



คหกรรมศาสตร์ มศว

คหกรรมศาสตร์ มศว

ISSN 0859-9564

ปีที่ 5 ฉบับที่ 1 มกราคม - มีนาคม 2550

http://www.swu.ac.th/sci/home/news/menu_home.html



ที่ปรึกษา :ดร.อรุษา เชาวนลิขิต

กองบรรณาธิการ : อ.สิริมนต์ ชายเกตุ, ดร.อรุณญา มิ่งเมือง, อ.สมชาย สุริยะศิริบุตร, อ.ศาสตินา วงษ์ไทย, อ.ชาตรีส การะเวก, อ.คุณาวรรณ อารยะนรากุล, คุณยงยุทธ ศักดิ์ประธารายภูร์, คุณธีระวัฒน์ กันธิวา

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บรรณาธิการแถลง	2
แนะนำภาควิชาคหกรรมศาสตร์	2
โครงการพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ	4
บทความวิชาการ	7
นมถั่วเหลืองกับเด็ก	10



บรรณาธิการแถลง

วารสารคหกรรมศาสตร์ มศว ที่ท่านกำลังอ่านฉบับนี้ ถือเป็นฉบับที่ทางภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มศว ได้กลับมาดำเนินการอีกครั้งหนึ่ง หลังจากที่ห่างหายไปนานหลายปี การกลับมาของวารสารในครั้งนี้ เพื่อนำเสนอข่าวคราวความเป็นไปของภาควิชาฯ ตลอดจนบทความทางวิชาการของภาควิชาฯ ให้ท่านได้ทราบ รวมทั้งบทความทั่วไป ที่เป็นประโยชน์กับท่านผู้อ่านนอกจากนี้ยังเป็นสื่อสำหรับนิสิตปัจจุบัน และบัณฑิตของภาควิชาฯ อีกด้วย ท่านที่มีความประสงค์จะส่งบทความลงวารสารฯ ขอให้ติดต่อกับทางภาควิชาฯ ได้คะและวารสารฯของเราเผยแพร່ผ่านเว็บไซต์ของภาควิชาฯ ที่ www.swu.ac.th/sci/home ซึ่งเป็นสื่ออีกช่องทางหนึ่งที่ทันสมัยและสะดวกต่อการอ่านและการติดต่อกับทางภาควิชาฯ อีกด้วย สำหรับกำหนดการออกวารสารฯ นั้น มีกำหนดออกทุก 4 เดือน โดยฉบับแรกเป็นฉบับประจำเดือนมกราคม-มีนาคม 2550 ขอให้ทุกท่านมีความสุข สุขภาพดีตลอด ปีใหม่นี้และตลอดไป แล้วพบกันใหม่ฉบับหน้าคะ



แนะนำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มศว

ปัจจุบันภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒเปิดสอน 2 หลักสูตร คือ วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเอกคหกรรมศาสตร์ และวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเอกวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์มีประวัติความเป็นมาอันยาวนานเริ่มตั้งแต่ปี พ.ศ. 2500 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒยังเป็นวิทยาลัยวิชาการศึกษา ทำหน้าที่สอนวิชาปัญหาการดำเนินชีวิตและโภชนาการเบื้องต้นแก่นิสิตสาขาต่างๆ ต่อมาในปี พ.ศ. 2512 ได้มีการเปิดการเรียนการสอนหลักสูตร การศึกษบัณฑิตวิชาเอกคหกรรมศาสตร์ และวิชาโทโภชนาการ ในปี พ.ศ. 2529 เปิดสอนหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเอกวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเพิ่มขึ้นอีก 1 หลักสูตร และในปี พ.ศ. 2535 มีการเปลี่ยนหลักสูตรการศึกษบัณฑิตวิชาเอกคหกรรมศาสตร์เป็นหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเอกคหกรรมศาสตร์ ซึ่งภาควิชาฯ ได้ผลิตบัณฑิต (วท.บ.) สาขาวิชาเอกคหกรรมศาสตร์มาแล้วทั้งหมด 12 รุ่น และบัณฑิตสาขาวิชาเอกวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการทั้งหมด 17 รุ่น



สำหรับหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเป็นหลักสูตรที่มีการศึกษาทางด้านวิทยาศาสตร์เคมีชีวภาพ วิทยาศาสตร์กายภาพ และวิศวกรรมศาสตร์ เพื่อเป็นพื้นฐานในการศึกษาธรรมชาติของอาหาร สาเหตุการเน่าเสียเสื่อมคุณภาพ การถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร และการนำความรู้ต่างๆ ไปใช้ประโยชน์ รวมถึงการศึกษาด้านอื่นๆ เมื่อบัณฑิตจบการศึกษาสามารถที่จะประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น การทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ไม่ว่าจะเป็นฝ่ายผลิต ฝ่ายควบคุมคุณภาพ หรือฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ และทำงานที่เกี่ยวข้องอื่นๆ เช่น การวิจัย การวิเคราะห์อาหารและการตั้งมาตรฐานอาหาร เป็นต้น ซึ่งหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการที่มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒใช้มาตรฐานหลักสูตรเดียวกับหลักสูตรของมหาวิทยาลัยอื่นที่เป็นด้านวิทยาศาสตร์หรือเทคโนโลยีการอาหาร แต่หลักสูตรนี้ต่างจากมหาวิทยาลัยอื่นคือ เน้นให้บัณฑิตมีความรู้ทางด้านโภชนาการด้วย นอกเหนือจากความรู้ในด้านการผลิตอาหารในอุตสาหกรรม เพื่อให้บัณฑิตสามารถทำงานในสายงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพได้ รวมทั้งสามารถแนะนำอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้บริโภคที่จำกัดอาหารบางชนิด ซึ่งเหมาะกับความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบัน

สำหรับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาคหกรรมศาสตร์วิชาคหกรรมศาสตร์นับว่าเป็นศาสตร์ที่บูรณาการความรู้อย่างแท้จริง เพราะนิสิตจะได้เริ่มเรียนรู้ตั้งแต่พัฒนาการของมนุษย์ ได้รู้จักตนเอง ครอบครัว และชุมชน รู้จักการจัดการเพื่อให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีตลอดจนการบริหารและจัดการทรัพยากรให้เหมาะสมโดยอาศัยความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ดังนั้นนิสิตจึงต้องเรียนวิชาพื้นฐานทั้งคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และภาษาอังกฤษ สำหรับกลุ่มวิชาชีพแบ่งเป็น 4 กลุ่ม ให้นิสิตได้เลือกตามความสนใจ ได้แก่ อาหารและโภชนาการ ธุรกิจอาหาร สิ่งทอและเครื่องแต่งกาย และการบริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์และครอบครัว แต่อย่างไรก็ตามปัจจุบันภาควิชาฯ จัดกลุ่มวิชาชีพให้เหมาะสมกับจำนวนนิสิตสองกลุ่มคือ กลุ่มอาหารและโภชนาการ และสิ่งทอและเครื่องแต่งกาย นอกจากนี้ในปีการศึกษา 2551 ภาควิชาฯ จะเพิ่มกลุ่มวิชาชีพอุตสาหกรรมบริการที่จะเน้นความสามารถเชิงจัดการบวกกับงานคหกรรม สำหรับกลุ่มวิชาชีพอาหารและโภชนาการเน้นการศึกษาเรื่องของอาหาร การจัดการอาหารในสถาบัน การทดลองค้นคว้าอาหาร โภชนาการ และโภชนาการชุมชน เป็นต้น กลุ่มวิชาชีพสิ่งทอและเครื่องแต่งกายจะเน้นให้นิสิตมีความรู้เกี่ยวกับเส้นใย การย้อมสี การพิมพ์ รวมไปถึงการตัดเย็บเสื้อผ้า ซึ่งบัณฑิตที่จบการศึกษาสามารถที่จะไปประกอบอาชีพในสายงานต่างๆ ได้หลากหลาย เช่น เป็นนักโภชนาการ นักกำหนดอาหาร ธุรกิจการบริการอาหาร ทำงานด้านการควบคุมคุณภาพ ฝ่ายจัดซื้อ หรือประกอบอาชีพอิสระ เป็นต้น



