

รายการอ้างอิง

ภาษาไทย

- โภชนาการ, กอง. ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1.
กรุงเทพมหานคร : องค์การส่งเสริมการค้าต่างประเทศ, 2535.
- _____. ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยส่วนที่กินได้ 100 กรัม. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร :
องค์การส่งเสริมการค้าต่างประเทศ, 2535.
- เดิมศรี ชำนิจารกิจ, สถิติประยุกต์ทางการแพทย์. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร :
โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2531, หน้า 209-216.
- แม่น อมรลิตธิ และ อมร เพชรสม. หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์เชิงเครื่องมือ. ม.ป.ท.,
2535, หน้า 322-379.
- รุจิรา สัมมะสุด. การสั่งอาหารบำบัดโรค. ใน จุฬารัตน์ รุ่งพิสุทธิพงษ์, จอมจักร จันทรสกุล
และ ศิริยา ไชควิวัฒน์วิช, บรรณาธิการ. ทพโภชนาการและการรักษา. กรุงเทพมหานคร :
มหก. มาฉลองคุณ, 2536, หน้า 73-92.
- _____. อาหารโรงพยาบาล. ใน ลัดดา เหมาะสุวรรณ, บรรณาธิการ. การให้อาหารทางระบบทาง
เดินอาหารและหลอดเลือดดำ. กรุงเทพมหานคร : โอ เอส พรินติ้งเฮ้าส์, 2537.
หน้า 47-52.
- อนามัย, กรม. ข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันและแนวทางการบริโภคอาหารสำหรับ
คนไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร : องค์การส่งเสริมการค้าต่างประเทศ, 2532,
หน้า 99-100, 103-104.
- อมรรัตน์ เจริญชัย, มณี สุวรรณม่อง และ ศรีสมร คงพันธุ์. โภชนาการบำบัด. พิมพ์ครั้งที่ 3.
กรุงเทพมหานคร : อักษรสมัย, 2535. หน้า 25-40.
- อุมาพร สุทัศน์วรุณี. บทบาทของสังกะสีต่อสุขภาพ. ใน ชิดา นิงสานนท์ และ อรวรรณ
เรืองสมบูรณ์, บรรณาธิการ. สารอาหารที่นิยมใช้เพื่อสุขภาพและต้านโรค.
กรุงเทพมหานคร : คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2535. หน้า 43-55.

ภาษาอังกฤษ

- Arakawa, T. , Tamura, T. , Igarashi, Y. Zinc deficiency in two infants during parenteral alimentionation for diarrhea. Am. J. Clin. Nutr. 29(1976) : 197-204.
- Boosalis, M. G. , McCall, J. J. , Solem, L. D. , Ahrenholz, D. H. , and McClain, C. J. Serum copper and ceruloplasmin levels and urinary copper excretion in thermal injury. Am. J. Clin. Nutr. 44(1986) : 899-906.
- Castillo-Duran , C. , Fisberg, M. , Valenzuela, A. , Egana, J. I. , and Uauy, R. Controled trial of copper supplementation during the recovery from marasmus. Am. J. Clin. Nutr. 37(1983) : 898-903.
- Czajka-Narins, D. M. Minerals. In M. V. Krause, and L. K. Mahan (ed.), Food, nutrition & diet therapy 7th ed, pp. 164-170. Philadelphia : W. B. Saunders Company, 1984.
- Eschleman, M. M. Introductory nutrition and nutrition therapy. 3rd ed. Philadelphia : Lippincott, 1996. pp. 47-53, 272-273.
- Finley, E. B. , and Cerklewski, F. L. Influence of ascorbic acid supplementation on copper status in young adult men. Am. J. Clin. Nutr. 37(April 1983) : 553-556.
- Fosmire, G. M. Zinc toxicity. Am. J. Clin. Nutr. 51(1990) : 225-227.
- Freeland-Graves, J. , Ebangit, M. L. , and Bodzy, P. W. Zinc and copper content of foods used in vegetarian diets. J. Am. Diet. Assoc. 77(December 1980) : 648-654.
- Haeflein, K. A. , and Rasmussen, A. I. Zinc content of selected foods. J. Am. Diet. Assoc. 70(June 1977) : 610-616.
- Halstad, J. A. , Smith, J. C. Jr. , and Irwin, M. L. A conspectus of research on the zinc requirements of man. J. Nutr. 104(1974) : 345.

- Helrich, K. , ed. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists 15th ed. Virginia : Association of official analytical chemists, 1990.
- Holden, J. M. , Wolf, W. R. , and Mertz, W. Zinc and copper in self-selected diets. J. Am. Diet. Assoc. 75(July 1979) : 23-28.
- Klevay, L. M. , Inman, L. , Johnson, L. K. , Lawler, M. , Mahalko, J. R. , Milne, D. B. , Lukaski, H. C. , Bolonchuk, W. , and Sandstead, H. H.
Increased cholesterol in plasma in a young man during experimental copper depletion. Metabolism 33(December 1984) : 1112-1118.
- Klesay, J. L. , Jacob, R. A. , Prather, E. S. Effects of fiber from fruits and vegetables on metabolic responses of human subjects. III. Zinc, copper and phosphorous balances. Am. J. Clin. Nutr. 32(1979) : 2307-2311.
- King, J. C. , and Keen, C. L. Zinc. In M. E. Shils, J. A. Olson, and M. Shike (ed.), Modern nutrition in health and disease 8th ed. pp. 214-230. Philadelphia : Lea & Febiger, 1994.
- Lawler, M. R. , and Klevay, L. M. Copper and zinc in selected foods. J. Am. Diet. Assoc. 84(September 1984) : 1028-1030.
- Linder, M. C. Nutrition and metabolism of the trace elements. In M. C. Linder (ed.), Nutritional biochemistry and metabolism with clinical applications 2nd ed, pp. 226-237. New Jersey : Prentice-Hall International, 1991.
- Mason, K. E. A conspectus of research on copper metabolism and requirements of men. J. Nutr. 109(1979) : 1979.
- McNeill, D. A. , Ali, P. S. , and Song, Y. S. Mineral analyses of vegetarian, health, and conventional foods : Magnesium, zinc, copper, and manganese content. J. Am. Diet. Assoc. 85(May 1985) : 569 - 572.
- Mertz, W. The new RDAs : Estimated adequate and safe intake of trace elements and calculation of available iron. J. Am. Diet. Assoc. 76(February 1980) : 128-133.

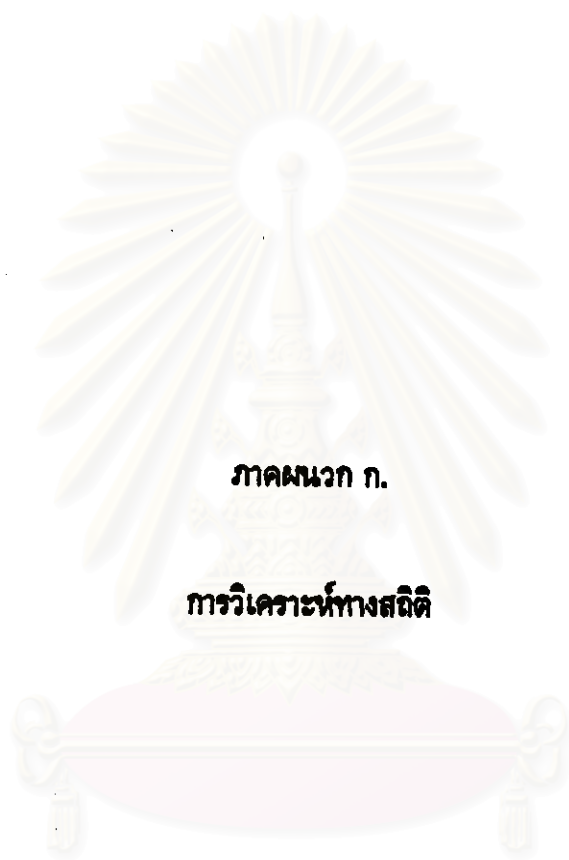
- Murphy, E. W. , Willis, B. W. , and Watt, B. K. Provisional tables on the zinc content of foods. J. Am. Diet. Assoc. 66(April 1975) : 345-355.
- Nestor, W. F. Current topics in nutrition and disease volume 20 : Pharmacology of micronutrients. New York : Alan R. Liss, 1988. pp. 255-267, 285-319.
- Osborne, D. R. , and Voogt, P. The analysis of nutrients in foods. New York : Academic Press, 1978. pp. 166-171.
- Prasad, A. S. Human zinc deficiency. In B. Sarkar (ed.), Biological aspects of metals and metal-related. pp. 107-117. New York : Paven Press, 1983.
- _____. Clinical spectrum and diagnostic aspects of human zinc deficiency. In A. S. Prasad (ed.), Current topics in nutrition and disease volume 18 : Essential and toxic trace elements in human health and disease. pp. 3-5. New York : Alan R. Liss, 1988.
- _____. Discovery of human zinc deficiency and studies in an experimental human model. Am. J. Clin. Nutr. 53(1991) : 403-412.
- Reinhold, J. G. Trace minerals in foods. New York : Marcel Dekker, 1988. pp. 1-2, 23-29.
- Robinson, D. S. Foods biochemistry & nutritional value. New York : Longman Scientific & Technical, 1987. pp. 315, 319, 323-325, 327-329.
- Sandstead, H. H. Copper bioavailability and requirements. Am. J. Clin. Nutr. 33(April 1982) : 809-814.
- Smith, K. T. Zinc. In K. T. Smith (ed.), Trace mineral in foods. pp. 209-229. New York : Marcel Dekker, 1988.
- Smolin, L. A. , and Grosvenor, M. B. Nutrition science & applications. Philadelphia : Saunder Collage Publishing, 1994. pp. 364-366, 371-374.
- Stamp, T. C. B. Mineral metabolism. In J. W. Dickerson, and H. A. Lee (ed.), Nutrition in clinical management of disease. pp. 268-273. London : Edward Arnold, 1978.

- Turnlund, J. R. Copper nutriture, bioavailability and the influence of dietary factors. J. Am. Diet. Assoc. 88(March 1988) : 303-308.
- _____. Copper. In M. E. Shilis, J. A. Olson, and M. Shike (ed.), Modern nutrition in health and disease 8th ed. pp. 231-241. Philadelphia : Lea & Febiger, 1994.
- Tyrala, E. E. , Brodsky, N. L. , and Auerbach, V. H. Urinary-copper losses in infants receiving free amino acids. Am. J. Clin. Nutr. 35(1982) : 542-545.
- Uauy, R. , Castillo-Duran, C. , and Fisberg, M. Red cell superoxide dismutase activity as an index of human copper nutrition. J. Nutr. 115(1985) : 1650-1655.
- Underwood, E. J. Trace elements in human and animal nutrition 3rd ed. New York : Academic Press, 1971. pp. 1-3, 57-106, 208-224.
- Wardlaw, G. M. , and Insel, P. M. Perspectives in nutrition 3rd ed. St. Louis : Mosby, 1996. pp. 542-548.

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาคผนวก ก.

