

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	(1)
ตอนที่ 1 : โรคและอาหารบำบัดโรค	
บทที่ 1 โภชนาการกับอาหารบำบัดโรค	1
1.1 ความเจ็บป่วยกับอาหารและโภชนาการ	1
1.2 ความเจ็บป่วยกับการยอมรับอาหาร	3
1.2.1 ปัจจัยที่เกิดจากตัวผู้ป่วย	3
1.2.2 ปัจจัยที่เกิดจากสภาพแวดล้อมตัวผู้ป่วย	4
1.2.3 ปัจจัยที่เกิดจากยาที่ใช้รักษาผู้ป่วย	4
1.3 ประเภทของอาหารบำบัดโรค	5
1.3.1 อาหารที่ใช้โดยทั่วไปในโรงพยาบาล	5
1.3.1.1 อาหารธรรมดา	5
1.3.1.2 อาหารธรรมดาที่ย่อยง่าย (หรืออาหาร เบา หรืออาหารหักฟัน)	6
1.3.1.3 อาหารอ่อน	6
1.3.1.4 อาหารน้ำ	6
1.3.1.5 สูตรอาหารทางสายให้อาหาร	8
1.3.2 การดัดแปลงอาหาร เพื่อให้เหมาะสมกับโรคที่เป็นอยู่	14
1.4 หมวดอาหาร ส่วนของอาหาร คุณค่าอาหาร และรายการอาหาร แลกเปลี่ยน	14
1.5 วิธีการคำนวณคุณค่าอาหารและการกำหนดส่วนของอาหารเพื่อ การบำบัดโรค	23
1.5.1 วิธีการคำนวณสารอาหารและการกำหนดส่วนของ อาหาร	23

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

1.5.2	การแบ่งส่วนอาหารที่คำนวณไว้ทั้งวัน เป็นมือ	25
บทที่ 2	โรคและภาวะบางอย่างที่ต้องการอาหารบำบัดโรค	27
2.1	โรคอ้วนและโรคผอม	28
2.1.1	การมีน้ำหนักตัวที่เหมาะสม	30
2.1.2	ภาวะน้ำหนักตัวเกินและโรคอ้วน	33
2.1.3	ภาวะน้ำหนักตัวน้อยและโรคผอม	34
2.2	โรคเบาหวาน	34
2.2.1	กลไกการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด	35
2.2.2	ชนิดของโรคเบาหวาน	35
2.2.3	สาเหตุและอาการของโรคเบาหวาน	36
2.2.4	การวินิจฉัยและการรักษา	36
2.2.5	โภชนาการกับโรคเบาหวาน	37
2.3	โรคเกี่ยวกับอวัยวะทางเดินอาหาร	38
2.3.1	โรคเกี่ยวกับปากและหลอดอาหาร	38
2.3.1.1	โรคเพดานโหว่	38
2.3.1.2	โรคหลอดอาหารอักเสบ	38
2.3.2	โรคเกี่ยวกับกระเพาะอาหาร	39
2.3.2.1	โรคแผลเปปติค	39
2.3.2.2	โรคกระเพาะอาหารอักเสบ	40
2.3.2.3	โรคและภาวะอื่น ๆ ที่เกี่ยวกับ	
	กระเพาะอาหาร	40
2.3.3	โรคเกี่ยวกับลำไส้เล็ก ลำไส้ใหญ่ และทวารหนัก	41
2.3.3.1	ภาวะการดูดซึมพิการ	41

