



# การสร้างเครือข่ายจัดทำฐานข้อมูล สารสนเทศวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อการบริการ

เบญจกัลร์ ชาตุรนต์รัศมี\*

## บทนำ

ประเทศไทยมีเอกลักษณ์ด้านการทำอาหารไทย เป็นที่ยอมรับทั่วโลก ประกอบกับมียุทธศาสตร์การสร้างอาหารไทยให้เป็นอาหารที่ชาวโลกนิยมภายในระยะเวลา 10 ปี “โครงการสร้างครัวโลกของประเทศไทย” ได้กำหนดให้มีแผนการดำเนินงานระยะยาวรองรับ (2544 - 2553) ทำให้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเป็นสาขานึงที่ได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนอย่างมาก พนพื้นได้จากหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง ได้เข้ามายืนบ탕ท่าท่วงกันในการสร้างความพร้อมแก่ประชาชนหลายๆ ด้าน อาทิ แหล่งส่งเสริมและสนับสนุน แหล่งเงินทุน แหล่งฝึกอบรมการเป็นผู้ประกอบการ ด้านอาหาร กำกับ ควบคุม ดูแล รักษาคุณภาพสร้างมาตรฐานด้านอาหาร ทั้งนี้ประเทศไทยได้รับความรู้ความเข้าใจในการอบรม จัดเสิร์ฟสร้างอาชีพ ความรู้ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพิ่มรายได้แก่ชุมชน ขยายผลผลิตได้เพิ่มมูลค่าเป็น สินค้า “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” ขึ้น รวมทั้งประเทศไทยมีความพร้อมและศักยภาพที่จะเกื้อหนุนอุตสาหกรรมอาหารไทย เช่น นำผลิตผลการเกษตรมาแปรรูป หรือกล่าวได้ว่าประเทศไทยสามารถผลิตตัวต้นฉบับได้เอง สนับสนุนสร้างกระบวนการด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร และเพิ่มผลผลิตทางเกษตรกรรม ลิ่งเหล่านี้ล้วนเกิดจากองค์ความรู้สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั้งสิ้นที่มีความสำคัญในโครงสร้างภาคการผลิตและการค้า ความสำเร็จในการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานสินค้าให้ตรงกับการแข่งขัน ความต้องการทางการค้า ของตลาดโลก

สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (สห.) กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ตระหนักในภารกิจ ฐานะเป็นหน่วยบริการสารสนเทศด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อให้การบริการสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีคุณภาพสูง จึงได้จัดทำพันธกิจความร่วมมือกับหน่วยงานอื่น ในการสร้างฐานข้อมูลเครือข่ายสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารขึ้น ซึ่งเป็นกิจกรรมหนึ่งภายใต้ “โครงการเพิ่มศักยภาพการเข้าถึงสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในรูป digital Library” เผยแพร่ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต เกิดการใช้ประโยชน์สูงสุด มีการจัดทำแผนปฏิบัติการสร้างความร่วมมือกับสถาบันเฉพาะทางด้านอาหาร คัดเลือกหน่วยงานที่มีคุณสมบัติคือ เป็นทั้งแหล่งผลิตงานวิจัยของประเทศไทย และแหล่งบริการสารสนเทศ ปัจจุบันนี้ สห.มีความร่วมมือกับผู้บริหารศูนย์สารนิเทศทางอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์ (มก.) ร่วมเขียนสัญญาทำกิจกรรมร่วมมือ จัดทำฐานข้อมูลเครือข่ายสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นับเป็นหน่วยงานแรกในโครงการนี้ ตั้งแต่ปี 2547-ปัจจุบัน และขณะนี้สห.ได้ดำเนินงานสัมพันธ์ไม่ต่ำกับสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม เพื่อความร่วมมือกันในการพัฒนาฐานข้อมูล เครือข่ายสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อขยายการบริการและใช้ทรัพยากรสารสนเทศร่วมกันในอนาคต

