

**ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน  
สำหรับคนไทย พ.ศ. 2546**

**DIETARY REFERENCE INTAKE FOR THAIS 2003**

**จัดทำโดย**

**คณะกรรมการจัดทำข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย**

**พิมพ์เผยแพร่โดย**

**กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข**

### คณะบรรณาธิการ

1. รองศาสตราจารย์ ดร. สุปราณี แจ้บำรุง ประธาน
2. รองศาสตราจารย์ ดร. ประไพศรี ศิริจักรวาล
3. รองศาสตราจารย์ ดร. ประภาศรี ภูวเสถียร
4. รองศาสตราจารย์เบ็ญจลักษณ์ ผลรัตน์
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อุไรพร จิตต์แจ้
6. ดร. สุภัจฉรา นพจินดา
7. ดร. อรวรรณ ภูชัยวัฒนานนท์
8. ดร. ทิพยเนตร อริยปิติพันธ์
9. นางสุจิตต์ สาลีพันธ์

ตุลาคม พ.ศ.2546

ISBN 974-515-686-8

ฉบับปรับปรุง ครั้งที่ 1 พ.ศ. 2513

ฉบับปรับปรุง ครั้งที่ 2 พ.ศ. 2532

ฉบับปรับปรุง ครั้งที่ 3 พ.ศ. 2546

โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์ (รสพ)

313/1 ถนนเพชรเกษม แขวงท่าพระ เขตบางกอกใหญ่ กรุงเทพฯ 10600

## กิตติกรรมประกาศ

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ขอขอบคุณและแสดงความยินดีต่อ คณะกรรมการจัดทำข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย คณะทำงานจัดทำรายละเอียดและคณะบรรณาธิการที่ได้ร่วมกันทบทวนและจัดทำปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2546 ขึ้นจนสำเร็จเป็นรูปเล่ม ซึ่งมีความทันสมัย เหมาะสม เป็นข้อมูลสำหรับหน่วยงานและประชาชนในการนำไปประยุกต์ใช้ต่อไป

อธิบดีกรมอนามัย

ตุลาคม พ.ศ. 2546



## คำนำ

หนังสือเรื่อง “สารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับประชาชนไทย” ได้จัดทำขึ้น และพิมพ์เผยแพร่ครั้งแรกในปี พ.ศ. 2516 โดยกองโภชนาการ กรมส่งเสริมสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข จากนั้นได้มีการทบทวนและปรับปรุงครั้งที่ 2 โดยคณะกรรมการจัดทำข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับของประชาชนชาวไทยและพิมพ์เผยแพร่ในปี พ.ศ. 2532 ภายใต้ชื่อเรื่อง “ข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับของประชาชนชาวไทย”

ปัจจุบัน ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการมีความก้าวหน้ามากยิ่งขึ้น รวมทั้งมีการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันและปริมาณสูงสุดของสารอาหารที่รับได้ในแต่ละวัน มีการกำหนดค่าที่ใช้ซึ่งสื่อความหมายเกี่ยวกับปริมาณสารอาหารอย่างชัดเจนและเป็นสากล ด้วยเหตุผลดังกล่าวจึงสมควรจัดตั้งคณะกรรมการจัดทำข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย และคณะจัดทำรายละเอียดในแต่ละกลุ่มของสารอาหารรวม 10 กลุ่ม เพื่อทบทวนปรับปรุงแก้ไขและจัดทำหนังสือ “ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2546” ให้มีรายละเอียดที่ถูกต้อง ทันสมัย และสมบูรณ์ ประกอบด้วยสาระสำคัญ ข้อมูลทั่วไป บทบาทหน้าที่ ภาวะผิดปกติ/ภาวะเป็นโรค แหล่งอาหาร (สารอาหาร) ปริมาณที่แนะนำให้บริโภค ปริมาณสูงสุดของสารอาหารที่รับได้ในแต่ละวัน ภาวะเป็นพิษและเอกสารอ้างอิง รวมทั้งจัดตั้งคณะบรรณาธิการขึ้นด้วย

คณะกรรมการหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อนักวิชาการ นักศึกษา ประชาชน และหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

คณะกรรมการจัดทำข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย

ตุลาคม พ.ศ. 2546



# สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	3
คำนำ .....	5
ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน.....	21
รวบรวมโดย รองศาสตราจารย์ ดร. สุปราณี แจ้บำรุง	
ตอนที่ 1 น้ำหนักและส่วนสูง .....	27
รวบรวมโดย นางสุจิตต์ สาลีพันธ์ รองศาสตราจารย์แพทย์หญิงมณฑา ประทีปะเสน	
ตอนที่ 2 น้ำนมแม่.....	33
รวบรวมโดย แพทย์หญิงศิริภรณ์ สวัสดิ์วร	
ตอนที่ 3 สารอาหารหลัก .....	51
3.1 พลังงาน .....	53
รวบรวมโดย รองศาสตราจารย์ ดร. กัลยา กิจบุญชู	
3.2 โปรตีน.....	64
รวบรวมโดย รองศาสตราจารย์ ดร.ประไพศรี ศิริจักรวาล	
3.3 คาร์โบไฮเดรต .....	74
รวบรวมโดย รองศาสตราจารย์ ดร. วินัย ดะห์ลัน ดร. ทิพย์เนตร อริยปิติพันธ์	
3.4 ไขมัน .....	79
รวบรวมโดย รองศาสตราจารย์ ดร. วินัย ดะห์ลัน ดร. ทิพย์เนตร อริยปิติพันธ์	
ตอนที่ 4 วิตามินบี และ โฟเลต .....	89
4.1 วิตามิน บี 1 .....	91
รวบรวมโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศรีวัฒนา ทรงจิตรสมบูรณ์	
4.2 วิตามิน บี 2 .....	99
รวบรวมโดย รองศาสตราจารย์นิยมศรี วุฒิวิชัย	
4.3 ไนอาซิน.....	105
รวบรวมโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ตลับพร หาญรุ่งโรจน์	
4.4 วิตามิน บี 6 .....	112
รวบรวมโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วราภัสร์ ปากเพียรกิจวัฒนา	
4.5 โฟเลต .....	116
รวบรวมโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กรุณี ชวัณบุญจัน	
4.6 วิตามิน บี 12 .....	123
รวบรวมโดย รองศาสตราจารย์ ดร. รังสรรค์ ตั้งตรงจิตร	
4.7 กรดแพนโทเทนิก .....	132
รวบรวมโดย รองศาสตราจารย์ธรา วิริยะพานิช	

4.8 ไบโอดีน .....	137
รวบรวมโดย รองศาสตราจารย์ธรา วิริยะพานิช	
4.9 โคลีน .....	141
รวบรวมโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วราภัสร์ พากเพียรกิจวัฒนา	
<b>ตอนที่ 5 สารแอนติออกซิแดนท์ และวิตามินเอ .....</b>	<b>145</b>
5.1 วิตามินซี .....	147
รวบรวมโดย รองศาสตราจารย์ ดร. สมชาย ดุรงค์เดช ดร. อรวรรณ ภูชัยวัฒนานนท์ ศาสตราจารย์แพทย์หญิงจุฬารมภ์ รุ่งพิสุทธิ์พงษ์	
5.2 วิตามินอี .....	159
รวบรวมโดย ศาสตราจารย์ ดร. ประพนธ์ วิไลรัตน์ ดร. สุนาภ เตชางาม ดร. ชนิตา ปิไชติการ	
5.3 เบต้าแคโรทีน .....	165
รวบรวมโดย ศาสตราจารย์ ดร. วรพันธ์ ศุภพิพัฒน์ รองศาสตราจารย์ ดร. พงศธร สังข์เผือก	
5.4 ซีลีเนียม .....	169
รวบรวมโดย ดร. ประพนธ์ วิไลรัตน์ ดร. สุนาภ เตชางาม ดร. ชนิตา ปิไชติการ	
5.5 วิตามินเอ .....	173
รวบรวมโดย ศาสตราจารย์ ดร. วรพันธ์ ศุภพิพัฒน์ รองศาสตราจารย์ ดร. พงศธร สังข์เผือก	
<b>ตอนที่ 6 สารอาหารที่เกี่ยวข้องกับกระดูก .....</b>	<b>183</b>
6.1 แคลเซียม .....	185
รวบรวมโดย รองศาสตราจารย์จจิตร อังคทะวานิช	
6.2 ฟอสฟอรัส.....	195
รวบรวมโดย รองศาสตราจารย์แพทย์หญิงอุมาพร สุทัศน์วรุฒิ	
6.3 ฟลูออไรด์ .....	202
รวบรวมโดย รองศาสตราจารย์ทันตแพทย์หญิงยุพิน ส่งไพศาล	
6.4 วิตามินดี .....	209
รวบรวมโดย รองศาสตราจารย์นายแพทย์สุทิน ศรีอัฐภาพร	
6.5 วิตามินเค .....	234
รวบรวมโดย รองศาสตราจารย์แพทย์หญิงมณฑนา ประทีปะเสน	
6.6 แมกนีเซียม .....	241
รวบรวมโดย ศาสตราจารย์นายแพทย์สุรัตน์ โคมินทร์	



ตอนที่ 7	แร่ธาตุที่ร่างกายต้องการปริมาณน้อย .....	247
7.1	เหล็ก .....	249
	รวบรวมโดย รองศาสตราจารย์ ดร. พัทธนี วินิจจะกุล รองศาสตราจารย์ ดร. นัยนา บุญทวีวัฒน์ รองศาสตราจารย์มลลิตี ตัณฑวิรุฬห์ รองศาสตราจารย์นภมน ศรีตงกุล	
7.2	ทองแดง .....	260
	รวบรวมโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศรีวัฒนา ทรงจิตรสมบูรณ์	
7.3	ไอโอดีน .....	267
	รวบรวมโดย ศาสตราจารย์นายแพทย์รัชตะ รัชตะนาวิณ รองศาสตราจารย์ ดร. นัยนา บุญทวีวัฒน์ นางสาวศิริพร จิตรพลี	
7.4	สังกะสี .....	274
	รวบรวมโดย รองศาสตราจารย์ ดร. เอมอร วสันตวิสุทธิ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รัชนี คงคาอุยฉาย	
7.5	โครเมียม .....	283
	รวบรวมโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศรีวัฒนา ทรงจิตรสมบูรณ์	
7.6	แมงกานีส .....	287
	รวบรวมโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กรุณี ขวัญบุญจัน	
7.7	โมลิบดีนัม .....	294
	รวบรวมโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กรุณี ขวัญบุญจัน	
ตอนที่ 8	น้ำและอิเล็กโทรไลต์ .....	299
8.1	น้ำ .....	301
	รวบรวมโดย ดร.สุภัจฉรา นพจินดา ศาสตราจารย์แพทย์หญิงวันดี วราวิทย์	
8.2	โซเดียม .....	307
	รวบรวมโดย ดร.สุภัจฉรา นพจินดา ศาสตราจารย์แพทย์หญิงวันดี วราวิทย์	
8.3	โปตัสเซียม .....	318
	รวบรวมโดย ดร.สุภัจฉรา นพจินดา ศาสตราจารย์แพทย์หญิงวันดี วราวิทย์	
8.4	คลอไรด์ .....	323
	รวบรวมโดย ดร.สุภัจฉรา นพจินดา ศาสตราจารย์แพทย์หญิงวันดี วราวิทย์	
ตอนที่ 9	ใยอาหารและไฟโตเอสโตรเจน .....	327
9.1	ใยอาหาร .....	329
	รวบรวมโดย ดร. อาณดี นิติธรรมยง	
9.2	ไฟโตเอสโตรเจน .....	336
	รวบรวมโดย ดร. อาณดี นิติธรรมยง	
	ตารางปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2546 .....	341



# สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 1.1	น้ำหนักและส่วนสูงของทารกและเด็ก .....	30
ตารางที่ 1.2	น้ำหนักและส่วนสูงของผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ .....	31
ตารางที่ 2.1	ปริมาณสารภูมิต้านทานในน้ำนมแม่หลังคลอดจนถึงประมาณสองเดือน .....	36
ตารางที่ 2.2	ปริมาณเม็ดเลือดขาวในน้ำนมแม่ในระยะหลังคลอดจนถึงประมาณหกสัปดาห์ขึ้นไป ...	37
ตารางที่ 2.3	ปริมาณสารอาหารมหภาคและพลังงานในน้ำนม colostrum และน้ำนมแม่ระยะหลัง ..	37
ตารางที่ 2.4	ปริมาณน้ำนมแม่ในแม่ที่เลี้ยงลูกด้วยนมอย่างเดียว 6 เดือน ในประเทศที่พัฒนาแล้ว และประเทศที่กำลังพัฒนา .....	43
ตารางที่ 3.1.1	ความต้องการพลังงานและโปรตีนจากน้ำนมแม่และจากอาหารอื่น ตั้งแต่แรกเกิด จนถึง อายุ 2 ปี .....	57
ตารางที่ 3.1.2	พลังงานที่ควรได้รับจากอาหารที่บริโภคต่อวันสำหรับทารก .....	57
ตารางที่ 3.1.3	สมการที่ใช้ประเมินค่าพลังงานที่ใช้ขณะพักผ่อน (Resting Energy Expenditure, REE) จากน้ำหนักตัว .....	58
ตารางที่ 3.1.4	แฟคเตอร์ที่ใช้คำนวณพลังงานที่ต้องการในการเคลื่อนไหวร่างกายจากพลังงานที่ใช้ ขณะพักผ่อน (Resting Energy Expenditure, REE) .....	59
ตารางที่ 3.1.5	ตัวอย่างการคำนวณพลังงานที่ใช้ต่อวันของผู้ใหญ่อายุ 23 ปี ในวันที่มีการทำงานน้อย และวันที่ทำงานหนักมาก .....	60
ตารางที่ 3.1.6	ค่าเฉลี่ยแฟคเตอร์ที่ใช้กับระดับการเคลื่อนไหวร่างกายของชายและหญิง อายุ 19-50 ปี .....	61
ตารางที่ 3.1.7	พลังงานที่ควรได้รับจากอาหารที่บริโภคต่อวันสำหรับเด็กและวัยรุ่น .....	61
ตารางที่ 3.1.8	พลังงานที่ควรได้รับจากอาหารที่บริโภคต่อวันสำหรับผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ .....	62
ตารางที่ 3.1.9	พลังงานที่ต้องการเพิ่มขึ้นต่อวันสำหรับหญิงตั้งครรภ์และหญิงให้นมบุตร .....	62
ตารางที่ 3.2.1	กรดอะมิโนจำเป็น กรดอะมิโนไม่จำเป็น กรดอะมิโนจำเป็นในบางภาวะ และต้นกำเนิด ของกรดอะมิโนจำเป็นในบางภาวะ .....	66
ตารางที่ 3.2.2	ปริมาณโปรตีนอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทยวัยต่างๆ .....	71
ตารางที่ 3.2.3	ปริมาณโปรตีนในอาหารต่างๆ ต่อ 100 กรัม และต่อ 1 ส่วน .....	72
ตารางที่ 4.1.1	ความชุกของภาวะการขาดวิตามินบี 1 ในคนไทยวัยต่างๆ .....	92
ตารางที่ 4.1.2	ปริมาณไรอะมินอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับกลุ่มบุคคลวัยต่างๆ .....	95
ตารางที่ 4.1.3	แหล่งอาหารของไรอะมิน .....	97
ตารางที่ 4.2.1	ปริมาณวิตามินบี 2 ที่ควรได้รับประจำวันสำหรับกลุ่มบุคคลวัยต่างๆ .....	102
ตารางที่ 4.2.2	แหล่งอาหารของไรโบฟลาวิน (วิตามินบี 2) .....	103
ตารางที่ 4.3.1	ปริมาณไนอาซินอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับกลุ่มบุคคลต่างๆ .....	108
ตารางที่ 4.3.2	ปริมาณไนอาซินในอาหาร .....	109
ตารางที่ 4.3.3	ปริมาณสูงสุดของไนอาซินที่รับได้ในแต่ละวันสำหรับกลุ่มบุคคลวัยต่างๆ .....	110