การวิเคราะห์ทางสถิติ

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ก.

การวิเคราะห์ทางสถิติ

1. ค่าเฉลี่ย (Mean, \bar{X})

$$\bar{X} = \frac{\sum_{i=1}^n X}{n}$$

กำหนดให้ n = จำนวนตัวอย่างในแต่ละข้อมูล

2. ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation, S.D.)

$$S.D. = \frac{\sum_{i=1}^n (x - \bar{x})^2}{n-1}$$

กำหนดให้ n = จำนวนตัวอย่างในแต่ละข้อมูล

3. การทดสอบสมมติฐาน

$$\bar{d} = \frac{\sum d}{n}$$

กำหนดให้ d = ค่าผลต่าง

$$S = \sqrt{\frac{\sum (d - \bar{d})^2}{n-1}}$$

\bar{d} = ค่าเฉลี่ยของผลต่าง

S = ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

$$S_{\bar{d}} = \frac{S}{\sqrt{n}}$$

$S_{\bar{d}}$ = ค่าความคลาดเคลื่อนของค่าเฉลี่ย

t = pair-t-test

$$t = \frac{\bar{d}}{S_{\bar{d}}}$$

n = จำนวนตัวอย่าง

df = ชั้นแห่งความเป็นอิสระ

$$df = n-1$$

สมมติฐาน H_0 : ปริมาณเฉลี่ยของสังกะสีและทองแดงในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการวิเคราะห์ไม่แตกต่างจากปริมาณเฉลี่ยของสังกะสีและทองแดงในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการคำนวณจากปริมาณสังกะสีและทองแดงในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางผนวกที่ ก.-1 แสดงผลต่างระหว่างปริมาณสังกะสี (มก./จาน) ในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการวิเคราะห์และการคำนวณจากปริมาณสังกะสีในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหาร สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล

| รายการอาหาร | ปริมาณสังกะสี *(มก./จาน**) | | ผลต่าง (d) |
|--------------------------|----------------------------|--------------------------|------------|
| | จากการวิเคราะห์ | จากการคำนวณ [†] | |
| กุระหม่าไก่ | 1.94 | 1.80 | 0.14 |
| แกงกะหรี่ไก่แห้ง | 1.69 | 1.96 | -0.27 |
| แกงซี่เหล็กใส่หมูย่าง | 1.27 | 1.82 | -0.55 |
| แกงเขียวหวานเนื้อ | 4.18 | 4.44 | -0.26 |
| แกงเขียวหวานปลาดุก | 1.48 | 1.40 | 0.08 |
| แกงคั่วสับปะรด | 3.63 | 3.38 | 0.25 |
| แกงจืดเต้าหู้หลอด | 1.43 | 1.51 | -0.08 |
| แกงจืดสุกรอก | 1.34 | 1.36 | -0.02 |
| แกงไตปลา | 1.98 | 1.92 | 0.06 |
| แกงป่าไก่ | 2.04 | 1.94 | 0.10 |
| แกงเผ็ดหมูหน่อไม้สด | 3.60 | 3.60 | 0.00 |
| แกงส้มแตงโมอ่อนใส่กุ้งสด | 0.31 | 0.34 | -0.03 |
| แกงส้มผักรวมใส่กุ้งสด | 0.55 | 0.54 | 0.01 |
| แกงส้มมะละกอใส่กุ้งสด | 0.42 | 0.48 | -0.06 |
| แกงเหลืองมะละกอใส่กุ้งสด | 0.31 | 0.48 | -0.17 |
| ไก่ทอด | 1.10 | 1.09 | 0.01 |
| ข้าวคอกกะปิ | 3.21 | 3.34 | -0.13 |
| ข้าวผัดไข่ดาว | 2.50 | 2.62 | -0.12 |
| ข้าวสุก | 2.00 | 2.00 | 0.00 |
| ข้าวหมูแดง | 4.83 | 4.55 | 0.28 |
| ไข่เค็ม | 0.53 | 0.53 | 0.00 |
| ไข่ดาว | 0.38 | 0.38 | 0.00 |
| ไข่ต้ม | 0.41 | 0.41 | 0.00 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ หรือการคำนวณ 2 ครั้ง

** ปริมาณอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลหนึ่งคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร

[†] คำนวณจากปริมาณสังกะสีในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหาร

ตารางผนวกที่ ก.-1 แสดงผลต่างระหว่างปริมาณสังกะสี (มก./จาน) ในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการวิเคราะห์และการคำนวณจากปริมาณสังกะสีในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหาร สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ต่อ)

| รายการอาหาร | ปริมาณสังกะสี *(มก./จาน**) | | ผลต่าง (d) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|------------|
| | จากการวิเคราะห์ | จากการคำนวณ [†] | |
| ไข่พะโล้ | 2.19 | 2.88 | -0.69 |
| ไข่ลูกเขย | 0.52 | 0.48 | 0.04 |
| จับฉ่าย | 1.20 | 1.34 | -0.14 |
| ซุบเนื้อวัว | 6.33 | 6.00 | 0.33 |
| ดาวเทียม | 3.14 | 3.05 | 0.09 |
| ต้มยำไก่ใส่หัวปลี | 1.72 | 1.63 | 0.09 |
| ต้มจืดฟักกับไก่ | 1.09 | 0.76 | 0.33 |
| ต้มจืดฟักกับหมู | 1.45 | 1.11 | 0.34 |
| ต้มมะระหมูสับ | 1.32 | 1.25 | 0.07 |
| เต้าเจี้ยวหั่น | 2.07 | 1.82 | 0.25 |
| เหมปรุงร่งและปลาหมึก | 1.03 | 0.93 | 0.10 |
| น้ำพริกกะปิและผักจิ้ม | 0.36 | 0.54 | -0.18 |
| น้ำพริกอ่อน | 3.18 | 3.39 | -0.21 |
| บวบคั่วหมู | 2.69 | 2.59 | 0.10 |
| ปลาทอด | 0.87 | 0.87 | 0.00 |
| ปลาร้าทรงเครื่อง | 1.68 | 1.62 | 0.06 |
| ผัดคะน้าหมู | 1.18 | 1.01 | 0.17 |
| ผัดดอกกุยฉ่ายกับหมู | 1.22 | 1.19 | 0.03 |
| ผัดถั้วฝักยาวกับหมูและไข่ | 1.45 | 1.30 | 0.15 |
| ผัดบวบเหลี่ยมกับหมูและไข่ | 2.16 | 1.83 | 0.33 |
| ผัดเปรี้ยวหวาน | 1.69 | 1.56 | 0.13 |
| ผัดผักกาดเค็มใส่ไข่ | 0.56 | 0.57 | -0.01 |
| ผัดเผ็ดหมูบด | 3.04 | 2.73 | 0.31 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ หรือการคำนวณ 2 ครั้ง

** ปริมาณอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลหนึ่งคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร

[†] คำนวณจากปริมาณสังกะสีในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหาร

ตารางผนวกที่ ก.-1 แสดงผลต่างระหว่างปริมาณสังกะสี (มก./จาน) ในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการวิเคราะห์และการคำนวณจากปริมาณสังกะสีในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ต่อ)

| รายการอาหาร | ปริมาณสังกะสี *(มก./จาน**) | | ผลต่าง (d) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|------------|
| | จากการวิเคราะห์ | จากการคำนวณ [†] | |
| ผัดเผ็ดหมูป่าเทียม | 3.76 | 3.29 | 0.47 |
| ผัดวุ้นเส้น | 1.43 | 1.40 | 0.03 |
| ผัดหน่อไม้บับกับหมูและไข่ | 2.12 | 1.88 | 0.24 |
| พะแนงไก่ | 1.35 | 1.36 | -0.01 |
| มันนึ่งไก่ | 1.00 | 0.99 | 0.01 |
| ยำหมูย่าง | 4.12 | 4.02 | 0.10 |
| ลาบหมู | 4.02 | 3.91 | 0.11 |
| สุกี้ไก่และปลาหมึก | 1.21 | 1.21 | 0.00 |
| สตู่ไก่ | 1.01 | 0.96 | 0.06 |
| ไส้กรอกหมูทอด | 0.63 | 0.63 | 0.00 |
| หมี่กรอบ | 1.51 | 1.58 | -0.07 |
| หมี่กะทิ | 1.82 | 1.71 | 0.11 |
| หมูเค็มทอด | 2.70 | 2.61 | 0.09 |
| หมูทอด | 2.59 | 2.57 | 0.02 |
| หมูผัดพริกขิง | 2.34 | 2.30 | 0.04 |
| หมูหวาน | 4.19 | 4.24 | -0.05 |
| หมูอบฝรั่ง | 2.69 | 2.58 | 0.11 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ หรือการคำนวณ 2 ครั้ง

** ปริมาณอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลหนึ่งคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร

[†] คำนวณจากปริมาณสังกะสีในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหาร

จากการคำนวณค่า $t = 1.46$

จากตารางค่า $t_{0.05, df_{02}} = \pm 2.002$

สรุป : ปริมาณเฉลี่ยของสังกะสี (มก./จาน) ในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการวิเคราะห์ไม่แตกต่างจากปริมาณเฉลี่ยของสังกะสี (มก./จาน) ในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการคำนวณจากปริมาณสังกะสีในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล

ตารางผนวกที่ ก-2 แสดงผลต่างระหว่างปริมาณสังกะสี (มก./100 ก.น้ำหนักสด) ในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการวิเคราะห์และการคำนวณจากปริมาณสังกะสีในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล

| รายการอาหาร | ปริมาณสังกะสี * (มก./100 ก.น้ำหนักสด) | | ผลต่าง (d) |
|---------------------------|---------------------------------------|--------------------------|------------|
| | จากการวิเคราะห์ | จากการคำนวณ ^๑ | |
| กระหม่ำไก่ | 0.97 | 0.90 | 0.07 |
| แกงกะหรี่ไก่แห้ง | 0.65 | 0.83 | -0.18 |
| แกงซี่เหล็กใส่หมูย่าง | 0.34 | 0.48 | -0.14 |
| แกงเขียวหวานเนื้อ | 0.91 | 0.94 | -0.03 |
| แกงเขียวหวานปลาดุก | 0.32 | 0.30 | 0.02 |
| แกงคั่วสับปรอด | 0.76 | 0.71 | 0.05 |
| แกงจืดเต้าหู้หลอด | 0.41 | 0.43 | -0.02 |
| แกงจืดสุกรอก | 0.39 | 0.40 | -0.01 |
| แกงไตปลา | 0.46 | 0.45 | 0.01 |
| แกงป่าไก่ | 0.41 | 0.39 | 0.02 |
| แกงเผ็ดหมูหน่อไม้สด | 0.71 | 0.64 | 0.07 |
| แกงส้มแดงไม้อ่อนใส่กุ้งสด | 0.07 | 0.08 | -0.01 |
| แกงส้มผักรวมใส่กุ้งสด | 0.12 | 0.12 | 0.00 |
| แกงส้มมะละกอใส่กุ้งสด | 0.10 | 0.12 | -0.02 |
| แกงเหลืองมะละกอใส่กุ้งสด | 0.07 | 0.12 | -0.05 |
| ไก่ทอด | 0.85 | 0.73 | 0.12 |
| ข้าวคอกกะปิ | 1.19 | 1.24 | -0.05 |
| ข้าวผัดไข่ดาว | 0.86 | 0.90 | -0.04 |
| ข้าวสุก | 0.20 | 0.20 | 0.00 |
| ข้าวหมูแดง | 1.27 | 1.20 | 0.07 |
| ไข่เค็ม | 1.05 | 1.05 | 0.00 |
| ไข่ดาว | 0.76 | 0.76 | 0.00 |
| ไข่ต้ม | 0.81 | 0.81 | 0.00 |
| ไข่พะโล้ | 0.61 | 0.80 | -0.19 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ หรือการคำนวณ 2 ครั้ง

