

สารบัญ

	หน้า
กิจกรรมประจำ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ฉ
สารบัญแผนภูมิ	ณ
บทที่ 1 บทนำ	ญ
ความสำคัญและความเป็นมาของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
ขอบเขตของการศึกษา	3
นิยามศัพท์เฉพาะ	3
ประโยชน์ที่ได้รับ	3
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
ความหมายของผักและผักพื้นบ้าน	4
คุณค่าด้านโภชนาการของผักพื้นบ้าน	5
บทบาทและผลของชาตุสังกะสีต่อสุขภาพ	6
เมตาบอลิซึ่มของชาตุสังกะสี	8
แหล่งอาหารที่มีปริมาณชาตุสังกะสีสูง	9
บทบาทและผลของชาตุทองแดงต่อสุขภาพ	11
เมตาบอลิซึ่มของชาตุทองแดง	13
แหล่งอาหารที่มีปริมาณชาตุทองแดงสูง	13
การทำปริมาณสารโดยการวัดการดูดกลืนแสงของอะตอน	15
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	15

บทที่ ๓ วิธีดำเนินการศึกษา	17
การกำหนดกลุ่มตัวอย่าง	17
การเก็บตัวอย่างผักพื้นบ้าน	17
การวิเคราะห์ข้อมูล	18
วิธีการคำนวณ	21
บทที่ ๔ ผลการศึกษา	23
บทที่ ๕ สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	31
สรุป	31
อภิปรายผล	33
ข้อเสนอแนะ	33
การนำผลการศึกษาไปใช้	33
การศึกษารังสรรค์ไป	34
บรรณานุกรม	35
ภาคผนวก	38
ภาคผนวก ก การควบคุมคุณภาพ	39
ภาคผนวก ข สารเคมี อุปกรณ์ การเตรียมสารละลายมาตรฐาน	42
ภาคผนวก ค เทคนิคการวิเคราะห์ธาตุโดยใช้ AAS	43
ภาคผนวก ง ตัวอย่างการคำนวณ	48
ประวัติผู้เขียน	53

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	ปริมาณราชตุสังกะสีในผักชนิดต่าง ๆ (ปริมาณต่อ 100 กรัม)	10
2.2	เปรียบเทียบปริมาณแร่ราชตุสังกะสีในผักพื้นบ้าน และผักทั่วไปที่ปลูกแบบเกษตรอินทรีย์และปลูกแบบเกษตรเคมี	10
2.3	ปริมาณราชตุสังกะสีที่ควรได้รับใน 1 วัน	11
2.4	ปริมาณราชตุทองแดงในผักชนิดต่าง ๆ (ปริมาณต่อ 100 กรัม)	14
2.5	ปริมาณราชตุทองแดงที่ควรได้รับใน 1 วัน	14
4.1	ปริมาณราชตุสังกะสีในผักพื้นบ้านจังหวัดเชียงใหม่ (ไม่โครงรัมต่อ 100 กรัมแห้งหรือสด)	24
4.2	ปริมาณราชตุทองแดงในผักพื้นบ้านจังหวัดเชียงใหม่ (ไม่โครงรัมต่อ 100 กรัมแห้งหรือสด)	26
4.3	แสดงค่าเฉลี่ยปริมาณแร่ราชตุสังกะสีและแร่ราชตุทองแดงในผักพื้นบ้านที่รับประทานใบ หั่นใบและดอก และผล (ไม่โครงรัม ต่อ 100 กรัมสด)	29
4.4	แสดงค่าเฉลี่ยปริมาณแร่ราชตุสังกะสีและแร่ราชตุทองแดง ในผักพื้นบ้านที่มีตลอดปี จำนวน 4 ชนิด และผักพื้นบ้านที่มีความถี่ออกผลในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงมีนาคม พ.ศ. 2545 จำนวน 6 ชนิด (ไม่โครงรัม ต่อ 100 กรัมสด)	29

สารน่าญกษาพ

รูปที่

หน้า

- 4.1 แสดงปริมาณแร่ธาตุสังกะสีและทองแดง ในผักพื้นบ้าน จังหวัดเชียงใหม่
(ไม่รวมกรัม ต่อ 100 กรัมสด) 28

ญ

สารนาญแพนภูมิ

แพนภูมิที่

หน้า

3.1 ขั้นตอนการเตรียมตัวอย่างผักพื้นบ้านและการวิเคราะห์ผักแห้ง

20