ตารางที่ 4.4.1	ปริมาณวิตามินบี 6 อ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับกลุ่มบุคคลวัยต่าง ๆ .....	114
ตารางที่ 4.5.1	ปริมาณโพแทสเซียมอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับกลุ่มบุคคลวัยต่าง ๆ .....	118
ตารางที่ 4.5.2	ปริมาณโพแทสเซียมในอาหาร .....	119
ตารางที่ 4.5.3	ปริมาณสูงสุดของโพแทสเซียมที่รับได้ในแต่ละวันสำหรับกลุ่มบุคคลวัยต่าง ๆ .....	120
ตารางที่ 4.6.1	ปริมาณวิตามินบี 12 อ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับกลุ่มบุคคลวัยต่าง ๆ .....	129
ตารางที่ 4.7.1	ปริมาณกรดแพนโทเทนิกอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับกลุ่มบุคคลวัยต่าง ๆ ..	134
ตารางที่ 4.7.2	แหล่งอาหารของกรดแพนโทเทนิก .....	135
ตารางที่ 4.8.1	ปริมาณไบโอตินอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับกลุ่มบุคคลวัยต่าง ๆ.....	139
ตารางที่ 4.8.2	แหล่งอาหารของไบโอติน .....	140
ตารางที่ 4.9.1	ปริมาณโคลีนอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน สำหรับกลุ่มบุคคลวัยต่าง ๆ .....	143
ตารางที่ 5.1.1	ปริมาณวิตามินซีอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน สำหรับกลุ่มบุคคลวัยต่าง ๆ .....	153
ตารางที่ 5.1.2	เกณฑ์ระดับวิตามินซีในพลาสมา .....	155
ตารางที่ 5.1.3	แหล่งอาหารของวิตามินซี .....	156
ตารางที่ 5.1.4	ปริมาณสูงสุดของวิตามินซีที่รับได้ในแต่ละวัน .....	157
ตารางที่ 5.2.1	ปริมาณวิตามินอีอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับกลุ่มบุคคลวัยต่าง ๆ .....	161
ตารางที่ 5.2.2	ปริมาณวิตามินอีในอาหารบางชนิด .....	162
ตารางที่ 5.2.3	ปริมาณสูงสุดของวิตามินอีที่รับได้ในแต่ละวันสำหรับกลุ่มบุคคลวัยต่าง ๆ .....	163
ตารางที่ 5.4.1	ปริมาณซีลีเนียมอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับกลุ่มบุคคลวัยต่าง ๆ.....	170
ตารางที่ 5.4.2	ปริมาณซีลีเนียมในอาหาร.....	171
ตารางที่ 5.4.3	ปริมาณสูงสุดของซีลีเนียมที่รับได้ในแต่ละวันสำหรับกลุ่มบุคคลวัยต่าง ๆ .....	172
ตารางที่ 5.5.1	ปริมาณวิตามินเออ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับกลุ่มบุคคลวัยต่าง ๆ .....	178
ตารางที่ 5.5.2	ปริมาณวิตามินเอมีที่แนะนำให้บริโภคประจำวัน (FAO/WHO, 1988) .....	179
ตารางที่ 5.5.3	ปริมาณสูงสุดของวิตามินเอที่รับได้ในแต่ละวันสำหรับกลุ่มบุคคลต่าง ๆ .....	180
ตารางที่ 6.1.1	ปริมาณแคลเซียมที่ควรได้รับต่อวันของประเทศต่าง ๆ รวมทั้งของประเทศไทย ....	191
ตารางที่ 6.2.1	ปริมาณฟอสฟอรัสอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับกลุ่มอายุต่าง ๆ .....	198
ตารางที่ 6.2.2	ปริมาณสูงสุดของฟอสฟอรัสที่รับได้ในแต่ละวันสำหรับกลุ่มอายุต่าง ๆ .....	199
ตารางที่ 6.3.1	ปริมาณฟลูออไรด์อ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน .....	205
ตารางที่ 6.3.2	ปริมาณฟลูออไรด์เสริมที่ควรได้รับของประเทศสหรัฐอเมริกา .....	206
ตารางที่ 6.3.3	ปริมาณฟลูออไรด์ในอาหารตามพื้นที่ที่มีปริมาณฟลูออไรด์ในน้ำระดับต่าง ๆ ในจังหวัดเชียงใหม่ .....	207
ตารางที่ 6.3.4	ปริมาณฟลูออไรด์ในผักชนิดต่าง ๆ ในกรุงเทพมหานคร .....	207
ตารางที่ 6.4.1	ปริมาณวิตามินดีตามธรรมชาติในอาหาร .....	215
ตารางที่ 6.4.2	ปริมาณแคลเซียมและวิตามินดีในนมผงดัดแปลงสำหรับทารกแรกเกิด จนถึงอายุ 1 ปี.....	215
ตารางที่ 6.4.3	ปริมาณแคลเซียมและวิตามินดีในนมวัวและนมถั่วเหลืองยูเอชที .....	216
ตารางที่ 6.4.4	ปริมาณวิตามินดีอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทยวัยต่าง ๆ .....	227

ตารางที่ 6.5.1	ปริมาณวิตามินเคอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทยในกลุ่มอายุต่าง ๆ .....	237
ตารางที่ 6.5.2	ปริมาณวิตามินเค phylloquinone ต่อ อาหาร 100 กรัม .....	238
ตารางที่ 6.6.1	ปริมาณแมกนีเซียมอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับกลุ่มอายุต่าง ๆ .....	244
ตารางที่ 7.1.1	ความต้องการธาตุเหล็ก (absorbed iron requirement) ในกลุ่มอายุต่าง ๆ .....	253
ตารางที่ 7.1.2	ความต้องการธาตุเหล็ก (absorbed iron requirement) และปริมาณธาตุเหล็กอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทยในกลุ่มอายุต่าง ๆ .....	254
ตารางที่ 7.2.1	ปริมาณทองแดงในอาหารไทยบางชนิด .....	265
ตารางที่ 7.3.1	ปริมาณสารไอโอดีนอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับกลุ่มอายุต่าง ๆ .....	270
ตารางที่ 7.3.2	ปริมาณสารไอโอดีนในอาหารส่วนที่กินได้ 100 กรัม .....	271
ตารางที่ 7.4.1	ความต้องการธาตุสังกะสีที่ร่างกายดูดซึมได้ต่อวัน (daily physiologic requirements for absorbed zinc) ในกลุ่มอายุต่าง ๆ ของคนไทย .....	278
ตารางที่ 7.4.2	ค่าร้อยละของการดูดซึมธาตุสังกะสีจากรูปแบบอาหารต่าง ๆ ที่บริโภคจำแนกตามกลุ่มอายุ .....	279
ตารางที่ 7.4.3	ค่าประมาณของความต้องการธาตุสังกะสีที่ควรได้รับประจำวัน (Estimated Average Requirement, EAR) และปริมาณธาตุสังกะสีที่ควรได้รับประจำวัน (Recommended Dietary Allowances, RDA) ตามกลุ่มอายุต่าง ๆ .....	280
ตารางที่ 7.6.1	ปริมาณมังกานีสอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับกลุ่มบุคคลวัยต่าง ๆ .....	289
ตารางที่ 7.6.2	ปริมาณมังกานีสในอาหาร .....	290
ตารางที่ 7.6.3	ปริมาณสูงสุดของมังกานีสที่รับได้ในแต่ละวัน .....	291
ตารางที่ 7.7.1	ปริมาณโมลิบดีนัมอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับกลุ่มบุคคลวัยต่าง ๆ .....	296
ตารางที่ 7.7.2	ปริมาณสูงสุดของโมลิบดีนัมที่รับได้ในแต่ละวัน .....	297
ตารางที่ 9.1.1	คุณสมบัติทางกายภาพและการตอบสนองทางสรีรวิทยาของใยอาหาร .....	331
ตารางที่ 9.2.1	ปริมาณโปรตีนในถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ .....	338
ตารางที่ 9.2.2	ตัวอย่างอาหารที่มีถั่วเหลืองเป็นองค์ประกอบและคิดเป็นปริมาณโปรตีนวันละ 25 กรัม .....	338
ตารางที่ 9.2.3	ตัวอย่างปริมาณไอโซเฟลวอนในถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ต่อปริมาณอาหารที่ประกอบด้วยถั่วเหลือง ซึ่งคิดเป็นโปรตีน 7 กรัม .....	339
ตารางที่ 9.2.4	ปริมาณ isoflavonoids ในผลิตภัณฑ์ถั่วเหลือง .....	339
ตารางที่ I	ปริมาณพลังงานและโปรตีนที่ควรได้รับประจำวัน .....	343
ตารางที่ II	สารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน {Dietary Reference Intake (DRI)}: ปริมาณวิตามินที่แนะนำสำหรับแต่ละบุคคล .....	344
ตารางที่ III	สารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน {Dietary Reference Intake (DRI)}: ปริมาณแร่ธาตุที่แนะนำสำหรับแต่ละบุคคล .....	345
ตารางที่ IV	ปริมาณโซเดียม โปแตสเซียม และคลอไรด์ที่ควรได้รับประจำวัน .....	346



## คณะกรรมการจัดทำข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย

### ที่ปรึกษา

1. ศาสตราจารย์แพทย์หญิงสุมิตรา ธนนิมิตร
2. นายแพทย์วัลลภ ไทยเหนือ
3. ศาสตราจารย์พิเศษ ดร. ภักดี โพธิศิริ

### คณะกรรมการ

- |  |         |
|--|---------|
| 1. นายแพทย์มานิต อีระตันติกานนท์<br>กรมอนามัย  | ประธาน  |
| 2. ศาสตราจารย์นายแพทย์สุรรัตน์ โคมินทร์<br>คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล          | กรรมการ |
| 3. ศาสตราจารย์แพทย์หญิงจุฬารัตน์ รุ่งพิสุทธิพงษ์<br>คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล | กรรมการ |
| 4. ศาสตราจารย์นายแพทย์รัชตะ รัชตะนาวิน<br>คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล           | กรรมการ |
| 5. รองศาสตราจารย์แพทย์หญิงอุมาพร สุทัศน์วรุฒิ<br>คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล    | กรรมการ |
| 6. รองศาสตราจารย์ ดร. สุปราณี แจ่มบำรุง<br>คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล                      | กรรมการ |
| 7. รองศาสตราจารย์นิยมศรี วุฒิวัย<br>คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล                             | กรรมการ |
| 8. รองศาสตราจารย์พิเศษ ดร. กาญจนา หงษ์ทอง<br>คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล                    | กรรมการ |
| 9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ตลับพร หาญรุ่งโรจน์<br>คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล                | กรรมการ |
| 10. รองศาสตราจารย์ ดร. รังสรรค์ ตั้งตรงจิตร<br>คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล                  | กรรมการ |
| 11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กรุณี ขวัญบุญจัน<br>คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล                  | กรรมการ |
| 12. รองศาสตราจารย์ ดร. สมชาย ดุรงค์เดช<br>คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล                        | กรรมการ |
| 13. รองศาสตราจารย์แพทย์หญิงมณฑนา ประทีปะเสน<br>คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล                   | กรรมการ |
| 14. รองศาสตราจารย์วิชัย จุฬาโรจน์มนตรี<br>คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล                        | กรรมการ |

- |  |                            |
|--|----------------------------|
| 15. รองศาสตราจารย์ธรา วิริยะพานิช<br>สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล                              | กรรมการ                    |
| 16. รองศาสตราจารย์ ดร. เอมอร วสันตวิสุทธิ<br>สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล                      | กรรมการ                    |
| 17. รองศาสตราจารย์ ดร. พัชนี วินิจจะกุล<br>สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล                        | กรรมการ                    |
| 18. รองศาสตราจารย์ ดร. กัลยา กิจบุญชู<br>สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล                          | กรรมการ                    |
| 19. รองศาสตราจารย์ ดร. ประไพศรี ศิริจักรวาล<br>สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล                    | กรรมการ                    |
| 20. รองศาสตราจารย์ ดร. วินัย ตะห์ลัน<br>คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย                           | กรรมการ                    |
| 21. รองศาสตราจารย์จงจิตร อังคทะวานิช<br>คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล                                | กรรมการ                    |
| 22. ดร. ชนิตา ปโชติการ<br>คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  | กรรมการ                    |
| 23. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศรีวัฒนา ทรงจิตรสมบูรณ์<br>คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล | กรรมการ                    |
| 24. ดร.สุนาฏ เตชางาม<br>คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล                               | กรรมการ                    |
| 25. ศาสตราจารย์ ดร. วรนนท์ ศุภพิพัฒน์<br>คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล              | กรรมการ                    |
| 26. นางวีณะ วีระไวทยะ<br>กองโภชนาการ กรมอนามัย   | กรรมการ                    |
| 27. นายแพทย์ลือชา วนรัตน์<br>สำนักงานวิชาการ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข                              | กรรมการ                    |
| 28. แพทย์หญิงแสงไสม สีนะวัฒน์<br>กองโภชนาการ กรมอนามัย   | กรรมการและเลขานุการ        |
| 29. นายสง่า ดามาพงษ์<br>กองโภชนาการ กรมอนามัย  | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |
| 30. นางสาวพวงทิพย์ โมนฤมิตร<br>กองโภชนาการ กรมอนามัย   | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |
| 31. นางสุจิตต์ สาลีพันธ์<br>กองโภชนาการ กรมอนามัย  | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |



## คณะทำงานจัดทำรายละเอียดสารอาหารกลุ่มต่างๆ

### แคลเซียม วิตามินดี วิตามินเค ฟอสฟอรัส แมกนีเซียม และฟลูออไรด์

ศาสตราจารย์นายแพทย์สุรรัตน์ โคมินทร์	คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี	ประธาน
รองศาสตราจารย์แพทย์หญิงอุมาพร สุทัศน์วรุฒิ	คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี	
รองศาสตราจารย์นายแพทย์สุทิน ศรีอักษรภาพร	คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล	
รองศาสตราจารย์จงจิตร อังคทะวานิช	คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล	
รองศาสตราจารย์ ดร. ประภาศรี ภูเสถียร	สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล	
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วงสวาท โกศลวัฒน์	สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล	
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สมศรี เจริญเกียรติคุณ	สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล	
รองศาสตราจารย์แพทย์หญิงมณฑนา ประทีปะเสน	คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล	
รองศาสตราจารย์ทันตแพทย์หญิงยุพิน ส่งไพศาล	คณะทันตแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	
นางณัฐวรรณ เซวาน์ลิลิตกุล	กองโภชนาการ กรมอนามัย	

### โฟเลต และวิตามินบี

รองศาสตราจารย์ ดร. สุปราณี แจ้งบำรุง	คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล	ประธาน
รองศาสตราจารย์นิยมศรี วุฒิมัย	คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล	
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ตลับพร หาญรุ่งโรจน์	คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล	
รองศาสตราจารย์ ดร. รังสรรค์ ตั้งตรงจิตร	คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล	
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กรุณี ขวัญบุญจัน	คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล	
รองศาสตราจารย์ธรา วิริยะพานิช	สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล	
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วราภัสร์ พากเพียรกิจวัฒนา	คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี	
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศรีวัฒนา ทรงจิตสมบุรณ์	คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี	
นางสุจิตรา ผลประไพ	กองโภชนาการ กรมอนามัย	
นางสุจิตต์ สาลีพันธ์	กองโภชนาการ กรมอนามัย	

### วิตามินซี วิตามินอี ซีลีเนียม เบต้าแคโรทีน และวิตามินเอ

รองศาสตราจารย์ ดร. สุปราณี แจ้งบำรุง	คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล	ประธาน
รองศาสตราจารย์ ดร. สมชาย ดุรงค์เดช	คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล	
ศาสตราจารย์แพทย์หญิงจุฬารัตน์ รุ่งพิสุทธิพงษ์	คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี	
ดร. อรวรรณ ภูชัยวัฒนานนท์	คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี	
ศาสตราจารย์ ดร. ประพนธ์ วิไลรัตน์	คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล	
ศาสตราจารย์ ดร. วรพันธ์ ศุภพิพัฒน์	คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี	
ดร. สุนาภ เตชางาม	คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี	
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วงสวาท โกศลวัฒน์	สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล	
รองศาสตราจารย์ ดร. พงศธร สังข์เผือก	สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล	

ดร. ชนิดา ปิเชติการ  
ดร. จีรนนท์ สุวรรณวารี  
นางสาวณัฐริรา ทองบัวศิริไล  
นางสุจิตต์ สาลีพันธ์

คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล  
กองโภชนาการ กรมอนามัย  
กองโภชนาการ กรมอนามัย

### คาร์โบไฮเดรต และไขมัน

รองศาสตราจารย์.ดร. วินัย ตะห์ลัน  
รองศาสตราจารย์ ดร. สุปราณี แจ้บำรุง  
ศาสตราจารย์แพทย์หญิงจุฬารัตน์ รุ่งพิสุทธิพงษ์  
รองศาสตราจารย์พิเศษ ดร. กาญจนา หงษ์ทอง  
ดร. อรวรรณ ภูชัยพัฒนานนท์  
อาจารย์ศัลยา คงสมบูรณ์เวช  
นางวีระ วีระไวทยะ  
ดร. สมเกียรติ โกศลวัฒน์  
ดร. ทิพยเนตร อริยปิติพันธ์  
นางสาวชญาดา สารภัญญ์  
นางกุลพร สุขุมลตระกูล

คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ประธาน  
คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล  
คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี  
คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล  
คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี  
โรงพยาบาลเทพธารินทร์  
กองโภชนาการ กรมอนามัย  
สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล  
คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
กองโภชนาการ กรมอนามัย

### พลังงาน และโปรตีน

รองศาสตราจารย์ ดร. ประไพศรี ศิริจักรวาล  
รองศาสตราจารย์ ดร. กัลยา กิจบุญชู  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อุไรพร จิตต์แจ้  
รองศาสตราจารย์ ดร. สุปราณี แจ้บำรุง  
รองศาสตราจารย์แพทย์หญิงมัทนา ประทีปะเสน  
นางสาวพวงทิพย์ โมนฤมิตร  
นางสุจิตต์ สาลีพันธ์

สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ประธาน  
สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล  
สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล  
คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล  
คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล  
กองโภชนาการ กรมอนามัย  
กองโภชนาการ กรมอนามัย

### เหล็ก สังกะสี ไอโอดีน มังกานีส โมลิบดีนัม ทองแดง และโครเมียม

รองศาสตราจารย์ ดร. เอมอร วสันตวิสุทธิ  
รองศาสตราจารย์ ดร. พัชนี วินิจจะกุล  
ศาสตราจารย์นายแพทย์รัชตะ รัชตะนาวิน  
รองศาสตราจารย์ ดร. สุปราณี แจ้บำรุง  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กรุณี ขวัญบุญจัน  
รองศาสตราจารย์ ดร. นัยนา บุญทิววัฒน์  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศรีวัฒนา ทรงจิตรสมบูรณ์  
รองศาสตราจารย์มลลิสั ตันทวิรุพท์

สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ประธาน  
สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล  
คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี  
คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล  
คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล  
คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล  
คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี  
คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล

รองศาสตราจารย์นภมณ ศรีตงกุล  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รัชนี คงคาอุยฉาย  
นางสาวศิริพร จิตรพลี  
นางวสุนทรี เสรีสุชาติ

คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล  
สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล  
กองโภชนาการ กรมอนามัย  
กองโภชนาการ กรมอนามัย

### โซเดียม โปตัสเซียม และคลอไรด์

ศาสตราจารย์นายแพทย์วีระพงษ์ ฉัตรานนท์  
ศาสตราจารย์แพทย์หญิงวันดี วราวิทย์  
ศาสตราจารย์แพทย์หญิงจุฬารัตน์ รุ่งพิสุทธิพงษ์  
รองศาสตราจารย์ ดร. กัลยา กิจบุญชู  
ดร. สุภัสสร นพจินดา  
รองศาสตราจารย์ ดร. ประทุม ม่วงมี  
นายสง่า ดามาพงษ์  
นางสาวกรองแก้ว ก้อนนาค

คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล      **ประธาน**  
คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี  
คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี  
สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล  
คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี  
คณะพลศึกษา มหาวิทยาลัยบูรพา  
กองโภชนาการ กรมอนามัย  
กองโภชนาการ กรมอนามัย

### สารอาหารอื่นๆ: โยอาหาร และ ไฟโตเอสโตรเจน

ศาสตราจารย์ ดร. วรนนท์ ศุภพิพัฒน์  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศรีวัฒนา ทรงจิตรสมบูรณ์  
ดร. อาณัติ นิติธรรมยง  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สมศรี เจริญเกียรติคุณ  
รองศาสตราจารย์ ดร. ประไพศรี ศิริจักรวาล  
รองศาสตราจารย์ ดร. ประภาศรี ภูวเสถียร  
นายแพทย์บุญส่ง องค์กรพัฒน์กุล  
พันโทนายแพทย์กิตติศักดิ์ วิลาวรรณ  
นางสายฝน ศิลปพรหม  
นางนันทยา จงใจเทศ

คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี      **ประธาน**  
คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี  
สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล  
สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล  
สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล  
สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล  
คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี  
สถาบันแพทยศาสตร์โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า  
กองโภชนาการ กรมอนามัย  
กองโภชนาการ กรมอนามัย

### น้ำนมแม่

แพทย์หญิงศิริภรณ์ สวัสดิ์วิ  
แพทย์หญิงกรรณิการ์ บางสายน้อย  
แพทย์หญิงกุสุมา ชูศิลป์

สถาบันสุขภาพเด็กแห่งชาติมหาราชินี      **ประธาน**  
ศูนย์อนามัยที่ 10 เชียงใหม่ กรมอนามัย  
คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

## นำหนัก และส่วนสูง

ศาสตราจารย์นายแพทย์สุรรัตน์ โคมินทร์	คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามธิบดี	ประธาน
รองศาสตราจารย์แพทย์หญิงอุมาพร สุทัศน์รุจิ	คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามธิบดี	
รองศาสตราจารย์นายแพทย์ปิยะมิตร ศรีธรา	คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามธิบดี	
รองศาสตราจารย์ ดร. ประไพศรี ศิริจักรวาล	สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล	
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วงสวาท โกศลวัฒน์	สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล	
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อุไรพร จิตต์แจ้ง	สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล	
รองศาสตราจารย์แพทย์หญิงมณฑนา ประทีปะเสน	คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล	
ผู้ช่วยศาสตราจารย์แพทย์หญิงปรียานุช แยมวงษ์	คณะแพทยศาสตร์ ศิริราชพยาบาล	
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉวีวรรณ บุญสุยา	คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล	
รองศาสตราจารย์ ดร. รังสรรค์ ตั้งตรงจิตร	คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล	
นางสาวพวงทิพย์ โมนฤมิตร	กองโภชนาการ กรมอนามัย	
นางสุจิตต์ สาลีพันธ์	กองโภชนาการ กรมอนามัย	

# ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน

## Dietary Reference Intakes (DRIs)

“ท่านจะเป็นอย่างไร ก็อยู่ที่ว่าท่านกินอะไร” หรือ “You are what you eat.” เป็นคำพังเพยที่ถูกต้องที่สุด เริ่มตั้งแต่ทารกในครรภ์มารดา ทารกแรกเกิด ทารก เด็กก่อนวัยเรียน เด็กวัยเรียน ผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ หญิงตั้งครรภ์ และหญิงให้นมบุตร แต่ละระยะมีความต้องการสารอาหารในจำนวนที่แตกต่างกันตามความจำเป็นและความเหมาะสม เด็กที่ต้องการความเจริญเติบโตย่อมต้องการปริมาณอาหารเป็นสัดส่วนมากกว่าผู้ใหญ่ ผู้ที่ทำงานหนัก ออกกำลังกายมาก หรือกล่าวได้ว่ามีการเคลื่อนไหวร่างกายมาก ย่อมต้องการอาหารปริมาณมากกว่าผู้ที่ไม่ค่อยมีการเคลื่อนไหวร่างกาย เช่น ผู้ที่ทำงานนั่งโต๊ะเป็นส่วนใหญ่ เป็นต้น ปัญหาทุพโภชนาการด้านการขาดสารอาหาร หรือปัญหาโภชนาการเกิน มาจากการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสม แม้ว่าปัจจุบันปัญหาการขาดพลังงานและโปรตีนอย่างรุนแรงไม่ค่อยเป็นปัญหาของประเทศไทยก็ตาม แต่การขาดพลังงานและโปรตีนชนิดที่ยังไม่ปรากฏอาการทางคลินิกก็ยังคงเป็นปัญหาอยู่ และค่อนข้างจะเป็นปัญหาเรื้อรัง ส่งผลให้เด็กไทยไม่สูงเท่าที่ควรจะเป็น (นอกเหนือจากเหตุผลทางพันธุกรรม) มีการพัฒนาทางสมองและการเรียนรู้ไม่เต็มตามศักยภาพ อีกด้านหนึ่งคือ ปัญหาโภชนาการเกินเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ อันเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมกรรมการกินที่นิยมกินอาหารประเภทไขมัน และคาร์โบไฮเดรตโดยเฉพาะอย่างยิ่ง ขนมหวาน ลูกอม น้ำอัดลมมากขึ้นกว่าเดิม ปัญหาเริ่มคือ การออกกำลังกายน้อยลง การนิยมนั่งดูโทรทัศน์ เล่นเกมคอมพิวเตอร์มากขึ้น ขณะเดียวกันก็กินขนมกรุบกรอบ ฯลฯ พร้อมกันไปด้วย เหล่านี้ก่อให้เกิดปัญหาเด็กอ้วน ถ้าปัญหารุนแรงมากจะถึงขั้นที่เรียกว่า โรคอ้วน การเป็นคนอ้วนไม่ใช่แต่ส่งผลให้รูปร่างไม่สวยงาม แต่ยังส่งผลต่อพฤติกรรมต่าง ๆ เช่น การเป็นคนเฉื่อยชา ไม่ว่องไว นอกจากนี้ความอ้วนยังเพิ่มความเสี่ยงต่อการเป็นโรคเรื้อรัง และโรคที่เกิดจากความเสื่อม เช่น โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคมะเร็งบางชนิด เป็นต้น

ดังนั้นการแก้ปัญหาในระดับบุคคลและระดับชาติ จึงจำเป็นจะต้องมีข้อเสนอแนะเรื่องการบริโภคอาหารในกลุ่มบุคคล ตามเพศและวัยต่างๆ ซึ่งอาจทำได้หลายรูปแบบ แบบหนึ่งที่เป็นรูปธรรมคือ การกำหนดปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย ข้อมูลเหล่านี้ได้มีการระดมผู้ทรงคุณวุฒิจัดเตรียมและพิมพ์เผยแพร่ครั้งแรกโดยกองโภชนาการ กรมส่งเสริมสาธารณสุข ในปี พ.ศ. 2516 ภายใต้ชื่อเรื่อง “สารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับประชาชนไทย” ครั้งที่ 2 ในปี พ.ศ. 2532 โดยคณะกรรมการจัดทำข้อกำหนดสารอาหารประจำวันที่ร่างกายควรได้รับของประชาชนชาวไทย กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ในชื่อเรื่อง “ข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันและแนวทางการบริโภคอาหารสำหรับคนไทย” ครั้งนี้เป็นครั้งที่ 3 ซึ่งดำเนินการจัดทำโดยคณะกรรมการจัดทำข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย และพิมพ์เผยแพร่โดย กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ในปี พ.ศ. 2546 ภายใต้ชื่อเรื่อง “ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2546” ตามวิวัฒนาการของการกำหนดความต้องการสารอาหารประจำวันในยุคปัจจุบัน อย่างไรก็ตาม การที่คณะกรรมการระดมความคิดเห็น ย่อมต้องอาศัยข้อมูลทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ ตลอดจนองค์การสากลที่เกี่ยวข้อง ซึ่งรูปแบบของการกำหนดความต้องการสารอาหารประจำวันได้มีการพัฒนาปรับปรุงเรื่อยมา และเห็นควรที่จะบันทึกไว้ ดังนี้