นิสิตที่เรียนทั้ง 2 หลักสูตรของภาควิชาต้องผ่านการฝึกงานในภาคฤดูร้อน ทำให้นิสิตมีโอกาสสัมผัสกับงานวิชาชีพ และเรียนรู้การทำงานในองค์กรธุรกิจ เมื่อนิสิตขึ้นชั้นปีที่ 4 ทุกคนจะเรียนรู้การทำงานวิจัยด้วยการศึกษาในวิชาปัญหาพิเศษ (Special Problem) ซึ่งเป็นการประยุกต์ความรู้ที่นิสิตเรียนมาตลอด 4 ปี จากข้อมูลที่กำลังมาข้างหน้า ทำให้ท่านผู้อ่านได้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความเป็นมาตลอดจนการจัดการเรียนการสอนของภาควิชาคหกรรมศาสตร์ได้มากขึ้น หากท่านต้องการข้อมูลเพิ่มเติมสามารถติดต่อได้โดยตรงที่ภาควิชาฯ ในเวลาราชการ

อ.คุณาวรรณ อารยะนรากุล
เรียบเรียง

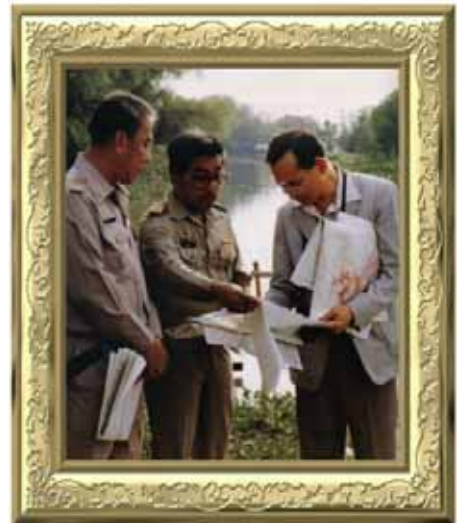


โครงการพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช

โครงการในพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ

เนื่องในปีพ.ศ. 2550 เป็นปีที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงมีพระชนมายุ 80 พรรษา ทางคณะผู้จัดทำวารสารคหกรรมศาสตร์ มศว จึงขออัญเชิญโครงการในพระราชดำริบางส่วนที่น่าสนใจมาเล่าสู่กันฟัง

เมื่อพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เสด็จพระราชดำเนินกลับจากการทรงศึกษาในประเทศสวิตเซอร์แลนด์ พ.ศ. 2494 ทรงมีพระราชดำริที่จะดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อบำบัดทุกข์บำรุงสุขพสกนิกรของพระองค์ ให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ด้วยเหตุนี้พระองค์จึงมีพระราชปรารภว่าที่จะเสด็จพระราชดำเนินไปทรงเยี่ยมราษฎรให้ทั่วทุกแห่ง เพื่อสัมผัสชีวิตความเป็นอยู่ของพสกนิกร อีกทั้งยังมี พระราชประสงค์ที่จะทราบความเดือดร้อนและความต้องการของราษฎรอีกด้วย



ที่มาของภาพ :

http://dds.bma.go.th/king/king_project2.htm

(12 มีนาคม 2550)



ในการดำเนินงาน โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริให้เป็นไปตามแนวพระราชดำริ และบรรลुวัตถุประสงค์ควรจะได้ดำเนินการ โดยมีหลักการสำคัญ ๆ คือ

1. การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า มุ่งช่วยเหลือแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าที่ราษฎรกำลังประสบอยู่
2. การพัฒนาต้องเป็นไปตามขั้นตอนตามลำดับความจำเป็นและประหยัด ทั้งนี้เพื่อให้มีรากฐานที่มั่นคงก่อนแล้วจึงดำเนินการเพื่อความเจริญก้าวหน้าในลำดับต่อ ๆ ไปพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงเน้น การพัฒนาที่มุ่งสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชนในลักษณะการพึ่งตนเองทรงใช้คำว่า "ระเบิดจากข้างใน" นั่นคือทำให้ชุมชน หมู่บ้านมีความเข้มแข็งก่อนแล้วจึงค่อยออกมาสู่สังคมภายนอก
3. การพึ่งตนเองเป็นการดำเนินการขั้นตอนที่ต่อเนื่องจากขั้นตอนที่ 2 ข้อ คือ การพัฒนาให้ประชาชนสามารถอยู่ในสังคมได้ตามสภาพ และสามารถ "พึ่งตนเองได้"
4. การส่งเสริมความรู้และเทคโนโลยีวิชาการสมัยใหม่ที่พระองค์จะทรงเห็นว่าสิ่งที่ชาวชนบทขาดแคลน และเป็นความต้องการ ก็คือความรู้ในการทำมาหากิน การทำการเกษตรโดยใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ พระองค์ทรงเน้น "ตัวอย่างของความสำเร็จ" ดังนั้นพระองค์จึงพระราชทานพระราชดำริให้จัดตั้ง "ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอันเนื่องมาจากพระราชดำริ" ขึ้นในทุกภูมิภาคของประเทศ เพื่อเป็นสถานที่ศึกษาทดลองวิจัยและแสวงหาความรู้ เทคโนโลยีวิชาการสมัยใหม่ที่ราษฎร "รับได้" นำไป "ดำเนินการเองได้" และเป็นวิธีการที่ "ประหยัด"
5. การอนุรักษ์และพัฒนาทรัพยากรธรรมชาติ เนื่องจากการพัฒนาประเทศในระยะเวลาที่ผ่านมา ได้เน้นการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจเป็นสำคัญ ทำให้มีการใช้ทรัพยากรอย่างฟุ่มเฟือย พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงเห็นว่าการพัฒนาฟื้นฟูทรัพยากร ธรรมชาติจะมีผลต่อการพัฒนาการเกษตร จึงทรงมุ่งเน้นที่จะให้มีการพัฒนาและอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติเพื่อเป็นรากฐานของ การพัฒนาประเทศในระยะยาว
6. การส่งเสริมและปรับปรุงคุณภาพสิ่งแวดล้อม เนื่องจากเศรษฐกิจขยายตัวในอัตราที่สูงและรวดเร็ว ทำให้โครงสร้างทางเศรษฐกิจเปลี่ยนไปสู่การผลิตที่มีภาคอุตสาหกรรมและบริการเป็นหลัก มีผลทำให้สังคมไทยเปลี่ยนเป็นสังคมเมืองและเกิดปัญหาทางด้านความเสื่อมโทรมของสภาพแวดล้อม ดังนั้นจึงเกิดโครงการในพระราชดำริเพื่อแก้ไขปัญหาต่าง ๆ



โครงการห้วยองคต อันเนื่องมาจากพระราชดำริ อำเภอหนองปรือ จังหวัดกาญจนบุรี

โครงการห้วยองคตอันเนื่องมาจากพระราชดำริ เป็นโครงการตามแนวพระราชดำริในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว และสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี มีจุดมุ่งหมายเพื่อเพิ่มรายได้และยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน รวมทั้งฟื้นฟูและอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมควบคู่กันไป โดยมีหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องร่วมดำเนินงานสนองพระราชดำริตั้งแต่ปี 2533 จนถึงปัจจุบัน ซึ่งการดำเนินงานโครงการฯ ให้มีความสำคัญกับการพัฒนาคนและชุมชน ควบคู่ไปกับการบริหารจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม โดยใช้หลักการประสานสัมพันธ์ของสถาบันหลักในการพัฒนา คือ บ้าน (ชุมชนประชาชน) วัด โรงเรียนและราชการ หรือ “บวร” ซึ่งเป็นแนวพระราชดำริการพัฒนาแบบการมีส่วนร่วมของทุกฝ่ายในลักษณะบูรณาการทั้งแผนการดำเนินงานและการปฏิบัติงาน