^๑ คำนวณจากปริมาณสังกะสีในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหาร

ตารางผนวกที่ ก.-2 แสดงผลต่างระหว่างปริมาณสังกะสี (มก./100 ก.น้ำหนักสด) ในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการวิเคราะห์และการคำนวณจากปริมาณสังกะสีในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ต่อ)

| รายการอาหาร | ปริมาณสังกะสี *(มก./100 ก.น้ำหนักสด) | | ผลต่าง (d) |
|---------------------------|--------------------------------------|-------------|------------|
| | จากการวิเคราะห์ | จากการคำนวณ | |
| ไข่ลูกเขย | 0.69 | 0.65 | 0.04 |
| จับฉ่าย | 0.27 | 0.30 | -0.03 |
| ซุบเนื้อวัว | 1.64 | 1.56 | 0.08 |
| ดาวเทียม | 1.96 | 1.91 | 0.05 |
| ต้มข้าวไก่ใส่หัวปลี | 0.37 | 0.35 | 0.02 |
| ต้มจืดฟักกับไก่ | 0.26 | 0.18 | 0.08 |
| ต้มจืดฟักกับหมู | 0.27 | 0.26 | 0.01 |
| ต้มมะระหมูสับ | 0.31 | 0.30 | 0.01 |
| เต้าเจี้ยวทลน | 0.72 | 0.63 | 0.09 |
| เทมปุระกุ้งและปลาหมึก | 0.79 | 0.72 | 0.72 |
| น้ำพริกกะปิและผักจิ้ม | 0.27 | 0.40 | 0.40 |
| น้ำพริกอ่อน | 1.25 | 1.33 | 1.33 |
| บาบี้คิวหมู | 1.68 | 1.62 | 0.06 |
| ปลาทุทอด | 1.02 | 1.02 | 0.00 |
| ปลาร้าทรงเครื่อง | 0.37 | 0.36 | 0.01 |
| ผัดคะน้าหมู | 0.84 | 0.72 | 0.12 |
| ผัดดอกกุยฉ่ายกับหมู | 0.87 | 0.85 | 0.02 |
| ผัดถั้วฝักยาวกับหมูและไข่ | 1.04 | 0.93 | 0.11 |
| ผัดบวบเหลี่ยมกับหมูและไข่ | 0.75 | 0.63 | 0.12 |
| ผัดเบรี่ยหวาน | 0.70 | 0.65 | 0.05 |
| ผัดผักกาดเค็มใส่ไข่ | 0.40 | 0.41 | -0.01 |
| ผัดเม็ดหุบผัด | 1.01 | 0.91 | 0.10 |
| ผัดเม็ดหุบผัดเทียม | 1.11 | 0.97 | 0.14 |
| ผัดวุ้นเส้น | 0.82 | 0.80 | 0.02 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ หรือการคำนวณ 2 ครั้ง

* คำนวณจากปริมาณสังกะสีในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหาร

ตารางผนวกที่ ก-2 แสดงผลต่างระหว่างปริมาณสังกะสี (มก./100 ก.น้ำหนักสด) ในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการวิเคราะห์และการคำนวณจากปริมาณสังกะสีในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ต่อ)

| รายการอาหาร | ปริมาณสังกะสี *(มก./100 ก.น้ำหนักสด) | | ผลต่าง (d) |
|------------------------|--------------------------------------|--------------------------|------------|
| | จากการวิเคราะห์ | จากการคำนวณ [†] | |
| ผัดหน่อไม้กับหมูและไข่ | 0.71 | 0.63 | 0.08 |
| พะแนงไก่ | 0.52 | 0.52 | 0.00 |
| มัสมั่นไก่ | 0.56 | 0.56 | 0.01 |
| ยำหมูย่าง | 1.29 | 1.26 | 0.03 |
| ลาบหมู | 1.49 | 1.45 | 0.04 |
| สุกี้ไก่และปลาหมึก | 0.30 | 0.30 | 0.00 |
| สตูไก่ | 0.51 | 0.48 | 0.03 |
| ไส้กรอกหมูทอด | 2.11 | 2.11 | 0.00 |
| หมี่กรอบ | 1.44 | 1.50 | -0.06 |
| หมี่กะทิ | 0.91 | 0.86 | 0.05 |
| หมูเค็มทอด | 1.93 | 1.86 | 0.07 |
| หมูทอด | 1.73 | 1.71 | 0.02 |
| หมูผัดพริกขิง | 0.92 | 0.90 | 0.02 |
| หมูหวาน | 1.68 | 1.70 | -0.02 |
| หมูอบฝรั่ง | 1.68 | 1.61 | 0.07 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ หรือการคำนวณ 2 ครั้ง

[†] คำนวณจากปริมาณสังกะสีในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหาร

จากการคำนวณค่า $t = 0.19$

จากตารางค่า $t_{0.05} \text{ df}_{62} = \pm 2.002$

สรุป : ปริมาณเฉลี่ยของสังกะสี (มก./100 ก.น้ำหนักสด) ในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการวิเคราะห์ไม่แตกต่างจากปริมาณเฉลี่ยของสังกะสี (มก./100 ก.น้ำหนักสด) ในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการคำนวณจากปริมาณสังกะสีในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล

ตารางผนวกที่ ก.-3 แสดงผลต่างระหว่างปริมาณทองแดง (มก./จาน) ในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการวิเคราะห์และการคำนวณจากปริมาณทองแดงในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหาร สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล

| รายการอาหาร | ปริมาณทองแดง *(มก./จาน**) | | ผลต่าง (d) |
|--------------------------|---------------------------|--------------------------|------------|
| | จากการวิเคราะห์ | จากการคำนวณ ^b | |
| กระหม่ำไก่ | 0.31 | 0.39 | -0.08 |
| แกงกะหรี่ไก่แห้ง | 0.40 | 0.44 | -0.04 |
| แกงซี่เหล็กใส่หมูย่าง | 0.35 | 0.48 | -0.13 |
| แกงเขียวหวานเนื้อ | 0.53 | 0.46 | 0.07 |
| แกงเขียวหวานปลาดุก | 0.49 | 0.44 | 0.05 |
| แกงคั่วสับปรด | 0.69 | 0.80 | -0.11 |
| แกงจืดเต้าหู้หลอด | 0.14 | 0.19 | -0.05 |
| แกงจืดสุกรอก | 0.18 | 0.13 | 0.05 |
| แกงโตปลา | 0.25 | 0.27 | -0.02 |
| แกงป่าไก่ | 0.41 | 0.42 | -0.01 |
| แกงเผ็ดหมูหน่อไม้สด | 0.41 | 0.65 | -0.24 |
| แกงส้มแดงโมอ่อนใส่กุ้งสด | 0.12 | 0.16 | -0.04 |
| แกงส้มผักรวมใส่กุ้งสด | 0.20 | 0.24 | -0.04 |
| แกงส้มมะละกอใส่กุ้งสด | 0.18 | 0.23 | -0.05 |
| แกงเหลืองมะละกอใส่กุ้งสด | 0.13 | 0.23 | -0.10 |
| ไก่ทอด | 0.12 | 0.16 | -0.04 |
| ข้าวคอกกะปิ | 0.35 | 0.37 | -0.02 |
| ข้าวผัดไข่ดาว | 0.27 | 0.27 | 0.00 |
| ข้าวสุก | 0.20 | 0.20 | 0.00 |
| ข้าวหมูแดง | 0.29 | 0.38 | -0.09 |
| ไข่ดาว | 0.05 | 0.05 | 0.00 |
| ไข่เค็ม | 0.04 | 0.04 | 0.00 |
| ไข่ต้ม | 0.02 | 0.02 | 0.00 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ หรือการคำนวณ 2 ครั้ง

** ปริมาณอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลหนึ่งคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร

^b คำนวณจากปริมาณทองแดงในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหาร

ตารางผนวกที่ ก-3 แสดงผลต่างระหว่างปริมาณทองแดง (มก./จาน) ในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการวิเคราะห์และการคำนวณจากปริมาณทองแดงในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหาร สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ต่อ)

| รายการอาหาร | ปริมาณทองแดง *(มก./จาน**) | | ผลต่าง (d) |
|---------------------------|---------------------------|--------------------------|------------|
| | จากการวิเคราะห์ | จากการคำนวณ ^b | |
| ไข่พะโล้ | 0.28 | 0.25 | 0.03 |
| ไข่ลูกเขย | 0.10 | 0.11 | -0.01 |
| จับฉ่าย | 0.11 | 0.12 | -0.01 |
| ซุบเนื้อวัว | 0.21 | 0.19 | 0.02 |
| ดาวเทียม | 0.25 | 0.21 | 0.04 |
| ต้มยำไก่ใส่หัวปลี | 0.46 | 0.43 | 0.03 |
| ต้มจืดผักกึบไก่ | 0.14 | 0.16 | -0.02 |
| ต้มจืดผักกึบหมู | 0.13 | 0.13 | 0.00 |
| ต้มมะระหมูสับ | 0.24 | 0.12 | 0.12 |
| เต้าเจี้ยวทสน | 0.39 | 0.43 | -0.04 |
| เหมปู้ระกึ่งและปลาหมึก | 0.38 | 0.39 | -0.01 |
| น้ำพริกกะปิและผักจิ้ม | 0.10 | 0.15 | -0.05 |
| น้ำพริกอ่อน | 0.30 | 0.28 | 0.02 |
| บามีคิ้วหมู | 0.20 | 0.19 | 0.01 |
| ปลาทุทอด | 0.19 | 0.19 | 0.00 |
| ปลาร้าทรงเครื่อง | 0.38 | 0.50 | -0.12 |
| ผัดคะน้าหมู | 0.11 | 0.08 | 0.03 |
| ผัดดอกกุยฉ่ายกับหมู | 0.12 | 0.12 | 0.00 |
| ผัดถั้วฝักยาวกับหมูและไข่ | 0.19 | 0.18 | 0.01 |
| ผัดบวบเหลี่ยมกับหมูและไข่ | 0.24 | 0.23 | 0.01 |
| ผัดเปรี้ยวหวาน | 0.16 | 0.16 | 0.00 |
| ผัดผักกาดเค็มใส่ไข่ | 0.12 | 0.11 | 0.01 |
| ผัดเผ็ดหมูบด | 0.45 | 0.43 | 0.02 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ หรือการคำนวณ 2 ครั้ง

** ปริมาณอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลหนึ่งคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร

^b คำนวณจากปริมาณทองแดงในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหาร

ตารางผนวกที่ ก-3 แสดงผลต่างระหว่างปริมาณทองแดง (มก./จาน) ในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการวิเคราะห์และการคำนวณจากปริมาณทองแดงในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหาร สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ต่อ)

| รายการอาหาร | ปริมาณทองแดง *(มก./จาน**) | | ผลต่าง (d) |
|------------------------|---------------------------|--------------------------|------------|
| | จากการวิเคราะห์ | จากการคำนวณ ^b | |
| ผัดเผ็ดหมูป่าเทียม | 0.44 | 0.54 | -0.10 |
| ผัดวุ้นเส้น | 0.15 | 0.17 | 0.02 |
| ผัดหน่อไม้กับหมูและไข่ | 0.22 | 0.20 | 0.02 |
| พะแนงไก่ | 0.45 | 0.37 | 0.08 |
| มัสมั่นไก่ | 0.18 | 0.29 | -0.11 |
| ยำหมูย่าง | 0.34 | 0.35 | -0.01 |
| ลาบหมู | 0.39 | 0.30 | 0.09 |
| สุกี้ไก่และปลาหมึก | 0.28 | 0.28 | 0.00 |
| สตูไก่ | 0.50 | 0.63 | -0.13 |
| ไส้กรอกหมูทอด | 0.04 | 0.04 | 0.00 |
| หมี่กะทิ | 0.19 | 0.22 | -0.03 |
| หมี่กรอบ | 0.23 | 0.20 | 0.03 |
| หมูเค็มทอด | 0.21 | 0.18 | 0.03 |
| หมูทอด | 0.19 | 0.18 | 0.01 |
| หมูผัดพริกขิง | 0.34 | 0.20 | 0.14 |
| หมูหวาน | 0.46 | 0.33 | 0.13 |
| หมูอบฝรั่ง | 0.24 | 0.18 | 0.06 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ หรือการคำนวณ 2 ครั้ง

** ปริมาณอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลหนึ่งคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร

^b คำนวณจากปริมาณทองแดงในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหาร

จากการคำนวณค่า $t = -1.18$

จากตารางค่า $t_{0.05, df_{02}} = \pm 2.002$

สรุป : ปริมาณเฉลี่ยของทองแดง (มก./จาน) ในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการวิเคราะห์ไม่แตกต่างจากปริมาณเฉลี่ยของทองแดง (มก./จาน) ในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการคำนวณจากปริมาณทองแดงในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล

ตารางผนวก ก-4 แสดงผลต่างระหว่างปริมาณทองแดง (มก./100 ก.น้ำหนักสด) ในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการวิเคราะห์และการคำนวณจากปริมาณทองแดงในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล

| รายการอาหาร | ปริมาณทองแดง * (มก./100 ก.น้ำหนักสด) | | ผลต่าง (d) |
|--------------------------|--------------------------------------|--------------------------|------------|
| | จากการวิเคราะห์ | จากการคำนวณ ^b | |
| กุระหม่าไก่ | 0.16 | 0.17 | -0.01 |
| แกงกะหรี่ไก่แห้ง | 0.15 | 0.19 | -0.04 |
| แกงซี่เหล็กใส่หมูย่าง | 0.09 | 0.13 | -0.04 |
| แกงเขียวหวานเนื้อ | 0.12 | 0.10 | 0.02 |
| แกงเขียวหวานปลาตุก | 0.11 | 0.09 | 0.02 |
| แกงคั่วลัมปะรด | 0.14 | 0.17 | -0.03 |
| แกงจืดเต้าหู้หลอด | 0.04 | 0.05 | -0.01 |
| แกงจืดสุรารอก | 0.05 | 0.04 | 0.01 |
| แกงไตปลา | 0.06 | 0.06 | 0.00 |
| แกงป่าไก่ | 0.08 | 0.08 | 0.00 |
| แกงเผ็ดหมูหน่อไม้สด | 0.08 | 0.13 | -0.05 |
| แกงส้มแตงโมอ่อนใส่กุ้งสด | 0.03 | 0.04 | -0.01 |
| แกงส้มผักรวมใส่กุ้งสด | 0.04 | 0.05 | -0.01 |
| แกงส้มมะละกอใส่กุ้งสด | 0.04 | 0.05 | -0.01 |
| แกงเหลืองมะละกอใส่กุ้งสด | 0.03 | 0.05 | -0.02 |
| ไก่ทอด | 0.09 | 0.10 | -0.01 |
| ข้าวคอกกะปิ | 0.13 | 0.14 | -0.01 |
| ข้าวผัดไข่ดาว | 0.09 | 0.09 | 0.00 |
| ข้าวสุก | 0.10 | 0.10 | 0.00 |
| ข้าวหมูแดง | 0.08 | 0.10 | -0.02 |
| ไข่เค็ม | 0.08 | 0.08 | 0.00 |
| ไข่ดาว | 0.10 | 0.10 | 0.00 |
| ไข่ต้ม | 0.05 | 0.05 | 0.00 |
| ไข่พะโล้ | 0.08 | 0.07 | 0.01 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ หรือการคำนวณ 2 ครั้ง

^b คำนวณจากปริมาณทองแดงในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหาร

ตารางผนวกที่ ก-4 แสดงผลต่างระหว่างปริมาณทองแดง (มก./100 ก.น้ำหนักสด) ในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการวิเคราะห์และการคำนวณจากปริมาณทองแดงในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ต่อ)

| รายการอาหาร | ปริมาณทองแดง * (มก./100 ก.น้ำหนักสด) | | ผลต่าง (d) |
|---------------------------|--------------------------------------|--------------------------|------------|
| | จากการวิเคราะห์ | จากการคำนวณ ^b | |
| ไขวุ้นเคี้ยว | 0.14 | 0.14 | 0.00 |
| จับฉ่าย | 0.02 | 0.03 | -0.01 |
| ซุบเนื้อวัว | 0.05 | 0.05 | 0.00 |
| ดาวเทียม | 0.21 | 0.13 | 0.08 |
| ต้มชาไก่ใส่หัวปลี | 0.10 | 0.09 | 0.01 |
| ต้มจืดผักกึบไก่ | 0.03 | 0.04 | -0.01 |
| ต้มจืดผักกึบหมู | 0.03 | 0.03 | 0.00 |
| ต้มมะระหมูสับ | 0.06 | 0.03 | 0.03 |
| เต้าเจี้ยวหลน | 0.13 | 0.15 | -0.02 |
| เหมปู้ระกุงและปลาหมึก | 0.29 | 0.30 | -0.01 |
| น้ำพริกกะปิและผักจิ้ม | 0.08 | 0.11 | -0.03 |
| น้ำพริกอ่อน | 0.12 | 0.11 | 0.01 |
| บาบี้คิวหมู | 0.13 | 0.12 | 0.01 |
| ปลาทุทอด | 0.22 | 0.22 | 0.00 |
| ปลาร้าทรงเครื่อง | 0.08 | 0.11 | -0.03 |
| ผัดคะน้าหมู | 0.08 | 0.05 | 0.03 |
| ผัดดอกกุยฉ่ายกับหมู | 0.08 | 0.08 | 0.00 |
| ผัดถั้วผักยาวกับหมูและไข่ | 0.13 | 0.13 | 0.00 |
| ผัดบวบเหลี่ยมกับหมูและไข่ | 0.08 | 0.08 | 0.00 |
| ผัดเบรี่ยวหวาน | 0.07 | 0.07 | 0.00 |
| ผัดผักกาดเค็มใส่ไข่ | 0.09 | 0.08 | 0.01 |
| ผัดเผ็ดหมูบด | 0.15 | 0.14 | 0.01 |
| ผัดเผ็ดหมูป่าเทียม | 0.13 | 0.16 | -0.03 |
| ผัดวุ้นเส้น | 0.09 | 0.09 | 0.00 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ หรือการคำนวณ 2 ครั้ง

^b คำนวณจากปริมาณทองแดงในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหาร

ตารางผนวกที่ ก.-4 แสดงผลต่างระหว่างปริมาณทองแดง (มก./100 ก.น้ำหนักสด) ในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการวิเคราะห์และการคำนวณจากปริมาณทองแดงในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ต่อ)

| รายการอาหาร | ปริมาณทองแดง *(มก./100ก.น้ำหนักสด) | | ผลต่าง (d) |
|------------------------|------------------------------------|--------------------------|------------|
| | จากการวิเคราะห์ | จากการคำนวณ ^b | |
| ผัดหน่อไม้กับหมูและไข่ | 0.07 | 0.07 | 0.00 |
| พะแนงไก่ | 0.17 | 0.14 | 0.03 |
| มัสมั่นไก่ | 0.10 | 0.16 | -0.06 |
| ยำหมูย่าง | 0.11 | 0.11 | 0.00 |
| ลาบหมู | 0.14 | 0.11 | 0.03 |
| สุกี้ไก่และปลาหมึก | 0.07 | 0.07 | 0.00 |
| สตูไก่ | 0.25 | 0.31 | -0.06 |
| ไส้กรอกหมูทอด | 0.13 | 0.13 | 0.00 |
| หมี่กรอบ | 0.22 | 0.19 | 0.03 |
| หมี่กะทิ | 0.09 | 0.11 | -0.02 |
| หมูเค็มทอด | 0.15 | 0.13 | 0.02 |
| หมูทอด | 0.13 | 0.12 | 0.01 |
| หมูผัดพริกขิง | 0.13 | 0.08 | 0.06 |
| หมูหวาน | 0.18 | 0.13 | 0.05 |
| หมูอบฝรั่ง | 0.15 | 0.12 | 0.03 |

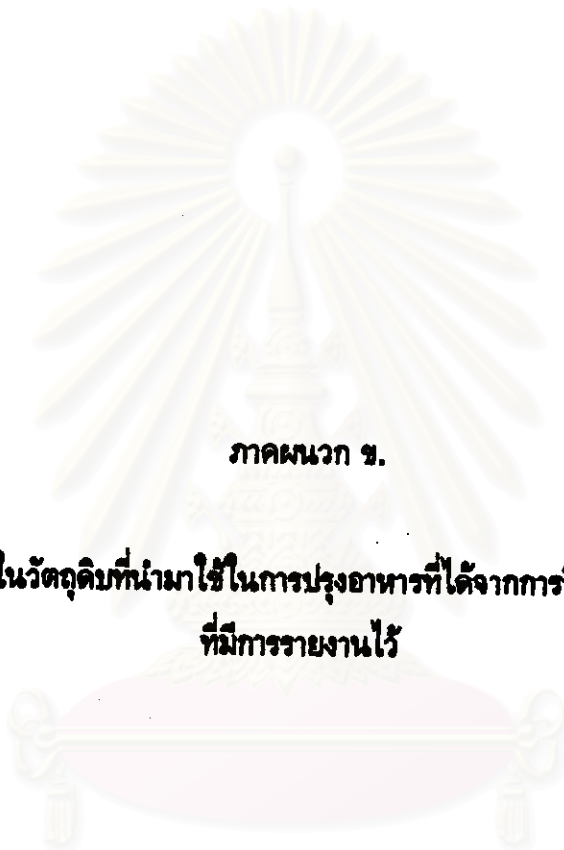
* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ หรือการคำนวณ 2 ครั้ง

^b คำนวณจากปริมาณทองแดงในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหาร

จากการคำนวณค่า $t = -0.06$

จากตารางค่า $t_{0.05} \text{ df}_{92} = \pm 2.002$

สรุป : ปริมาณเฉลี่ยของทองแดง (มก./100ก.น้ำหนักสด) ในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการวิเคราะห์ไม่แตกต่างจากปริมาณเฉลี่ยของทองแดง (มก./100ก. น้ำหนักสด) ในอาหารคาวที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้จากการคำนวณจากปริมาณทองแดงในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล



ภาคผนวก ข.