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.3.3.2 ภาวะท้องอืด	41
2.3.3.3 ภาวะท้องผูก	41
2.3.3.4 โรคอุจจาระร่วง	42
2.3.3.5 โรคกรดไหลย้อนทวารหนัก	43
2.4 โรคเกี่ยวกับตับ ถุงน้ำดี และตับอ่อน	43
2.4.1 โรคเกี่ยวกับตับ	44
2.4.1.1 โรคตับอักเสบที่เกิดจาก เชื้อไวรัส	44
2.4.1.2 โรคตับแข็ง	45
2.4.1.3 ภาวะไขมันและพริไขมัน เนื่องจากตับ	45
2.4.1.4 แอลกอฮอล์กับโรคตับและตับอ่อน	46
2.4.2 โรคเกี่ยวกับถุงน้ำดีและตับอ่อน	47
2.4.2.1 โรคถุงน้ำดีอักเสบและโรคนิ่วในถุงน้ำดี	47
2.4.2.2 โรคตับอ่อนอักเสบ	48
2.5 โรคไต	49
2.5.1 โรคของกลุ่มเลือดฝอยของไต	50
2.5.1.1 โรคไตอักเสบชนิดเนฟริติกซินโดรม	50
2.5.1.2 โรคไตอักเสบชนิดเนฟโรติกซินโดรม	50
2.5.2 ภาวะไตวาย	50
2.5.2.1 ภาวะไตวายเฉียบพลัน	50
2.5.2.2 ภาวะไตวายเรื้อรัง	51
2.6 โรคความดันโลหิตสูง	52
2.6.1 ความนำเรื่องความดันโลหิตสูง	52
2.6.1.1 ความหมายของโรคความดันโลหิตสูง	52
2.6.1.2 ประเภทและสาเหตุ และระดับความรุนแรง ของโรคความดันโลหิตสูง	54

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.6.2 พยาธิสภาพและภาวะแทรกซ้อนของโรคความดันโลหิตสูง	56
2.6.2.1 ผลของโรคความดันโลหิตสูงที่มีต่อ หลอดเลือดแดง	56
2.6.2.2 ผลของโรคความดันโลหิตสูงที่มีต่อหัวใจ	56
2.6.2.3 ผลของโรคความดันโลหิตสูงที่มีต่อสมอง	57
2.6.2.4 ผลของโรคความดันโลหิตสูงที่มีต่อไต	57
2.6.2.5 ผลของโรคความดันโลหิตสูงที่มีต่อตา	58
2.6.3 ปัจจัยต่าง ๆ กับโรคความดันโลหิตสูง	58
2.6.3.1 อาหารกับโรคความดันโลหิตสูง	58
2.6.3.2 ปัจจัยอื่น ๆ ที่สัมพันธ์กับโรคความดันโลหิตสูง	59
2.7 ภาวะหลอดเลือดแดงแข็ง	59
2.7.1 ความนำ เรื่องภาวะหลอดเลือดแดงแข็ง	60
2.7.2 ผลร้ายของภาวะหลอดเลือดแดงแข็ง	61
2.7.3 ปัจจัยที่เสี่ยงต่อการเป็นโรคหัวใจขาดเลือด	61
2.8 ภาวะที่ต้องได้รับการผ่าตัด	62
2.8.1 ความนำ เรื่องภาวะที่ต้องได้รับการผ่าตัด	62
2.8.1.1 ซอร์โบนที่มีผลต่อ เมตาบอลิซึมของสารอาหาร	62
2.8.1.2 การสะสมของพลังงาน	62
2.8.2 โภชนาการกับการผ่าตัด	63
2.9 ภาวะการถูกความร้อนลวก	65
2.9.1 ความนำ เรื่องภาวะการถูกความร้อนลวก	65
2.9.2 โภชนาการกับภาวะการถูกความร้อนลวก	65
2.10 โรคข้อกระดูก	66
2.10.1 ความนำ เกี่ยวกับกระดูกและข้อกระดูก	66
2.10.2 โรคข้อกระดูกเสื่อม	67

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.10.3 โรคเก๊าท์	68
2.10.4 โรคข้ออักเสบรูมาตอยด์	69
บทที่ 3 อาหารบำบัดโรค	70
3.1 อาหารควบคุมน้ำหนัก	72
3.1.1 อาหารบำบัดโรคอ้วน	72
3.1.2 อาหารบำบัดโรคผอม	75
3.1.3 อาหารควบคุมน้ำหนักให้คงตัว	78
3.2 อาหารบำบัดโรคเบาหวาน	79
3.2.1 การควบคุมอาหาร	79
3.2.2 การคำนวณและการกำหนดอาหาร	81
3.2.2.1 ปริมาณพลังงาน	81
3.2.2.2 ปริมาณโปรตีน	82
3.2.2.3 ปริมาณไขมัน	82
3.2.2.4 ปริมาณคาร์โบไฮเดรต	82
3.2.3 การสร้างสูตรอาหารให้ผู้ป่วยโรคเบาหวาน	84
3.3 อาหารบำบัดโรคเกี่ยวกับทางเดินอาหาร	84
3.3.1 อาหารบำบัดโรคเกี่ยวกับปากและหลอดอาหาร	85
3.3.2 อาหารบำบัดโรคเกี่ยวกับกระเพาะอาหาร	86
3.3.2.1 อาหารบำบัดโรคแผลเปปติค	86
3.3.2.2 อาหารบำบัดโรคกระเพาะอาหารอักเสบ	86
3.3.2.3 อาหารบำบัดโรคและภาวะอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระเพาะอาหาร	87