การพัฒนาพื้นที่เดิมสู่แนวพระราชดำริ

โครงการห้วยองคตอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ตั้งอยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติเขาพระฤๅษี-เขาบ่อแร่ แปลงที่ ๒ ตำบลสมเด็จเจริญ อำเภอหนองปรือ จังหวัดกาญจนบุรี ในพื้นที่มีราษฎรเข้าไปบุกรุกตัดไม้ทำลายป่าและครอบครองทำประโยชน์ ต้นไม้ใหญ่ถูกตัดทำลาย ส่งผลให้ป่าและสิ่งแวดล้อมเสื่อมโทรมลงอย่างรวดเร็ว ทำให้เกิดความแห้งแล้งขึ้นในพื้นที่ จากสภาพดังกล่าว พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวได้พระราชทานพระราชดำริในการดำเนินงาน “โครงการห้วยองคตอันเนื่องมาจากพระราชดำริ” โดยมุ่งพัฒนาชีวิตความเป็นอยู่ของราษฎร ควบคู่ไปกับการพัฒนาและฟื้นฟูสภาพป่าไม้ให้กลับคืนสู่ความอุดมสมบูรณ์ ทรงเน้นการบริหารจัดการทรัพยากรธรรมชาติให้เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ โดยให้ราษฎรได้อาศัยทำกินร่วมกับการคงอยู่ของธรรมชาติ ให้คนอยู่ร่วมกับป่าอย่างเกื้อกูลเพื่อนำไปสู่ความสมดุลของระบบนิเวศและการพัฒนาที่ยั่งยืน

“บวร” หลักการดำเนินงานตามวิถีไทย

สังคมไทยดำรงอยู่ด้วยสายใยอันแนบแน่นมายาวนาน ความสัมพันธ์ระหว่างบ้าน วัด โรงเรียนและราชการ ได้ยึดเหนี่ยวเกื้อกูลวิถีชีวิตคนไทย ทำให้สังคมไทยอยู่ร่วมกันได้อย่างสันติสุข ซึ่งเป็นลักษณะจำเพาะที่ไม่ค่อยจะพบเห็นในสังคมอื่น อย่างไรก็ตามเมื่อสถานะสังคมโลกเปลี่ยนแปลงไปได้ส่งผลต่อสังคมไทย ประชาชนไทยจำนวนไม่น้อยได้ทอดทิ้งวิถีชีวิตไทยอันดีงามในอดีตเกือบหมดสิ้น ด้วยเหตุนี้พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงให้ความสำคัญและคุณค่าของความเป็นไทย โดยได้พระราชทานแนวคิดเรื่อง “บวร” (บ้าน วัด โรงเรียนและราชการ) เน้นให้การพัฒนาทุกด้านไปพร้อมกันด้วยความร่วมมือร่วมใจ

กันของทุก ๆ ฝ่าย รับประทานอาหารและร่วมดำเนินกิจกรรมไปด้วยกันอย่างมีระบบและเรียบร้อย ซึ่ง



มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
คณะศึกษาศาสตร์ มศว

7

ปีที่ 5 ฉบับที่ 1 มกราคม - มีนาคม 2550

พระราชดำริดังกล่าวมาเป็นหลักการดำเนินงาน เริ่มต้นจากวัดมีพระสงฆ์ ชุมชนมีบ้าน หน่วยราชการ สนับสนุน ด้วยความร่วมมือจากทุก ๆ ฝ่าย จึงทำให้โครงการฯ ดำเนินการก้าวหน้าไปตามลำดับและเกิด ประโยชน์สุขต่อประชาชนและชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม

(โปรดติดตามตอนต่อไปในฉบับหน้า)

อ. ศาลินา วงษ์ไทย , อ. อุลิสานัน พาศีศรีพาพล เรียบเรียง

เอกสารอ้างอิง

วัตถุประสงค์ของโครงการในพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว :

<http://202.28.94.55/webcontest49/web/g46/project/index.htm> (14 มกราคม 2550)

วารสารอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ปีที่ 4 ฉบับที่ 1 ประจำเดือน มกราคม – มีนาคม 2549