ปริมาณสิ่งกะสึในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารที่ได้จากการวิจัยเปรียบเทียบกับ
ที่มีการรายงานไว้

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ข

ตารางผนวกที่ ข.-1 แสดงปริมาณสังกะสีในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารที่ได้จากการวิจัยเปรียบเทียบกับที่มีการรายงานไว้

| รายการ | ปริมาณสังกะสี (มก./100 ก. น้ำหนักสด) | | | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|-----|------|------|---|
| | A | B | C | D | E |
| ราก และหัวของพืช | | | | | |
| มันฝรั่ง | 0.26 | * | 0.3 | * | * |
| ผลไม้เปลือกแข็ง พืชเมล็ด | | | | | |
| ถั่วเมล็ดแห้งและผลิตภัณฑ์ | | | | | |
| ถั่วดำดิบ | 2.41 | * | 2.83 | * | * |
| เนื้อมะพร้าวอ่อน | 0.49 | * | 0.70 | * | * |
| ผัก และผลิตภัณฑ์ | | | | | |
| ถั่วงอก | 0.47 | * | 1.40 | * | * |
| ผลไม้ | | | | | |
| กล้วยหอม | 0.14 | 0.2 | * | * | * |
| เนื้อสัตว์ เบ็ดไก่ และ | | | | | |
| ผลิตภัณฑ์ | | | | | |
| เนื้อไก่ | 0.87 | 0.7 | * | 0.49 | * |
| เนื้อวัว | 3.73 | 4.2 | * | 3.38 | * |
| เนื้อหมู | 2.10 | 2.7 | * | * | * |

A ปริมาณสังกะสีที่ได้จากการวิจัยนี้

B รายงานไว้โดย Murphy และคณะ (1975)

C รายงานไว้โดย Freeland-Graves และคณะ (1980)

D รายงานไว้โดย Lawler และ Klevay (1984)

E รายงานไว้โดย McNeill และคณะ (1985)

* ไม่มีการรายงาน

ตารางผนวกที่ ข.-1 แสดงปริมาณสังกะสีในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารที่ได้จากการวิจัยเปรียบเทียบกับที่มีการรายงานไว้ (ต่อ)

| รายการ | ปริมาณสังกะสี (มก./100 ก. น้ำหนักสด) | | | | |
|---|--------------------------------------|------|------|---|------|
| | A | B | C | D | E |
| ปลา หอย กุ้ง สัตว์น้ำอื่น ๆ และผลิตภัณฑ์ | | | | | |
| กุ้งสด | 0.76 | 1.5 | * | * | * |
| ไข่ และผลิตภัณฑ์ | | | | | |
| ไข่ไก่ทั้งฟอง | 0.90 | 1.0 | * | * | 1.88 |
| นม และผลิตภัณฑ์ (มก./250 มล.) | | | | | |
| น้ำนมวัว, จืด | 0.73 | * | 1.03 | * | * |
| น้ำตาล และน้ำเชื่อม | | | | | |
| น้ำตาลทรายขาว | 0.03 | 0.06 | * | * | 0.06 |
| เครื่องปรุงรส | | | | | |
| เกลือ | 0.00 | * | 0.16 | * | * |
| หอมหัวใหญ่ | 0.26 | * | 0.3 | * | * |

A ปริมาณสังกะสีที่ได้จากการวิจัยนี้

B รายงานไว้โดย Murphy และคณะ (1975)

C รายงานไว้โดย Freeland-Graves และคณะ (1980)

D รายงานไว้โดย Lawler และ Klevay (1984)

E รายงานไว้โดย McNeill และคณะ (1985)

* ไม่มีการรายงาน



ภาคผนวก ค.

ปริมาณทองแดงในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารที่ได้จากการวิจัยเปรียบเทียบกับ
ที่มีการรายงานไว้

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ค.

ตารางผนวกที่ ค.-1 แสดงปริมาณทองแดงในวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารที่ได้จากการวิจัยเปรียบเทียบกับที่มีการรายงานไว้

| รายการ | ปริมาณทองแดง (มก./100 ก. น้ำหนักสด) | | | |
|--|-------------------------------------|------|------|------|
| | A | B | C | D |
| ผลไม้เปลือกแข็ง พืชเมล็ด ถั่วเมล็ดแห้ง และผลิตภัณฑ์ | | | | |
| ถั่วดำดิบ | 0.44 | 1.20 | * | * |
| เนื้อมะพร้าวอ่อน | 0.20 | 0.37 | * | * |
| ผัก และผลิตภัณฑ์ | | | | |
| ถั่วงอก | 0.12 | 0.39 | * | * |
| เนื้อสัตว์ เบ็ดไก่ และผลิตภัณฑ์ | | | | |
| เนื้อไก่ | 0.12 | * | 0.04 | * |
| เนื้อวัว | 0.11 | * | 0.06 | * |
| ไข่ และผลิตภัณฑ์ | | | | |
| ไข่ไก่ทั้งฟอง | 0.14 | * | * | 0.12 |
| นม และผลิตภัณฑ์ | | | | |
| (มก./250 มล.) | | | | |
| น้ำนมวัว, จืด | 0.03 | 0.02 | * | * |
| น้ำตาล และน้ำเชื่อม | | | | |
| น้ำตาลทรายขาว | 0.11 | * | * | 0.02 |
| เครื่องปรุงรส | | | | |
| เกลือ | 0.27 | * | * | 0.44 |

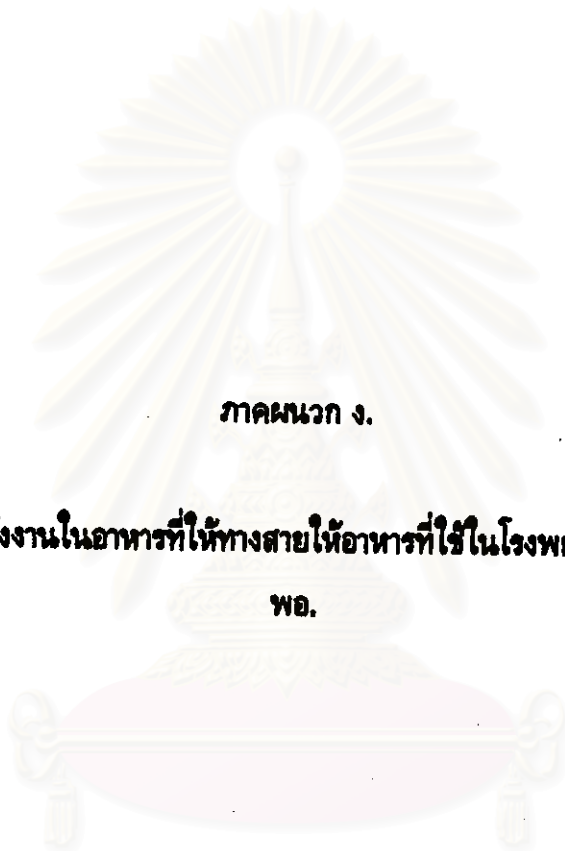
A ปริมาณทองแดงที่ได้จากการวิจัยนี้

B รายงานไว้โดย Freeland-Graves และคณะ (1980)

C รายงานไว้โดย Lawler และ Klevay (1984)

D รายงานไว้โดย McNeill และคณะ (1985)

* ไม่มีการรายงาน



ภาคผนวก ง.

ความเข้มข้นของพลังงานในอาหารที่ให้ทางสายให้อาหารที่ใช้ในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช

พอ.

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ง.

ตารางผนวกที่ ง.-1 แสดงความเข้มข้นของพลังงานในอาหารที่ให้ทางสายให้อาหารที่ใช้ใน
โรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ.

| ตัวอย่างเลข ที่ | รายการ | ความเข้มข้นของพลังงาน (กิโลแคลอรีต่อมิลลิลิตร) |
|--------------------|---------------------|---|
| 1.* | Aminolaban EN® | 1.00 |
| 2.* | Isocal® | 1.06 |
| 3.* | Pan-Enteral® | 0.67 |
| 4.* | Traumacal® | 1.50 |
| 5.* | Protifar® | 0.72 |
| 6.** | Blenderized formula | 1.00 |

* อาหารที่ให้ทางสายให้อาหารสูตรสำเร็จรูป

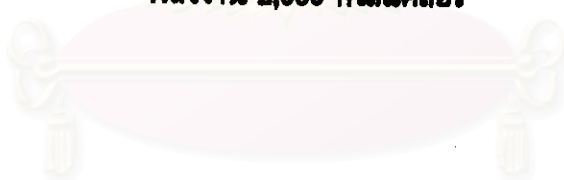
** อาหารที่ให้ทางสายให้อาหารสูตรปั่นผสมที่เตรียมโดยฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาล
ภูมิพลอดุลยเดช พอ.

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาคผนวก ง.

ปริมาณสังกะสีและทองแดงที่ได้จากอาหารที่ให้ทางสายให้อาหารในปริมาณที่ให้
พลังงาน 2,000 กิโลแคลอรี



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก จ.

ตารางผนวกที่ จ.-1 แสดงปริมาณสังกะสีและทองแดงที่ได้จากอาหารที่ให้ทางสายให้อาหารใน
ปริมาณที่ให้ พลังงาน 2,000 กิโลแคลอรี

| ตัวอย่างเลขที่ | ปริมาณ (มก./2,000 กิโลแคลอรี) | |
|----------------|-------------------------------|--------|
| | สังกะสี | ทองแดง |
| 1.* | 7.90 | 1.36 |
| 2.* | 20.66 | 1.98 |
| 3.* | 13.20 | 2.01 |
| 4.* | 25.15 | 2.03 |
| 5.* | 23.81 | 0.88 |
| 6.** | 9.60 | 0.60 |

- * อาหารที่ให้ทางสายให้อาหารสูตรสำเร็จรูป
- ** อาหารที่ให้ทางสายให้อาหารสูตรปรับผสมที่เตรียมโดยฝ่ายโภชนาการ
โรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ.

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาคผนวก ฉ.

ส่วนประกอบของสูตรอาหารปั่นผสมที่เตรียมโดยฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช

พอ.