## แหล่งข้อมูล

สท. จำแนกชื่อข้อมูลของค่าวัสดุที่มีอยู่ในเครือข่ายอาหารที่ผลิตและเผยแพร่โดย สท. วศ. และศูนย์สารนิเทศทางอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.ก. เป็นองค์ความรู้ที่มีภายในประเทศและต่างประเทศ เกี่ยวกับข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ข้อมูลวิชาการที่จัดทำมาเพื่อบริการรวมทั้งความรู้ที่เกิดจากการสังเคราะห์ของบุคลากรในองค์กรเพื่อสร้างเครือข่าย<sup>1</sup> (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ, 2544 : หน้า 2) ความร่วมมือจัดทำฐานข้อมูลสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร เพื่อการเพิ่มจำนวนเครือข่ายความร่วมมือให้มากขึ้นมากขึ้น จัดทำบริการสารสนเทศวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีอาหาร ได้เพิ่มขีดความสามารถด้านการบริการสารสนเทศอย่างกว้างขวางขึ้น เพื่อความสะดวกในการเข้าถึงข้อมูลจากแหล่งบริการสารสนเทศในประเทศไทยเพียงครั้งเดียวได้ โดยไม่ต้องเข้า-ออกไปยังแหล่งบริการสารสนเทศอื่นๆ หลายครั้ง

## ลักษณะข้อมูล

เป็นฐานข้อมูลสหบรรณานุกรม พร้อมสาระสังเขป และเอกสารฉบับเต็ม มีข้อมูลทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ผู้อ่านจะเข้าถึงข้อมูลโดยตรงจากสาระสังเขปที่กำหนดไว้ในแต่ละรายการ เพื่อผู้อ่านจะได้ข้อมูลตามที่คาดหวัง และสามารถติดตามเอกสารฉบับเต็มได้ ผ่านหน้าเว็บไซต์หรือจากดาวเทียมที่ห้องสมุดสามารถให้ยืมและทำสำเนาอ่านได้ จำนวนข้อมูลทั้งหมดในฐานข้อมูลมีประมาณ 20,800 ระเบียน จำแนกเป็นรูปแบบข้อมูลจากบทความวารสารวิชาการ วารสารวิจัย หนังสือ เอกสารวิชาการ รายงานวิจัย มาตรฐาน และข่าวสารต่างๆ ผลิตโดยหน่วยงานภาครัฐ สถาบันอุดมศึกษา และภาคเอกชน

## การสืบค้นและเข้าถึงฐานข้อมูล

เพื่อให้ผู้อ่านสามารถสืบค้นและเข้าถึงข้อมูลที่ต้องการได้อย่างรวดเร็ว โดยตรงจากหน้าเว็บไซต์ของศูนย์สารนิเทศทางอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.ก. และ / หรือ จากหน้าเว็บไซต์ของ สท.วศ.

- สามารถค้นได้โดยเลือกเขตข้อมูล ประกอบด้วย
  - ⇒ Subject (หัวเรื่อง)
  - ⇒ Title (ชื่อเรื่อง)
  - ⇒ Author (ชื่อผู้แต่ง)
  - ⇒ Location (สถานที่จัดเก็บหมายถึงห้องสมุด)

ระบบจะแสดงผลการสืบค้น โดยแสดงผลรายการตามที่กำหนดของเขตข้อมูลข้างต้นตามลำดับตัวอักษร ลักษณะเป็นรูปแบบรายการ ประกอบด้วยรายการต่างๆ ตามเนื้อหาของประเทศเอกสาร เป็น

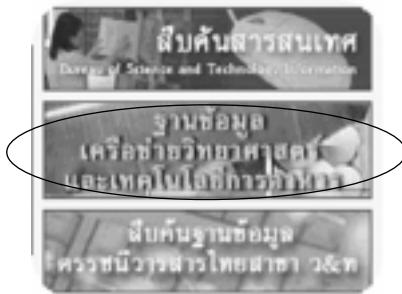
ตัวอย่าง หนังสือ : รายการที่พับ ประกอบด้วย Call No. (เลขเรียกหนังสือ) Author (ชื่อผู้แต่ง) Title (ชื่อเรื่อง) imprint (สถานที่พิมพ์ : สำนักพิมพ์, ปีที่พิมพ์) Abstract (สาระสังเขป) Subject (หัวเรื่อง) URL Object (เชื่อมโยงไปที่เอกสารฉบับเต็ม หรือเชื่อมที่อยู่บนเว็บไซต์) Location (แหล่งข้อมูล / สถานที่จัดเก็บ)

ตัวอย่าง บทความในวารสาร : รายการที่พับ ประกอบด้วย Author (ชื่อผู้แต่ง) Title (ชื่อเรื่อง) ISSN (หมายเลขมาตรฐานวารสาร) Abstract (สาระสังเขป) Subject (หัวเรื่อง) Host item entry (แหล่งข้อมูล) Location (สถานที่จัดเก็บ)