บทความวิชาการ

บทความวิชาการในวารสารคหกรรมศาสตร์ มศว ในฉบับนี้ ได้นำบทความวิจัยปัญหาพิเศษของนิสิต ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ ทั้งสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (สิ่งทอและเครื่องแต่งกาย) และสาขาวิทยาศาสตร์การ อาหารและโภชนาการ มาเผยแพร่ โดยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ได้แก่เรื่อง “การออกแบบลายผ้ามัดหมี่ทอ มือสำหรับวัยรุ่นตอนปลายโดยใช้คอมพิวเตอร์” ส่วนสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ ได้แก่เรื่อง “ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากเปลือกมังคุด”



ภาพประกอบ เรื่อง การออกแบบลายผ้ามัดหมี่ทอมือสำหรับวัยรุ่น ตอนปลายโดยใช้คอมพิวเตอร์

ที่มาของภาพ : www.kanchanapisek.or.th/.../chapter5/t15-5-s.htm
(12 มีนาคม 2550)



การออกแบบลายผ้ามัดหมี่ทอมือสำหรับวัยรุ่นตอนปลายโดยใช้คอมพิวเตอร์

Computer – added design of Hand woven fabric (Mudmee) for young adults

ศันศินีย์ ชัยศาสตร์ (ภาควิชาคหกรรมศาสตร์)

อ.อุบลรัตน์ ศิลาพงษ์ (อาจารย์ที่ปรึกษา)

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อออกแบบลายผ้ามัดหมี่ทอมือให้มีลวดลายใหม่ ทันสมัย เป็นที่ต้องการของวัยรุ่นตอนปลาย 2) เพื่อผลิตเป็นสื่ออิเล็กทรอนิกส์จากลวดลายที่ออกแบบได้ 3) เพื่อศึกษาว่าลายที่ออกแบบได้ในสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สามารถนำไปทอเป็นผืนผ้าได้จริง การวิจัยดำเนินการแบ่งเป็น 3 ขั้นตอน คือ ตอนที่ 1 รวบรวมลายผ้ามัดหมี่ทอมือภาคตะวันออกเฉียงเหนือและทำการคัดเลือกลายผ้ามัดหมี่ทอมืออีสานพื้นฐาน โดยใช้แบบสำรวจความคิดเห็นและความพึงพอใจเพื่อกำหนดลายพื้นฐานมาเป็นต้นแบบจำนวน 5 ลาย ตอนที่ 2 การออกแบบโดยใช้โปรแกรม CU-WEAVE จำนวน 10 ลาย ลายละ 3 สี ตามแนวโน้มของสีในปี 2004 รวมเป็น 30 ตัวอย่าง จากนั้นเผยแพร่ในเว็บไซต์ www.geocities.com/schaisart แล้วสำรวจความพึงพอใจลายตัวอย่างเพื่อคัดเลือก 2 ลายไปให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทอผ้าไหม โนนแดง อำเภอบ้านเขว้า จังหวัดชัยภูมิผลิตเป็นผ้ามัดหมี่จริง ตอนที่ 3 สำรวจความพึงพอใจและทัศนคติของวัยรุ่นตอนปลายที่มีต่อผ้ามัดหมี่ที่ออกแบบด้วยคอมพิวเตอร์ กลุ่มเป้าหมายคือ วัยรุ่นตอนปลายช่วงอายุ 17 – 25 ปีในกรุงเทพมหานคร จำนวน 100 คน จากการสุ่มอย่างง่าย (Simple Random Sampling) วิเคราะห์ข้อมูลโดยการคำนวณค่าความถี่ ร้อยละ และค่าเฉลี่ย