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ฉ.

ตารางผนวกที่ ฉ.-1 แสดงส่วนประกอบของสูตรอาหารปั่นผสมที่เตรียมโดยฝ่ายโภชนาการ
โรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ.

| ส่วนประกอบ | ปริมาณ (กรัม) |
|---------------|-----------------|
| เกลือ | 2.5 |
| น้ำมันพืช | 10 |
| ตับไก่ | 25 |
| กล้วย | 50 |
| ผักทอง | 50 |
| น้ำตาลทราย | 100 |
| ไข่ไก่ | 250 |
| เติมน้ำให้ครบ | 1,000 มิลลิลิตร |

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาคผนวก ช.

รายการอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ. หนึ่งคนต่อหนึ่งวัน โดย
ให้พลังงานประมาณ 2,000 กิโลแคลอรี ระหว่างวันที่ 21 มิถุนายน ถึงวันที่ 4 กรกฎาคม 2538

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ช.

ตารางผนวกที่ ช.-1 แสดงรายการอาหาร ปริมาณสังกะสีและทองแดงที่วิเคราะห์ได้จากอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ. ในวันที่ 21 มิถุนายน 2538

| รายการอาหาร | ปริมาณที่ได้จากการวิเคราะห์ *(มก./จาน **) | |
|------------------------------|---|--------|
| | สังกะสี | ทองแดง |
| อาหารมือเช้า | | |
| ขนมปัง 2 แผ่น (40 กรัม) | 0.18 | 0.07 |
| ไข่ดาว | 0.38 | 0.06 |
| ไส้กรอกทอด | 0.63 | 0.17 |
| น้ำนม 1 แก้ว (250 มิลลิลิตร) | 0.73 | 0.03 |
| แยมผิวส้ม (15 กรัม) | 0.01 | 0.00 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 1.93 | 0.32 |
| อาหารมือกลางวัน | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| แกงส้มมะละกอใส่กุ้งสด | 0.42 | 0.18 |
| ไข่สุกเขย | 0.52 | 0.10 |
| หมูเค็มทอด | 2.70 | 0.21 |
| ขนมเล็บมือนาง | 0.16 | 0.08 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 5.80 | 0.77 |
| อาหารมือเย็น | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| ไก่ทอด | 1.10 | 0.12 |
| ปลาร้าทรงเครื่อง | 1.68 | 0.38 |
| หมี่กรอบ | 1.51 | 0.23 |
| เนากุ้งน้ำเชื่อม | 0.07 | 0.06 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 6.36 | 0.99 |
| ปริมาณเฉลี่ย/วัน | 14.09 | 2.08 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ 2 ครั้ง

** ปริมาณอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลหนึ่งคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร

ตารางผนวกที่ ข-2 แสดงรายการอาหาร ปริมาณสังกะสีและทองแดงที่วิเคราะห์ได้จากอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ. ในวันที่ 22 มิถุนายน 2538

| รายการอาหาร | ปริมาณที่ได้จากการวิเคราะห์ *(มก./จาน **) | |
|------------------------------|---|--------|
| | สังกะสี | ทองแดง |
| อาหารมือเช้า | | |
| ขนมปัง 2 แผ่น (40 กรัม) | 0.18 | 0.07 |
| ไข่ดาว | 0.38 | 0.05 |
| ไส้กรอกทอด | 0.63 | 0.17 |
| น้ำนม 1 แก้ว (250 มิลลิลิตร) | 0.73 | 0.03 |
| แยมผิวส้ม (15 กรัม) | 0.01 | 0.00 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 1.93 | 0.32 |
| อาหารมือกลางวัน | | |
| ข้าวคลุกกะปิ | 3.21 | 0.35 |
| แกงจืดเต้าหู้หลอด | 1.43 | 0.14 |
| หมูหวาน | 4.19 | 0.46 |
| ถั่วแปบ | 0.44 | 0.14 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 9.27 | 1.09 |
| อาหารมือเย็น | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| ต้มจืดผักกาดขาว | 1.09 | 0.14 |
| น้ำพริกอ่อน | 3.18 | 0.30 |
| หมูทอด | 2.59 | 0.19 |
| ลอดช่อง (ไทย) น้ำกะทิ | 0.22 | 0.08 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 9.08 | 0.91 |
| ปริมาณเฉลี่ย/วัน | 20.28 | 2.32 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ 2 ครั้ง

** ปริมาณอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลหนึ่งคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร

ตารางผนวกที่ ช.-3 แสดงรายการอาหาร ปริมาณสังกะสีและทองแดงที่วิเคราะห์ได้จากอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ. ในวันที่ 23 มิถุนายน 2538

| รายการอาหาร | ปริมาณที่ได้จากการวิเคราะห์ *(มก./จาน **) | |
|------------------------------|---|--------|
| | สังกะสี | ทองแดง |
| อาหารมือเช้า | | |
| ขนมปัง 2 แผ่น (40 กรัม) | 0.18 | 0.07 |
| ไข่ดาว | 0.38 | 0.05 |
| ไส้กรอกทอด | 0.63 | 0.17 |
| น้ำนม 1 แก้ว (250 มิลลิลิตร) | 0.73 | 0.03 |
| แยมผิวส้ม (15 กรัม) | 0.01 | 0.00 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 1.93 | 0.32 |
| อาหารมือกลางวัน | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| แกงเผ็ดหมูหน่อไม้สด | 3.60 | 0.41 |
| ไก่ทอด | 1.10 | 0.12 |
| ผัดวุ้นเส้น | 1.43 | 0.15 |
| ชาหริ่ม | 0.11 | 0.06 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 8.24 | 0.94 |
| อาหารมือเย็น | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| แกงป่าไก่ | 2.04 | 0.41 |
| ผัดดอกกุยฉ่ายกับหมู | 1.22 | 0.12 |
| ผัดผักกาดเค็มใส่ไข่ | 0.56 | 0.12 |
| บัวลอย | 0.45 | 0.12 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 6.27 | 0.97 |
| ปริมาณเฉลี่ย/วัน | 16.44 | 2.23 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ 2 ครั้ง

** ปริมาณอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลหนึ่งคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร

ตารางผนวกที่ ข-4 แสดงรายการอาหาร ปริมาณสังกะสีและทองแดงที่วิเคราะห์ได้จากอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ. ในวันที่ 24 มิถุนายน 2538

| รายการอาหาร | ปริมาณที่ได้จากการวิเคราะห์ *(มก./จาน **) | |
|------------------------------|---|--------|
| | สังกะสี | ทองแดง |
| อาหารมื้อเช้า | | |
| ขนมปัง 2 แผ่น (40 กรัม) | 0.18 | 0.07 |
| ไข่ดาว | 0.38 | 0.05 |
| ไข่กรอกทอด | 0.63 | 0.17 |
| น้ำนม 1 แก้ว (250 มิลลิลิตร) | 0.73 | 0.03 |
| แยมผิวส้ม (15 กรัม) | 0.01 | 0.00 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 1.93 | 0.32 |
| อาหารมื้อกลางวัน | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| ต้มยำไก่ใส่หัวปลี | 1.72 | 0.46 |
| บวบคึบหมู | 2.69 | 0.20 |
| ผัดถั้วฝักยาวกับหมูและไข่ | 1.45 | 0.19 |
| รวมมิตร | 0.24 | 0.10 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 8.10 | 1.15 |
| อาหารมื้อเย็น | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| แกงส้มแตงโมอ่อนใส่กุ้งสด | 0.31 | 0.12 |
| ไข่เค็ม | 0.53 | 0.04 |
| หมูทอด | 2.59 | 0.19 |
| เต้าส่วน | 0.38 | 0.18 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 5.81 | 0.73 |
| ปริมาณเฉลี่ย/วัน | 15.84 | 2.20 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ 2 ครั้ง

** ปริมาณอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลหนึ่งคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร

ตารางผนวกที่ ข-5 แสดงรายการอาหาร ปริมาณสังกะสีและทองแดงที่วิเคราะห์ได้จากอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ. ในวันที่ 25 มิถุนายน 2538

| รายการอาหาร | ปริมาณที่ได้จากการวิเคราะห์ *(มก./จาน **) | |
|------------------------------|---|--------|
| | สังกะสี | ทองแดง |
| อาหารมื้อเช้า | | |
| ขนมปัง 2 แผ่น (40 กรัม) | 0.18 | 0.07 |
| ไข่ดาว | 0.38 | 0.05 |
| ไส้กรอกทอด | 0.63 | 0.17 |
| น้ำนม 1 แก้ว (250 มิลลิลิตร) | 0.73 | 0.03 |
| แยมผิวส้ม (15 กรัม) | 0.01 | 0.00 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 1.93 | 0.32 |
| อาหารมื้อกลางวัน | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| จับฉ่าย | 1.20 | 0.11 |
| ผัดวันเส้น | 1.43 | 0.15 |
| พะแนงไก่ | 1.35 | 0.45 |
| ถั่วดำแกงขวด | 1.23 | 0.21 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 7.21 | 1.12 |
| อาหารมื้อเย็น | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| แกงคั่วสับปรอด | 3.68 | 0.69 |
| หมูทอด | 2.59 | 0.19 |
| หมูผัดพริกขิง | 2.34 | 0.34 |
| สาหร่ายน้ำเชื่อม | 0.04 | 0.00 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 10.65 | 1.42 |
| ปริมาณเฉลี่ย/วัน | 19.79 | 2.86 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ 2 ครั้ง

** ปริมาณอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลหนึ่งคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร

ตารางผนวกที่ ช-6 แสดงรายการอาหาร ปริมาณสังกะสีและทองแดงที่วิเคราะห์ได้จากอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ. ในวันที่ 26 มิถุนายน 2538

| รายการอาหาร | ปริมาณที่ได้จากการวิเคราะห์ *(มก./จาน **) | |
|------------------------------|---|--------|
| | สังกะสี | ทองแดง |
| อาหารมื้อเช้า | | |
| ขนมปัง 2 แผ่น (40 กรัม) | 0.18 | 0.07 |
| ไข่ดาว | 0.38 | 0.06 |
| ไส้กรอกทอด | 0.63 | 0.17 |
| น้ำนม 1 แก้ว (250 มิลลิลิตร) | 0.73 | 0.03 |
| แยมผิวส้ม (15 กรัม) | 0.01 | 0.00 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 1.93 | 0.32 |
| อาหารมื้อกลางวัน | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| ต้มมะระหมูสับ | 1.32 | 0.24 |
| ผัดเปรี้ยวหวาน | 1.69 | 0.16 |
| ผัดเผ็ดหมูบด | 3.04 | 0.45 |
| ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง | 0.37 | 0.09 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 8.42 | 1.14 |
| อาหารมื้อเย็น | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| กระหม่ำไก่ | 1.94 | 0.31 |
| ไข่พะโล้ | 2.19 | 0.28 |
| ผัดบวบเหลี่ยมกับหมูและไข่ | 2.16 | 0.31 |
| สังขยาฟักทอง | 0.19 | 0.06 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 8.48 | 1.09 |
| ปริมาณเฉลี่ย/วัน | 18.83 | 2.55 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ 2 ครั้ง

** ปริมาณอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลหนึ่งคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร

ตารางผนวกที่ ข-7 แสดงรายการอาหาร ปริมาณสังกะสีและทองแดงที่วิเคราะห์ได้จากอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ. ในวันที่ 27 มิถุนายน 2538

| รายการอาหาร | ปริมาณที่ได้จากการวิเคราะห์ *(มก./จาน **) | |
|------------------------------|---|--------|
| | สังกะสี | ทองแดง |
| อาหารมือเช้า | | |
| ขนมปัง 2 แผ่น (40 กรัม) | 0.18 | 0.07 |
| ไข่ดาว | 0.38 | 0.05 |
| ไส้กรอกทอด | 0.63 | 0.17 |
| น้ำนม 1 แก้ว (250 มิลลิลิตร) | 0.73 | 0.03 |
| แยมผิวส้ม (15 กรัม) | 0.01 | 0.00 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 1.93 | 0.32 |
| อาหารมือกลางวัน | | |
| ข้าวหมูแดง | 4.83 | 0.29 |
| ต้มจืดผักกักบหมู | 1.45 | 0.13 |
| ลาบหมู | 4.02 | 0.39 |
| สาหร่ายน้ำเชื่อม | 0.04 | 0.00 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 10.34 | 0.81 |
| อาหารมือเย็น | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| แกงจืดเต้าหู้หลอด | 1.43 | 0.14 |
| ไก่ทอด | 1.10 | 0.12 |
| เต้าเจี้ยวทส | 2.07 | 0.39 |
| กล้วยบวดชี | 0.22 | 0.13 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 6.82 | 0.98 |
| ปริมาณเฉลี่ย/วัน | 19.09 | 2.11 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ 2 ครั้ง

** ปริมาณอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลหนึ่งคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร

ตารางผนวกที่ ข.-8 แสดงรายการอาหาร ปริมาณสังกะสีและทองแดงที่วิเคราะห์ได้จากอาหารที่บริการให้แก่
ผู้ป่วยในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ. ในวันที่ 28 มิถุนายน 2538

| รายการอาหาร | ปริมาณที่ได้จากการวิเคราะห์ *(มก./จาน **) | |
|------------------------------|---|--------|
| | สังกะสี | ทองแดง |
| อาหารมือเช้า | | |
| ขนมปัง 2 แผ่น (40 กรัม) | 0.18 | 0.07 |
| ไข่ดาว | 0.38 | 0.05 |
| ไส้กรอกทอด | 0.63 | 0.17 |
| น้ำนม 1 แก้ว (250 มิลลิลิตร) | 0.73 | 0.03 |
| แยมผิวส้ม (15 กรัม) | 0.01 | 0.00 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 1.93 | 0.32 |
| อาหารมือกลางวัน | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| แกงโตปลา | 1.98 | 0.25 |
| หมีกะทิ | 1.82 | 0.19 |
| หมูหวาน | 4.19 | 0.46 |
| กล้วยหอม | 0.19 | 0.58 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 10.18 | 1.68 |
| อาหารมือเย็น | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| แกงเขียวหวานเนื้อ | 4.18 | 0.53 |
| ดาวเทียม | 3.14 | 0.25 |
| ผัดหน่อไม้กับหมูและไข่ | 2.12 | 0.22 |
| วุ้นกะทิ | 0.04 | 0.04 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 11.48 | 1.24 |
| ปริมาณเฉลี่ย/วัน | 23.59 | 3.24 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ 2 ครั้ง

** ปริมาณอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลหนึ่งคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร

ตารางผนวกที่ ข.-9 แสดงรายการอาหาร ปริมาณสังกะสีและทองแดงที่วิเคราะห์ได้จากอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ. ในวันที่ 29 มิถุนายน 2538

| รายการอาหาร | ปริมาณที่ได้จากการวิเคราะห์ *(มก./จาน **) | |
|------------------------------|---|--------|
| | สังกะสี | ทองแดง |
| อาหารมื้อเช้า | | |
| ขนมปัง 2 แผ่น (40 กรัม) | 0.18 | 0.07 |
| ไข่ดาว | 0.38 | 0.05 |
| ไส้กรอกทอด | 0.63 | 0.17 |
| น้ำนม 1 แก้ว (250 มิลลิลิตร) | 0.73 | 0.03 |
| แยมผิวส้ม (15 กรัม) | 0.01 | 0.00 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 1.93 | 0.32 |
| อาหารมื้อกลางวัน | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| คะน้าหมู | 1.18 | 0.11 |
| เทมปุระกุ้งและปลาหมึก | 1.03 | 0.38 |
| มันมันไก่ | 1.00 | 0.18 |
| สังขยาฟักทอง | 0.19 | 0.06 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 5.40 | 0.93 |
| อาหารมื้อเย็น | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| ไก่ทอด | 1.10 | 0.12 |
| ต้มจืดฟักกับหมู | 1.45 | 0.13 |
| ผัดเผ็ดหมูป่าเทียม | 3.76 | 0.44 |
| ถั่วเขียวต้มน้ำตาล | 0.48 | 0.16 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 8.79 | 1.05 |
| ปริมาณเฉลี่ย/วัน | 16.12 | 2.30 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ 2 ครั้ง

** ปริมาณอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลหนึ่งคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร

ตารางผนวกที่ ข-10 แสดงรายการอาหาร ปริมาณสังกะสีและทองแดงที่วิเคราะห์ได้จากอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ. ในวันที่ 30 มิถุนายน 2538

| รายการอาหาร | ปริมาณที่ได้จากการวิเคราะห์ *(มก./จาน **) | |
|------------------------------|---|--------|
| | สังกะสี | ทองแดง |
| อาหารมือเช้า | | |
| ขนมปัง 2 แผ่น (40 กรัม) | 0.18 | 0.07 |
| ไข่ดาว | 0.38 | 0.05 |
| ไส้กรอกทอด | 0.63 | 0.17 |
| น้ำนม 1 แก้ว (260 มิลลิลิตร) | 0.73 | 0.03 |
| แยมผิวส้ม (15 กรัม) | 0.01 | 0.00 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 1.93 | 0.32 |
| อาหารมือกลางวัน | | |
| ข้าวหมูแดง | 4.83 | 0.29 |
| สุกี้ไก่และปลาหมึก | 1.21 | 0.28 |
| สาหร่ายทะเลผัดวุ้น | 0.20 | 0.05 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 6.24 | 0.62 |
| อาหารมือเย็น | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| จับฉ่าย | 1.20 | 0.11 |
| น้ำพริกกะปิและผักจิ้ม | 0.36 | 0.10 |
| หมูปิ้ง | 2.69 | 0.24 |
| มันเทศต้มน้ำตาล | 0.07 | 0.03 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 6.32 | 0.68 |
| ปริมาณเฉลี่ย/วัน | 14.49 | 1.62 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ 2 ครั้ง

** ปริมาณอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลหนึ่งคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร

ตารางผนวกที่ ข.-11 แสดงรายการอาหาร ปริมาณสังกะสีและทองแดงที่วิเคราะห์ได้จากอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ. ในวันที่ 1 กรกฎาคม 2538

| รายการอาหาร | ปริมาณที่ได้จากการวิเคราะห์ *(มก./จาน **) | |
|------------------------------|---|--------|
| | สังกะสี | ทองแดง |
| อาหารมื้อเช้า | | |
| ขนมปัง 2 แผ่น (40 กรัม) | 0.18 | 0.07 |
| ไข่ดาว | 0.38 | 0.05 |
| ไส้กรอกทอด | 0.63 | 0.17 |
| น้ำนม 1 แก้ว (250 มิลลิลิตร) | 0.73 | 0.03 |
| แยมผิวส้ม (15 กรัม) | 0.01 | 0.00 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 1.93 | 0.32 |
| อาหารมื้อกลางวัน | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| แกงส้มผักรวมใส่กุ้งสด | 0.55 | 0.20 |
| หมี่กรอบ | 1.51 | 0.23 |
| หมูเค็มทอด | 2.70 | 0.21 |
| ซาหริ่ม | 0.11 | 0.06 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 6.87 | 0.90 |
| อาหารมื้อเย็น | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| แกงเขียวหวานปลาตุ๋น | 1.48 | 0.49 |
| ดาวเทียม | 3.14 | 0.25 |
| ผัดบวบเคลือบหมูและไข่ | 2.16 | 0.24 |
| เต้าส่วน | 0.38 | 0.18 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 9.16 | 1.36 |
| ปริมาณเฉลี่ย/วัน | 17.96 | 2.58 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ 2 ครั้ง

** ปริมาณอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลหนึ่งคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร

ตารางผนวกที่ ข.-12 แสดงรายการอาหาร ปริมาณสังกะสีและทองแดงที่วิเคราะห์ได้จากอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ. ในวันที่ 2 กรกฎาคม 2538

| รายการอาหาร | ปริมาณที่ได้จากการวิเคราะห์ *(มก./จาน **) | |
|------------------------------|---|--------|
| | สังกะสี | ทองแดง |
| อาหารมื้อเช้า | | |
| ขนมปัง 2 แผ่น (40 กรัม) | 0.18 | 0.07 |
| ไข่ดาว | 0.38 | 0.05 |
| ไส้กรอกทอด | 0.63 | 0.17 |
| น้ำนม 1 แก้ว (250 มิลลิลิตร) | 0.73 | 0.03 |
| แยมผิวส้ม (15 กรัม) | 0.01 | 0.00 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 1.93 | 0.32 |
| อาหารมื้อกลางวัน | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| ไก่ทอด | 1.10 | 0.12 |
| ซุบเนื้อวัว | 6.33 | 0.21 |
| ผัดเผ็ดหมูบด | 3.04 | 0.45 |
| ข้าวเหนียวสังขยา | 0.49 | 0.09 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 12.96 | 1.07 |
| อาหารมื้อเย็น | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| แกงซี่เหล็กใส่หมูย่าง | 1.27 | 0.36 |
| ผัดวุ้นเส้น | 1.43 | 0.15 |
| หมูทอด | 2.59 | 0.19 |
| มันเทศเชื่อม | 0.21 | 0.15 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 7.50 | 1.04 |
| ปริมาณเฉลี่ย/วัน | 22.39 | 2.43 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ 2 ครั้ง

** ปริมาณอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลหนึ่งคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร

ตารางผนวกที่ ช.-13 แสดงรายการอาหาร ปริมาณสังกะสีและทองแดงที่วิเคราะห์ได้จากอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ. ในวันที่ 3 กรกฎาคม 2538

| รายการอาหาร | ปริมาณที่ได้จากการวิเคราะห์ *(มก./จาน **) | |
|------------------------------|---|--------|
| | สังกะสี | ทองแดง |
| อาหารมือเช้า | | |
| ขนมปัง 2 แผ่น (40 กรัม) | 0.18 | 0.07 |
| ไข่ดาว | 0.38 | 0.05 |
| ไส้กรอกทอด | 0.63 | 0.17 |
| น้ำนม 1 แก้ว (250 มิลลิลิตร) | 0.73 | 0.03 |
| แยมผิวส้ม (15 กรัม) | 0.01 | 0.00 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 1.93 | 0.32 |
| อาหารมือกลางวัน | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| แกงจืดสุกรอก | 1.34 | 0.18 |
| มันนึ่งไก่ | 1.00 | 0.18 |
| ยำหมูย่าง | 4.12 | 0.34 |
| เผือกวุ้นน้ำเชื่อม | 0.07 | 0.06 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 8.53 | 0.96 |
| อาหารมือเย็น | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| แกงกะหรี่ไก่ | 1.69 | 0.40 |
| คะน้าหมู | 1.18 | 0.11 |
| หมี่กรอบ | 1.51 | 0.23 |
| ถั่วเขียวต้มน้ำตาล | 0.48 | 0.16 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 6.86 | 1.10 |
| ปริมาณเฉลี่ย/วัน | 17.32 | 2.38 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ 2 ครั้ง

** ปริมาณอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลหนึ่งคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร

ตารางผนวกที่ ข.-14 แสดงรายการอาหาร ปริมาณสังกะสีและทองแดงที่วิเคราะห์ได้จากอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ. ในวันที่ 4 กรกฎาคม 2538

| รายการอาหาร | ปริมาณที่ได้จากการวิเคราะห์ *(มก./จาน **) | |
|------------------------------|---|--------|
| | สังกะสี | ทองแดง |
| อาหารมือเช้า | | |
| ขนมปัง 2 แผ่น (40 กรัม) | 0.18 | 0.07 |
| ไข่ดาว | 0.38 | 0.06 |
| ไส้กรอกทอด | 0.63 | 0.17 |
| น้ำนม 1 แก้ว (250 มิลลิลิตร) | 0.73 | 0.03 |
| แยมผิวส้ม (15 กรัม) | 0.01 | 0.00 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 1.93 | 0.32 |
| อาหารมือกลางวัน | | |
| ข้าวผัดไข่ดาว | 2.50 | 0.27 |
| แกงเหลืองมะละกอใส่กุ้งสด | 0.31 | 0.13 |
| สตูไก่ | 1.01 | 0.50 |
| รวมมิตร | 0.24 | 0.10 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 4.06 | 1.00 |
| อาหารมือเย็น | | |
| ข้าวสุก | 2.00 | 0.20 |
| ต้มจืดฟักกับหมู | 1.45 | 0.13 |
| ลาบหมู | 4.02 | 0.39 |
| หมูหวาน | 4.19 | 0.46 |
| บัวลอย | 0.45 | 0.12 |
| ปริมาณเฉลี่ย/มื้ออาหาร | 12.11 | 1.30 |
| ปริมาณเฉลี่ย/วัน | 18.10 | 2.62 |

* ปริมาณเฉลี่ยจากการวิเคราะห์ 2 ครั้ง

** ปริมาณอาหารที่บริการให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลหนึ่งคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร



ภาคผนวก ช.

ชื่อพื้นเมืองและชื่อพฤกษศาสตร์ของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วยใน
โรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ.



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ซ.

ชื่อพื้นเมืองและชื่อทางพฤกษศาสตร์ของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ.

| ชื่อพื้นเมือง | ชื่อทางพฤกษศาสตร์ |
|---|--|
| ธัญพืช และผลิตภัณฑ์ (Cereals and grain products) | |
| เส้นหมี่ Rice noodle, fine, round | <i>Oryza sativa</i> |
| ราก และหัวของพืช (Starchy roots and tubers) | |
| มันเทศ Sweetpotato | <i>Ipomoea batatas</i> Linn. |
| มันฝรั่ง Potato | <i>Solanum tuberosum</i> Linn. |
| หัวผักกาด Radish | <i>Raphanus sativus</i> Linn. |
| ผลไม้เปลือกแข็ง พืชเมล็ด ถั่วเมล็ดแห้ง และผลิตภัณฑ์ (Pulses, nuts and seeds, and their products) | |
| งาขาว Sesame seeds, white | <i>Sesamum indicum</i> Linn. |
| เต้าเจี้ยวขาว Soybean paste, white | <i>Glycine max</i> , Linn. |
| เต้าหู้ขาวอ่อน Soybean curd, white | <i>Glycine max</i> , Linn. |
| เต้าหู้แข็ง Soybean curd cake | <i>Glycine max</i> , Linn. |
| เต้าหู้ทอด (เต้าหู้ฟอง) Curd tofu, fried, spongy square | <i>Glycine max</i> , Linn. |
| เต้าหู้ยี้ Soybean curd cake, fermented | <i>Glycine max</i> , Linn. |
| ถั่วเขียว Mungbean, seeds | <i>Vigna radiata</i> (L.) Wilczek Syn. <i>Phaseolus aureus</i> Roxb. |

ชื่อพื้นเมืองและชื่อทางพฤกษศาสตร์ของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ. (ต่อ)

ชื่อพื้นเมือง

ถั่วดำเม็ดเล็ก Black gram, seeds

มะพร้าว Coconut

ผัก และผลิตภัณฑ์ (Vegetables and their products)

กระชาย Wild ginger

ใบกะเพรา Holy Basil

กะหล่ำปลี Cabbage, common

ก้วยฉ่าย Chinese leek

ข่าอ่อน (หัว) Galangal, tuber

ขิงอ่อน Ginger, young rhizome

ใบคัสเซีย Cassia, leaves

คื่นช่าย Celery

ดอกแค Sesbania, flower

แตงกวา Cucumber

แตงโมอ่อน Watermelon, young

ถั่วงอก Mungbean sprout

ถั่วพู Goabeans

บวบเหลี่ยม Angled gourd

ชื่อทางพฤกษศาสตร์

Vigna mungo (L.) Hepper Syn. Phaseolus mungo Linn.

Cocos nucifera Linn.

Boesenbergia pandurata Holtt.

Ocimum sanctum Linn.

Brassica oleracea Linn. var. capitata Linn.

Allium tuberosum Roxb.

Langus galanga (L.) Stuntz Syn. Alpinia

Zingiber officinale Roscoe

Cassia siamea Britt.

Apium graveolens

Sesbania grandiflora (L.) Poir.

Cucumis sativus Linn.

Citrullus lanatus (Thunb.) Mansf.

Vigna radiata (L.) Wilczek Syn. Phaseolus aurens Roxb.

Psophocarpus tetragonolobus (L.) DC.

Luffa acutangula (L.) Roxb.

ชื่อพื้นเมืองและชื่อทางพฤกษศาสตร์ของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ. (ต่อ)

ชื่อพื้นเมือง

ผักกวางตุ้ง Chinese cabbage
ผักกาดขาว Chinese white cabbage
ผักคะน้า Collard, leaves and stems
ผักชี Coriander, leaves and stems
ผักชีฝรั่ง Fennel, common, leaves
พริกชี้ฟ้า Chili pepper
พริกชี้ฟ้า Pepper, long
เมล็ดพริกไทยอ่อน Pepper, young fruit
พริกหยวก Chili, red pepper, sweet pepper
พริกเหลือง Pepper, tabasco
ผักเขี้ยว Waxgourd, ashgourd
ผักทอง (เนื้อ และเปลือก) Pumpkin, with skin
มะขาม Tamarind
มะเขือเจ้าพระยา Egg plant
มะเขือเทศ Tomato
มะเขือพวง Plate brush egg plant
มะระจีน Bitter cucumber, Chinese

ชื่อทางพฤกษศาสตร์

Brassica chinensis Tsen, & Lee
Brassica pekinensis Rupr. var. *laxa* Tsen & Lee
Brassica alboglabra Bailey
Coriandrum sativum
Petroselinum crispum Linn.
Capsicum frutescens Linn.
Capsicum annuum Linn. Var. *acuminatum* Fringher.
Piper nigrum Linn.
Capsicum annuum Linn.
Capsicum sp.
Cucurbita moschata (Duch) Poir.
Cucurbita moschata (Duch) Poir.
Tamarindus indica Linn.
Solanum melongena Linn.
Lycopersicon esculentum Mill.
Solanum torvum Sw.
Monordia charantia Linn.

ชื่อพื้นเมืองและชื่อทางพฤกษศาสตร์ของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ. (ต่อ)

ชื่อพื้นเมือง

มะละกอ Papaya

หน่อไม้ไผ่ตง Bamboo shoot

หัวปลี Banana flower

เห็ดบัว (เห็ดฟาง) Chinese or straw mushroom

เห็ดหูหนู Jew's ear mushroom

ใบโหระพา Sweet basil, leaves

ผลไม้ (Fruits)

กล้วยน้ำว้า Banana, ripe

กล้วยหอม Banana

สับปะรด Pineapple

เนื้อสัตว์ เป็ดไก่ และผลิตภัณฑ์ (Meat, poultry, and their products)

ไก่ Chicken

หมู Pork

ปลา หอย กุ้ง สัตว์น้ำอื่น ๆ และผลิตภัณฑ์ (Fish, shellfish, and other marine products)

กุ้งกุลาดำ Giant tiger prawn, body

กุ้งแห้ง Shrimp, dried

ปลาดุก Fresh-water catfish

ชื่อทางพฤกษศาสตร์

Carica papaya

Bambusa arundinacea

Musa sapientum

Volvaria esculenta

Auricularia posilytcha

Ocimum basilicum

Musa spp.

Musa spp.

Ananas comosus

Gallus domesticus

Sus scrofa

Penaeus monodon

Palaemon sp.

Clarias batrachus

ชื่อพื้นเมืองและชื่อทางพฤกษศาสตร์ของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช พอ. (ต่อ)

ชื่อพื้นเมือง

ปลาทูน้ำ Short-body mackerel steamed

ปลาเนื้ออ่อน Whisker sheat-fish

ปลาหมึก Squid

น้ำตาล และน้ำเชื่อม (Sugars and syrups)

น้ำตาลทรายขาว Sugar, white

น้ำตาลมะพร้าว Jaggery

เครื่องปรุงรส (Condiments)

ใบมะกรูด Bitter orange

หัวกระเทียม Garlic, dried bulb

ตะไคร้ Lemongrass

ใบสะระแหน่ Mint leaves

หัวหอมใหญ่ Onion, mature, dried

หัวหอมเล็ก Shallot, dried

ชื่อทางพฤกษศาสตร์

Rastrelliger brachysoma

Kryptopterus limpok

Loligo formosana

Saccharum officinarum

Cocos nucifera Linn.

Citrus hystrix

Allium sativum

Cymbopogon citratus

Mentha cordifolia opiz.

Allium cepa, Linn.

Allium ascalonicum, Linn.

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ประวัติ

นางสาว สุภาวดี หุ่นสวัสดิ์ เกิดวันที่ 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2512 ที่กรุงเทพมหานคร สำเร็จ
การศึกษาเภสัชศาสตรบัณฑิต คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยรังสิต ปทุมธานี ปีการศึกษา 2534
ได้เข้าศึกษาต่อในหลักสูตรเภสัชศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในปีการศึกษา 2536



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย