

The Thai Journal of Pharmaceutical Sciences

Manuscript 1823

สารบัญ

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

Follow this and additional works at: <https://digital.car.chula.ac.th/tjps>



Part of the [Pharmacology Commons](#)



สาส์นปริทัศน์

BOOK REVIEWS

BENTLEY'S TEXTBOOK OF PHARMACEUTICS

E.A. Rawfins 8th edition 1977

Cassell & Collier Macmillan Publishers
Ltd, New York.

725 หน้า ขนาด 20 × 26 ซม. หนา 4 ซม.
ปกแข็งราคา 688 บาท

เล่มแรกพิมพ์เมื่อปี 1926 ใช้เป็นตำราประกอบการเรียน มีทฤษฎีต่าง ๆ ใช้อธิบายทางด้านเภสัชกรรม พอเล่มที่ 4 มีการค้นพบตัวยาใหม่ ๆ จากธรรมชาติ จึงเพิ่ม Part Microbiology และ Pharmaceutical Manufacturing จนถึงเล่มที่ 6 ได้เพิ่มเรื่องใหม่

ขึ้นอีกคือ Radiopharmacy ในเล่มที่ 8 นี้ประกอบด้วย 6 Parts,

Part I เป็นเรื่องเกี่ยวกับ Physicochemical Principle กล่าวถึงทฤษฎีต่าง ๆ ที่ใช้อธิบายทางเภสัชกรรม

Part II เป็น Pharmaceutical Operation เกี่ยวกับขบวนการต่าง ๆ ที่จำเป็นต้องใช้ในการผลิตยา

Part III เป็น Pharmaceutical Practice เกี่ยวกับการเตรียมยาในรูปแบบต่าง ๆ ให้แก่คนไข้

Part IV เป็นเรื่องเกี่ยวกับ Radioisotope

Part V เรื่อง Microbiology and Animal Products.

Part VI เป็น Formulation and Packing.

อุปถัมภ์ นิมนานินิตย์

THE CHEMICAL ANALYSIS OF FOODS

David Pearson, 7th edition 1976

Churchill Livingtone, London

575 หน้า ขนาด 16 × 24 ซม. หน้า 4 ซม. ปกแข็ง

หนังสือเล่มนี้ผู้เขียนได้พยายามเขียนให้ใช้ได้กับผู้อ่านที่ทำงานด้านการวิเคราะห์อาหารในสาขาและระดับต่าง ๆ จึงมีวิธีวิเคราะห์อย่างละเอียดพร้อมทั้งอธิบายปฏิกิริยาหลักที่เกี่ยวข้องในการวิเคราะห์นั้น ๆ ตลอดจนการเสนอแนะและสรุปผลที่ได้เนื้อเรื่องมี 15 บท

บทแรกกล่าววนำทั่ว ๆ ไปในการวิเคราะห์อาหาร ความเป็นมาของกฎหมายและมาตรฐานที่ใช้ควบคุมอาหาร

บทที่ 2 เป็นวิธีการที่ใช้ในการวิเคราะห์ เช่น การหาความชื้น, เถ้า, ไนโตรเจน, และโปรตีน แต่ละวิธีบอกถึงหลักการคร่าว ๆ และวิธีวิเคราะห์อย่างละเอียด

1020 ● ไทยเกษตรสาร ปีที่ 2 เล่มที่ 5

บทที่ 3 บอกถึงวิธีต่าง ๆ ที่ใช้วิเคราะห์สารที่เติมลงไปเพื่อปรุงแต่งอาหาร และสิ่งเจือปนมาในอาหาร

ในบทต่อ ๆ ไปแต่ละบทกล่าวถึงวิธีวิเคราะห์อาหารแต่ละชนิด เช่น น้ำตาลและอาหารที่ถนอมด้วยน้ำตาล ผัก ผลไม้ ผลิตภัณฑ์ธัญญาหารและแป้ง ส่วนบทหลัง ๆ บอกถึงส่วนประกอบของอาหาร รายละเอียดของการวิเคราะห์อาหารแต่ละชนิด พร้อมทั้งวิธีวิเคราะห์แบบเก่า ๆ ซึ่งผู้สนใจสามารถค้นคว้าหารายละเอียดได้ ตลอดจนมาตรฐานของอาหารที่กฎหมายกำหนดไว้ด้วย สามารถใช้เป็นคู่มือในการวิเคราะห์, วิจัยอาหารได้เป็นอย่างดี

อรอนงค์ เอนสุทธิเวชกุล

TRACE ELEMENTS IN HUMAN AND ANIMAL NUTRITION

E.J. Underwood 3rd edition 1971

Academic Press, New York

543 หน้า ขนาด 16 × 23 ซม. หน้า 3.5 ซม. ปกแข็ง

หนังสือเล่มนี้ได้ดัดแปลงและเพิ่มเติมจากการพิมพ์ครั้งก่อน โดยอาศัยความรู้และความเข้าใจใหม่ ๆ ที่ค้นพบเกี่ยวกับเกลือแร่ โดยมีจุดมุ่งหมายให้ความรู้เรื่องเกลือแร่ ในแง่

ของโภชนาการ ชีวเคมี และโรคที่เกิดกับคน และสัตว์อันเนื่องมาจากเกลือแร่พวกนี้ เนื้อหาภายในเล่มแบ่งออกเป็น 17 บท บทแรกเป็นเรื่องทั่ว ๆ ไป กล่าวถึงธรรมชาติ ประวัติการออกฤทธิ์ต่อร่างกายของเกลือแร่ รวมทั้งปริมาณที่ร่างกายต้องการและทนได้ จากนั้นในบทต่อ ๆ ไปแต่ละบทเป็นเรื่องของเกลือแร่แต่ละตัวอย่างละเอียดทางด้านที่เกิด, รูปแบบทางเคมี, การกระจายตัวในเนื้อเยื่อ, การสะสม, การขับออก, หน้าที่ทางชีวเคมี, สรีรวิทยาในเซลล์, การเปลี่ยนแปลงที่เกิด

ขึ้นในร่างกาย ปริมาณน้อยที่สุดที่ร่างกายต้องการ, ปริมาณมากที่สุดที่ร่างกายทนได้, ผลทางชีวเคมี, คลินิก, โรคที่เกิดจากการขาดเกลือแร่ และพิษที่อาจเกิดขึ้นได้ ในบทสุดท้ายกล่าวถึงความเกี่ยวข้องของเกลือแร่กับดิน พืช และสัตว์ ตลอดจน การหมุนเวียนตามสิ่งแวดล้อมของเกลือแร่กับดิน ซึ่งมาเกี่ยวข้องับสุขภาพและโรคภัยของมนุษย์ จึงมีประโยชน์มากสำหรับนักโภชนาการ นักชีวเคมี และนักวิจัยทั้งหลาย

อรอนงค์ เจนสุทธิเวชกุล

สยามอินสตรูเม้นท์

SIAM INSTRUMENTS

107/47 ถนนเจ้าฟ้าตัดใหม่ เชียงสะพานสมเด็จพระปิ่นเกล้า

กรุงเทพมหานคร โทร. 2821265, 2827374

รับสั่งและจำหน่าย

- เคมีภัณฑ์
- เครื่องแก้ววิทยาศาสตร์
- กล้องจุลทรรศน์
- อุปกรณ์วิทยาศาสตร์ ฯลฯ