract connection [oil on canvas].

160 × 240 cm.

ที่มา: Roberto Bernardi, **ROBERTO BERNARDI**, เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2559, เข้าถึงได้จาก

[http:// www.robertobernardi.com/pagine/paintings.html#](http://www.robertobernardi.com/pagine/paintings.html#)

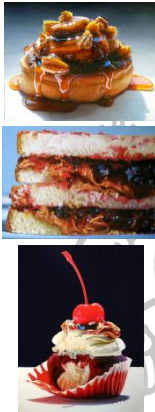

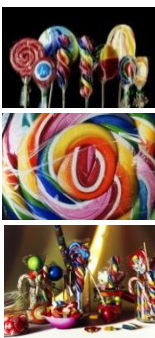


ภาพที่ 19 ผลงานของศิลปิน Roberto Bernardi. Confini Segreti [oil on canvas]. 95 × 120 cm.

ที่มา: Roberto Bernardi, **ROBERTO BERNARDI**, เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2559, เข้าถึงได้จาก

<http://www.robertobernardi.com/pagine/paintings.html#>

ตารางที่ 1 วิเคราะห์อิทธิพลผลงานของศิลปินที่ได้จากรูปแบบการสร้างสรรค์และรูปแบบทางแนวคิด

ชื่อศิลปิน	ผลงาน	อิทธิพลทางแนวคิด	อิทธิพลทางด้านรูปแบบ	ผลงานวิถยานิพนธ์ที่สร้างสรรค์
1. Mary Ellen Johnson		ความงามในรูปทรงอาหารซึ่งเป็นกระแสนิยมบริโภคของคนในสังคมปัจจุบัน	การถ่ายทอดความเหมือนจริงจากการเขียนภาพถ่ายทอดความงามของอาหารขยะ	นำเอาลักษณะวิธีการเขียนภาพที่ถ่ายทอดความเหมือนจริง
2. Carole Bayer Sager		ความงามในรูปทรงอาหารซึ่งเป็นกระแสนิยมบริโภคของคนในสังคมปัจจุบัน	การถ่ายทอดความเหมือนจริงที่มีมุมมองระยะใกล้จากรูปทรงอาหารที่มีการแปรเปลี่ยนสภาพของพื้นผิวและรูปทรง	นำรูปแบบการแสดงออกเขียนภาพที่แสดงความเหมือนจริงและการจัดวางมุมมองในการนำเสนอผลงาน
3. Roberto Bernardi		ความงามในรูปทรงอาหารซึ่งเป็นกระแสนิยมบริโภคของคนในสังคมปัจจุบัน	การถ่ายทอดความเหมือนจริงที่แสดงถึงการทับซ้อนของวัตถุ และสีกันในภาพถ่ายทอดผลงาน	นำเอาลักษณะวิธีการเขียนภาพที่ถ่ายทอดความเหมือนจริงจากการนำเสนอภาพของอาหารซึ่งมีสีสันหลากหลาย

### บทที่ 3

#### ขั้นตอนและกระบวนการสร้างสรรค์

การสร้างสรรค์ผลงานชุด พิษภัยจากอาหารบริโภคนิยม เป็นการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ที่แสดงถึงเนื้อหาเรื่องราวเกี่ยวกับ พิษภัยจากอาหารซึ่งเป็นที่นิยมบริโภคของคนในสังคมปัจจุบัน โดยเป็นอาหารที่ผู้บริโภคมีความหลงใหลต่อรูปลักษณ์ภายนอกที่สวยงาม ซึ่งเป็นการบริโภคที่ไม่ได้คำนึงถึงความปลอดภัย และคุณประโยชน์ต่อการบริโภคอย่างแท้จริง ผ่านผลงานจิตรกรรม 2 มิติ เทคนิคสีอะคริลิกบนผ้าใบ ได้มีการศึกษาข้อมูลจากแหล่งข้อมูลต่างๆ เพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการสร้างสรรค์ผลงาน ทั้งทางด้านเนื้อหา รูปแบบ และวิธีการในการสร้างสรรค์ผลงาน และได้มีการกำหนดขั้นตอนและกระบวนการในการสร้างสรรค์ผลงาน เพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติ ซึ่งมีขั้นตอนและกระบวนการสร้างสรรค์ผลงานดังนี้

1. วิธีการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์
  - 1.1 การศึกษาข้อมูลจากแหล่งข้อมูล
    - 1.1.1 ศึกษาข้อมูลจากวรรณกรรม
    - 1.1.2 ศึกษาข้อมูลจากการลงสำรวจภาคสนาม
    - 1.1.3 ศึกษาข้อมูลด้านเทคนิควิธีการสร้างสรรค์ผลงาน
  - 1.2 การวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูล
    - 1.2.1 ด้านเนื้อหา
    - 1.2.2 ด้านรูปแบบ
    - 1.2.3 ด้านเทคนิควิธีการ
  - 1.3 การสร้างภาพถ่ายต้นแบบ
  - 1.4 ขั้นตอนการปฏิบัติงาน
2. ขั้นตอนการดำเนินงานสร้างสรรค์ผลงานก่อนช่วงวิทยานิพนธ์
3. ขั้นตอนการดำเนินงานสร้างสรรค์ผลงานช่วงวิทยานิพนธ์
  - 3.1 สร้างภาพถ่ายต้นแบบ
  - 3.2 การปฏิบัติการผลิตผลงาน

## 1. วิธีการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์

1.1 การศึกษาข้อมูล ในการสร้างสรรค์ผลงานได้มีการศึกษาหาข้อมูลจากแหล่งข้อมูลหลายๆ แหล่ง สามารถแบ่งได้ ดังนี้

1.1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง ทั้งหนังสือ งานวิจัย วิทยานิพนธ์ที่เกี่ยวข้อง โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากวรรณกรรมต่างๆ จากห้องสมุด เพื่อนำข้อมูลที่นำมาเป็นแนวทางใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน

1.1.2 ศึกษาจากการร้านอาหารต่างๆ โดยการเข้าไปศึกษาอาหารซึ่งเป็นที่นิยมบริโภคของคนในสังคมปัจจุบัน มีการศึกษาจากหุ่นนิ่งซึ่งเป็นวัตถุจริง โดยการสัมผัส หรือโดยการบริโภค เพื่อการศึกษาถึงลักษณะความเป็นจริงต่อวัตถุในเรื่องของรูปทรง สี สัน พื้นผิว และกลิ่นของอาหาร ก่อให้เกิดอารมณ์ความรู้สึกที่ได้ออกจากการศึกษาหุ่นต้นแบบ อันเป็นประโยชน์ต่อการสร้างสรรค์ผลงาน

1.1.3 ศึกษาด้านเทคนิควิธีการสร้างสรรค์ผลงาน จากการศึกษาขั้นตอนการสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรม ด้วยรูปแบบเหมือนจริง ซึ่งมีการหาข้อมูลจากศิลปินที่มีลักษณะการสร้างสรรค์ผลงานที่มีความเกี่ยวข้องกับผลงานตนเอง เพื่อเป็นตัวอย่างต่อการสร้างสรรค์ผลงาน

1.2 การวิเคราะห์ข้อมูล จากการรวบรวมข้อมูลที่ได้จากการศึกษาทั้งภาคเอกสารและการเก็บข้อมูลภาพถ่าย ได้นำมาวิเคราะห์ทั้งทางด้านเนื้อหา แนวคิด รูปแบบและวิธีการ เพื่อใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน สามารถอธิบายได้ดังนี้

1.2.1 ด้านเนื้อหา ในการสร้างสรรค์ผลงาน พืชภัยจากอาหารบริโภคนิยมชนิดนี้ มีการวิเคราะห์เนื้อหาจากอาหารการกินที่มีความร่วมสมัยตามกระแสบริโภคนิยมของสังคมในปัจจุบันซึ่งเป็นอาหารที่ผลิตจากความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ของมนุษย์ ทำให้อาหารมีรูปลักษณะแปลกใหม่ด้วยรูปทรงและสีอันเป็นที่ดึงดูดใจต่อผู้บริโภค โดยมีการแสดงออกถึงโทษภัยที่แฝงอยู่ภายใต้ความสวยงามของอาหารที่ผู้คนนิยมบริโภคในปัจจุบัน ผ่านการใช้สัญลักษณ์คือ อาหารหรือขนมหวานที่มีสีสันสวยงาม

1.2.2 ด้านรูปแบบ ในการสร้างสรรค์ผลงานเป็นงานจิตรกรรม 2 มิติ ด้วยรูปแบบเหมือนจริง ซึ่งถ่ายทอดตลอดถึงสีสันที่มีความโดดเด่นและรายละเอียดของพื้นผิวของอาหาร ด้วยมุมมองที่มีลักษณะของการขยายภาพระยะใกล้ และมีการสร้างสรรค์รูปทรงของอาหารในบางพื้นที่



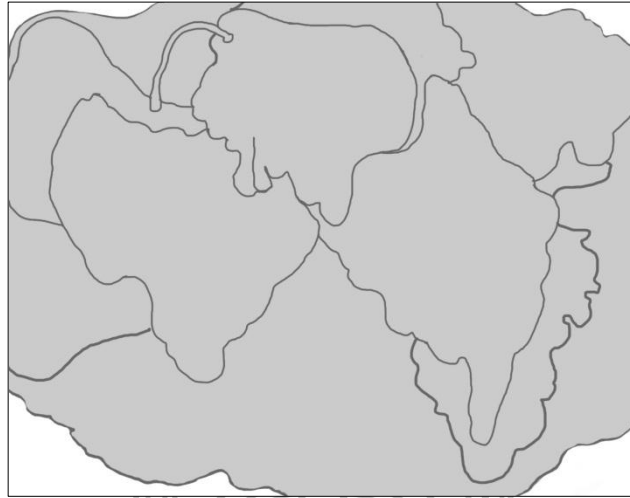
ให้มีลักษณะการแปรสภาพที่มีความบิดเบี้ยวหรือปูดโปนออกมา สิ่งต่างๆ เหล่านี้เป็นการแสดงความรู้อีกถึงความผิดปกติของอาหาร เป็นลักษณะที่ดูน่าเกลียด เป็นการถ่ายทอดตามแนวความคิดที่ต้องการสื่อถึงพิษภัยที่แฝงมาควบคู่กับความสวยงามของรูปลักษณะอาหาร โดยภายในผลงานการสร้างสรรค์ได้มีการใช้ทัศนธาตุต่างๆ ดังต่อไปนี้