การกำหนดความต้องการของสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันได้ดำเนินการมานานแล้ว โดยเริ่มจากความรู้ทางโภชนาการที่มีพอเพียงที่จะนำมาใช้กำหนดมาตรฐานของอาหารตามความต้องการของสารอาหาร (ค.ศ. 1920s) ต่อมาในราวปี ค.ศ. 1930 เป็นต้นมาได้มีการดำเนินการเกี่ยวกับบทบาทของสารอาหารในการป้องกันโรคขาดสารอาหาร ประเทศสหรัฐอเมริกา โดย Food and Nutrition Board, Committee on Life Sciences, National Academy of Sciences ได้กำหนด Recommended Dietary Allowances (RDAs) ขึ้นเป็นครั้งแรกและตีพิมพ์ในปี ค.ศ. 1941 ในขณะที่เดียวกันประเทศแคนาดา ก็ได้กำหนด Recommended Nutrient Intakes (RNIs) ขึ้นและตีพิมพ์ในปี ค.ศ. 1938 โดย Health and Welfare, Canada ซึ่ง RDAs และ RNIs นี้ได้กลายมาเป็น Dietary Reference Standards และเป็นเครื่องมือที่จำเป็นในการหารูปแบบการบริโภคอาหารรวมทั้งการวางแผนทางอาหารของประเทศสหรัฐอเมริกาและแคนาดา รวมทั้งประเทศอื่น ๆ ก็ได้นำไปใช้และจัดทำข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับประเทศตนเองขึ้น RDAs ของประเทศสหรัฐอเมริกาได้มีการปรับปรุงทุกห้าปี จนถึงเล่มที่ 10 ซึ่งตีพิมพ์ในปี ค.ศ. 1989

ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา ข้อเสนอแนะมีพื้นฐานมาจากการกินอาหารให้เพียงพอที่จะไม่ทำให้เกิดอาการทางคลินิกของโรคขาดสารอาหาร มีการพัฒนาปรับปรุงอย่างต่อเนื่องตามความรู้ใหม่ๆ ที่เกิดขึ้น การกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันนี้ได้ทำกันในประเทศต่างๆ ระดับภูมิภาค และระดับนานาชาติ (เช่น FAO/WHO) เพื่อให้เหมาะสมกับประชากรและรูปแบบของอาหารที่แตกต่างกัน

ในระยะสิบปีที่ผ่านมา ความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของอาหารต่อการมีสุขภาพดีได้รุดหน้าไปมาก บางสารอาหารมีข้อมูลใหม่ที่เกี่ยวข้องกับการลดความเสี่ยงต่อโรคเรื้อรังที่เกิดจากความเสื่อมเมื่อมีอายุสูงขึ้น เช่น โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคมะเร็งบางชนิด ต้อกระจก กล้ามเนื้อไม่มีแรง กระดูกพรุน ฯลฯ ซึ่งมีความต้องการของสารอาหารที่มากกว่าปริมาณที่แนะนำในปัจจุบัน ดังนั้นจึงเป็นเหตุผลที่เหมาะสมที่จะพิจารณาทบทวนแนวความคิดทั้งหมด และรวมถึงแนวทางสำหรับการหาปริมาณสูงสุดของสารอาหารที่รับได้ในแต่ละวันโดยไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย

### **แนวคิดของปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน (The Dietary Reference Intakes (DRIs) concept)**

ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน (Dietary Reference Intake (DRI)) เป็นค่าอ้างอิงที่เป็นการคาดคะเนทางปริมาณของสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันที่ใช้กำหนดแผนและอาหารสำหรับคนปกติที่สุขภาพดีและควรจะช่วยในแต่ละคนมีสุขภาพดีที่สุดในการป้องกันโรคและหลีกเลี่ยงการได้รับสารอาหารมากเกินไป

ค่าปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน (DRI) รวมทั้งปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับประจำวัน (Recommended Dietary Allowance (RDA)) และยังมีค่าอ้างอิงอีก 3 ประเภท คือ ค่าประมาณของความต้องการสารอาหารที่ควรได้รับประจำวัน (Estimated Average Requirement (EAR)) ปริมาณสารอาหารที่พอเพียงในแต่ละวัน (Adequate Intake (AI)) และ ปริมาณสูงสุดของสารอาหารที่รับได้ในแต่ละวัน (Tolerable Upper Intake Level (UL)) ถึงแม้ว่าค่าอ้างอิงจะขึ้นอยู่กับข้อมูล แต่บางที่ข้อมูลก็มีน้อยหรือได้มาจากการศึกษาซึ่งมีข้อจำกัด ดังนั้นการพิจารณาตัดสินในเชิงวิทยาศาสตร์จึงมีความจำเป็นในการกำหนดความต้องการสารอาหารของร่างกายเป็นปริมาณสารอาหาร

อ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน (DRI)

### ค่าประมาณของความต้องการสารอาหารที่ควรได้รับประจำวัน (Estimated Average Requirement (EAR))

ค่าประมาณของความต้องการสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันที่เรียกว่า Estimated Average Requirement (EAR) นี้ คือ ระดับต่ำสุดของสารอาหารที่ได้รับต่อเนื่องซึ่งทำให้คงภาวะโภชนาการของบุคคลตามตัวชี้วัดเฉพาะซึ่งเพียงพอสำหรับแต่ละบุคคลที่มีสุขภาพดี ค่าประมาณของความต้องการสารอาหารหรือ EAR คือจำนวนสารอาหารซึ่งตรงกับความต้องการเป็นจำนวนครึ่งหนึ่งของจำนวนทั้งหมดของผู้ที่มีสุขภาพดี ตามอายุ เพศ และวัย (ร้อยละ 50) EAR มิใช่เป็นค่าที่จะนำไปใช้เลย แต่เป็นค่าที่นำไปคำนวณหาค่า RDA ต่อไป

### ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับประจำวัน (Recommended Dietary Allowances (RDAs))

ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับประจำวัน หรือ Recommended Dietary Allowance (RDA) เป็นค่าเฉลี่ยของสารอาหารที่ควรได้รับประจำวัน ซึ่งตรงกับความต้องการของสารอาหารของคนที่มีสุขภาพดีเกือบทั้งหมด (ร้อยละ 97-98) ของแต่ละเพศ อายุ และวัย หรือภาวะทางสรีรวิทยา เช่น หญิงตั้งครรภ์ และหญิงให้นมบุตร นับเป็นเป้าประสงค์สำหรับการวางแผนอาหารของแต่ละบุคคลเช่นเดียวกับ RDA ในเล่มก่อน ๆ ที่มีการตีพิมพ์มาแล้ว

เพื่อให้แน่ใจว่าได้ค่าตรงกับความต้องการของแต่ละบุคคล ได้มีการวัดความเปลี่ยนแปลงรอบ EAR ซึ่งปกติจะเป็นค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation (SD)) หรือถ้าข้อมูลไม่เพียงพอ ให้ใช้ค่าสัมประสิทธิ์ของความเปลี่ยนแปลง (Coefficient of Variation (CV)) ที่ร้อยละ 10 หรือ 15 และคำนวณหาค่าที่ครอบคลุมการเปลี่ยนแปลงนี้ ดังนั้น RDA มีค่าทางสถิติมากกว่า EAR เป็นจำนวน 2 SD เทียบได้กับค่าความต้องการปกติสำหรับสารอาหารของประชากรเกือบทั้งหมดที่มีการศึกษา

นั่นคือ RDA มีค่าเท่ากับ  $EAR + 2 SD$

ถ้าไม่สามารถหาค่า SD ได้ให้ใช้ค่า CV ร้อยละ 10 ดังนั้นค่า RDA มีค่าเท่ากับ  $1.2 \times EAR$

ถ้าให้ CV เป็นร้อยละ 15 ค่า RDA จะเท่ากับ  $1.3 \times EAR$

### ปริมาณสารอาหารที่พอเพียงในแต่ละวัน (Adequate Intakes (AIs))

สำหรับสารอาหารบางอย่างซึ่งไม่สามารถกำหนดค่า RDA ได้ เพราะไม่สามารถหาข้อมูลเกี่ยวกับค่าประมาณของความต้องการสารอาหาร (EAR) ที่ทำหน้าที่ที่สำคัญสำหรับสุขภาพที่พิจารณาแล้วว่าสำคัญที่สุดได้ อย่างไรก็ตามก็ยังมีข้อมูลเพียงพอที่จะช่วยในการกำหนดค่าปริมาณสารอาหารที่ต้องการได้ โดยกำหนดเป็นค่าปริมาณสารอาหารที่พอเพียงในแต่ละวัน หรือ Adequate Intake (AI) เมื่อผู้เชี่ยวชาญเชื่อว่าข้อมูลเพียงพอสำหรับความต้องการสารอาหาร โดยนับได้ว่าเป็นข้อมูลเบื้องต้นและยังต้องการการวิจัยเพิ่มเติมก่อนที่จะกำหนดค่า EAR และ RDA ดังนั้นค่า AI จึงเป็นค่าเป้าประสงค์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคสารอาหารของแต่ละบุคคลด้วย

ค่า AI เป็นค่าที่มีพื้นฐานจากการสังเกตหรือการหาค่าประมาณการบริโภคสารอาหารของกลุ่มคนที่มีสุขภาพดี และใช้เมื่อไม่สามารถหาค่า RDA ได้ สำหรับทารกค่า AI มักมีพื้นฐานจากค่าเฉลี่ย

การบริโภคของกลุ่มทารกที่มีสุขภาพดี ตัวอย่างเช่นในทารกอายุ 0-5 เดือน ซึ่งบริโภคน้ำนมแม่เป็นอาหารหลัก เพราะน้ำนมแม่เป็นอาหารอย่างดีที่สุดที่แนะนำสำหรับทารกวัยนี้ ดังนั้นความต้องการสารอาหารของทารกวัยนี้จึงมีพื้นฐานมาจากค่าเฉลี่ยของสารอาหารที่มีอยู่ในน้ำนมแม่ที่มีสุขภาพดี และเป็นแม่ของทารกคลอดตามกำหนดซึ่งมีสุขภาพดีและดื่มน้ำนมแม่อย่างเดียว สำหรับผู้ใหญ่สารอาหารบางชนิดก็กำหนดเป็นค่า AI ซึ่งค่านี้ได้มาจากค่าเฉลี่ยการบริโภคสารอาหารของบุคคลในกลุ่มอ้างอิงบางกลุ่มที่มีสุขภาพดี สำหรับค่าปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน (DRI) ที่กำหนดขึ้นในปัจจุบันใช้ค่า AI สำหรับทุกสารอาหารสำหรับทารกจนอายุครบ 1 ปี และสำหรับสารอาหาร แคลเซียม วิตามินดี วิตามินเค ฟลูออไรด์ โครเมียม มังกานีส กรดแพนโทเทนิก ไบโอติน และโคลีน สำหรับบุคคลในทุกวัย ค่า AI สำหรับสารอาหารคาดว่าจะมีค่าสูงกว่า RDA

#### หมายเหตุ

สารอาหารที่บริโภคที่มีปริมาณเท่ากับ RDA และ AI ไม่เพียงพอสำหรับผู้ที่มีภาวะทุพโภชนาการด้านการขาดสารอาหาร และค่าเหล่านี้ก็ไม่เหมาะสมกับผู้ที่มีความต้องการสารอาหารเพิ่มขึ้นเนื่องจากโรคบางชนิด

#### ปริมาณสูงสุดของสารอาหารที่รับได้ในแต่ละวัน (Tolerable Upper Intake Levels (ULs))

ปริมาณสูงสุดของสารอาหารที่รับได้ในแต่ละวัน หรือ Tolerable Upper Intake Level (UL) นี้ เป็นค่าสูงสุดที่บริโภคสารอาหารประจำวันแล้วไม่มีความเสี่ยงต่อการมีผลเสียต่อร่างกายของแต่ละบุคคลในประชากรทั่วไป เมื่อการบริโภคสูงกว่าค่า UL ความเสี่ยงต่อการมีผลเสียจะเพิ่มขึ้น คำว่า Tolerable Intake ที่ใช้เพื่อหลีกเลี่ยงในการที่จะหมายความถึง possible beneficial effect ค่า UL ไม่ใช่ค่าที่แนะนำ เนื่องจากถ้าบริโภคปริมาณสารอาหารสูงกว่าค่า RDA หรือ AI ก็ไม่ได้มีผลดีขึ้นสำหรับผู้ที่มีสุขภาพดี

ค่า UL มีประโยชน์เพราะมีความสนใจเพิ่มมากขึ้นเกี่ยวกับ availability ของอาหารที่มีการเติมสารอาหารและมีการใช้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารมากขึ้น ค่า UL มีพื้นฐานของการบริโภคสารอาหารจากอาหาร น้ำ และการเติมสารอาหารลงในอาหาร เนื่องจากผลเสียมีความเกี่ยวข้องกับจำนวนที่บริโภคทั้งหมด สำหรับสารอาหารบางชนิดไม่มีข้อมูลเพียงพอที่จะหาค่า UL ซึ่งไม่ได้หมายความว่า จะไม่มีความเสี่ยงต่อการมีผลเสียเนื่องจากการบริโภคจำนวนมาก ยิ่งข้อมูลเกี่ยวกับการมีผลเสียมีน้อยยิ่งต้องเพิ่มความระมัดระวังเป็นพิเศษ

#### การดำเนินการกำหนดค่าปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน (DRI)

การกำหนดค่าปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน หรือ Dietary Reference Intake (DRI) ซึ่งอาจจะเป็นค่า RDA หรือ AI รวมทั้ง UL นั้น ปัจจุบันประเทศสหรัฐอเมริกา ร่วมกับประเทศแคนาดาตั้งคณะกรรมการขึ้นหลายชุด และได้ดำเนินการทบทวนปรับปรุงและตีพิมพ์ DRI ออกมาแล้วหลายเล่ม เช่น

DRI สำหรับแคลเซียม ฟอสฟอรัส แมกนีเซียม วิตามินดี และฟลูออไรด์ ค.ศ. 1997 (พ.ศ. 2540)

DRI สำหรับโธอะมิน ไบโอฟลาวัน ไนอะซิน วิตามินบี 6 โฟเลต วิตามินบี 12 กรดแพนโทเทนิก ไบโอติน และโคลีน ค.ศ. 2000 (พ.ศ. 2543)



DRI สำหรับวิตามินซี วิตามินอี ซีลีเนียม และแคโรทีนอยด์ ค.ศ. 2000 (พ.ศ. 2543)

DRI สำหรับวิตามินเอ วิตามินเค อาเซนิก โบรอน โครเมียม ทองแดง ไอโอดีน เหล็ก มังกานีส โมลิบดีนัม นิกเคิล ซิลิคอน วานาเดียม และสังกะสี ค.ศ. 2002 (พ.ศ. 2545)