<sup>1</sup> เครือข่าย หมายถึง ความเชื่อมโยงระหว่างปัจเจกหรือหน่วยงานกับกันเครือข่ายต่อเครือข่าย ในการเชื่อมโยงลักษณะเครือข่ายไม่ใช่เพื่อกำกับตัวกันสัมสรองหรือแลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกัน แต่มีเป้าหมายร่วมกันในการทำกิจกรรม สิ่งที่เชื่อมโยงสมาชิกเข้าหากัน คือความร่วมมือที่มีต่อกัน วัตถุประสงค์ร่วมกันที่ต้องการบรรลุผล แลกเปลี่ยนทรัพยากร่วมกัน

## ขั้นตอนการเข้าถึงฐานข้อมูลเครือข่ายสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

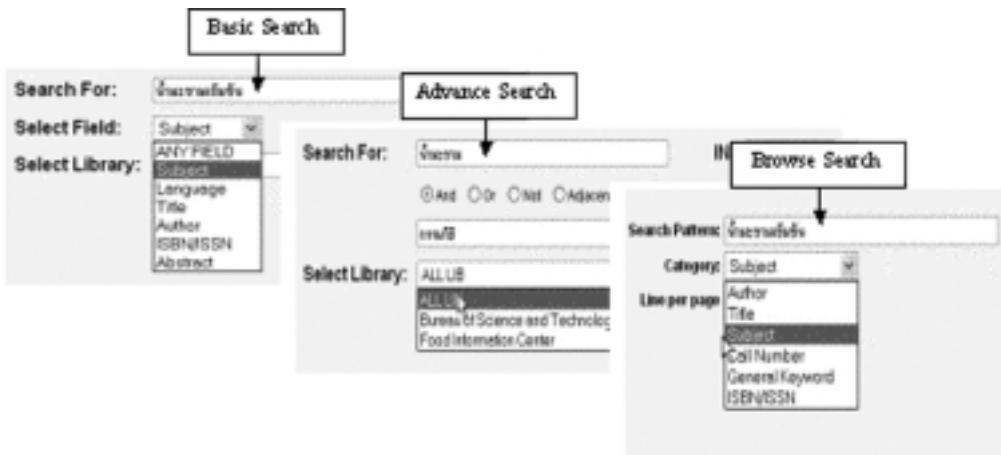
1. เข้าถึงฐานข้อมูลผ่านหน้าเว็บไซต์ ของ สท. <http://siweb.dss.go.th/> โดยจะต้องลงทะเบียนฐานข้อมูลก่อนเข้าฐานด้านข่ายมีอีเมล icon ของฐานข้อมูลเครือข่ายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี URL <http://union.dss.go.th/>



หรือจากหน้าเว็บของสถาบันค้นคว้าพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.

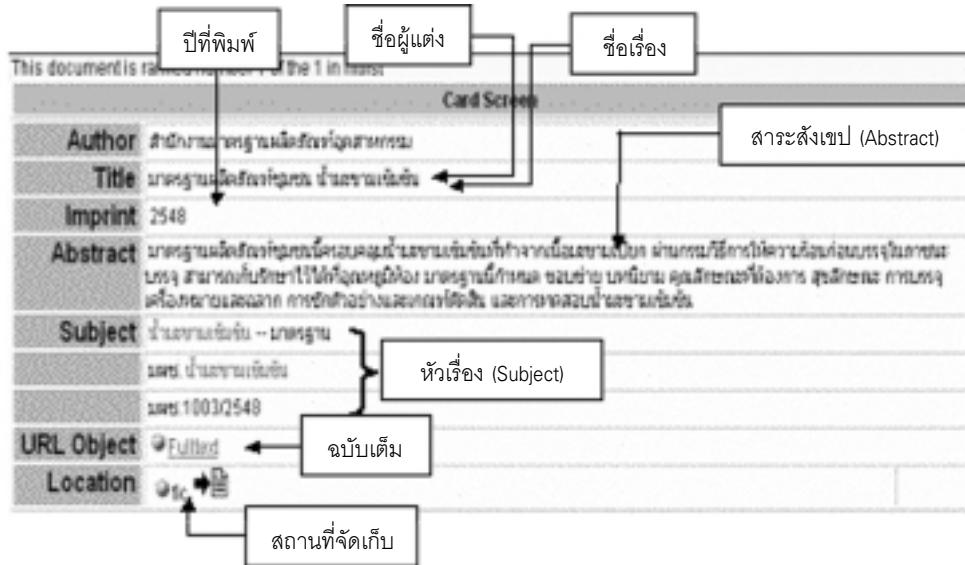
<http://www.ifrpd.ku.ac.th/FIC/fic.html>