ผลการวิจัยพบว่า 1) ความพึงพอใจต่อผ้ามัดหมี่ทอมืออีสานพื้นฐานจำนวน 16 ลาย พบว่าลายพื้นฐานที่ได้รับความนิยมมากที่สุด 5 อันดับแรก คือ ลายหมี่คั่นผสม ลายประแจใบ ลายขอเครือผสม สีเหลือง-ขาว ลายหมี่คั่นผสมตุ้ม และ ลายตุ้ม เรียงตามลำดับ 2) เมื่อนำลายผ้าที่ออกแบบไปสำรวจความพึงพอใจของวัยรุ่นตอนปลายเพื่อคัดเลือกลายผ้า พบว่าลายผ้า รหัส 002 ($X = 3.44$) ซึ่งออกแบบจากลายพื้นฐานลายหมี่คั่นผสมตุ้ม และลายผ้ารหัส 019 ($X = 3.32$) ซึ่งออกแบบจากลายพื้นฐานลายตุ้ม ได้รับความพึงพอใจสูงสุดสองอันดับแรก 3) นำผ้าทั้ง 2 ผืนที่ทอสำเร็จไปสำรวจความคิดเห็นและความพึงพอใจของวัยรุ่นตอนปลาย พบว่าส่วนใหญ่ (95%) เห็นว่าผ้ามัดหมี่ทอมือเหมาะกับทุกเพศ ทุกวัย และเปลี่ยนแปลงทัศนคติไปในทางที่ดีขึ้น กว่าครึ่ง (55%) โดยสองในสาม เห็นว่าลายที่ปรากฏในผ้ามัดหมี่ที่ออกแบบด้วยคอมพิวเตอร์มีความเหมาะสม(ร้อยละ 62%) แต่สียังไม่เหมาะสมนัก (77%) โดยรวมความคิดเห็นต่อลายผ้า



ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากเปลือกมังคุด

Antioxidant Activity of Mangosteen Extract

นางสาวจรรณี จึงสถาปัตย์ชัย

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ ดร. อรุษา เขาวนลิขิต

นางสาวไพพรรณ เศรษฐบุตร

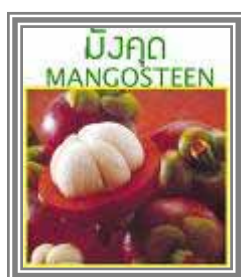
อาจารย์ธีรรัตน์ อิทธิโสภณกุล

งานวิจัยนี้ได้รับรางวัลชมเชยจากการประกวดผลงานวิจัยของนิสิตระดับปริญญาตรี

ปีการศึกษา 2547 จัดโดยมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

คำสำคัญ (Key word) : ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ, สารสกัดจากเปลือกมังคุด

มังคุด (*Garcinia mangostana* L.) เป็นพืชเศรษฐกิจชนิดหนึ่งของประเทศไทย มีคุณสมบัติสามารถนำมาใช้เป็นพืชสมุนไพร สามารถรักษาอาการอักเสบของบาดแผลได้ ในการทดลองนี้ได้มีการศึกษาปริมาณสารประกอบฟีนอลิก, แอนโทไซยานิน และความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากเนื้อมังคุด เปลือกอ่อนของมังคุดและเปลือกแข็งของมังคุด ทำการสกัดด้วยตัวทำละลาย 3 ชนิดคือ น้ำร้อน 80°C, Acidified methanol และ Acetone พบว่า Acetone เป็นตัวทำละลายที่ดีที่สุด จึงนำมาใช้ในการสกัด จากการวิเคราะห์ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดด้วยวิธี Folin-ciocalteu ,การวิเคราะห์ปริมาณ Monomeric anthocyanin ด้วยวิธี pH-differential และการวิเคราะห์ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี 1,1-diphenyl-2-picryl-hydrazyl radical (DPPH) พบว่า เปลือกอ่อนมีปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดมากที่สุด (29.39 mg Gallic acid equivalent/ g ของน้ำหนักสด), เปลือกแข็งมีปริมาณรงควัตถุแอนโทไซยานินมากที่สุด (0.32 mg ของ Cyanidin-3-glucoside/ g ของน้ำหนักสด) และความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระเมื่อนำมาพิจารณาด้วยค่า EC50 แล้วพบว่า เปลือกอ่อนมีความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระสูงสุด รองลงมาคือ เปลือกแข็งและเนื้อผล ตามลำดับ



อ.สมชาย สุริยะศิริบุตร

เรียบเรียง

ภาพประกอบ เรื่อง ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัด
จากเปลือกมังคุด



