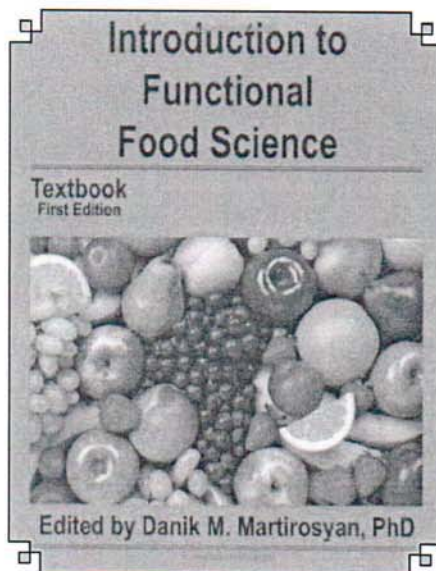


บทวิจารณ์หนังสือ

ดร.สุวรรณา พิซังค์วงศ์ดี



Series: Introduction to Functional Food Science: Textbook (Volume 1)

Edited by: Danik M. Martirosyan, PhD

Paperback: 590 pages

Publisher: CreateSpace Independent Publishing Platform; First edition (October 16, 2013)

Language: English

ISBN-10: 1493509535

ISBN-13: 978-1493509539

Product Dimensions: 8.5 x 1.3 x 11 inches

Shipping Weight: ~3.7 pounds

หนังสือ Introduction to Functional Food Science เล่มนี้ได้นำเสนอแนวความคิดนวัตกรรมทางอาหารซึ่งตีพิมพ์เป็นครั้งแรก ในปี 2013 เป็นผลงานจากการศึกษาและค้นคิดจากนักวิจัยหลายสาขา เช่น สาขาทางด้านอาหาร สาขาทางการแพทย์ สาขานักโภชนาการ และสาขาทางชีววิทยา จากนักวิทยาศาสตร์ 50 ท่าน 41 มหาวิทยาลัย ที่มาจากหลากหลายประเทศ รวมทั้งจากการอ้างอิงจากแหล่งหนังสือทางวิทยาศาสตร์มากกว่า 3000 แห่ง

เนื้อหาในเล่มนี้ได้นำเสนอ 4 บท คือ

บทที่ 1 เรื่อง Introduction to the functional food science บทนี้แนะนำและอธิบายความหมาย ความสำคัญของ functional food ที่มีต่อสุขภาพ รวมไปถึงความสำคัญของ biomarkers และสุดท้ายเกี่ยวกับมาตรฐานข้อร้องเรียนของอาหาร และข้อกำหนด (Scientific standards for evaluating functional food claims: regulation, pre-clinical and clinical studies)

บทที่ 2 เรื่อง Bioactive food compounds sources and potential health benefits นำเสนอเกี่ยวกับ อาหารที่จัดเป็นอาหารฟังก์ชันนัลฟู๊ดส์และพบในชีวิตประจำวันมีมากมายหลายประเภทที่เป็นสารต้านอนุมูลอิสระ (antioxidants) ได้แก่ เส้นใยอาหาร (dietary fibers), พรีไบโอติกส์ (prebiotics), ฟิช

(plant) สเตอรอล sterols, ไฟโตเคมีคัล (phytochemicals), bioactive peptides, ฟลาโวนอยด์ (flavonoids) และกล่าวถึงคุณสมบัติของสารดังกล่าวที่มีต่อสุขภาพอย่างไรบ้าง

บทที่ 3 เรื่อง Functional foods and cardiovascular diseases กล่าวถึงประโยชน์ของการได้รับสารอาหารในกลุ่มฟังก์ชันัลฟู๊ดส์มีต่อสุขภาพของผู้บริโภค ช่วยลดอัตราเสี่ยงต่อการเกิดโรค เช่น ลดอัตราเสี่ยงต่อการเกิดโรคกระดูกพรุน ลดปริมาณคอเลสเตอรอลในเลือด ป้องกันโรคมะเร็ง โรคอ้วน โรคเบาหวาน ตลอดจนเพิ่มระบบภูมิคุ้มกันในร่างกาย

สุดท้ายบทที่ 4 เรื่อง Functional foods: Philosophy, sensory evaluation, interactions, ayurvedic approach and marketing กล่าวถึง ความแตกต่างทางวัฒนธรรมของสารอาหารในกลุ่มฟังก์ชันัลฟู๊ดส์ ระหว่างตะวันตกและตะวันออก การทดสอบทางประสาทสัมผัสของอาหารฟังก์ชันัลฟู๊ดส์ และความสัมพันธ์กันระหว่างอาหารและยา