เส้น (Line) เส้นที่ใช้ในการสร้างสรรค์ผลงานเป็นเส้นในรูปทรงโครงสร้างของตัวอาหารซึ่งเป็นสัญลักษณ์ในการสร้างสรรค์ ซึ่งการใช้เส้นเป็นการกำหนดโครงสร้างของรูปทรงภายในผลงาน



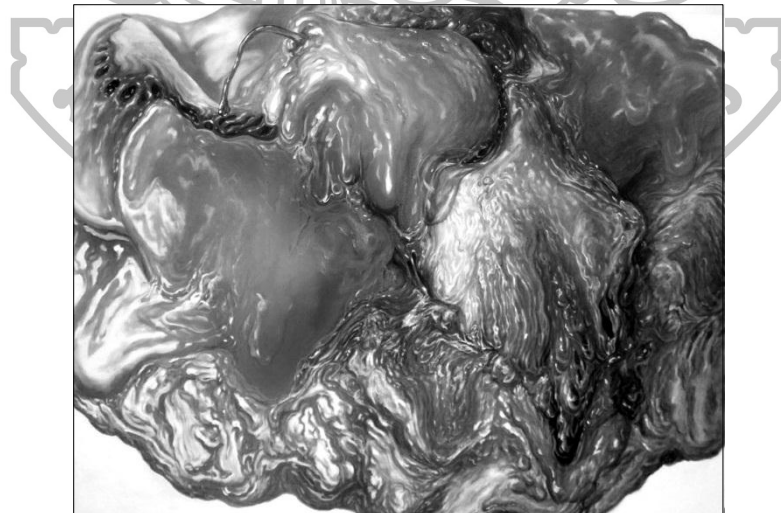
ภาพที่ 20 เส้นกำหนดโครงสร้างของรูปทรง

รูปร่าง (Shape) รูปร่างที่ใช้ในการสร้างสรรค์ผลงานเป็นรูปร่างที่มีการตกแต่งเพิ่มเติมจากหุ่นต้นแบบจริง โดยมีลักษณะที่ผิดแปลกจากความเป็นจริงในบางส่วน เช่น รูปร่างที่มีลักษณะบิดเบี้ยวดูผิดปกติบางพื้นที่ภายในผลงาน เป็นต้น



ภาพที่ 21 ภาพแสดงรูปร่าง

รูปทรง (Form) รูปทรงที่ใช้ในการสร้างสรรค์เป็นรูปทรงของอาหารซึ่งมีการแสดงความบิดเบี้ยว การไหลย้อยของรูปทรง หรือจุดโปนในบางพื้นที่ เพื่อต้องการสื่อถึงเนื้อหา และแนวคิดในการสร้างสรรค์ผลงาน



ภาพที่ 22 ภาพแสดงรูปทรง

ลักษณะพื้นผิว (Texture) พื้นผิวที่สร้างสรรค์ในผลงานเป็นพื้นผิวที่สร้างขึ้นจากการสร้างสรรค์โดยการเขียนด้วยสีอะคริลิกบนระนาบสองมิติ ให้เกิดความเหมือนจริงในลักษณะพื้นผิวของอาหาร



ภาพที่ 22 ภาพแสดงพื้นผิว

สี (Color) สีภายในการสร้างสรรค์ผลงาน เกิดจากการปรับแต่งให้มีลักษณะดูโดดเด่นขึ้นจากความเป็นจริง หรือมีการเพิ่มสีเข้ามาในภาพผลงานที่ต่างจากหุ่นต้นแบบจริง ซึ่งก่อนการปฏิบัติงานได้มีการทำภาพร่างก่อนขยายสู่ผลงานจริง ทั้งภาพร่างด้วยการเขียนสีอะคริลิกและภาพร่างด้วยการปรับแต่งสีลงในโปรแกรมคอมพิวเตอร์ เพื่อให้ได้ลักษณะของสีตามที่ต้องการ





### ภาพที่ 23 ภาพแสดงลักษณะของสีในผลงานสร้างสรรค์

น้ำหนัก (Tone) น้ำหนักที่ใช้ในงาน เป็นการสร้างน้ำหนักแสงเงาที่เกิดจากการถ่ายทอด  
 ระยะเวลาของแสงและเงาที่เกิดขึ้นกับวัตถุ ซึ่งช่วยทำให้ผลงานเกิดความเหมือนจริงมากขึ้น



### ภาพที่ 24 ภาพแสดงน้ำหนักแสงเงา

(1) ภาพแสดงน้ำหนักรูปขาวดำ

(2) ภาพแสดงน้ำหนักรูปสี

พื้นที่ว่าง (Space) พื้นที่ว่างในผลงานมีการจัดวางซึ่งช่วยเน้นองค์ประกอบของภาพของ  
 วัตถุตรง ให้เกิดความเด่นชัดและต้องการเสนอเนื้อหาของรูปทรงเป็นสำคัญ ขนาดของที่ว่างช่วย  
 เสริมความรู้สึกให้รูปทรงวัตถุในภาพมีการสื่อความหมายที่ชัดเจน ซึ่งที่ว่างในผลงานจะมี  
 ความสำคัญและปริมาณของพื้นที่ว่างน้อยกว่ารูปทรง เพื่อต้องการแสดงความหมายถึงความอึดอัดที่  
 เต็มไปด้วยการบริโภคซึ่งไม่ก่อให้เกิดประโยชน์และมากด้วยพิษภัยที่แฝงอยู่ใน



ภาพที่ 25 ภาพแสดงพื้นที่ว่าง

สัดส่วน (Proportion) สัดส่วนในการสร้างสรรค์ผลงาน แบ่งเป็น 2 แบบ คือส่วนที่เป็นตัวของรูปทรงของอาหาร และพื้นที่ว่าง ซึ่งสัดส่วนโดยส่วนใหญ่จะเน้นการแสดงรูปทรงและพื้นผิวของอาหารให้มีขนาดสัดส่วนเกือบเต็มทั้งภาพ และมีการจัดสัดส่วนของพื้นที่ว่างเพียงเล็กน้อยตามขอบหรือมุมต่างๆ ภายในภาพ



ภาพที่ 26 ภาพแสดงสัดส่วนของรูปทรงและพื้นที่ว่าง

1.2.3 ด้านเทคนิควิธีการ ได้แสดงออกผ่านเทคนิคศิลปะครีติคบนผ้าใบ โดยใช้วิธีการเขียนแบบเกลี่ยเรียบและการเขียนแบบแสดงที่แปรปรวนของฟุ้งกันในส่วนบางส่วนของพื้นที่ เพื่อถ่ายทอด

ลักษณะของพื้นผิววัตถุให้มีความแตกต่างกันและเกิดความสมจริง โดยจะต้องกำหนดให้เกิดการผสมผสานกันอย่างลงตัว เพื่อให้เกิดการถ่ายทอดภาพเขียนออกมาให้มีความสมบูรณ์มากที่สุด

1.3 การสร้างภาพถ่ายต้นแบบ ขั้นตอนการสร้างภาพต้นแบบเริ่มจากการเก็บข้อมูลด้วยภาพถ่ายจากอาหารที่เลือกบันทึกภาพจากมุมมองต่างๆ โดยเน้นไปในมุมมองลักษณะภาพระยะใกล้ให้เห็นรายละเอียดที่ชัดเจน จากนั้นจึงนำภาพถ่ายที่ได้มารวบรวมวิเคราะห์เพื่อคัดเลือกภาพที่มีมุมมองและองค์ประกอบของภาพตามความต้องการ เมื่อได้ภาพที่ต้องการแล้วจึงนำมาปรับแต่งเพิ่มเติมด้วยโปรแกรม Photoshop เพื่อกำหนดขอบเขตของรูปทรง และพื้นที่ว่าง โดยมีการตัดต่อภาพให้เกิดลักษณะของรูปทรงขึ้นใหม่ซึ่งมีลักษณะของรูปทรงที่บิดเบี้ยวในบางส่วน ตลอดจนการเพิ่มลักษณะของสีในภาพให้มีสีสันที่ดูสดใสมากยิ่งขึ้น ซึ่งในการสร้างสรรค์ผลงานจริงนั้นอาจไม่ได้ยึดตามภาพต้นแบบทั้งหมด จึงมีการถ่ายทอดที่แตกต่างไปจากภาพต้นแบบออกไปบ้าง เพื่อเป็นการถ่ายทอดผลงานให้เกิดผลตามแนวคิดที่สามารถสื่ออารมณ์ความรู้สึกให้ได้มากที่สุด

1.4 ขั้นตอนการปฏิบัติงาน นำภาพถ่ายต้นแบบมาขยายงานเป็นงานจิตรกรรม 2 มิติ ด้วยการใช้นิเทศศิลปะครีเอทีฟบนผ้าใบ การขยายผลงานจะเขียนภาพโครงสร้างให้ได้ตามสัดส่วนที่กำหนดจากภาพต้นแบบ ในส่วนของรายละเอียดของผลงานนั้นจะอาศัยข้อมูลในนำมาถ่ายทอดตามจากต้นแบบประกอบกับการสังเกตจากวัตถุจริง ซึ่งในการถ่ายทอดผลงานนั้นอาจมีการเขียนเพิ่มรายละเอียดนอกเหนือจากภาพต้นแบบในบางส่วน และมีการลงสีซึ่งมีความจัดของสีให้ดูมีความสดจัดมากขึ้น เพื่อให้เกิดความรู้สึกตามเนื้อหาของผลงาน และเพื่อสร้างสรรค์ผลงานให้บรรลุตามเป้าหมายของวัตถุประสงค์ในการสร้างสรรค์ผลงาน

## 2. ขั้นตอนการดำเนินงานสร้างสรรค์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์

ในการสร้างสรรค์ผลงานมีขั้นตอนการดำเนินงานสร้างสรรค์ผลงานในช่วงก่อนวิทยานิพนธ์ ซึ่งเป็นการทดลองสร้างสรรค์เพื่อพัฒนามาเป็นผลงานวิทยานิพนธ์ในชุดนี้