นมถั่วเหลืองกับเด็ก

เมื่อวันที่ 18 – 19 มกราคม 2550 ที่ผ่านมา ผู้เขียนมีโอกาสเข้าฟังการบรรยายทางวิชาการ ซึ่งทางชมรมโภชนาการเด็กแห่งประเทศไทยได้จัดขึ้นที่อาคารเฉลิมพระบารมี 50 ปี ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ กรุงเทพฯ ผู้เขียนได้รับความรู้มากมายจากการประชุมครั้งนี้จึงขอนำความรู้ที่ได้มาช่วยเผยแพร่เพื่อให้ท่านผู้อ่านได้รับความรู้เพิ่มเติมไม่มากนัก

นมถั่วเหลือง เรียกอีกอย่างหนึ่งว่าน้ำเต้าหู้ นั้น ทุกคนรู้จักกันดี บางคนอาจดื่มน้ำเต้าหู้ กับปาต่องโก๋ เป็นอาหารเช้ากรรมวิธีการทำนมถั่วเหลืองก็ง่ายสามารถทำเองได้ที่บ้าน ตลอดจนวัตถุดิบมีราคาถูก ปัจจุบันนมถั่วเหลืองยังบรรจุในกล่องยูเอชที ซึ่งทำให้มีอายุการเก็บนานขึ้น และบางบริษัทยังเติมอาหารหรือสารบางชนิดเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้กับนมถั่วเหลือง เช่น งามาและงาดำ หรือเสริม แคลเซียมลดน้ำตาล เป็นต้น ส่วนประกอบและคุณค่าของนมถั่วเหลืองนั้นมีความแตกต่างกันขึ้นกับสัดส่วนของถั่วเหลือง และ น้ำที่ใช้เตรียมนมถั่วเหลือง สำหรับคุณค่าทางโภชนาการของนมถั่วเหลืองนั้นพบว่านมถั่วเหลืองมีโปรตีนสูงเช่นเดียวกับนมวัว เด็กนักเรียนที่มีปัญหาการขาดโปรตีนและพลังงานสามารถ ดื่มนมถั่วเหลืองเสริมได้ สำหรับนมถั่วเหลืองชนิดกล่องที่มีรสหวานพบว่ามีน้ำตาลประมาณร้อยละ 8 การที่เด็กดื่มนมเป็นประจำอาจทำให้เด็กติดรสหวานได้ และเสี่ยงต่อการเกิดโรคอ้วนได้เช่นกัน สำหรับแคลเซียม นั้น พบว่านมถั่วเหลืองมีน้อยกว่านมวัวมาก การที่เด็กดื่มนมถั่วเหลืองแทนนมวัว อาจได้แคลเซียมไม่เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย นอกจากนี้พบว่าสารกินนมถั่วเหลืองเพียงอย่างเดียวโดยไม่กินผักและผลไม้ อาจเกิดการขาดวิตามินซีได้ ซึ่งมีผู้ศึกษาพบว่านมถั่วเหลืองชนิดกล่อง ไม่มีวิตามินซี

ดังนั้น หากเด็กดื่มนมถั่วเหลืองชนิดธรรมดาซึ่งมีแคลเซียมและสารอาหารไม่เพียงพอต่อความต้องการ ของร่างกายเด็กต้องได้รับอาหารหลักครบ 5 หมู่ด้วยรวมถึงอาหารที่มีแคลเซียมสูงจะทำให้เด็กได้รับสารอาหาร ครบถ้วนตามความต้องการของร่างกาย

อ.ศิริมนต์ ชายเกตุ

เรียบเรียง

เอกสารอ้างอิง



สุนทรีย์ รัตนชอุก, “ปัญหาการให้อาหารในเด็ก” ใน โฆษณาการ แนวนปฏิบัติ
คหกรรมศาสตร์ มศว ปีที่ 5 ฉบับที่ 1 มกราคม - มีนาคม 2550
ชมรมโฆษณารเด็กแห่งประเทศไทย. บรรณาธิการ โดย อุมพร สุทัศน์วรวิ, นลินี จงวิริยะพันธุ์ และ

สุภาพรรณ ตันตราชีวะธร. พิมพ์ครั้งที่ 1 มกราคม 2550. โรงพิมพ์ บริษัท พิมพ์สวย จำกัด. กรุงเทพฯ.

* * * * *