สำหรับองค์การนานาชาติ FAO/WHO ได้ดำเนินการทบทวนปรับปรุงและตีพิมพ์เผยแพร่เช่นกัน  
อนึ่ง สำหรับระดับภูมิภาค ได้มีความร่วมมือของประเทศในแถบภูมิภาคตะวันออกเฉียงใต้ ใน  
การจัดการประชุมเชิงปฏิบัติการ “Southeast Asian Regional RDA Harmonization Workshop”  
ซึ่งมีการประชุมหลายครั้งและจะได้มีการตีพิมพ์ผลงานและเผยแพร่ต่อไป

สำหรับประเทศไทยการทบทวนและปรับปรุงความต้องการสารอาหารของคนไทย ครั้งที่ 3 ได้  
ดำเนินการโดยคณะกรรมการจัดทำข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย ซึ่งตั้งขึ้น  
โดยกระทรวงสาธารณสุขเมื่อ วันที่ 21 พฤษภาคม พ.ศ. 2543 และคณะทำงานอีก 10 ชุด ซึ่งประกอบด้วย  
ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวนมากมาระดมความคิดเห็นและทำงานร่วมกัน การดำเนินการใช้แนวทางที่กล่าว  
มาแล้วข้างต้น และได้มีการพยายามค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้องที่มีผู้ศึกษาไว้ในประเทศไทย ซึ่งพบว่ายัง  
ขาดการศึกษาวิจัยอยู่อีกมาก สมควรที่จะได้มีการทำการศึกษาวิจัยร่วมกันและจัดเป็นนโยบาย  
โภชนาการของชาติ เพื่อความสมบูรณ์ของข้อมูลเมื่อจะมีการปรับปรุงอีกในอนาคต “ตารางปริมาณสาร  
อาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2546” เสร็จเรียบร้อยและพิมพ์เผยแพร่เมื่อตุลาคม  
พ.ศ. 2546 ส่วนหนังสือเรื่อง “ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2546”  
ซึ่งอยู่ในมือท่านขณะนี้ได้แล้วเสร็จด้วยความร่วมมือร่วมใจของกรรมการและผู้เกี่ยวข้องทุกคน คณะผู้  
จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า หนังสือเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อนักอาหารและโภชนาการ นักวิชาการ นักศึกษา  
ประชาชน และหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

### เอกสารอ้างอิง

1. Dwyer J. Old wine in the new bottles? The RDA and the DRI. Nutrition 2000;16:488-92.
2. Food and Nutrition Board, Institute of Medicine. DRI Dietary reference intakes for calcium, phosphorus, magnesium, vitamin D, and fluoride. Washington D.C.: National Academy Press, 1997.
3. Food and Nutrition Board, Institute of Medicine. DRI Dietary Reference Intakes for thiamin, riboflavin, niacin, vitamin B<sub>6</sub>, folate, vitamin B<sub>12</sub>, pantothenic acid, biotin, and choline. Washington D.C.: National Academy Press, 2000.
4. Food and Nutrition Board, Institute of Medicine. DRI Dietary Reference Intakes for vitamin C, vitamin E, selenium, and carotenoids. Washington D.C.: National Academy Press, 2000.
5. Food and Nutrition Board, Institute of Medicine. DRI Dietary Reference Intakes for vitamin A, vitamin K, arsenic, boron, chromium, iodine, iron, manganese, molybdenum, nickel, silicon, vanadium, and zinc. Washington D.C.: National Academy Press, 2002.
6. Roche Vitamins Europe. Interpreting the new US Dietary Reference Intakes. Nutriview, 2001.

7. กองโภชนาการ กรมส่งเสริมสาธารณสุข สารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับประชาชนไทย กรุงเทพมหานคร: ชุมชนสหกรณ์การขายและการซื้อแห่งประเทศไทย จำกัด 2516
8. คณะกรรมการจัดทำข้อกำหนดสารอาหารประจำวันที่ร่างกายควรได้รับของประชาชนชาวไทย กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันและแนวทางการบริโภคอาหารสำหรับคนไทย กรุงเทพมหานคร: รพ. องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก 2532

# ตอนที่ 1

## น้ำหนักและส่วนสูง

# 1. น้ำหนักและส่วนสูง

## Weight and height

ขนาดของร่างกายตั้งแต่แรกเกิด เจริญเติบโตจนเป็นผู้ใหญ่นั้น มีการเปลี่ยนแปลงไปตามปัจจัยต่างๆ โดยเฉพาะปัจจัยด้านอาหารและโภชนาการ การเจ็บป่วย ทั้งนี้โดยมีพันธุกรรมเป็นตัวกำหนด ศักยภาพหรือขีดจำกัดสูงสุดที่จะไปถึงได้ ทั้งนี้ต้องได้รับปัจจัยต่างๆ ที่ดีและเพียงพอ ดังนั้นจึงเป็นเหตุผลสำคัญที่ทำให้ประเทศต่างๆ ทั่วโลกต้องมีการทบทวนและปรับปรุงปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันเป็นระยะๆ เนื่องจากความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์แขนงต่างๆ รวมทั้งวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการที่เพิ่มขึ้น นอกจากนี้การพัฒนาขนาดของร่างกายในวัยต่างๆ เพื่อให้ได้เต็มตามศักยภาพทางพันธุกรรมโดยเฉพาะในประเทศที่กำลังพัฒนาก็เป็นตัวบ่งชี้ถึงความต้องการสารอาหารต่างๆ

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าความเจริญก้าวหน้าของวิทยาศาสตร์การแพทย์และสาธารณสุข จะส่งผลให้ประชาชนในประเทศที่กำลังพัฒนาส่วนใหญ่มีการเจริญเติบโตดีขึ้นทำให้ขนาดของร่างกายสูงขึ้น มีตัวอย่างเช่นการพัฒนาขนาดของร่างกายของประชาชนชาวญี่ปุ่นที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วและชัดเจนในระยหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เป็นต้นแบบแสดงให้เห็นถึงศักยภาพทางพันธุกรรมซึ่งสามารถบรรลุถึงได้เมื่อมีการพัฒนาปัจจัยต่างๆ โดยเฉพาะการบริโภคอาหาร<sup>(1)</sup> สำหรับประเทศที่ได้พัฒนาแล้วการเจริญเติบโตของร่างกายที่เพิ่มขึ้นทุกสิบปี ก็จะช้าลงจนค่อนข้างคงที่เนื่องจากได้พัฒนาเต็มตามศักยภาพที่พันธุกรรมได้กำหนดไว้ แต่ในทางตรงกันข้ามการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตและการบริโภคอาหารในประชาชนบางกลุ่ม การใช้ชีวิตที่ต้องมีการเคลื่อนไหวร่างกายกลางแจ้งมากการใช้เครื่องผ่อนแรงต่างๆ และเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคอาหารประเภทเนื้อและไขมันจากสัตว์เป็นการบริโภคข้าวและแป้งเพิ่มขึ้น เช่น ชาวเอสกีโมในมลรัฐอลาสก้า ประเทศสหรัฐอเมริกา ก็ทำให้ประชาชนกลุ่มนี้มีการเจริญเติบโตด้านความสูงลดลงจากเดิม<sup>(2)</sup> จากข้อมูลดังกล่าวนี้จะเห็นได้ว่าการเปลี่ยนแปลงของภาวะโภชนาการหรือขนาดของร่างกายนั้นนอกจากจะเป็นตัวบ่งชี้ถึงความต้องการสารอาหารในปริมาณที่เปลี่ยนแปลงไปแล้ว ยังเป็นตัวบ่งชี้ว่าการพัฒนาขนาดของร่างกายได้เป็นไปได้ในทิศทางที่เหมาะสมหรือไม่

สำหรับประชาชนไทยนั้น เมื่อเปรียบเทียบผลการสำรวจภาวะอาหารและโภชนาการของประเทศในปี พ.ศ. 2529 และ 2538<sup>(3,4)</sup> จะเห็นว่าประชาชนไทยยังคงมีขนาดร่างกายทั้งน้ำหนักและส่วนสูงเพิ่มขึ้นในรอบสิบปีที่มีการสำรวจซ้ำ โดยการเพิ่มขนาดร่างกายโดยเฉพาะส่วนสูงจะพบในประชาชนในเขตเมืองในอัตราที่สูงกว่าประชาชนในชนบท ข้อมูลดังกล่าวนี้แสดงให้เห็นว่าประชาชนไทยยังมีการพัฒนาขนาดของร่างกายได้ไม่เต็มตามศักยภาพทางพันธุกรรม ซึ่งจะเห็นได้ว่าในรอบสิบปีหลังนี้มีความเป็นไปได้สูงที่การพัฒนาขนาดของร่างกายจะเป็นทั้งในทางบวกเนื่องจากความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์แขนงต่างๆ และในทางลบเนื่องจากการเอาแบบอย่างพฤติกรรมกรรมการบริโภคที่ไม่เหมาะสมจากประเทศที่พัฒนาแล้ว รวมทั้งผลกระทบจากการเกิดวิกฤติเศรษฐกิจ ในปี พ.ศ. 2539 ด้วย

ดังนั้น การกำหนดค่าน้ำหนักและส่วนสูงของประชาชนไทย ซึ่งจะใช้สำหรับคนไทยทั้งประเทศ จึงต้องทำด้วยความรอบคอบ โดยพิจารณาจากข้อมูลน้ำหนักและส่วนสูงของประชากรไทยจากแหล่งต่างๆ

รวมกัน พร้อมกับพิจารณาเปรียบเทียบกับน้ำหนักและส่วนสูงของประชากรไทยที่ใช้เป็นประชากรอ้างอิงของการกำหนดปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับของคนไทย ปี พ.ศ. 2532 ด้วย ทั้งนี้ เพื่อให้น้ำหนักและส่วนสูงของประชากรที่ปรับปรุงใหม่นี้สามารถนำไปใช้กำหนดปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับประชาชนไทยในปัจจุบัน (พ.ศ. 2546) ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมต่อการพัฒนาและส่งเสริมสุขภาพต่อไป

## ตอนที่ 2

### น้ำนมแม่

## 2. นำนมแม่ Human Milk

วัยทารกเป็นวัยที่มีการเปลี่ยนแปลงรวดเร็วใน 1-2 ปีแรก จากเด็กที่เดินไม่ได้เป็นเดินได้ พูดไม่ได้เป็นพูดได้ ยิ้มและหัวเราะได้ การเติบโตและพัฒนาการที่ดีนอกจากจะถูกกำหนดโดยพันธุกรรมแล้ว การได้รับอาหารที่มีคุณค่า การเลี้ยงดูที่เหมาะสม และการไม่เจ็บป่วยบ่อย เป็นสามปัจจัยเสริมที่สำคัญที่สนับสนุนให้ทารกเติบโตและมีการพัฒนาได้เต็มศักยภาพ

การศึกษาในระยะ 40 ปีที่ผ่านมา<sup>(1,2)</sup> แสดงให้เห็นว่าการเลี้ยงลูกด้วยน้ำนมแม่ เป็นวิธีการให้อาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีผลดีต่อสุขภาพกายและสุขภาพใจ น้ำนมแม่เป็นอาหารที่มีสารอาหารจำเพาะสำหรับลูกคน ซึ่งมีส่วนประกอบต่างๆที่สำคัญกว่า 200 ชนิด เช่น เซลล์เม็ดเลือดขาว สารในระบบภูมิคุ้มกัน ฮอโมน สารคัดหลั่งจากตัวแม่ ที่มีประโยชน์ต่อทารก ทารกกินน้ำนมแม่มีโอกาสเจ็บป่วยน้อยกว่าทารกกินนมผสม วิธีการจะให้น้ำนมแม่ แม่กับลูกต้องอยู่ด้วยกัน ทำให้มีโอกาสได้ดูแลลูกใกล้ชิด ดังนั้นในระยะเริ่มต้นของชีวิต การเลี้ยงลูกด้วยน้ำนมแม่จึงเป็นปัจจัยสำคัญในการส่งเสริมให้ทารกเติบโตและมีพัฒนาการอย่างเต็มศักยภาพ นอกเหนือจากปัจจัยทางพันธุกรรม

การจะเติมสารแต่ละตัวในนมผสมเพื่อให้มีคุณสมบัติใกล้เคียงนมแม่ จำเป็นต้องมีการศึกษาวิจัยดูความคงตัว และความปลอดภัยซึ่งต้องใช้ระยะเวลานาน ในอนาคตอาจมีการเติมสารตัวใหม่ๆในนมผสมอีก ดังนั้นการให้ทารกได้กินน้ำนมแม่จะเป็นการประกันว่าทารกจะได้รับสารอาหารครบและเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตที่ง่ายและดีที่สุด

### น้ำนม colostrum และน้ำนมแม่ (mature milk)<sup>(3,4,5,6)</sup>

น้ำนม colostrum เป็นน้ำนมในระยะแรกเกิดจนถึงประมาณ 7 วันหลังคลอด มีสีเหลือง ค่อนข้างข้น ในวันแรกมีจำนวนน้อยประมาณ 2-20 มิลลิลิตรต่อมือ หรือประมาณ 40-50 มิลลิลิตรต่อวัน แล้วค่อยๆ เพิ่มปริมาณเป็น 200-400 มิลลิลิตรต่อวันในระยะวันที่ 3-4 ถ้าทารกดูตัวอย่างสม่ำเสมอ

ในระยะ colostrum เต้านมจะยังไม่ตึงแข็ง เมื่อเริ่มเข้าสู่ระยะน้ำนมปกติ (transitional milk) ปริมาณน้ำนมจะมีมากขึ้น เต้านมเริ่มตึงแข็งที่เรียกว่า นมมาแล้ว (milk comes in) จึงควรให้ทารกได้ดูดนมโดยเร็วตั้งแต่ระยะ colostrum เพราะถ้าเริ่มดูดเมื่อระยะที่เต้านมตึงแข็งการดูดจะยาก

ถึงแม้ colostrum จะมีปริมาณน้อย แต่สำคัญอย่างยิ่งสำหรับการปรับตัวของทารกเกิดใหม่ พบว่าทารกแรกเกิดมีโอกาสติดเชื้อประมาณ ร้อยละ 10 ของการคลอด และถ้าไม่มีสุขลักษณะที่ดี ย่อมสูงกว่านี้ การศึกษาในปากีสถาน และ ในสวีเดน พบว่าการให้น้ำนมแม่ในระยะแรกเกิดสามารถลดภาวะการติดเชื้อในทารกแรกเกิด (neonatal sepsis) ได้เนื่องจากมีปริมาณ immunoglobulin A (IgA) สูงมาก นอกจากนี้ colostrum ยังมีปริมาณโปรตีนสูง แต่ปริมาณไขมันและน้ำตาลแลคโตสต่ำกว่าน้ำนมระยะหลัง (mature milk)