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.3.3 อาหารบำบัดโรค เกี่ยวกับลำไส้เล็ก ลำไส้ใหญ่ และทวารหนัก	87
3.3.3.1 อาหารบำบัดภาวะการดูดซึมพิการ	87
3.3.3.2 อาหารบำบัดภาวะท้องอืด	88
3.3.3.3 อาหารบำบัดภาวะท้องผูก	88
3.3.3.4 อาหารบำบัดโรคอุจจาระร่วง	88
3.3.3.5 อาหารบำบัดโรคริดสีดวงทวารหนัก	89
3.4 อาหารบำบัดโรค เกี่ยวกับตับ ถุงน้ำดี และตับอ่อน	89
3.4.1 อาหารบำบัดโรค เกี่ยวกับตับ	89
3.4.1.1 อาหารบำบัดโรคตับอักเสบที่เกิดจาก เชื้อไวรัส	89
3.4.1.2 อาหารบำบัดโรคตับแข็ง	90
3.4.1.3 อาหารบำบัดโรคภาวะไขมันและ พรีไขมัน เนื่องจากตับ	91
3.4.2 อาหารบำบัดโรค เกี่ยวกับถุงน้ำดีและตับอ่อน	91
3.4.2.1 อาหารบำบัดโรคถุงน้ำดีอักเสบและโรคนี้ ในถุงน้ำดี	91
3.4.2.2 อาหารบำบัดโรคตับอ่อนอักเสบ	92
3.5 อาหารบำบัดโรคไต	92
3.5.1 อาหารจำกัดโปรตีนและอาหารที่ให้โปรตีนมาก	95
3.5.2 อาหารจำกัดโซเดียมและโปแตสเซียม	98
3.5.3 อาหารจำกัดน้ำและอาหารมีน้ำมาก	99
3.6 อาหารบำบัดโรคความดันโลหิตสูง	101
3.6.1 อาหารจำกัดโซเดียม	101

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.6.1.1 ความหมายและลักษณะของอาหาร จำกัดโซเดียม	101
3.6.1.2 แหล่งอาหารที่ให้โซเดียม	102
3.6.1.3 ตัวอย่างการคำนวณปริมาณโซเดียม ในอาหาร 1 วัน	109
3.6.2 อาหารจำกัดไขมัน	113
3.6.3 อาหารจำกัดคาร์โบไฮเดรต	122
3.7 อาหารบำบัดภาวะหลอดเลือดแดงแข็ง	123
3.7.1 การควบคุมอาหารสำหรับภาวะกรดไขมันสูง เหมาะสมในเลือด	123
3.7.2 การควบคุมอาหารสำหรับภาวะโคเลสเตอรอลสูง ในเลือด	125
3.7.3 การควบคุมอาหารสำหรับภาวะไตรกลีเซอไรด์สูง ในเลือด	126
3.8 อาหารสำหรับผู้ป่วยที่ได้รับการผ่าตัด	126
3.8.1 อาหารสำหรับผู้ป่วยก่อนการผ่าตัด	126
3.8.2 อาหารสำหรับผู้ป่วยหลังการผ่าตัด	127
3.9 อาหารสำหรับผู้ป่วยในภาวะการถูกความร้อนลวก	128
3.9.1 การดูแลด้านโภชนาการในผู้ป่วยได้รับความร้อนลวก	128
3.9.2 วิธีการให้อาหารแก่ผู้ป่วยได้รับความร้อนลวก	129
3.10 อาหารบำบัดโรคข้อกระดูก	130
3.10.1 อาหารบำบัดโรคข้อกระดูกเสื่อม	130
3.10.2 อาหารบำบัดโรคเก๊าท์	131
3.10.3 อาหารบำบัดโรคข้ออักเสบรูมาตอยด์	133