การทำงานสร้างสรรค์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์เป็นการทำงานที่ศึกษาเนื้อหาและแนวความคิด และการค้นหารูปแบบเทคนิควิธีการของตัวเอง ซึ่งมีแนวความคิดเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในปัจจุบันที่ผู้คนมักหลงใหลไปกับรูปประสมผัสของอาหารที่สวยงาม จนหลงลืมการคำนึงความปลอดภัยต่อการบริโภคอาหารและคุณประโยชน์ของอาหารที่ได้รับจากการบริโภค ซึ่ง

ลักษณะรูปแบบในการสร้างสรรค์ของผลงานในช่วงก่อนวิทยานิพนธ์มีการแสดงออกเป็นผลงานจิตรกรรม 2 มิติด้วยเทคนิคสีอะคริลิกบนผ้าใบ ซึ่งเป็นภาพของอาหารที่ผู้คนนิยมรับประทานในปัจจุบัน โดยมีลักษณะของสีส้มที่สว่างงาม และมีมุมมองที่แสดงภาพในระยะใกล้เพื่อให้เห็นถึงรายละเอียดของอาหาร ที่แสดงความสวยงามของรูปทรงและพื้นผิว ซึ่งเป็นการถ่ายทอดตามแนวคิดที่กล่าวถึงความหลงใหลในรูปสผิวสัมผัสของอาหารจนขาดการคำนึงถึงความปลอดภัยและคุณประโยชน์ที่แท้จริงต่อการบริโภค

### 3. ขั้นตอนการดำเนินงานสร้างสรรค์ผลงานช่วงวิทยานิพนธ์

จากการได้ศึกษาข้อมูลที่ใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน ในขั้นตอนต่อไปคือการสร้างสรรค์ผลงานในช่วงวิทยานิพนธ์ ซึ่งมีลำดับขั้นตอน ดังนี้

3.1 การสร้างภาพถ่ายต้นแบบ ในการสร้างภาพต้นแบบเริ่มต้นจากการเก็บรวบรวมข้อมูลภาพจากอาหารซึ่งเป็นอาหารในประเภทอาหารว่างที่มีลักษณะของสีส้มที่สว่างงามและเป็นกระแสนิยมรับประทานของผู้คนในปัจจุบัน อาหารที่นำมาเป็นข้อมูลภาพถ่ายจะถูกบันทึกภาพในหลากหลายมุมมองทั้งอาหารก่อนถูกรับประทานและอาหารที่มีการรับประทานไปบ้างแล้ว ซึ่งจะแสดงให้เห็นถึงลักษณะรูปทรงอาหารที่ถูกตัดออกไปและการปรากฏของพื้นผิวร่องรอยของอาหารที่น่าสนใจประกอบกับสีส้มที่สว่างงาม เมื่อได้ข้อมูลภาพถ่ายแล้วจากนั้นจึงนำมาคัดเลือกภาพที่มีลักษณะของมุมมองที่ตรงตามความต้องการ แล้วนำภาพที่ได้มาปรับแต่งด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ ซึ่งโปรแกรมที่ใช้คือ โปรแกรม Photoshop ภาพที่ถูกคัดเลือกจะนำมาปรับแต่งโดยมีการกำหนดแบ่งสัดส่วนพื้นที่ว่างซึ่งเป็นสีขาวและสัดส่วนของพื้นที่ซึ่งเป็นรูปทรงของอาหาร มีการปรับแต่งในส่วนของสีให้เกิดความโดดเด่นมากยิ่งขึ้น และการตกแต่งรูปทรงในบางส่วนขึ้นให้มีความบิดเบี้ยวหรือทิสทางการไหลของรูปทรงและสีส้มในบางส่วนโดยจะใช้เทคนิคภายในโปรแกรมที่ใช้ในการปรับแต่งภาพ ซึ่งในการปรับแต่งภาพทั้งหมดนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ภาพต้นแบบมีการแสดงออกที่ตรงตามแนวความคิด เมื่อสร้างภาพต้นแบบได้ตรงตามความต้องการแล้วจึงนำไปขยายเป็นผลงานจริงต่อไป



ภาพที่ 27 ตัวอย่างการสร้างภาพร่างด้วยโปรแกรม Photoshop

- (1) เลือกข้อมูลภาพถ่ายเพื่อนำมาสร้างภาพร่าง
- (2) กำหนดมุมมองและปรับแต่งค่าน้ำหนักแสงเงา
- (3) เพิ่มความสดของสีให้มากขึ้นพร้อมกับตกแต่งรายละเอียดต่างๆ ให้ได้ภาพร่างที่สมบูรณ์ตามแนวความคิด

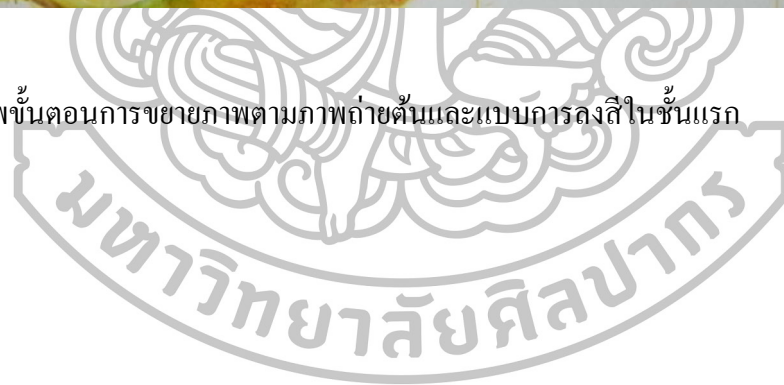
3.2 การปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลงาน จากการสร้างภาพถ่ายต้นแบบที่ได้ตรงตามความต้องการแล้วนำภาพต้นแบบที่สร้างไว้มากำหนดขนาดของเฟรมที่จะใช้ขยายเป็นผลงานจริง แล้วนำเฟรมที่ได้ขนาดตามต้องการมาอิงด้วยผ้าใบสำเร็จรูปที่ใช้ในการเขียนภาพซึ่งมีการรองพื้นด้วยสีขาว จากนั้นจึงนำภาพต้นแบบที่ได้มาขยายโดยการร่างภาพลงบนพื้นผ้าใบที่ได้เตรียมไว้ แล้วเริ่มต้นลงสีอะคริลิก โดยเริ่มจากการรองพื้นให้เกิดบรรยากาศของสีในภาพรวมก่อน มีการแบ่งสัดส่วนพื้นที่ว่างให้เป็นสีขาวตามมุมต่างๆ ของภาพ จากนั้นจึงค่อยๆ ลงสีเพิ่มรายละเอียดต่างๆ ของภาพ ให้เกิดค่าของน้ำหนักแสงเงา และการถ่ายทอดพื้นผิวที่แสดงความลวงอย่างเหมือนจริง ในส่วนของการปฏิบัติงานขยายเป็นผลงานจริงนี้ ในขั้นตอนปฏิบัติการลงสีอาจมีการปรับเปลี่ยนหรือตกแต่ง



เพิ่มเติมรายละเอียดคนนอกเหนือจากภาพถ่ายต้นแบบที่ได้สร้างไว้แล้ว ทั้งนี้เพื่อให้ผลงานมีการถ่ายทอดอย่างสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น



ภาพที่ 28 ภาพขั้นตอนการขยายภาพตามภาพถ่ายต้นแบบและแบบการลงสีในชั้นแรก





ภาพที่ 29 ภาพขั้นตอนการเพิ่มน้ำหนักและรายละเอียด



ภาพที่ 30 ภาพขั้นตอนการเก็บรายละเอียดภาพให้เกิดความสมบูรณ์

#### บทที่ 4

##### การวิเคราะห์ผลการดำเนินการสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์

การสร้างสรรค์ผลงานชุด พิชัยจากอาหารบริโภคนิยม เป็นการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ที่แสดงเนื้อหาเรื่องราวด้านการบริโภคในปัจจุบันซึ่งผู้คนมีความนิยมและหลงใหลไปกับการบริโภคอาหารที่มีความสวยงามของรูปลักษณะภายนอกแต่กลับแฝงไว้ด้วยพิษภัยอยู่ภายในซึ่งมีการเกิดขึ้นจากสารพิษต่างๆที่มนุษย์เป็นผู้สร้างขึ้น ผ่านผลงานจิตรกรรม 2 มิติ โดยการใช้เทคนิคสีอะคริลิกบนผ้าใบ ซึ่งมีขั้นตอนของการวิเคราะห์ผลงาน เพื่อเป็นประโยชน์และเป็นข้อมูลในการพัฒนาผลงานในการสร้างสรรค์ผลงานชุด พิชัยจากอาหารบริโภคนิยม ในการวิเคราะห์ข้อมูลสามารถแบ่งการวิเคราะห์ตามช่วงเวลาได้ดังต่อไปนี้

##### ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 1 พ.ศ. 2558

การสร้างสรรค์ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ในระยะแรกนี้เป็นระยะเริ่มแรกที่ข้าพเจ้าได้แรงบันดาลใจจากอาหารในประเภทของอาหารว่างหรือเครื่องปรุงที่ใช้สำหรับประกอบอาหาร ข้าพเจ้าสนใจในลักษณะของอาหารที่มีสีสันสดใสและรูปทรงของอาหารที่มีการแปรเปลี่ยนสภาพของรูปทรงซึ่งแสดงให้เห็นถึงพื้นผิวในลักษณะต่างๆ จากอาหารที่อยู่ในวัสดุที่ใช้สำหรับบรรจุอาหาร นอกจากนั้นข้าพเจ้าได้มีความสนใจจากสังเกตภาพขยายของอาหารในระยะใกล้ที่แสดงให้เห็นถึงรายละเอียดจากลักษณะของคราบต่างๆ ที่ปรากฏขึ้นบนพื้นผิวของอาหาร จากการขยายภาพในระยะใกล้นี้ได้ถ่ายทอดมุมมองของภาพที่ให้ความน่าสนใจซึ่งได้แสดงให้เห็นความงามจากสีสันประกอบกับลักษณะของพื้นผิวของรูปทรงอาหาร และภาพที่แสดงการแปรสภาพของพื้นผิวและรูปทรงที่บิดเบือนในมุมมองต่างๆ จากความสนใจข้างต้นจึงเป็นแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงานของข้าพเจ้าซึ่งได้มีการทดลองการนำเสนอจากการปรับแต่งของภาพถ่ายด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ และมีการนำเสนอด้วยภาพเขียนสีอะคริลิก ผลงานในระยะนี้เป็นการถ่ายทอดมุมมองที่เป็นการขยายภาพของอาหารในระยะใกล้ ซึ่งจะเห็นลักษณะของร่องรอยคราบเปื้อนบนภาชนะหรือวัสดุสำหรับบรรจุอาหาร และรูปทรงของอาหารขนาดใหญ่ที่แสดงคุณลักษณะพื้นผิว