2. คลิก เข้าสู่ระบบ เพื่อลงทะเบียนก่อนการสืบค้น โดยเลือกรายการที่เกี่ยวข้องกับตัวท่าน และกดปุ่ม Continue
3. คลิกตรงข้อความ คลิกที่นี่เพื่อสืบค้นวารสาร พบรเเม뉴ที่จะเลือกสืบค้นเป็น
  - Basic Search เป็นการค้นแบบคำเดียว (single word) หรือคลี (phrase)
  - Advance Search เป็นการค้นแบบคำเชื่อม (and, or, not, Adjacent)
  - Browse Search เป็นการค้นแบบໄລเรียงคำ
4. พิมพ์เรื่องที่ต้องการสืบค้นและกดที่ปุ่ม Search
5. เลือก Search field ในที่นี้ เลือก หัวเรื่อง : น้ำมะขามเข้มข้น เลือกห้องสมุด : ทุกแห่ง



6. จะได้รายการซึ่งเรื่องที่มีคำว่า 'น้ำมะขามปีกลูก' เลือกรายการที่ต้องการ

7. คลิกรายการที่ต้องการพบว่าข้อมูลบรรณานุกรม ชื่อผู้แต่ง ชื่อเรื่อง ปีที่พิมพ์ สาระสังเขป หัวเรื่อง ฉบับเต็ม สถานที่จัดเก็บ

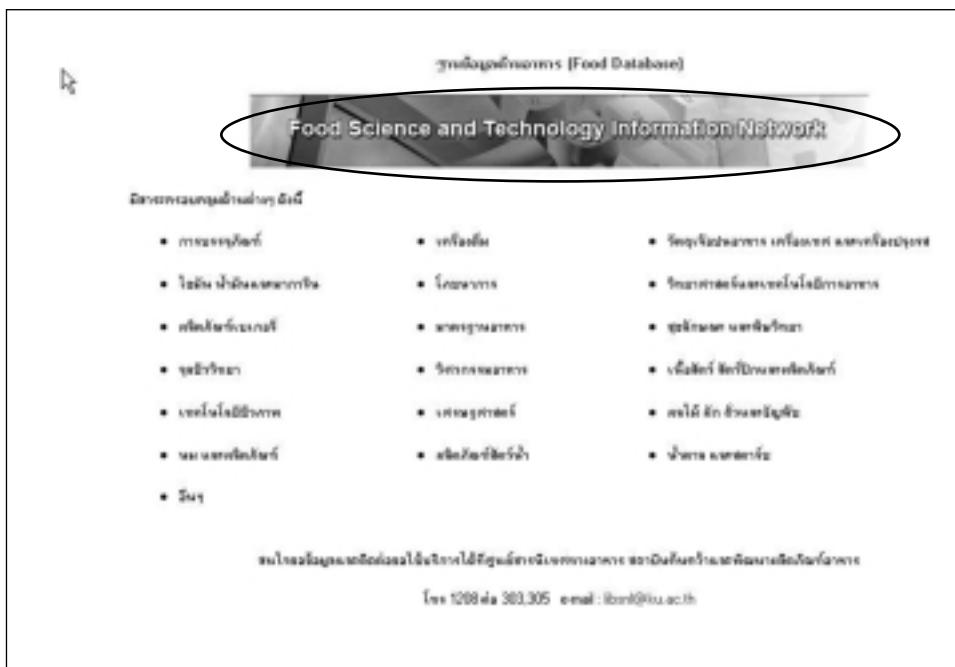


8. การเข้าถึงข้อมูลจากหน้าเว็บของสถาบันค้นคำว่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าถึงที่  
<http://www.ifrpd.ku.ac.th/FIC/fic.html>



9. หน้าเว็บเครือข่ายฐานข้อมูลวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

<http://www.lib.ku.ac.th/IFRPD/FoodDatabase.htm>



ระบบข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่ครอบคลุมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารด้านต่างๆ

10. เลือกข้อมูลเพื่อลงทะเบียน <http://union.dss.go.th/register/newregist.asp>

11. การสืบค้นข้อมูลเหมือนข้อ 3 ถึง ข้อ 7

ตัวอย่าง รายการสืบค้นบทความจากเอกสารรายงานการประชุม ( ภาษาอังกฤษ )

ชื่อผู้แต่ง	ชื่อเรื่อง
<p>Call Number: TP388.A83 1997      Author: Pongsri Jittanonta [Same Author] (4)      Title: Application of reconstituted coconut milk in staple foods: Nutritional qualities and health aspects      Imprint: Singapore : Singapore Institute of Food Science &amp; Technology, 1997      Abstract: To improve the nutritional qualities of coconut oil for better acceptance on health aspects, reconstituted coconut milk with 14% fat content was developed by substitution coconut oil with 0, 25, 50, 75 and 100% sunflower oil. Feeding studies for 4 wks in rats on diets containing 20% casein as protein source and 5% fat content derived from these reconstituted coconut milk revealed some significant differences with higher amount of food consumption and body weight gained in animals fed on diets with sunflower oil substitution. Hematological responses in all tested groups were within the normal ranges. Substitution of sunflower oil for coconut oil in reconstituted coconut milk showed a satisfactory tendency of lowering triglyceride and elevating high density lipoprotein (HDL) levels. Besides, higher HDL and lower LDL in all tested groups were observed in correspondences with the fatty acid compositions analysed.      Subject: Coconutmilk [Same Subject] (5), Fat substitute [Same Subject] (3), Nutrition [Same Subject] (3)      Host Item Entry: Proceedings of the 6th ABEAN Food Conference, Raffles City Convention Centre, Westin Stamford, Singapore, 24-27 November 1997. 77Kg., 134-139      Location: ๒๖๒</p>	
แหล่งข้อมูลในที่นี้ เอกสารรายงานการประชุม	
หัวเรื่อง	

**สรุป** สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้ความสำคัญในการสร้างเครือข่ายจัดทำฐานข้อมูลสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อการบริการ เพราะเป็นฐานข้อมูลวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีด้านอาหารของประเทศไทย เกิดการใช้ประโยชน์สูงสุดในการใช้ทรัพยากร่วมกันด้านสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ประยุกต์รายจ่ายของภาครัฐในการดำเนินงานจัดทำทรัพยากรเข้าห้องสมุด และผลิตต่อไป ให้รับคือเพิ่มมูลค่าแก่ประชาชนในการแก้ปัญหาทางเทคนิคในอุตสาหกรรมอาหาร เป็นการเพิ่มศักยภาพของชุมชนสู่เชิงพาณิชย์ แหล่งบริการสารสนเทศภายในประเทศทุกแห่งสามารถเข้าถึงข้อมูลได้ตลอด 24 ชั่วโมง ไม่จำกัดเวลา โอกาส สถานที่ และขอเชิญชวนแหล่งบริการสารสนเทศทั่วประเทศสามารถเข้าร่วมบูรณาการความร่วมมือได้ เพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ทัศนศึกษาในระหว่างกลุ่มแหล่งบริการสารสนเทศด้วยกัน ขยายขีดความสามารถด้านบริการสารสนเทศกว้างขวางยิ่งขึ้น ผู้สนใจที่ประสงค์จะเปลี่ยนข้อมูลสามารถติดต่อได้ที่สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โทร. 0 2201 - 7256 และ MAIL TO [benjaphat@dss.go.th](mailto:benjaphat@dss.go.th)

## เอกสารอ้างอิง

บริษัทบุ๊ค ปริโมชั่น จำกัด. คู่มือการใช้งานระบบหน่วยการบรรณานุกรุณสำหรับผู้ใช้ทั่วไป (Union Catalog Manual For User). กรุงเทพมหานคร : บริษัทบุ๊ค ปริโมชั่น จำกัด, 2003. 33 หน้า.

พวงพยอม ดำรงสกุลไทย. บริการฐานข้อมูลเครือข่ายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารภาษาไทย. สาระน่ารู้ [ออนไลน์] (อ้างถึงวันที่ 14 พฤศจิกายน 2549) เข้าถึงจากอินเทอร์เน็ต <http://www.dss.go.th/dssweb/st-articles/index.xsp>

สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. การสืบค้น OPAC ฐานข้อมูลวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีด้านอาหาร. [ออนไลน์] (อ้างถึงวันที่ 17 พฤศจิกายน 2549) เข้าถึงจากอินเทอร์เน็ต <http://union.dss.go.th/elib/cgi-bin/opacexe.exe?op=gsf&frm=simsch&lang=0&db=FSTIN&skin=ucat>