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ตอนที่ 2 : ข้อมูลพื้นฐานบางอย่างเพื่อใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารบำบัดโรค

บทที่ 4	สารให้รสหวานชนิดสังเคราะห์	136
4.1	คุณสมบัติของสารให้รสหวานชนิดสังเคราะห์	136
4.1.1	คุณสมบัติทางประสาทสัมผัส	136
4.1.2	คุณสมบัติทางเคมี	137
4.1.3	คุณสมบัติทางกายภาพ	138
4.1.4	คุณสมบัติทางความปลอดภัย	138
4.2	สารเคมีที่ให้รสหวาน	139
4.2.1	แซคคารีน	139
4.2.2	ซายคลา เมท	139
4.2.3	แอสพาร์เทม	139
4.2.4	ไกลซีโรซิน	140
4.2.5	ไดไฮโดรเคอลโคนส์	140
4.3	สารให้รสหวานอื่น ๆ	140
4.4	ความจำเป็นในการใช้สารรสหวานชนิดสังเคราะห์	141
บทที่ 5	ศักยภาพในการใช้แอสพาร์เทมในอาหารให้แคลอรีต่ำและ ในอาหารเฉพาะโรค	143
5.1	ความนำ	143
5.2	ข้อควรคำนึงในเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารให้แคลอรีต่ำ	143
5.3	แหล่งของแคลอรี	144
5.4	ข้อจำกัดทางกฎหมาย	146
5.5	ความจำเป็นสำหรับการใช้สารเพิ่มปริมาณ	147
5.6	สารให้รสหวานที่มีศักยภาพสูง	148

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
5.7 แอสฟาร์เทียมในแง่เทคนิค	149
5.8 สูตรอาหารที่ใช้แอสฟาร์เทียม	158
บทที่ 6 ฟรุคโทสบริสุทธิกับการใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารลดแคลอรี	167
6.1 คุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของฟรุคโทส	167
6.2 ความหวานของฟรุคโทส	168
6.3 แหล่งของฟรุคโทส	170
6.4 การจับต้องผลึกฟรุคโทส	170
6.5 ฟรุคโทสกับศักยภาพในการใช้ในอาหารเพื่อสุขภาพ	171
6.5.1 ในอาหารลดความอ้วนและอาหารโรคเบาหวาน	171
6.5.2 ในอาหารสำหรับภาวะมีน้ำตาลในเลือดต่ำ	171
6.6 ฟรุคโทสกับสุขภาพของฟัน	172
6.7 ความเป็นไปได้ในการใช้ในผลิตภัณฑ์ลดแคลอรี	172
6.8 เศรษฐกิจการใช้ฟรุคโทส	173
ตอนที่ 3 : เทคนิคการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารบำบัดโรค	
บทที่ 7 การจัดการงานพัฒนาผลิตภัณฑ์ในเชิงธุรกิจ	175
7.1 ความสำคัญของผลิตภัณฑ์ใหม่	175
7.2 ที่มาของผลิตภัณฑ์ใหม่	176
7.2.1 โดยการจัดซื้อ	177
7.2.2 โดยการพัฒนาขึ้นมาใหม่	177
7.3 การจัดองค์การเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	177
7.4 สาเหตุที่ทำให้ผลิตภัณฑ์ใหม่ล้มเหลว	178
7.4.1 สาเหตุภายในกิจการ	179
7.4.2 สาเหตุภายนอกกิจการ	179

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
7.5 ประสิทธิภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	180
7.5.1 ทักษะคิดทางการจัดการ	180
7.5.2 โครงสร้าง	180
7.5.3 การบรรลุความสำเร็จทางด้าน เทคนิค	182
7.6 การดำเนินงานองค์การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในบริษัท	182
7.7 ปัจจัยที่ป้อน เข้าและผลที่ได้รับของการพัฒนาผลิตภัณฑ์	183
7.8 แผนงานสำหรับการพัฒนา ผลิตภัณฑ์	186
7.9 การจัดงบประมาณสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์	186
7.10 การส่งผ่าน เทคโนโลยี	187
บทที่ 8 กระบวนการ เกี่ยวเนื่องในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารบำบัดโรค	189
8.1 กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารบำบัดโรค	189
8.1.1 ความนำ	189
8.1.2 การออกแบบผลิตภัณฑ์	190
8.1.2.1 การพัฒนาและทดสอบต้นแบบสินค้า	190
8.1.2.2 การกำหนดตราสินค้า	192
8.1.2.3 การหีบห่อ	193
8.1.3 การทดสอบตลาด	195
8.1.3.1 การทดสอบตลาดสินค้าผู้บริโภค	196
8.1.3.2 การทดสอบตลาดสินค้าอุตสาหกรรม	201
8.1.4 การวางตลาดใน เชิงการค้า	202
8.2 กระบวนการนำผลิตภัณฑ์ใหม่ไปใช้	204
8.2.1 ความนำ	205
8.2.2 กระบวนการนำผลิตภัณฑ์ใหม่ไปใช้เมื่อพิจารณาจาก แง่ของผู้บริโภคแต่ละคน	206

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
8.2.3 กระบวนการนำผลิตภัณฑ์ใหม่ไปใช้เมื่อพิจารณา จากแง่กลุ่มผู้บริโภคทั้งหมด	207
8.2.4 กระบวนการนำผลิตภัณฑ์ใหม่ไปใช้เมื่อพิจารณา จากตัวผลิตภัณฑ์ใหม่เอง	209
บทที่ 9 การวิจัยตลาดกับการศึกษาผลิตภัณฑ์และผู้บริโภค	210
9.1 ความนำ	210
9.1.1 การวิจัยผู้บริโภค	210
9.1.2 การวิจัย เหตุจริงใจ	211
9.1.3 การวิจัยผลิตภัณฑ์	212
9.1.4 การวิจัยการโฆษณา	212
9.2 การวิจัยผลิตภัณฑ์ใหม่	213
9.2.1 ขั้นตอนในการวิจัยผลิตภัณฑ์ใหม่	213
9.2.2 การทดสอบแนวความคิด	215
9.2.3 การทดสอบผลิตภัณฑ์	218
9.2.4 การทดสอบทางการค้า	228
9.2.5 การทดสอบตลาด	229
9.3 กรรรมวิธีในการทำวิจัยตลาด	230
9.3.1 ขั้นตอนในการดำเนินการวิจัยตลาด	230
9.3.1.1 การค้นหาและเจาะจงปัญหา	230
9.3.1.2 การออกแบบและดำเนินการวิจัย	231
9.3.1.3 การประมวลและวิเคราะห์ข้อมูล	231
9.3.1.4 การแปลความหมายและสรุปผล	231
9.3.1.5 การเขียนรายงาน	232

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
9.3.2 ระบบวิธีในการทำวิจัยตลาด	232
9.3.2.1 วิธีการสำรวจ	232
9.3.2.2 การศึกษา เหตุการณ์ในอดีต	234
9.3.2.3 วิธีการสังเกตการณ์	234
9.3.2.4 วิธีการทดลอง	235
9.4 การวัดและมาตรวัด	236
9.4.1 ความน่า	236
9.4.2 มาตรวัด	236
9.4.3 การวัดทัศนคติ	236
9.4.3.1 ความหมายของการวัดทัศนคติ	238
9.4.3.2 วิธีการวัดทัศนคติ	238
9.4.3.3 การวัดทัศนคติที่ให้ข้อมูลโดยผู้ตอบเอง	238
9.4.4 ปัญหาในการวัดทัศนคติ	239
9.5 การสุ่มตัวอย่าง	242
9.5.1 ความน่า	242
9.5.2 การสุ่มตัวอย่างโดยใช้ความน่าจะเป็น	242
9.5.3 การสุ่มตัวอย่างโดยใช้ความน่าจะเป็น	243
9.5.3.1 การสุ่มตัวอย่างโดยใช้ความน่าจะเป็น	
แบบง่าย	243
- การคำนวณค่าพารามิเตอร์	244
- การคำนวณค่าสถิติจากกลุ่มตัวอย่าง	244
- การคาดคะเนระดับความเชื่อมั่น	
โดยใช้ข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง	250

(สารบัญ (ต่อ))

	หน้า
9.5.3.2 การสุ่มตัวอย่างโดยใช้ความน่าจะเป็น	
แบบซับซ้อน	252
- การสุ่มแบบมีระดับชั้น	252
- การสุ่มแบบ เป็นกลุ่ม	252
- การสุ่มแบบ เป็นระบบ	253
- การสุ่มตามพื้นที่	253
9.5.4 การกำหนดขนาดตัวอย่าง	255
9.5.4.1 การกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่าง เมื่อข้อมูล	
มีลักษณะต่อ เนื่อง	255
9.5.4.2 การกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่าง เมื่อข้อมูล	
มีลักษณะไม่ต่อ เนื่อง	256
บทที่ 10 การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาค่าผลิตภัณฑ์	258
10.1 ความนำ	258
10.1.1 ความหมายของราคาและปัจจัยในการกำหนดราคา	258
10.1.2 วัตถุประสงค์ในการกำหนดราคา	258
10.2 ขั้นตอนและวิธีกำหนดราคา	162
10.2.1 ขั้นตอนในการกำหนดราคา	261
10.2.2 วิธีการกำหนดราคา โดยมุ่งที่ต้นทุน	262
10.2.2.1 การกำหนดราคา โดยกำหนดส่วนบวกเพิ่ม	262
10.2.2.2 การกำหนดราคา โดยกำหนดอัตราผล	
ตอบแทนที่ต้องการ	266
10.2.3 วิธีการกำหนดราคาโดยมุ่งที่อุปสงค์	267
10.2.4 วิธีการกำหนดราคาโดยมุ่งที่การแข่งขัน	274

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
10.3 นโยบายและกลยุทธในการกำหนดราคา	276
10.3.1 การกำหนดราคากับวัฏจักรชีวิตผลิตภัณฑ์	276
10.3.1.1 การตั้งราคาในช่วงแนะนำ	277
10.3.1.2 การตั้งราคาในช่วงเจริญเติบโต	277
10.3.1.3 การตั้งราคาในช่วงเจริญเติบโตเต็มที่	277
10.3.1.4 การตั้งราคาในช่วงยอดขายลดลง	278
10.3.2 การตั้งราคาสำหรับสายผลิตภัณฑ์	278
10.3.2.1 ความสัมพันธ์ระหว่างอุปสงค์ของผลิตภัณฑ์	278
10.3.2.2 ความสัมพันธ์ของต้นทุนของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด	278
10.3.2.3 สภาพการแข่งขันแต่ละผลิตภัณฑ์	279
10.3.3 กลยุทธต่าง ๆ ในการกำหนดราคา	279
10.3.3.1 กลยุทธการตั้งราคาโดยกำหนดส่วนลด	279
10.3.3.2 กลยุทธการตั้งราคาเชิงจิตวิทยา	279
10.3.3.3 กลยุทธการตั้งราคาเพื่อส่งเสริมการขาย	280
10.3.3.4 กลยุทธการตั้งราคาเมื่อคู่แข่งเปลี่ยนแปลงราคา	281
เอกสารอ้างอิง	283
ภาคผนวก	
ภาคผนวกที่ 1 ตารางสรุพอาหารทั่วไปและอาหารเฉพาะโรคสำหรับผู้ป่วย	286
ภาคผนวกที่ 2 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร น้ำอัดโรค	297
ภาคผนวกที่ 3 ตัวอย่างแบบสอบถาม เพื่อทดสอบ ผลิตภัณฑ์	306
ภาคผนวกที่ 4 ข้อมูลทางประชากรศาสตร์ เพื่อใช้ในงานพัฒนาผลิตภัณฑ์	321

๗๐

บริษัท อิมพีเรียล จำกัด

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารบำบัดโรค

615.864
เลขที่ ๘๗
2542
เลขทะเบียน 10452
วันที่ 22 มิ.ย. 45

0028-95460
ศิริลักษณ์ สินธวาลัย

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110004144

กส.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
พ.ม. (พิเศษครูมัธยม)
M.S. (Food Science and Nutrition) Missouri Univ., U.S.A.
Dip. (Honour) in Food Processing and Quality Control of Food,
Agricultural Univ., The Netherlands.
Ph.D. Product Development (in Food Technology)
Massey Univ., New Zealand.

ที่ปรึกษา สถาบันวิจัยและพัฒนาผลิตผลเกษตรและผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ที่ปรึกษา สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล (ในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)
ที่ปรึกษา ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยรังสิต

M.D. Dr. Ree R X D Co.Ltd.

25 ธันวาคม 2542

MF