ของอาหารที่มีลักษณะต่างๆ เช่น ความหยาบ ความแข็งกระด้าง ความอ่อนนุ่ม ความเรียบเนียน และความมันวาว เป็นต้น มุมมองลักษณะเหล่านี้ทำให้เกิดอารมณ์ความรู้สึกและความคิดที่เกิดขึ้นจากการพิจารณาถึงเนื้อหาเรื่องราวที่อยู่ในภาพที่แสดงรายละเอียดของอาหารที่มนุษย์เป็นผู้ผลิตขึ้นในปัจจุบัน ซึ่งทำให้ข้าพเจ้าได้เกิดแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงานที่ต้องการสะท้อนให้เห็นพิษภัยที่แฝงอยู่ในความสวยงามของอาหารที่นิยมบริโภคในปัจจุบัน โดยมีผลงานที่สร้างสรรค์ในขณะนี้ทั้งหมด 7 ชิ้น ดังนี้



ภาพที่ 31 ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 1 ชิ้นที่ 1

ชื่อผลงาน ภัยแฝงภายใต้อาหารบริโภคนิยม

ขนาด 38 × 56 เซนติเมตร. ปี 2558

เทคนิค สีอะครีลิคบนกระดาษร้อยปอนด์



ภาพที่ 32 ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 1 ชั้นที่ 2  
ชื่อผลงาน ก้ายแฝงภายใต้อาหารบริโภคนิยม  
ขนาด 28 × 38 เซนติเมตร. ปี 2558  
เทคนิค สีอะคริลิกบนกระดาษร้อยปอนด์



ภาพที่ 33 ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 1 ชั้นที่ 3  
ชื่อผลงาน ก้ายแฝงภายใต้อาหารบริโภคนิยม  
ขนาด 28 × 38 เซนติเมตร. ปี 2558  
เทคนิค สีอะคริลิกบนกระดาษร้อยปอนด์



ภาพที่ 34 ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 1 ชั้นที่ 4

ชื่อผลงาน ภัยแฝงภายใต้อาหารบริโภคนิยม

ขนาด 28 × 38 เซนติเมตร. ปี 2558

เทคนิค สีอะคริลิกบนกระดาษร้อยปอนด์



ภาพที่ 35 ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 1 ชั้นที่ 5

ชื่อผลงาน ภัยแฝงภายใต้อาหารบริโภคนิยม

ขนาด 20 × 25 เซนติเมตร. ปี 2558

เทคนิค ภาพถ่ายตกแต่งด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์





ภาพที่ 36 ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 1 ชั้นที่ 6  
ชื่อผลงาน ภัยแฝงภายใต้อาหารบริโภคนิยม  
ขนาด 20 × 23 เซนติเมตร. ปี 2558  
เทคนิค ภาพถ่ายตกแต่งด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์



ภาพที่ 37 ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 1 ชั้นที่ 7  
ชื่อผลงาน ภัยแฝงภายใต้อาหารบริโภคนิยม  
ขนาด 20 × 30.5 เซนติเมตร. ปี 2558  
เทคนิค ภาพถ่ายตกแต่งด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์

## ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 2 พ.ศ. 2559

ในช่วงการสร้างสรรค์ผลงานในระยะนี้เป็นการทำงานซึ่งเป็นการทำงานที่ได้มีการพัฒนาต่อจากการสร้างสรรค์ผลงานระยะที่หนึ่ง ข้าพเจ้าได้ใช้แนวความคิดจากผลงานการสร้างสรรค์ในระยะที่ 1 โดยมีเลือกหยิบยกมุมมองที่มีการถ่ายทอดอารมณ์ความรู้สึกได้ตรงกับแนวความคิดมากขึ้น ซึ่งข้าพเจ้าได้มุ่งเน้นการถ่ายทอดของรูปทรงและสีเส้นที่สดใสจากอาหารขยะหรืออาหารขนมหวานต่างๆที่มาพร้อมกับสื่อทางเทคโนโลยีที่มีการโฆษณาชวนเชื่อและการเผยแพร่ภาพโฆษณาอาหารที่มีการตกแต่งภาพให้เกิดความสวยงามเกินความเป็นจริง ในเทคนิคการถ่ายทอดผลงานระยะที่ 2 ข้าพเจ้าได้เน้นการใช้เทคนิคสีอะคริลิกในการถ่ายทอดผลงานให้มีความเหมือนจริงมากขึ้นและสามารถถ่ายทอดซึ่งให้อารมณ์ความรู้สึกมากกว่าการสร้างสรรค์ผลงานระยะที่ 1 โดยมีการเขียนภาพที่แสดงความถูกต้องของสีและการเขียนที่ถ่ายทอดพื้นผิวได้อย่างสมจริง มุมมองในการนำเสนอยังเป็นการใช้มุมมองลักษณะเดิมจากการสร้างสรรค์ผลงานระยะที่ 1 ซึ่งเป็นการเลือกมุมมองที่ขยายภาพในระยะใกล้ที่แสดงให้เห็นถึงรายละเอียดของพื้นผิวอาหารประกอบกับการถ่ายทอดสีเส้นให้มีความสนใจเพิ่มขึ้น ซึ่งผลงานที่สร้างสรรค์ในระยะนี้ มีทั้งหมด 5 ชิ้น ดังนี้





ภาพที่ 38 ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 2 ชั้นที่ 1

ชื่อผลงาน ก๊วยเฟ่งภายใต้อาหารบริโภคนิยม

ขนาด 70 × 50 เซนติเมตร. ปี 2559

เทคนิค สีอะครีลิคบนผ้าใบ



ภาพที่ 39 ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 2 ชั้นที่ 2

ชื่อผลงาน ภัยแฝงภายใต้อาหารบริโภคนิยม

ขนาด 56 × 38 เซนติเมตร. ปี 2559

เทคนิค สีอะคริลิกบนกระดาษร้อยปอนด์





ภาพที่ 40 ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 2 ชั้นที่ 3

ชื่อผลงาน ก๊วยแฉ่งภายใต้อาหารบริโภคนิยม

ขนาด 63 × 56.5 เซนติเมตร. ปี 2559

เทคนิค สีอะคริลิกบนกระดาษร้อยปอนด์



ภาพที่ 41 ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 2 ชั้นที่ 4

ชื่อผลงาน ภัยแฝงภายใต้อาหารบริโภคนิยม

ขนาด 28 × 38 เซนติเมตร. ปี 2559

เทคนิค สีอะคริลิกบนกระดาษร้อยปอนด์



### ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 3 พ.ศ. 2559

ในการสร้างสรรค์ผลงาน ในช่วงการสร้างสรรค์ผลงานก่อนเริ่มต้นการดำเนินการสร้างสรรค์ผลงานช่วงวิทยานิพนธ์ เป็นต่อยอดจากการสร้างสรรค์ในผลงานระยะที่ 2 ซึ่งข้าพเจ้าได้มีการสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรม 2 มิติในรูปแบบเหมือนจริง โดยการใช้เทคนิคสีอะคริลิกบนผ้าใบ ข้าพเจ้าได้พัฒนาจากผลงานในระยะที่สองโดยมีการปรับเปลี่ยนการถ่ายทอดภาพพื้นหลังของรูปทรงอาหาร ซึ่งจากเดิมในผลงานระยะก่อนส่วนมากเป็นการถ่ายทอดที่แสดงภาพของอาหาร ประกอบกับการถ่ายทอดเนื้อหาเรื่องราวของพื้นหลังซึ่งมีน้ำหนักของสีที่ให้ความรู้สึกหม่นหมอง ในผลงานระยะนี้ได้พัฒนาให้พื้นหลังเป็นพื้นที่ว่างสีขาว มีการขยายปริมาณพื้นที่ของรูปทรงอาหาร ให้มากกว่าผลงานในระยะก่อนหน้า การจัดวางลักษณะดังกล่าวนี้เป็นการเน้นให้รูปทรงของอาหาร มีความเด่นชัดขึ้น และยังมีการเขียนที่ได้สร้างสรรค์ให้แตกต่างออกไปจากภาพต้นแบบในบางส่วน ด้วยการเพิ่มเติมรูปทรงและสีเส้นที่มีลักษณะแตกต่างจากความเป็นจริงออกไปบ้าง ทั้งนี้เพื่อเป็นการถ่ายทอดที่ทำให้ผลงานมีการแสดงอารมณ์ความรู้สึกได้มากยิ่งขึ้น ซึ่งผลงานระยะนี้ได้มีการสร้างสรรค์ผลงาน เพื่อเป็นการทดลองหารูปแบบเทคนิควิธีการซึ่งจะเป็นพื้นฐานในการต่อยอดการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ โดยมีจำนวนทั้งหมด 3 ชิ้น ดังต่อไปนี้





ภาพที่ 42 ภาพต้นแบบการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ระยะที่ 3 ชั้นที่ 1



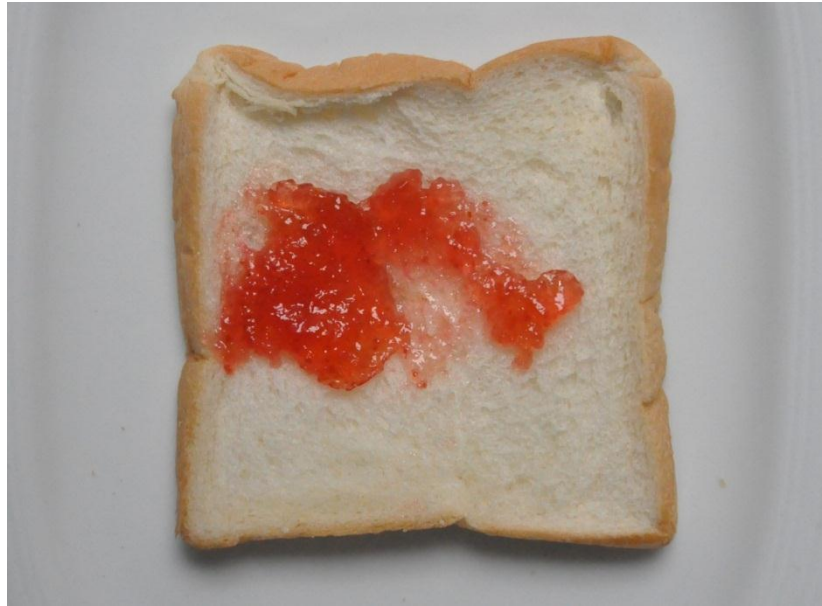
ภาพที่ 43 ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 3 ชั้นที่ 1

ชื่อผลงาน ก๊วยเฟ่งภายใต้อาหารบริโภคนิยม

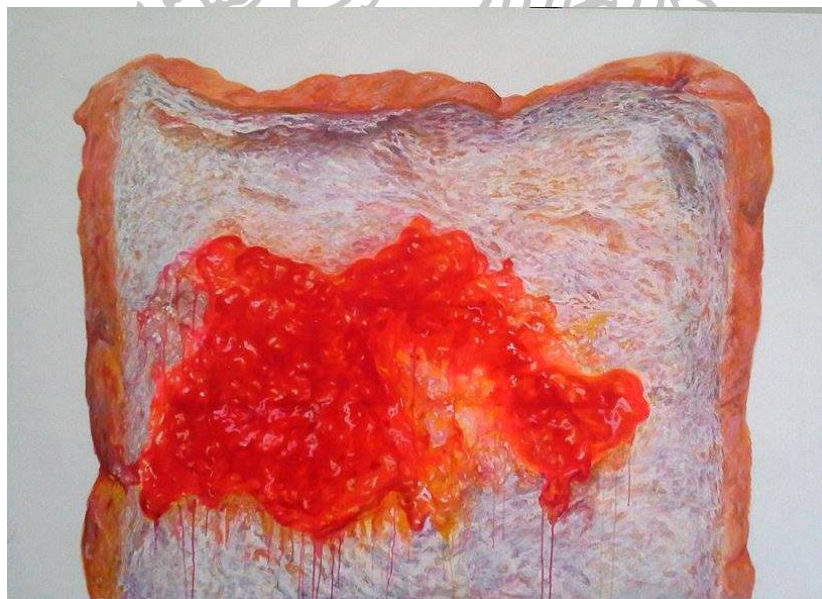
ขนาด 130 × 170 ซม. ปี 2559

เทคนิค สีอะคริลิกบนผ้าใบ





ภาพที่ 44 ภาพต้นแบบการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ระยะที่ 3 ชั้นที่ 2



ภาพที่ 45 ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 3 ชั้นที่ 2

ชื่อผลงาน ก๊วยแฝงภายใต้อาหารบริโภคนิยม

ขนาด 120 × 165 เซนติเมตร. ปี 2559

เทคนิค สีอะคริลิกบนผ้าใบ



ภาพที่ 46 ภาพต้นแบบการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ระยะที่ 3 ชั้นที่ 3



ภาพที่ 47 ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ระยะที่ 3 ชั้นที่ 3

ชื่อผลงาน กั๊ยแฝงภายใต้อาหารบริโภคนิยม

ขนาด 140 × 200 เซนติเมตร. ปี 2559

เทคนิค สีอะคริลิกบนผ้าใบ

## ผลงานวิทยานิพนธ์

### วิเคราะห์ผลการดำเนินการช่วงการสร้างสรรคผลงานวิทยานิพนธ์

จากการสร้างสรรค์ที่ผ่านมาซึ่งได้มีการพัฒนาการสร้างสรรค์มาโดยลำดับ ข้าพเจ้าได้นำแนวทางจากประสบการณ์ในการสร้างสรรค์ในตลอดช่วงระยะที่ผ่านมาสู่การสรุปเป็นผลงานวิทยานิพนธ์ โดยมีการพัฒนาการถ่ายทอดเทคนิควิธีซึ่งทำให้ผลงานเกิดความลงตัวและแสดงออกทางอารมณ์ความรู้สึกได้มากขึ้น ในการสร้างสรรค์ผลงานแต่ละชิ้นได้มีการวิเคราะห์ผลการดำเนินงานเพื่อเก็บข้อมูล ปรับปรุงแก้ไขข้อผิดพลาด และพัฒนาผลงานในขั้นต่อไปตลอดระยะเวลาการสร้างสรรคผลงานวิทยานิพนธ์ ซึ่งมีผลงานสร้างสรรค์ทั้งหมด 5 ชิ้น ดังต่อไปนี้

วิเคราะห์ผลการดำเนินการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ชิ้นที่ 1 จากการดำเนินการสร้างสรรค์ผลงานในช่วงก่อนวิทยานิพนธ์ ได้ค้นพบว่าการแสดงออกในเรื่องของมุมมองภาพของอาหารที่นำมาใช้ในการนำเสนอ นั้นยังคงเป็นการนำเสนอที่น่าสนใจ เนื่องจากลักษณะมุมมองที่ดึงดูดสายตาให้เห็นรายละเอียดที่มีความชัดเจนที่เกิดจากการผสมผสานกันของทัศนธาตุต่างๆ ซึ่งการนำเสนอในมุมมองลักษณะนี้ข้าพเจ้าจึงได้นำมาพัฒนาต่อในการสร้างสรรค์ผลงานช่วงวิทยานิพนธ์ ในส่วนของการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ชิ้นที่ 1 ข้าพเจ้าได้เลือกวัตถุที่เป็นภาพของอาหารซึ่งมีการแสดงรายละเอียดที่เพิ่มมากยิ่งขึ้น โดยได้มีการเลือกภาพของขนมเค้กที่มีการประดับหน้าเค้กด้วยครีมและเมล็ดวันสีต่างๆ ประดับเรียงรายกันอยู่บนเนื้อครีมสีขาว และมีส่วนของเค้กที่ถูกตัดเนียนออกไปด้านข้าง เปิดเผยให้เห็นเนื้อเค้กที่มีความอ่อนนุ่มอยู่ภายในประดับกับเนื้อวันบางส่วนที่ไหลตกลงมาจากด้านบน ข้าพเจ้ามีความสนใจในมุมมองตรงนี้จึงได้เลือกมุมมองดังกล่าวนำมาเป็นภาพต้นแบบในการสร้างสรรค์ผลงาน ซึ่งแสดงให้เห็นถึงมุมมองของเค้กที่ถูกตัดเนียนออกไปให้อยู่ในด้านของเงา ในส่วนต่างๆ ของวัตถุที่ถูกแสงกระทบจะเขียนภาพถ่ายทอดให้ใกล้เคียงตามความจริงที่ปรากฏอยู่กับตัววัตถุของจริง โดยจะค่อยๆ มีการเขียนลักษณะของรูปทรงและสีสนให้มิติศทางการไหลย้อยในส่วนของมุมมองที่อยู่ภายในเงามีค จากภาพถ่ายทอดดังกล่าวเป็นการแสดงแนวคิดที่สื่อถึงพืชภัยที่ถูกปกปิดจากรูปลักษณ์ความสวยงามของอาหาร ลักษณะการถ่ายทอดผลงานวิทยานิพนธ์ชิ้นที่ 1 มีพัฒนาการจากผลงานช่วงระยะก่อนวิทยานิพนธ์ซึ่งเป็นการแสดงอารมณ์ความรู้สึกได้ชัดเจนมากกว่าเดิม โดยมีการถ่ายทอดเทคนิคการเขียนภาพที่แสดงความเหมือนจริงจากการถ่ายทอดลักษณะของพื้นผิววัตถุประกอบกับมุมมองที่แสดงให้เห็น



รายละเอียดขยายใหญ่ซึ่งเป็นจุดเด่นที่สามารถดึงดูดความสนใจได้เป็นอย่างดี ในส่วนข้อบกพร่องภายในผลงานชิ้นนี้พบว่าในส่วนของรายละเอียดของสีสันและรูปทรงที่แสดงทิศทางการไหลย่อยบางจุดยังต้องมีการถ่ายทอดให้เกิดรายละเอียดเพิ่มขึ้น เนื่องจากรูปทรงและสีสันในบางส่วนมีลักษณะที่มีการแสดงเป็นระนาบมากเกินไป



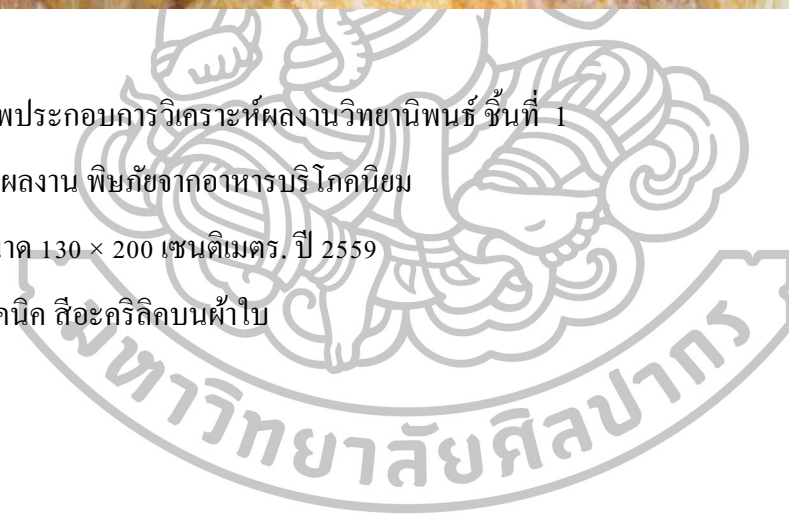


ภาพที่ 48 ภาพประกอบการวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 1

ชื่อผลงาน พิษภัยจากอาหารบริโภคนิยม

ขนาด 130 × 200 เซนติเมตร. ปี 2559

เทคนิค สีอะครีลิคบนผ้าใบ



วิเคราะห์ผลการดำเนินงานสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 2 ในการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 2 ข้าพเจ้าได้เลือกอาหารประเภทขนมหวานที่มีลักษณะของสีส้มที่มีความหลากหลายมากขึ้น ข้าพเจ้านำเสนอภาพของไอศกรีมโคนที่มีการโรยด้วยผงเกล็ดน้ำตาลหลากสีบนไอศกรีมที่เคลือบด้วยน้ำตาลสีม่วง มุมมองที่ใช้ในการสร้างสรรค์ข้าพเจ้าเลือกมุมมองที่ขยายภาพในส่วนของไอศกรีมที่มีลักษณะมุมมองซึ่งมองจากด้านข้างและมีลักษณะของรูปทรงที่เฉียงจากด้านข้าง ลักษณะของไอศกรีมมีการถูกรับประทานออกไปส่วนหนึ่ง ทำให้รูปทรงของไอศกรีมเกิดทิศทางความเคลื่อนไหวไปตามลักษณะของการกระทำ โดยจากการรับประทานที่ได้กั๊ดเซาะเนื้อไอศกรีมและผิวของชั้นน้ำตาลแข็งที่เคลือบอยู่บนผิวของไอศกรีมสีขาว ทิศทางการจัดแสงเงาในผลงานชิ้นนี้ได้ใช้ลักษณะการจัดแสงเงาตามผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่ 1 คือมีการให้มุมมองที่ได้ถูกรับประทานจัดอยู่ในมุมมองที่บ่งแสงส่วนในมุมมองของอาหารที่ไม่ได้ถูกรับประทานได้จัดให้อยู่ในด้านที่กระทบแสง รูปทรงภายในผลงานมีพื้นที่มากกว่าพื้นที่ว่างสีขาว ข้าพเจ้าได้สร้างสรรค์ให้รูปทรงของวัตถุให้มีทิศทางกรไหลลงด้านล่างของภาพในมุมมองทางด้านขวามือ จากการจัดองค์ประกอบในลักษณะนี้เพื่อต้องการแสดงแนวถึงพิษภัยจากอาหารที่มีแอบแฝงและถูกปกปิดจากความสวยงามภายนอก





ภาพที่ 49 ภาพประกอบการวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 2

ชื่อผลงาน พิษภัยจากอาหารบริโภคนิยม

ขนาด 130 × 170 เซนติเมตร. ปี 2559

เทคนิค สีอะคริลิคบนผ้าใบ

วิเคราะห์ผลการดำเนินการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่ 3 ในการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่ 3 ข้าพเจ้าใช้ภาพของพืชชาในการนำเสนอ พืชชาเป็นอาหารที่ประกอบขึ้นจากส่วนผสมที่หลากหลายโดยมีแผ่นแป้งขนาดใหญ่ประกอบกับการตกแต่งประดับหน้าตาของพืชชาด้วยเนื้อชีสที่ผสมผสานเข้ากับผักผลไม้และเนื้อสัตว์ต่างๆ การประดับตกแต่งหน้าตาอาหารชนิดนี้มีการผสมผสานของทศธาตุต่างๆ ได้อย่างน่าสนใจ จากคุณลักษณะของเนื้อชีสที่มีความยืดหยุ่นและผิวที่มันวาวประกอบกับชิ้นเนื้อสัตว์และผักหรือผลไม้ที่มีสีสันท่างกัน ในการเลือกมุมมองของผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่ 3 เป็นการเลือกมุมมองด้านข้างซึ่งมีการตัดออกของรูปทรงพืชชาออกไปส่วนหนึ่ง ข้าพเจ้าได้มีการจัดวางพื้นที่ของรูปทรงให้มีขนาดใหญ่เพิ่มขึ้นมากกว่าผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่ 2 โดยมีการจัดวางพื้นที่ว่างสีขาวเล็กน้อยตามมุมต่างๆ ของภาพซึ่งจะมีการจัดวางให้พื้นที่สีขาวมีปริมาณพื้นที่ที่แตกต่างกันมากขึ้น เป็นการจัดวางที่ทำให้สายตาของผู้ชมเกิดความเคลื่อนไหว สีสันทันในผลงานได้มีการตกแต่งให้มีลักษณะนอกเหนือจากความจริงออกไปบ้าง ทั้งนี้เพื่อให้มีการถ่ายทอดทางอารมณ์ความรู้สึกเพิ่มขึ้น โดยมีการเพิ่มเติมสีเหลืองสดในส่วนของพื้นผิวของเนื้อชีสและเพิ่มเติมความจัดของสีให้มากขึ้นกว่าเดิมในสีของผักและเนื้อสัตว์ ในส่วนของพื้นผิวได้มีการเขียนเน้นวัตถุให้เกิดลักษณะผิวที่มันวาวเพิ่มมากขึ้นจากภาพร่างต้นแบบซึ่งมีลักษณะการเขียนภาพที่มีการผสมผสานวิธีการเกลี่ยเรียบและการปาดป้ายที่แสดงให้เห็นสีแปร่ง ผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่ 3 มีการจัดวางพื้นที่ว่างสีขาวได้อย่างน่าสนใจ และมีการถ่ายทอดที่แสดงอารมณ์ความรู้สึกได้มากกว่าผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่ 2 ซึ่งมีพัฒนาการการถ่ายทอดการเขียนที่แสดงความสมจริงของวัตถุและมีการถ่ายทอดสีสันทันและลักษณะของพื้นผิวซึ่งได้ผสมผสานกันในเทคนิคการเขียนแบบเกลี่ยเรียบและการเขียนแบบแสดงสีแปร่งได้อย่างลงตัวมากยิ่งขึ้น



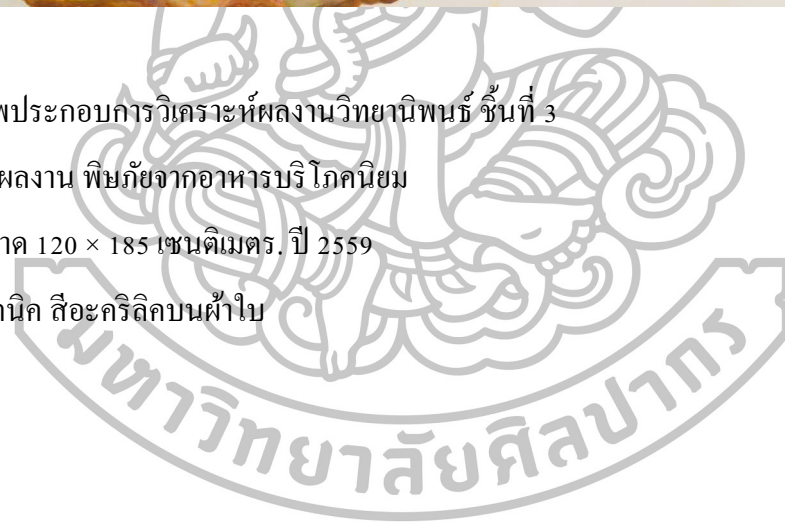


ภาพที่ 50 ภาพประกอบการวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 3

ชื่อผลงาน พิชัยจากอาหารบริโภคนิยม

ขนาด 120 × 185 เซนติเมตร. ปี 2559

เทคนิค สีอะคริลิกบนผ้าใบ



วิเคราะห์ผลการดำเนินการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่ 4 ในการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่ 4 ได้มีการนำเอาวิธีการจัดวางพื้นที่จากผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่ 3 ระหว่างปริมาณพื้นที่สีขาวกับปริมาณพื้นที่ของรูปทรงอาหาร ปริมาณพื้นที่ว่างสีขาวถูกจัดให้อยู่เป็นจังหวะตามมุมต่างๆ ของภาพโดยมีขนาดของพื้นที่แตกต่างกัน และมีขนาดน้อยกว่าพื้นที่รูปทรงของวัตถุรูปทรงของอาหารที่ใช้ในการถ่ายทอดผลงานชิ้นนี้เป็นรูปทรงของอาหารว่างซึ่งเป็นอาหารที่นิยมบริโภคจากวัฒนธรรมตะวันตก โดยมีการผสมผสานกันระหว่างรูปทรงของขนมปังอบที่ประดับหน้าตาด้วยรูปทรงของผลไม้ต่างๆ ในรูปทรงของขนมปังและผลไม้มีการแสดงรายละเอียดลักษณะของพื้นผิวที่แตกต่างกันระหว่างพื้นผิวที่เรียบลื่นของเนื้อผลไม้และพื้นผิวของขนมปังที่แสดงความหยาบและความมันวาวที่เกิดจากการเหนียวน้ำเชื่อม ลักษณะดังกล่าวเป็นสิ่งที่เพิ่มความน่าสนใจให้กับผลงานชิ้นนี้ซึ่งเป็นการถ่ายทอดลักษณะของวัตถุแตกต่างกันคือมีการผสมผสานกันของวัตถุที่มีลักษณะทึบแสงและวัตถุที่มีความโปร่งแสง จากรูปทรงของผลไม้ข้าพเจ้าได้มีการพยายามถ่ายทอดให้มีรายละเอียดมากขึ้นกว่าเดิมนอกเหนือจากความเป็นจริงซึ่งเป็นลักษณะของรูปทรงที่ค่อยๆ แปรสภาพไปจากเดิม ลักษณะของสีสันที่ใช้ในผลงานชิ้นนี้ซึ่งมีการแสดงความแตกต่างของสีสันของตัววัตถุไม่มากนัก ข้าพเจ้าได้แก้ไขโดยการเพิ่มความสดจัดของสีของตัววัตถุให้มากขึ้น ประกอบกับการถ่ายทอดรูปทรงที่รายละเอียดพื้นผิวต่างๆ ให้เกิดความสมจริงมากที่สุดจึงทำให้การสร้างสรรค์ผลงานชิ้นนี้มีการแสดงอารมณ์ความรู้สึกออกมาได้อย่างสมบูรณ์



ภาพที่ 51 ภาพประกอบการวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 4

ชื่อผลงาน พิชัยจากอาหารบริโภคนิยม

ขนาด 130 × 180 เซนติเมตร. ปี 2559

เทคนิค สีอะคริลิกบนผ้าใบ

วิเคราะห์ผลการดำเนินการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 5 ในการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 5 ข้าพเจ้าได้เลือกมุมมองในระยะหน้าซึ่งเป็นภาพของขนมเค้กที่ถูกรับประทาน โดยเป็นลักษณะของการตัดเฉือนออกของก้อนเค้กทำให้เห็นถึงรายละเอียดต่างๆของพื้นผิวที่ประกอบจากเนื้อเค้กสีขาวสลับกับเนื้อวุ้นหลากสี และมีการวาดเทของซอสผลไม้สีเขียวจากด้านบนของชิ้นเค้กมีลักษณะทิวทัศน์ที่ไหลย้อยลงสู่ด้านล่าง ข้าพเจ้าได้ถ่ายทอดให้ลักษณะสีส้มของเนื้อวุ้นให้มีความสดจัดของสีเพิ่มมากขึ้นกว่าเนื้อเค้กสีขาวซึ่งยังคงถ่ายทอดลักษณะของสีตามความเป็นจริง โดยไม่ได้มีการปรับแต่งแต่อย่างใด เป็นการถ่ายทอดอารมณ์ความรู้สึกจากลักษณะของวัตถุที่ประกอบด้วยความคิดซึ่งมาจากสีส้มของวุ้นที่สดจัดเป็นพิเศษประกอบกับวัตถุที่แสดงความนุ่มนวลโดยเป็นภาพของเนื้อเค้กสีขาวแต่ยังมีสีส้มจากวุ้นประกอบแทรกอยู่บ้างในเนื้อเค้กสีขาว การจัดวางภาพผลงานชิ้นนี้เป็นการแสดงให้เห็นในแนวตั้ง มีการจัดวางบริเวณพื้นที่วางสีขาวตามมุมต่างๆ ของภาพเพียงเล็กน้อยโดยถ่ายทอดเน้นที่รูปทรงของวัตถุให้มีปริมาณพื้นที่เกือบเต็มรูปภาพ ผลงานชิ้นนี้เป็นการถ่ายทอดมุมมองในระยะใกล้ที่แสดงให้เห็นถึงความสวยงามของเนื้อเค้กที่ประกอบด้วยสีส้มที่เรียงทอดกันเป็นชั้นๆแต่ในอีกมุมมองหนึ่งยังมีการสื่อถึงความผิดปกติที่มากับความสวยงาม โดยมีสีส้มที่มีความสดจัดเกินจริงและรายละเอียดต่างๆของพื้นผิวและรูปทรงที่มีการแปรสภาพซึ่งเป็นการสื่ออารมณ์ความรู้สึกถึงความน่าเกลียด หรือความผิดปกติ ซึ่งเป็นแนวความคิดในการสร้างสรรค์ผลงานที่ต้องการสื่อถึงพิษภัยที่มาควบคู่กับความสวยงามของจากอาหาร





ภาพที่ 52 ภาพประกอบการวิเคราะห์ผลงานวิธานิพนธ์ ชั้นที่ 5



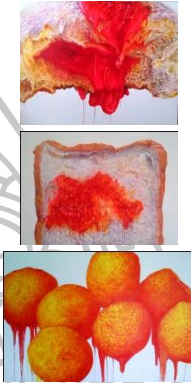

ชื่อผลงาน พิษภัยจากอาหารบริโภคนิยม

ขนาด 170 × 130 เซนติเมตร. ปี 2559

เทคนิค สีอะคริลิกบนผ้าใบ



ตารางที่ 2 สรุปผลการสร้างสรรค์และการพัฒนาผลงาน

ระยะ	ระยะที่ 1 พ.ศ. 2558	ระยะที่ 2 พ.ศ. 2559	ระยะที่ 3 พ.ศ. 2559	ช่วงวิทยานิพนธ์
ภาพ ผลงาน				
จุดเด่น	การถ่ายภาพมุมมองของอาหาร	การเขียนภาพที่แสดงความสมจริงและสีสันที่น่าสนใจ	การเขียนภาพที่แสดงความสมจริงมากขึ้น มีการจัดวางมุมมองภาพถ่ายของอาหารที่แสดงให้เห็นรายละเอียดต่างๆ	มีความลงตัวในการถ่ายภาพ การเขียนภาพที่แสดงออกทางอารมณ์ความรู้สึกมากขึ้น
จุดด้อย	การถ่ายภาพเทคนิควิธีการสร้างสรรค์	การถ่ายภาพยังไม่ค่อยแสดงอารมณ์ความรู้สึกได้มากเท่าที่ควร และพื้นหลังของงานทำให้จุดเด่นของงานเกิดความสนใจน้อยลง	ลักษณะการจัดวางพื้นที่ว่างกับรูปทรงยังไม่มีความน่าสนใจ มีการถ่ายภาพเขียนที่เหมือนภาพถ่ายมากเกินไป	ยังไม่ค่อยมีการแสดงระบะมิติของรูปทรง
การพัฒนา	ควรนำเสนอที่เน้นวิธีการสื่อออกมาเป็นภาพเขียนซึ่งมีการถ่ายภาพสีสันที่สดใสมากกว่าวัตถุจริง	พยายามถ่ายภาพที่มี การเน้นรายละเอียดของพื้นผิวและเพิ่มสีสันให้สดใสมากยิ่งขึ้นเพิ่มขึ้น เน้นการทอดไปที่วัตถุโดยไม่สร้างเรื่องราวในพื้นที่หลังของภาพ	ถ่ายภาพการเขียนภาพที่ลดความเหมือนจริงตามภาพถ่าย พยายามถ่ายภาพโดยแสดงอารมณ์ความรู้สึกตนเองให้มากขึ้น	พยายามหามุมมองใหม่ๆ ในการนำเสนอให้เกิดความน่าสนใจมากขึ้น

## บทที่ 5

### สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะในการสร้างสรรค์ผลงาน

#### สรุปการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์

การสร้างสรรค์ผลงานชุด พืชภัยจากอาหารบริโภคนิยม เป็นการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ที่แสดงเนื้อหาเรื่องราวของอาหารสมัยใหม่ซึ่งเป็นที่นิยมบริโภคของผู้คนในปัจจุบัน ซึ่งแฝงไว้ด้วยพืชภัยต่างๆ ผ่านผลงานจิตรกรรม 2 มิติ เทคนิคสีอะคริลิกบนผ้าใบ ซึ่งมีกระบวนการในการศึกษาและสร้างสรรค์ สามารถสรุปได้ดังนี้

ในการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ชุด พืชภัยจากอาหารบริโภคนิยม มีกระบวนการสร้างสรรค์ผลงาน ที่เริ่มต้นจากประสบการณ์ในวิถีชีวิตประจำวัน ในการดำเนินชีวิตที่ต้องพึ่งพาอาศัยผลผลิตจากอาหารแห่งยุคสมัยใหม่ที่มีความสะดวกรวดเร็วและมีความทันสมัยด้วยรูปลักษณะที่สวยงามและมีความแปลกใหม่ที่เพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมากประกอบกับการสร้างสื่อโฆษณาชวนเชื่อที่มีการตกแต่งภาพของอาหารซึ่งมีลักษณะเกินความเป็นจริงเพื่อดึงดูดใจผู้บริโภค จากการศึกษาข้อมูลทางภาคเอกสาร จากการหาข้อมูลจากหนังสือ เว็บไซต์ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ และได้มีการลงสำรวจข้อมูลภาคสนามในพื้นที่ต่างๆ ซึ่งได้จากการไปสำรวจตามร้านสะดวกซื้อ ร้านเบเกอรี่ และร้านอาหารตามห้างสรรพสินค้าต่างๆ การไปสำรวจได้มีการเข้าไปเลือกซื้อบริโภคเพื่อให้เกิดประสบการณ์การรับรู้ในทางอารมณ์ความรู้ที่ปรากฏขึ้นจากการสัมผัสกับวัตถุจริงซึ่งเป็นข้อมูลเบื้องต้นที่เป็นประโยชน์ต่อการสร้างสรรค์ และได้มีการบันทึกถ่ายภาพเป็นข้อมูลในเบื้องต้น หลังจากนั้นจึงเอาข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมมาวิเคราะห์และสร้างภาพถ่ายต้นแบบสำหรับการสร้างสรรค์เป็นผลงานวิทยานิพนธ์และมีการวิเคราะห์ข้อมูลจากการดำเนินงานผลงานวิทยานิพนธ์แต่ละชิ้น เพื่อให้การสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ขั้นต่อไปให้เกิดความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

ในการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ ในชุด พืชภัยจากอาหารบริโภคนิยม จะเป็นผลงานสร้างสรรค์ที่สะท้อนให้เห็นถึงพืชภัยจากอาหารในปัจจุบันที่มีการเจือปนสารพิษต่างๆ ซึ่งก่อให้เกิดโทษต่อร่างกายโดยมีการเจือปนอยู่ภายในรูปลักษณะความสวยงามของอาหาร อาหารที่ถูกผลิตขึ้นในปัจจุบันซึ่งมาจากความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ซึ่งได้มีการคิดวัตถุดิบหรือสารสังเคราะห์เพื่อปรุงแต่งอาหารให้สวยงามน่ารับประทาน ซึ่งเป็นสิ่งที่ไม่ได้ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสุขภาพร่างกาย เป็นเพียงการปรุงแต่งอาหารให้เกิดความงามหรือทำให้เกิดรสชาติที่ดีเพื่อเป็นที่

ดึงดูดใจต่อผู้บริโภค ทั้งนี้ในการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ชุดนี้เพื่อต้องการให้ผู้คนเกิดความตระหนักถึงการบริโภคอาหารอย่างปลอดภัยและได้คำนึงถึงประโยชน์ที่แท้จริงต่อการบริโภคอาหาร

ในรูปแบบการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ในชุดนี้ ได้นำเสนอเป็นผลงานจิตรกรรม 2 มิติ มีลักษณะรูปแบบเหมือนจริง มีการใช้ทัศนธาตุในการสร้างสรรค์ผลงาน เช่น เส้น รูปร่าง รูปทรง น้ำหนัก สี พื้นผิว พื้นที่ว่างในการสร้างสรรค์ผลงาน ในผลงานเป็นการใช้ภาพของอาหารขยะเป็นสัญลักษณ์ในการถ่ายทอดซึ่งอาหารขยะเป็นอาหารสมัยใหม่อันเป็นที่นิยมนบริโภคในปัจจุบัน ผลงานของข้าพเจ้ามีลักษณะรูปแบบการถ่ายทอดที่เหมือนจริง มีการใช้เทคนิคสีอะครีลิคบนผ้าใบที่ใช้วิธีการเกลี่ยเรียบเป็นส่วนใหญ่และการเขียนซึ่งแสดงลักษณะของที่แปร่งในบางส่วนและเป็นการถ่ายทอดที่แสดงมุมมองของอาหารที่ประกอบด้วยลักษณะของสีส้มและพื้นผิวของอาหารซึ่งเป็นภาพที่ถ่ายทอดถึงความสวยงามน่ารับประทานของอาหาร แต่ในอีกมุมมองหนึ่งยังมีการสะท้อนให้เห็นถึงความผิดปกติอยู่ภายใน ซึ่งข้าพเจ้าได้มีการเขียนถ่ายทอดให้มีการแสดงความรู้สึกถึงความงามของอาหารแต่ยังแฝงไว้ด้วยพิษภัย ซึ่งมีการถ่ายทอดการเขียนที่มีลักษณะที่แตกต่างจากความเป็นจริง โดยการเขียนที่ถ่ายทอดความคิดและอารมณ์ความรู้สึกภายในผลงาน ซึ่งหากพิจารณาในผลงานแต่ละชิ้นจะมีการแสดงถึงอารมณ์ความรู้สึกจากสีส้มที่โดดเด่นประกอบกับลักษณะของพื้นผิวที่แปรสภาพที่ก่อให้เกิดความรู้สึกถึงความผิดปกติที่น่าขยะแขยง ซึ่งการถ่ายทอดลักษณะดังกล่าวนั้นเป็นการถ่ายทอดความคิดของข้าพเจ้าที่ต้องการให้ผู้ชมได้ตระหนักถึงพิษภัยที่แฝงมากับอาหาร

### อภิปราย

ในการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ หัวข้อ “พิษภัยจากอาหารบริโภคนิยม” ข้าพเจ้าค้นพบว่าการเข้าใจในวัตถุประสงค์ของการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะ นอกจากการอาศัยอารมณ์ความรู้สึกในการสร้างสรรค์แล้วนั้น ยังต้องมีการศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากการศึกษาเนื้อหาทางด้านเอกสารที่มีความเกี่ยวข้องกับการสร้างสรรค์ รวมไปถึงการเข้าไปหาประสบการณ์ด้วยตนเองจากสภาพความเป็นจริงซึ่งข้าพเจ้าได้จากการเข้าไปสัมผัสจากการบริโภคอาหารตามแหล่งต่างๆ ซึ่งได้ประสบการณ์จากการ สัมผัส มองเห็น รับรู้ จากความจริงที่เข้าไปสัมผัสนั้นเป็นสิ่งที่ก่อให้เกิดอารมณ์ความรู้สึกและแนวความคิดที่เป็นแรงบันดาลใจต่อการสร้างสรรค์ ความรู้และประสบการณ์เหล่านี้เป็นสิ่งที่สามารถช่วยให้การสร้างสรรค์ผลงานศิลปะมีการถ่ายทอดออกมาได้อย่างสมบูรณ์มากที่สุด

ตลอดการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ จากการเรียนรู้จากศิลปินอาวุโส และอาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ ซึ่งเป็นผู้ให้คำแนะนำและคำปรึกษาในการปรับปรุงแก้ไขเป็นระยะ ช่วยให้ผลงานของข้าพเจ้าความสมบูรณ์ของเนื้อหามากยิ่งขึ้น มีการพัฒนาการถ่ายทอดเทคนิควิธีการ และความรู้ความเข้าใจในการสร้างสรรค์ผลงานที่ถูกต้อง โดยมีการวิเคราะห์ถึงกระบวนการทำงานของตนเอง รวมถึงปัญหาและค้นคว้าหาข้อมูลใหม่ๆ มาปรับปรุงใช้ในการสร้างสรรค์ได้ถูกต้องและเหมาะสม สุดท้ายนี้ข้าพเจ้าหวังว่าเนื้อหาความรู้ที่ข้าพเจ้าได้ศึกษาค้นคว้ารวบรวมมาเป็นผลงานวิทยานิพนธ์ชุดนี้ จะเป็นประโยชน์ให้แก่ผู้ศึกษาและผู้สนใจทางศิลปะต่อไป

#### ข้อเสนอแนะ

1. การสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรมชุด พิษภัยจากอาหารบริโภคนิยม จำเป็นต้องมีการสังเกต ศึกษา ค้นคว้า และหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการสร้างสรรค์ โดยศึกษาจากนิตยสาร อินเทอร์เน็ต และเอกสารที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้มีความถูกต้องและชัดเจนมากที่สุด
2. ด้านลำดับขั้นตอนในการสร้างสรรค์ ผู้สร้างสรรค์ควรทำความเข้าใจต่อกระบวนการสร้างสรรค์ให้มีความชัดเจนก่อนลงมือปฏิบัติ เพื่อให้เกิดความผิดพลาดน้อยที่สุด
3. ผู้สร้างสรรค์จำเป็นต้องมีการฝึกทักษะในการเขียนภาพเหมือน เพื่อให้เกิดความชำนาญและทำให้การสร้างสรรค์ผลงานมีความสมบูรณ์มากที่สุด



## รายการอ้างอิง

- ขนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์. อาหารขยะ. เข้าถึงเมื่อ 27 ตุลาคม 2559. เข้าถึงได้จาก <http://www.vchar-karn.com/varticle/39132>
- จักรพันธ์ ปัญจะสุวรรณ. พิษภัยในอาหาร. (กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, 2542). 2-3.
- ณิชชยา ฐิตินญาพัทธ์. วิธีเลือกบริโภคอย่างฉลาดและปลอดภัย. (กรุงเทพฯ: มายิก, 2537). 101.
- ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์. สุดสาย ตีรวานิช. วราภา มหากาญจกุล. HACCP การจัดการความปลอดภัยอาหาร. (กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, 2542). 59-60.
- ภาณุ บุญพิพัฒนาพงศ์. ไฮเปอร์เรียลลิซึม (Hyperrealism) ขึ้นสุดยอดของการลอกเลียนแบบ. เข้าถึงเมื่อ 29 กันยายน 2559. เข้าถึงได้จาก <http://www.wurkon.com/full/researchs/%E0%B9%84%E0%B8%AE%E0%B9%80%E0%B8%9B%E0%B8%AD%E0%B8%A3%E0%B9%8C%E0%B9%80%E0%B8%A3%E0%B8%B5%E0%B8%A2%E0%B8%A5%E0%B8%A5%E0%B8%B4%E0%B8%8B%E0%B8%B6%E0%B9%88%E0%B8%A1-hyperrealism/>
- สิริกร คำภูไทย. สารปนเปื้อนที่มาพร้อมกับอาหาร. เข้าถึงเมื่อ 29 กันยายน 2559. เข้าถึงได้จาก [http://www.hiso.or.th/hiso/tonkit/tonkits\\_25.php](http://www.hiso.or.th/hiso/tonkit/tonkits_25.php)
- Mary Ellen Johnson. **Me Mary Ellen Johnson**. เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2559. เข้าถึงได้จาก <http://maryellenjohnson.net/pages/portfolio/big%20food%20gallery/index.htm>
- \_\_\_\_\_ **Me Mary Ellen Johnson**. เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2559. เข้าถึงได้จาก <http://maryellenjohnson.net/pages/portfolio/big%20food%20gallery/index.htm>
- \_\_\_\_\_ **Me Mary Ellen Johnson**. เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2559. เข้าถึงได้จาก <http://maryellenjohnson.net/pages/portfolio/big%20food%20gallery/index.htm>
- Carole Bayer Sager. **CAROLE BAYER SAGER**. เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2559. เข้าถึงได้จาก [http://carolebayersager.com/artwork/abstractions/#&gid=psgal\\_878\\_1&pid=15](http://carolebayersager.com/artwork/abstractions/#&gid=psgal_878_1&pid=15)
- \_\_\_\_\_ **CAROLE BAYER SAGER**. เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2559. เข้าถึงได้จาก [http://carolebayersager.com/artwork/abstractions/#&gid=psgal\\_878\\_1&pid=15](http://carolebayersager.com/artwork/abstractions/#&gid=psgal_878_1&pid=15)
- \_\_\_\_\_ **CAROLE BAYER SAGER**, เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2559. เข้าถึงได้จาก [http://carolebayersager.com/artwork/abstractions/#&gid=psgal\\_878\\_1&pid=15](http://carolebayersager.com/artwork/abstractions/#&gid=psgal_878_1&pid=15)



Roberto Bernardi. **ROBERTO BERNARDI**. เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2559. เข้าถึงได้จาก

<http://www.robertobernardi.com/pagine/paintings.html>

\_\_\_\_\_ **ROBERTO BERNARDI**. เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2559. เข้าถึงได้จาก

<http://www.robertobernardi.com/pagine/paintings.html>

\_\_\_\_\_ **ROBERTO BERNARDI**. เข้าถึงเมื่อ 20 กันยายน 2559. เข้าถึงได้จาก

<http://www.robertobernardi.com/pagine/paintings.html>



## ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ - สกุล	สิปปกร อุปมา
ที่อยู่	41 ถนนหลักเมือง ซอยหลักเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ รหัสไปรษณีย์ 32000
e-mail	sippakorn_111@hotmail.co.th
ประวัติการศึกษา	<p>พ.ศ. 2545 โรงเรียนสุรวิทยาคาร อ.เมือง จ.สุรินทร์</p> <p>พ.ศ. 2549 โรงเรียนสิรินธร อ.เมือง จ.สุรินทร์</p> <p>พ.ศ. 2553 ระดับปริญญาตรีภาควิชาจิตรกรรมที่คณะจิตรกรรมประติมากรรมและภาพพิมพ์</p> <p>พ.ศ. 2559 ศึกษาในระดับปริญญาโทมหาลัทธิศิลปากร คณะจิตรกรรมประติมากรรมและภาพพิมพ์และ คณะศึกษาศาสตร์ สาขาวิชา ทัศนศิลป์ศึกษา</p>
ประวัติการแสดงผลงาน	<p>พ.ศ. 2552 แสดงงาน นิทรรศการศิลปกรรม “จิตรกรรมสำนึกต่อวิกฤตการณ์สิ่งแวดล้อม”</p> <p>พ.ศ. 2553 แสดงงาน Art Exhibition Reflect of voices (ภาพสะท้อนเสียง) หอศิลป์กรุงเทพมหานคร</p> <p>พ.ศ. 2554 ปี พ.ศ. แสดงงาน นิทรรศการศิลปะนิพนธ์ ประจำปีการศึกษา 2553 โดยนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายของ คณะจิตรกรรมประติมากรรมและภาพพิมพ์</p>