## ตอนที่ 3

### สารอาหารหลัก



## 3.1 พลังงาน

### Energy

#### สาระสำคัญ

ร่างกายได้รับพลังงานจากอาหารที่บริโภค การสันดาปของอาหารจะปล่อยพลังงานเคมีเพื่อใช้ในการทำงานของเซลล์ เช่น การทำงานของระบบหายใจ ระบบประสาท การไหลเวียนของโลหิต การรักษาอุณหภูมิของร่างกาย และการประกอบกิจกรรมต่างๆ ในชีวิตประจำวัน สมดุลย์พลังงานของแต่ละคนขึ้นอยู่กับพลังงานที่ได้จากอาหารและพลังงานที่ถูกใช้ไปของร่างกาย ถ้าพลังงานที่ได้รับมากเกินไปส่วนที่เหลือใช้ ไม่ว่าจะอยู่ในรูปของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน หรือไขมัน จะเกิดการสะสมพลังงานส่วนเกินนี้ในรูปของไขมัน

ขณะนี้การกำหนดความต้องการพลังงานจะได้จากค่าเฉลี่ยของพลังงานในกลุ่มประชากรที่ศึกษา ซึ่งมีจำนวนมากเพียงพอ ดังนั้นความต้องการพลังงานจึงแสดงถึงความพอเพียงของพลังงานที่ได้รับกับพลังงานที่ใช้ไป ส่วนการกำหนดความต้องการสารอาหารอื่นๆ โดยทั่วไปแล้วกำหนดโดยค่าเฉลี่ยของสารอาหารที่ได้รับ และเพิ่มขึ้นอีกสองเท่าของค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (+ 2 SD ซึ่งครอบคลุมร้อยละ 97.5 ของประชากรที่ศึกษา) ทั้งนี้เป็นการเพิ่มจนถึงระดับความปลอดภัย (safe level) ในการบริโภคสารอาหารนั้นๆ การที่ร่างกายได้รับพลังงานมากเกินไป จะทำให้เกิดการสะสมในรูปไขมันและเกิดโรคอ้วนได้

การกำหนดความต้องการพลังงานที่ควรได้รับประจำวันยังขึ้นกับเพศ อายุ น้ำหนัก ส่วนสูง และระดับของกิจกรรมการใช้พลังงานของร่างกาย ซึ่งการกำหนดพลังงานตามระดับการใช้พลังงานจะได้จากการประมาณความต้องการพลังงาน (estimated energy requirement, EER) โดยแบ่งกลุ่มเป็น ระยะเวลาพักผ่อน ทำงานเบามาก ทำงานเบา ทำงานหนักปานกลาง และทำงานหนัก

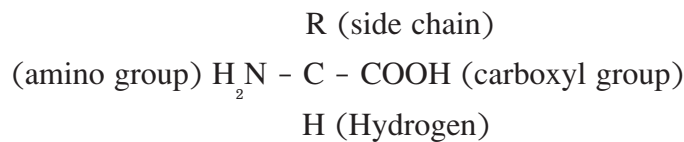
ปริมาณอ้างอิงของพลังงานที่ควรได้รับประจำวันของทารก 0-5 เดือนขึ้นกับปริมาณน้ำนมแม่ และทารกอายุ 6-11 เดือน มีความต้องการพลังงาน 800 กิโลแคลอรีต่อวัน เด็กอายุ 1-3 ปี 1,000 กิโลแคลอรีต่อวัน อายุ 4-8 ปี 1,250-1,400 กิโลแคลอรีต่อวัน วัยรุ่นชายและหญิงอายุ 9-18 ปี 1,600- 2,250 กิโลแคลอรีต่อวัน ผู้ใหญ่ชาย อายุ 19-70 ปี ต้องการ 2,100-2,150 กิโลแคลอรีต่อวัน ผู้ใหญ่หญิงอายุ 19-70 ปีต้องการ 1,750 กิโลแคลอรีต่อวัน และผู้สูงอายุชายและหญิงต้องการ 1,750 และ 1,550 กิโลแคลอรีต่อวัน ตามลำดับ สำหรับปริมาณอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันของหญิงตั้งครรภ์เพิ่มขึ้นอีกวันละ 300 กิโลแคลอรี และหญิงให้นมบุตรต้องการพลังงานเพิ่มขึ้นอีกวันละ 500 กิโลแคลอรี

## 3.2 โปรตีน Protein

### สาระสำคัญ

โปรตีนเป็นสารอาหารที่เป็นองค์ประกอบหลักของเซลล์ทุกเซลล์ในร่างกาย ทำหน้าที่สำคัญในรูปของเอนไซม์ ฮอร์โมน ผนังเซลล์ และเป็นตัวพาสารอื่นๆ ในร่างกาย หากขาดโปรตีนการทำงานทุกระบบในร่างกายก็เป็นไปไม่ได้ นอกจากนี้โปรตีนเป็นส่วนประกอบโครงสร้างร่างกาย คือ กล้ามเนื้อ กระดูก เนื้อเยื่อเกี่ยวพัน และผิวหนัง นอกจากนี้โปรตีนยังเป็นตัวประสานและควบคุมการทำงานของเซลล์ในร่างกาย และทำหน้าที่อื่นๆ อีกมากมาย ในร่างกายผู้ใหญ่ น้ำหนัก 70 กิโลกรัม มีโปรตีน 11 กิโลกรัม โดยร้อยละ 43 ของโปรตีนอยู่ในกล้ามเนื้อ ร้อยละ 15 อยู่ที่ผิวหนังและเลือด สำหรับโปรตีนในอวัยวะภายใน เช่น ตับและไต มีโปรตีนเพียงร้อยละ 10 ที่เหลืออยู่ในอวัยวะอื่นๆ เช่น สมอง ปอด หัวใจ กระดูก และส่วนที่เป็นของเหลวในร่างกาย

โปรตีนเป็นอินทรีย์สาร ประกอบด้วยธาตุคาร์บอน ไฮโดรเจน ออกซิเจน ไนโตรเจน และซัลเฟอร์ โปรตีนมีกรดอะมิโนเป็นหน่วยย่อย ซึ่งมีสูตรโครงสร้างประกอบไปด้วย กลุ่มอะมิโน ( $\text{NH}_2$ ) กลุ่มคาร์บอกซิล ( $\text{COOH}$ ) และมีอะตอมของไฮโดรเจนจับอยู่กับคาร์บอนที่เป็นศูนย์กลาง ซึ่งจับกับโมเลกุลอื่นได้ (side chain) ดังแสดงในรูปที่ 1



### รูปที่ 1 โครงสร้างกรดอะมิโน

กรดอะมิโนที่ใช้ในการสร้างโปรตีนมี 20 ชนิด ซึ่งกรดอะมิโนเหล่านี้ยังทำหน้าที่เป็นสารตั้งต้นของสารหลายชนิดในร่างกาย เช่น กรดนิวคลีอิก วิตามิน ฯลฯ อีกมากมาย ปริมาณโปรตีนที่แนะนำให้บริโภคสำหรับผู้ใหญ่ไทยทั้งชายและหญิง คือ 1 กรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัมต่อวัน ซึ่งข้อมูลดังกล่าวได้มาจากการศึกษาตุลไนโตรเจนของคนไทย<sup>(1)</sup> และพลังงานจากโปรตีนเทียบกับพลังงานที่ควรได้รับทั้งวัน ควรอยู่ระหว่างร้อยละ 10-15

สำหรับความต้องการกรดอะมิโนในเด็กตั้งแต่ 1 ปีขึ้นไป ใช้ค่ากรดอะมิโนที่มีการปรับค่าจากความสามารถในการย่อยโปรตีน โดยรายงานเป็นค่ามิลลิกรัมต่อกรัมโปรตีน ดังนี้

ไอโซลิวซีน (Isoleucine)	25
ลิวซีน (Leucine)	55
ไลซีน (Lysine)	51
เมทไธโอนีนและซิสเตอีน (Methionine and Cysteine)	25

ฟีนิลอลานีนและไทโรซีน (Phenylalanine and Tyrosine)	47
ทรีโอนีน (Threonine)	27
ทริプトเฟน (Tryptophan)	7
วาเลีน (Valine)	32
ฮีสติดีน (histidine)	18

## 3.3 คาร์โบไฮเดรต

### Carbohydrate

#### สาระสำคัญ

ความต้องการของคาร์โบไฮเดรตในผู้ใหญ่ทั้งชายและหญิงคิดเป็นร้อยละ 45-65 ของพลังงานที่ได้รับในแต่ละวัน ส่วนความต้องการคาร์โบไฮเดรตในเด็กทุกกลุ่มอายุนั้น มีสัดส่วนเช่นเดียวกับผู้ใหญ่ ปริมาณน้ำตาลซึ่งรวมเป็นคาร์โบไฮเดรตที่เติมลงในอาหารนั้น กำหนดไว้ไม่เกินร้อยละ 25 ของพลังงานที่ได้รับต่อวัน

## 3.4 ไขมัน

### Fat

#### สาระสำคัญ

ปริมาณไขมัน รวมทั้งกรดไขมันจำเป็น เช่น กรดไลโนเลอิกและกรดอัลฟาไลโนเลนิกถูกกำหนดขึ้นเพื่อแนะนำคนไทยให้บริโภคอาหารอย่างถูกต้อง และได้รับพลังงานเพียงพอกับความต้องการของร่างกาย และป้องกันการเกิดโรคเสื่อมเรื้อรัง (degenerative disease) บางชนิด เช่น ภาวะไขมันในเลือดผิดปกติ (dyslipidemia) โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคเบาหวาน โรคมะเร็ง ฯลฯ

ความต้องการไขมันสำหรับผู้ใหญ่ทั้งชายและหญิงกำหนดไว้ที่ร้อยละ 20-35 ของพลังงานที่ได้รับแต่ละวัน ความต้องการไขมันของเด็กทารกมีค่าเท่ากับสัดส่วนของไขมันในน้ำนมมารดาคือร้อยละ 50 สำหรับทารกอายุตั้งแต่ 0-5 เดือน และร้อยละ 40 สำหรับอายุตั้งแต่ 6-11 เดือน ไขมันสำหรับเด็กอายุตั้งแต่ 1-3 ปี อยู่ระหว่างร้อยละ 30-40 และลดลงเหลือร้อยละ 25-35 เมื่อเด็กอายุ 4-18 ปี

ปริมาณกรดไลโนเลอิกที่ร่างกายควรได้รับคือร้อยละ 5-10 ของพลังงานที่ได้รับต่อวัน แต่เนื่องจากกรดไขมันชนิดนี้ง่ายต่อการถูกออกซิเดชัน ดังนั้นการได้รับในปริมาณมากเกินไปอาจเห็นยวนำให้เกิดโรคบางโรค เช่น โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคมะเร็งบางชนิด ปริมาณกรดอัลฟาไลโนเลนิกที่ร่างกายควรได้รับคือร้อยละ 0.6-1.2 ของพลังงานที่ร่างกายได้รับต่อวัน ส่วนกรดไขมันไม่อิ่มตัวหนึ่งตำแหน่งโดยเฉพาะอย่างยิ่งกรดไขมันกลุ่มโอเมก้า 9 นั้นไม่มีข้อมูลเพียงพอจึงมิได้กำหนดความต้องการตลอดจนปริมาณสูงสุดที่รับได้ในแต่ละวันไว้ แต่แนะนำให้ลดการบริโภคกรดไขมันอิ่มตัว กรดไขมันทรานส์และโคเลสเตอรอลลง เนื่องจากมีข้อมูลว่าอาจทำให้โคเลสเตอรอลโดยรวมและโคเลสเตอรอลในไลโปโปรตีนที่มีความหนาแน่นต่ำ (low-density lipoprotein cholesterol) สูงขึ้น ทำให้เพิ่มความเสี่ยงต่อการเป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด

## ตอนที่ 4

# วิตามินบี และโฟเลต

## 4.1 วิตามินบี 1

### Thiamin

#### สาระสำคัญ

ไธอะมีน (Thiamin) หรือวิตามินบี 1 ทำหน้าที่เป็นโคเอนไซม์ในขบวนการเมตาบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรตและกรดอะมิโนชนิดโซ่กิ่ง ร่างกายมนุษย์ไม่สามารถสังเคราะห์ไธอะมีนได้ จำเป็นต้องได้รับจากอาหารที่กิน ปริมาณไธอะมีนอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน (Dietary Reference Intake, DRI) ในผู้ใหญ่เท่ากับ 1.2 มิลลิกรัมต่อวัน ในเพศชาย และ 1.1 มิลลิกรัมต่อวันในเพศหญิง ถ้าร่างกายได้รับไธอะมีนไม่เพียงพอต่อความต้องการจะทำให้เกิดโรคเหน็บชา หรือ beriberi ถ้าผู้ป่วยมีอาการเฉียบพลันและรุนแรง และไม่ได้รับการรักษาทันที่ อาจตายได้ จากรายงานการสำรวจภาวะอาหารและโภชนาการของประเทศไทยครั้งที่ 4 พ.ศ. 2538 โดยกองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พบว่าคนไทยได้รับไธอะมีนจากอาหารโดยเฉลี่ยวันละ 0.9 มิลลิกรัม สำหรับปริมาณสูงสุดของไธอะมีนที่รับได้ในแต่ละวัน (Tolerable Upper Intake Level, UL) โดยไม่เป็นอันตรายต่อร่างกายยังไม่ได้กำหนดไว้เนื่องจากในปัจจุบันยังมีข้อมูลไม่เพียงพอ

## 4.2 วิตามินบี 2

### Riboflavin

#### สาระสำคัญ

ไรโบฟลาวินหรือวิตามินบี 2 เป็นวิตามินที่สำคัญอีกชนิดหนึ่งในกลุ่มวิตามินบีรวม วิตามินบี 2 เป็นส่วนหนึ่งของโคเอนไซม์ FMN (flavin mononucleotide) และ FAD (flavin adenine dinucleotide) ซึ่งมีความสำคัญในขบวนการเผาผลาญสารอาหารคาร์โบไฮเดรต ไขมัน และโปรตีน นอกจากนี้วิตามินนี้ยังเกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนวิตามินบี 6 หรือ pyridoxine และกรดโฟลิก (folic acid) ให้อยู่ในรูปของโคเอนไซม์

ดังนั้นการขาดไรโบฟลาวินจึงจะเกี่ยวข้องกับการขาดโปรตีนและพลังงาน และการขาดวิตามินบีอื่น ๆ ในปัจจุบันพบว่าวิตามินบี 2 ช่วยในการป้องกันโรคไมเกรน การศึกษาทางระบาดวิทยาพบว่าการเสริมวิตามินบี 2 จะช่วยลดความเสี่ยงต่อการเป็นมะเร็งหลอดอาหาร นอกจากนี้ยังพบว่าวิตามินบี 2 มีส่วนช่วยขจัดอนุมูลอิสระ ปริมาณวิตามินบี 2 ที่ควรได้รับประจำวัน ในกลุ่มทารก 0-5 เดือน เท่ากับ 0.3 มิลลิกรัมต่อวัน ทารกอายุ 6-11 เดือน เท่ากับ 0.4 มิลลิกรัมต่อวัน เด็กอายุ 1-3, 4-8 ปี เท่ากับ 0.5 และ 0.6 มิลลิกรัมต่อวันตามลำดับ วัยรุ่นชายและหญิงอายุ 9-12 ปี เท่ากับ 0.9 มิลลิกรัมต่อวัน วัยรุ่น 13-18 ปี ชายและหญิง เท่ากับ 1.3 และ 1.1 มิลลิกรัมตามลำดับ ผู้ใหญ่ชายอายุ 19 ปีขึ้นไป และผู้ใหญ่หญิงอายุ 19 ปีขึ้นไปเท่ากับ 1.3 และ 1.1 มิลลิกรัมต่อวันตามลำดับ หญิงตั้งครรภ์ต้องการวิตามินบี 2 เพิ่มขึ้น 0.3 มิลลิกรัมต่อวัน หญิงให้นมบุตรต้องการวิตามินบี 2 เพิ่มขึ้น 0.5 มิลลิกรัมต่อวัน



## 4.3 ไนอาซิน

### Niacin

#### สาระสำคัญ

ไนอาซินเป็นสารอาหารซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มของวิตามินที่ละลายน้ำได้ มีความสำคัญคือ เป็นสารต้นกำเนิดของเอนไซม์ 2 ชนิดได้แก่ nicotinamide adenine dinucleotide (NAD) และ nicotinamide adenine dinucleotide phosphate (NADP) ซึ่งทำหน้าที่ขนถ่าย hydrogen atom ในปฏิกิริยาออกซิเดชันรีดักชัน (oxidation-reduction) ซึ่งเกี่ยวข้องกับปฏิกิริยาในการเผาผลาญสารอาหารต่างๆ รวมทั้งการสังเคราะห์กรดไขมัน (fatty acids) และโคเลสเตอรอล (cholesterol) นอกจากร่างกายจะได้รับไนอาซินจากอาหารแล้วยังสามารถสร้างไนอาซินได้จากกรดอะมิโนทริปโตเฟน (tryptophan) การกำหนดความต้องการของไนอาซินต้องคำนึงถึงระดับทริปโตเฟนด้วย โดยกำหนดความต้องการของไนอาซินเป็น niacin equivalent (NE) การขาดไนอาซินทำให้เกิดโรคเพลลากรา (pellagra) ซึ่งจะมีอาการผิดปกติของระบบผิวหนัง ระบบทางเดินอาหาร ระบบประสาท ถ้าเป็นมากอาจถึงแก่ความตายได้ การกำหนดปริมาณไนอาซินอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน มีวัตถุประสงค์เพื่อป้องกันการขาดวิตามิน นอกจากนี้ยังต้องคำนึงถึงความต้องการไนอาซินเพื่อส่งเสริมให้ร่างกายมีสุขภาพดี ปริมาณไนอาซิน อ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน ในทารกเท่ากับปริมาณไนอาซินในน้ำนมแม่ คือ ประมาณ 2-4 มิลลิกรัมต่อวัน เด็กอายุ 1-8 ปี เท่ากับ 6-8 มิลลิกรัมต่อวัน วัยรุ่นอายุ 9-18 ปี ชายเท่ากับ 12-16 มิลลิกรัมต่อวัน หญิงเท่ากับ 12-14 มิลลิกรัมต่อวัน ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ อายุ 19 ปีขึ้นไป ชาย เท่ากับ 16 มิลลิกรัมต่อวัน หญิงเท่ากับ 14 มิลลิกรัมต่อวัน หญิงตั้งครรภ์และหญิงให้นมบุตร ควรได้รับไนอาซินเพิ่มขึ้นวันละ 4 และ 3 มิลลิกรัมตามลำดับ

## 4.4 วิตามินบี 6 Pyridoxine

### สาระสำคัญ

วิตามินบี 6 หรือ ไพริดอกซิน (pyridoxine) เป็นชื่อรวมของสารอาหารที่จัดเป็นวิตามินที่ละลายในน้ำ ประกอบด้วยไพริดอกซิน (pyridoxine) ไพริดอกซัล (pyridoxal) และ ไพริดอกซามีน (pyridoxamine) โดยไพริดอกซัลและไพริดอกซามีน ได้จากอาหารที่มาจากสัตว์ ส่วนไพริดอกซินได้จากอาหารที่มาจากพืช วิตามินบี 6 ทั้ง 3 รูปแบบนี้สามารถเปลี่ยนรูปแบบกลับไปมาได้ในร่างกาย โดยมีการเติมหมู่ฟอสเฟต ให้เป็นรูปแบบของวิตามินบี 6 ที่ออกฤทธิ์ภายในร่างกาย คือ ไพริดอกซัลฟอสเฟต (pyridoxal-5'-phosphate หรือ PLP) และ ไพริดอกซามีนฟอสเฟต (pyridoxamine phosphate หรือ PMP) ที่ดับเม็ดเลือดแดง และเนื้อเยื่อต่างๆ วิตามินบี 6 มีบทบาทสำคัญต่อการทำงานของร่างกายโดยทำหน้าที่เป็นโคเอนไซม์ในปฏิกิริยาต่างๆ มากกว่า 100 ชนิดที่เกี่ยวข้องกับเมตาบอลิซึมของกรดอะมิโน ไกลโคเจน ไขมัน และกรดนิวคลีอิก ร่างกายเราสามารถนำวิตามินบี 6 ที่ได้จากพืชและสัตว์ไปใช้ประโยชน์ได้เหมือนกัน ร่างกายสะสมวิตามินบี 6 ไว้ที่ตับและกล้ามเนื้อในปริมาณน้อยมากจึงจำเป็นต้องได้รับจากอาหารเป็นประจำ ความต้องการวิตามินบี 6 ของร่างกายขึ้นกับปริมาณโปรตีนที่บริโภค ปริมาณวิตามินบี 6 อ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน ในกลุ่มทารก 0-5 เดือน เท่ากับ 0.1 มิลลิกรัมต่อวัน ทารกอายุ 6-11 เดือน เท่ากับ 0.3 มิลลิกรัมต่อวัน เด็กอายุ 1-3 และ 4-8 เท่ากับ 0.5 และ 0.6 มิลลิกรัมต่อวันตามลำดับ วัยรุ่นอายุ 9-12 ปีชายและหญิงเท่ากับ 1 มิลลิกรัมต่อวัน วัยรุ่น 13-18 ปี ชายและหญิง เท่ากับ 1.3 และ 1.2 มิลลิกรัมตามลำดับ ผู้ใหญ่ชายและหญิงอายุ 19-50 ปี เท่ากับ 1.3 มิลลิกรัมต่อวัน ผู้ใหญ่อายุ 51 ปีขึ้นไปและผู้สูงอายุชายและหญิงเท่ากับ 1.7 และ 1.5 มิลลิกรัมตามลำดับ หญิงตั้งครรภ์ต้องการวิตามิน บี 6 เพิ่มขึ้น 0.6 มิลลิกรัมต่อวัน หญิงให้นมบุตรต้องการวิตามินบี 6 เพิ่มขึ้น 0.7 มิลลิกรัมต่อวัน

## 4.5 โฟเลท

### Folate

#### สาระสำคัญ

โฟเลทเป็นสารอาหารซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มของวิตามินที่ละลายในน้ำ ทำหน้าที่เป็นโคเอนไซม์ในปฏิกิริยาที่เกี่ยวข้องกับกรดนิวคลีอิกและกรดอะมิโน เมื่อร่างกายได้รับโฟเลทไม่เพียงพอจะทำให้เกิดอาการขาดซึ่งแสดงออกด้วยอาการโลหิตจาง การกำหนดปริมาณโฟเลทที่ร่างกายควรได้รับนั้น นอกจากเพื่อการป้องกันการขาดวิตามินชนิดนี้แล้ว ยังคำนึงถึงการได้รับปริมาณโฟเลทที่จะส่งเสริมให้ร่างกายมีสุขภาพดีอีกด้วย โดยเฉพาะหญิงตั้งครรภ์ เพื่อลดอัตราเสี่ยงของการเกิดภาวะหลอดประสาทของทารกในครรภ์เปิด หรือ neural tube defects (NTDs) ปริมาณโฟเลทอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันในทารกเท่ากับ 65-80 ไมโครกรัมต่อวัน เด็กอายุ 1-8 ปี เท่ากับ 150-200 ไมโครกรัมต่อวัน วัยรุ่นอายุ 9-18 ปี ชายและหญิงเท่ากับ 300-400 ไมโครกรัมต่อวัน ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ อายุ 19 ปีขึ้นไป ชายและหญิงเท่ากับ 400 ไมโครกรัมต่อวัน หญิงตั้งครรภ์และหญิงให้นมบุตร ควรได้รับโฟเลทเพิ่มขึ้นวันละ 200 และ 100 ไมโครกรัมตามลำดับ

## 4.6 วิตามินบี 12 Cobalamin

### สาระสำคัญ

วิตามินบี 12 หรือ cobalamin เป็นโคเอนไซม์ที่สำคัญ พบในอาหารประเภทเนื้อสัตว์ และโปรตีนที่ผ่านขบวนการถนอมอาหาร แต่ไม่พบในพืช ดังนั้นคนที่บริโภคมังสวิรัตแบบเคร่งครัดจึงต้องมีการเสริมวิตามินดังกล่าว เนื่องจากข้อมูลการศึกษาถึงปริมาณของวิตามินบี 12 ในอาหารและปริมาณที่ได้รับต่อวันของคนไทยมีไม่เพียงพอ รวมทั้งไม่พบรายงานการขาดวิตามินบี 12 ในประเทศไทย จึงใช้ข้อมูลปริมาณวิตามินบี 12 อ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน (Dietary Reference Intakes, DRI) ของประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งใช้ค่าประมาณของความต้องการวิตามินบี 12 ที่ควรได้รับประจำวัน (Estimated Average Requirement, EAR) นำไปคำนวณค่าปริมาณวิตามินบี 12 ที่ควรได้รับประจำวัน (Recommended Dietary Allowance, RDA) ในเด็กอายุ 1 ปี ขึ้นไป เด็กวัยรุ่น วัยรุ่น ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ หญิงตั้งครรภ์และหญิงให้นมบุตร ส่วนทารกใช้ค่าปริมาณวิตามินบี 12 ที่พอเพียงในแต่ละวัน (Adequate Intake, AI) ดังนั้นปริมาณวิตามินบี 12 อ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน (DRI) ในทารกเท่ากับ 0.4-0.5 ไมโครกรัมต่อวัน เด็กอายุ 1-8 ปี เท่ากับ 0.9-1.2 ไมโครกรัมต่อวัน วัยรุ่นอายุ 9-18 ปี ชายและหญิงเท่ากับ 1.8-2.4 ไมโครกรัมต่อวัน ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ อายุ 19 ปีขึ้นไป ชายและหญิง เท่ากับ 2.4 ไมโครกรัมต่อวัน หญิงตั้งครรภ์และหญิงให้นมบุตร ควรได้รับวิตามินบี 12 เพิ่มขึ้นวันละ 0.2 และ 0.4 ไมโครกรัม ตามลำดับ

## 4.7 กรดแพนโทเทนิค Pantothenic Acid

### สาระสำคัญ

กรดแพนโทเทนิค เป็นสารต้นกำเนิดของโคเอนไซม์เอ (coenzyme A) ซึ่งทำหน้าที่สำคัญในเมตาบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต ไขมัน และโปรตีนเพื่อให้ได้พลังงาน และเป็นส่วนประกอบของแอซิล แครีเออร์โปรตีน (acyl carrier protein, ACP) ซึ่งทำหน้าที่สังเคราะห์กรดไขมัน โคเลสเตอรอล (cholesterol) สเตอรอยด์ (steroid) และฮอร์โมน (hormone) เป็นต้น

กรดแพนโทเทนิคมีอยู่ในอาหารทั่วไป สมดังชื่อ pantose ซึ่งแปลว่า every where โรคที่เกิดจากการขาดกรดแพนโทเทนิคจึงพบได้ยาก แต่ถ้าขาดอาหารอย่างรุนแรงติดต่อกันนาน จนเกิดการขาดวิตามินชนิดนี้ จะมีอาการเหมือนถูกไฟลวกที่เท้า เรียกว่า “burning feet syndrome”

เนื่องจากยังไม่มีการศึกษาถึงปริมาณของกรดแพนโทเทนิคในอาหารและปริมาณที่ได้รับต่อวันของคนไทย รวมทั้งไม่พบรายงานการขาดกรดแพนโทเทนิคในประเทศไทย จึงใช้ค่าปริมาณแพนโทเทนิคอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน (Dietary Reference Intake, DRI) ของประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งเป็นค่าปริมาณกรดแพนโทเทนิคที่พอเพียงในแต่ละวัน (Adequate Intake, AI) ของทุกช่วงอายุ ดังนี้ ในทารกเท่ากับปริมาณกรดแพนโทเทนิคในน้ำนมแม่คือประมาณ 1.7-1.8 มิลลิกรัมต่อวัน เด็กอายุ 1-8 ปี เท่ากับ 2-3 มิลลิกรัมต่อวัน วัยรุ่นอายุ 9-18 ปี ชายและหญิงเท่ากับ 4-5 มิลลิกรัมต่อวัน ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ อายุ 19 ปีขึ้นไป ชายและหญิง เท่ากับ 5 มิลลิกรัมต่อวัน หญิงตั้งครรภ์และหญิงให้นมบุตรควรได้รับกรดแพนโทเทนิคเพิ่มขึ้นวันละ 1 และ 2 มิลลิกรัม ตามลำดับ

## 4.8 ไบโอดีน

### Biotin

#### สาระสำคัญ

ไบโอดีนเป็นสารอาหารที่จัดอยู่ในกลุ่มวิตามินที่ทำหน้าที่เป็นโคเอนไซม์ที่เกี่ยวข้องกับปฏิกิริยาสังเคราะห์ไขมัน วิตามินนี้นอกจากมีในอาหารแล้ว แบคทีเรียในลำไส้ยังสังเคราะห์ไบโอดีนได้ด้วย ดังนั้นเนื่องจากยังไม่มีการศึกษาถึงปริมาณของไบโอดีนในอาหารและปริมาณที่ได้รับต่อวันของคนไทย รวมทั้งไม่พบรายงานการขาดไบโอดีนในประเทศไทย จึงใช้ค่าปริมาณไบโอดีนอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน (Dietary Reference Intake, DRI) ของประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งเป็นค่าปริมาณไบโอดีนที่พอเพียงในแต่ละวัน (Adequate Intake, AI) ของทุกช่วงอายุ ดังนี้ ในทารกเท่ากับปริมาณไบโอดีนในน้ำนมแม่คือประมาณ 5-6 ไมโครกรัมต่อวัน เด็กอายุ 1-8 ปี เท่ากับ 8-12 ไมโครกรัมต่อวัน วัยรุ่นอายุ 9-18 ปี ชายและหญิงเท่ากับ 20-25 ไมโครกรัมต่อวัน ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ อายุ 19 ปีขึ้นไป ชายและหญิง เท่ากับ 30 ไมโครกรัมต่อวัน หญิงให้นมบุตร ควรได้รับไบโอดีนเพิ่มขึ้นวันละ 5 ไมโครกรัม

## 4.9 โคลีน

### Choline

#### สาระสำคัญ

โคลีนเป็นสารอาหารที่มีคุณสมบัติคล้ายวิตามินที่ละลายน้ำได้ โคลีนเป็นสารต้นกำเนิดในการสังเคราะห์ อะเซทิลโคลีน (acetylcholine) ฟอสโฟลิปิด (phospholipid) บีเทน (betaine) ที่ทำหน้าที่เป็น methyl donor ในปฏิกิริยาต่างๆ ในร่างกาย วิธีที่ใช้ในการประเมินหาค่าปริมาณโคลีนที่พอเพียงในแต่ละวัน หรือ Adequate Intake (AI) ของโคลีนดูจากหน้าที่ของโคลีนในการป้องกันตับไม่ให้ถูกทำลาย โดยใช้วิธีตรวจวัดระดับ serum alanine aminotransferase และใช้ในการกำหนดปริมาณโคลีนที่ควรได้รับประจำวัน หรือ Dietary Reference Intake (DRI) โดยเสนอแนะว่าผู้ใหญ่ชายและหญิงควรได้รับโคลีน วันละ 550 และ 425 มิลลิกรัมตามลำดับ

## ตอนที่ 5

# สารแอนติออกซิแดนท์ และวิตามินเอ



## 5.1 วิตามินซี

### Ascorbic acid

#### สาระสำคัญ

วิตามินซี หรือ ascorbic acid เป็นวิตามินที่ละลายได้ในน้ำ มีความสำคัญต่อการสังเคราะห์คอลลาเจน คาร์นิทีน สารเหนี่ยวนำกระแสประสาท (neurotransmitter) และเมตาบอลิซึมของกรดอะมิโนและคาร์โบไฮเดรต เพิ่มภูมิคุ้มกันและช่วยในการดูดซึมเหล็ก ยับยั้งการสร้างสารก่อมะเร็งไนโตรซามีน (nitrosamine) มีฤทธิ์เป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ลดการเกิด lipid peroxidation ถ้ามีการขาดวิตามินซีอย่างรุนแรงจะเกิดโรคโลหิตจางได้ ปริมาณวิตามินซีอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันในผู้ใหญ่ผู้ชายเท่ากับ 90 มิลลิกรัมต่อวัน ผู้หญิง 75 มิลลิกรัมต่อวัน หญิงตั้งครรภ์ควรได้รับเพิ่มวันละ 10 มิลลิกรัม และหญิงให้นมบุตรควรได้รับเพิ่ม 35 มิลลิกรัมต่อวัน ผู้สูบบุหรี่ควรได้รับวิตามินซีเพิ่มขึ้นอีก 35 มิลลิกรัมด้วย วิตามินซีมีความเป็นพิษน้อย วิตามินซีพบมากในผลไม้ เช่น ฝรั่ง ส้ม และผัก เช่น คะน้า สะเดา ผักหวาน เป็นต้น ผลข้างเคียงที่ไม่พึงประสงค์ขึ้นอยู่กับปริมาณที่บริโภค ได้แก่ คลื่นไส้ ปวดเกร็งในช่องท้อง และท้องเสีย ปริมาณสูงสุดของวิตามินซีที่รับได้ในแต่ละวันไม่ควรเกิน 2,000 มิลลิกรัม

## 5.2 วิตามินอี Tocopherol

### สาระสำคัญ

วิตามินอีหรือโทโคเฟอรอล (tocopherol) เป็นวิตามินที่ละลายในไขมันชนิดที่สำคัญที่สุดสำหรับมนุษย์และสัตว์ วิตามินอีพบได้ในผนังเซลล์ทุกชนิดและในหยดไขมัน (fat depots) มีบทบาทหน้าที่ในการป้องกันการออกซิเดชันของกรดไขมันไม่อิ่มตัวหลายตำแหน่ง เช่น กรดไลโนเลนิก กรดไลโนเลนิก และกรดอะราชิโดนิก ซึ่งเกิดจากอนุมูลอิสระ ถึงแม้ว่าโรคที่เกิดจากการขาดวิตามินอีจะมีน้อยมากแต่คนไข้ที่เป็นโรค abetalipoproteinemia ในอายุ 20 ปีแรกจะมีอาการผิดปกติทางประสาทอย่างรุนแรง และการขาดวิตามินอีในผู้ใหญ่ทำให้เกิด spinocerebellar ataxia, skeleton myopathy และ pigment retinopathy เด็กที่มีอาการของโรค cholestatic liver จะมีความผิดปกติของระบบประสาทด้วย ทารกคลอดก่อนกำหนดจะมีระดับวิตามินอีต่ำ

วิตามินอีมีมากในน้ำมันพืช แต่ปริมาณของวิตามินอีลดลงในขบวนการผลิต เนื้อสัตว์ต่างๆ ไขมันสัตว์ ผักและผลไม้มีปริมาณวิตามินอีต่ำ ยกเว้นผักที่มีสีเขียวเข้มจะมีปริมาณวิตามินอีสูง

ปริมาณวิตามินอีอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับทารกเท่ากับ 4-5 มิลลิกรัมต่อวัน เด็กอายุ 1-8 ปี เท่ากับ 6-7 มิลลิกรัมต่อวัน วัยรุ่นอายุ 9-18 ปี ชายและหญิงเท่ากับ 11-15 มิลลิกรัมต่อวัน ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ อายุ 19 ปีขึ้นไป ชายและหญิงเท่ากับ 15 มิลลิกรัมต่อวันตามลำดับ หญิงให้นมบุตร ควรได้รับวิตามินอีเพิ่มขึ้นวันละ 4 มิลลิกรัมตามลำดับ

## 5.3 เบต้าแคโรทีน

### $\beta$ -Carotene

#### สาระสำคัญ

เบต้าแคโรทีนอยู่ในกลุ่มแคโรทีนอยด์ เบต้าแคโรทีน แอลฟาแคโรทีน เบต้าคริฟโตแซน ทิน สามารถเปลี่ยนรูปเป็นเรตินอลได้ในทางเดินอาหาร ปัจจุบันเชื่อว่าแคโรทีนอยด์เป็นสารต้านอนุมูลอิสระ อย่างไรก็ตามข้อมูลที่เกี่ยวกับบทบาทหน้าที่และความต้องการของร่างกายยังต้องการการศึกษาวิจัยอีกมาก

## 5.4 ซีลีเนียม Selenium

### สาระสำคัญ

ซีลีเนียมมีความสำคัญในแง่เป็นส่วนประกอบของเอนไซม์และโปรตีนประมาณ 18 ชนิดโดยอยู่ในรูปกรดอะมิโน selenocysteine และเป็นส่วนประกอบของแอนติออกซิแดนซ์เอนไซม์ที่มีชื่อว่า glutathione peroxidase การขาดซีลีเนียมในคนมีชื่อเรียกว่า Keshan disease ซึ่งพบเมื่อบริโภคอาหารที่มีซีลีเนียมน้อยเนื่องจากดินบริเวณที่ปลูกพืชเป็นอาหารคนและสัตว์มีปริมาณซีลีเนียมน้อย อาการที่แสดงคือ endemic cardiomyopathy ซีลีเนียมที่พบในอาหารและในร่างกายอยู่ในรูปสารอินทรีย์และสารอนินทรีย์ ซีลีเนียมที่ใช้เสริมในอาหารซึ่งอยู่ในรูปสารอนินทรีย์คือ ซีลีโนท์ และซีลีเนต การเสริมซีลีเนียมมักใช้ selenized yeast ซึ่งมีซีลีเนียมในรูปของซีลีโนเมทไธโอนีน

ปริมาณซีลีเนียมอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันในทารกเท่ากับ 15-20 ไมโครกรัมต่อวัน เด็กอายุ 1-8 ปี เท่ากับ 20-30 ไมโครกรัมต่อวัน วัยรุ่นอายุ 9-18 ปี ชายและหญิงเท่ากับ 40-55 ไมโครกรัมต่อวัน ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ อายุ 19 ปีขึ้นไป ชายและหญิงเท่ากับ 55 ไมโครกรัมต่อวันตามลำดับ หญิงตั้งครรภ์และหญิงให้นมบุตร ควรได้รับซีลีเนียมเพิ่มขึ้นวันละ 5 และ 15 ไมโครกรัมตามลำดับ

## 5.5 วิตามินเอ

### Retinol

#### สาระสำคัญ

วิตามินเอมีความสำคัญต่อการมองเห็น การเจริญเติบโตของเซลล์ ระบบภูมิคุ้มกัน การสร้างเม็ดเลือด การเจริญพันธุ์ ฯลฯ ร่างกายไม่สามารถสังเคราะห์วิตามินเอได้จึงต้องได้รับจากอาหาร อาหารที่มีวิตามินเอสูงได้แก่ตับสัตว์ต่างๆ ไข่แดง น้ำมัน ผักที่มีสีเขียวยเข้ม และผลไม้ที่มีสีเหลืองส้ม ปริมาณวิตามินเอ อ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับทารกเท่ากับ 375-400 ไมโครกรัมต่อวัน เด็กอายุ 1-8 ปี เท่ากับ 400-500 ไมโครกรัมต่อวัน วัยรุ่นอายุ 9-18 ปี ชายและหญิงเท่ากับ 600-700 ไมโครกรัมต่อวัน ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ อายุ 19 ปีขึ้นไป ชายและหญิงเท่ากับ 700 และ 600 ไมโครกรัมต่อวันตามลำดับ หญิงตั้งครรภ์ และหญิงให้นมบุตร ควรได้รับวิตามินเอเพิ่มขึ้นวันละ 200 และ 375 ไมโครกรัมตามลำดับ

## ตอนที่ 6

# สารอาหารที่เกี่ยวข้องกับกระดูก

## 6.1 แคลเซียม

### Calcium

#### สาระสำคัญ

การบริโภคอาหารที่มีปริมาณแคลเซียมที่เพียงพอเป็นกลยุทธ์สำคัญอย่างหนึ่งในการป้องกันโรคกระดูกพรุน คนไทยบริโภคแคลเซียมต่อวันอยู่ในปริมาณค่อนข้างต่ำจึงควรมีการแนะนำส่งเสริมให้บริโภคอาหารที่มีปริมาณแคลเซียมที่เหมาะสม วิธีการกำหนดปริมาณแคลเซียมที่ควรได้รับต่อวันอาศัยปริมาณ Adequate Intake (AI) เป็นพื้นฐาน ปริมาณแคลเซียมที่หญิงตั้งครรภ์หรือหญิงให้นมบุตรควรได้รับมีค่าไม่มากกว่าในช่วงที่ได้ตั้งครรภ์หรือให้นมบุตรเมื่อช่วงนั้นได้รับแคลเซียมปริมาณเพียงพอ ข้อกำหนดนี้ต่างไปจากแนวคิดที่ผ่านมา จึงดูเหมือนว่าค่าที่กำหนดในครั้งนี้สำหรับหญิงตั้งครรภ์หรือหญิงให้นมบุตรต่ำกว่าค่าที่กำหนดครั้งก่อนมาก ทั้งนี้เนื่องจากมีหลักฐานการศึกษาที่บ่งชี้ปริมาณแคลเซียมที่ควรได้รับตามที่กำหนดใหม่ การกำหนดปริมาณแคลเซียมที่ควรได้รับต่อวันในคนไทยในครั้งนี้อยู่ภายใต้พื้นฐานการใช้ข้อมูลการศึกษาในคนไทยซึ่งยังมีไม่มาก กรณีข้อมูลไม่เพียงพอจะนำเอาปริมาณแคลเซียมที่ควรได้รับต่อวันที่กำหนดในประเทศอื่นและได้มีการทบทวนใหม่ๆ ได้แก่ ข้อมูลของประเทศสหรัฐอเมริกา FAO/WHO และประเทศในเอเชีย ได้แก่ ญี่ปุ่น จีน เกาหลี มาพิจารณาประกอบด้วยการบริโภคอาหารที่มีแคลเซียมสูงไม่ก่อให้เกิดผลข้างเคียง ปัญหาของการได้รับแคลเซียมมากเกินไปคือสูงเกิน 2,500 มิลลิกรัมของธาตุแคลเซียมต่อวัน อาจเกิดจากการได้รับแคลเซียมปริมาณสูงมากจากผลิตภัณฑ์เสริมแคลเซียมในรูปยา หรือผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

## 6.2 ฟอสฟอรัส

### Phosphorus

#### สาระสำคัญ

ฟอสฟอรัสเป็นสารอาหารที่จำเป็นต่อชีวิต มีบทบาทสำคัญคือเป็นส่วนประกอบของกระดูก ผนังเซลล์ กรดนิวคลีอิก และ adenine triphosphate (ATP) โดยปกติผู้ที่บริโภคอาหารครบทุกหมู่ไม่มีปัญหาการขาดฟอสฟอรัส เพราะฟอสฟอรัสมีอยู่ในอาหารที่มาจากพืชและสัตว์ทุกชนิด ปริมาณอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันในทารก 0-5 และ 6-11 เดือน คือ 100 และ 275 มิลลิกรัมตามลำดับ เด็กอายุ 1-3 ปี 460 มิลลิกรัม อายุ 4-8 ปี 500 มิลลิกรัม วัยรุ่นชายและหญิงอายุ 9-18 ปี 1,000 มิลลิกรัม ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุชายและหญิง 700 มิลลิกรัม สำหรับปริมาณอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันของหญิงตั้งครรภ์และหญิงให้นมบุตรมีค่าเท่ากับในผู้ใหญ่



## 6.3 ฟลูออไรด์ Fluoride

### สาระสำคัญ

ฟลูออไรด์ เป็นสารสำคัญต่อการเสริมสร้างแร่ธาตุของเนื้อเยื่อของร่างกาย การใช้ฟลูออไรด์ทั้งทางระบบสำหรับสุขภาพช่องปากและเฉพาะที่ การใช้ฟลูออไรด์มีผลอย่างสูงในการลดการเกิดโรคฟันผุ ปริมาณฟลูออไรด์ที่พอเหมาะขึ้นอยู่กับแต่ละช่วงอายุ และท้องถิ่นที่อาศัยอยู่ถ้าบริเวณนั้นมีปริมาณฟลูออไรด์ในน้ำดื่มตามธรรมชาติสูง ผู้ที่อยู่อาศัยจะได้รับฟลูออไรด์สูง สำหรับผู้ที่อยู่อาศัยในบริเวณที่มีปริมาณฟลูออไรด์ในธรรมชาติต่ำก็ได้รับฟลูออไรด์จากธรรมชาติต่ำด้วย การได้รับฟลูออไรด์เสริมอย่างเหมาะสม จะช่วยป้องกันโรคฟันผุทั้งในเด็กและผู้ใหญ่

## 6.4 วิตามินดี

### Ergocalciferol (D<sub>2</sub>), Cholecalciferol (D<sub>3</sub>)

#### สาระสำคัญ

วิตามินดีมีความสำคัญต่อการควบคุมเมตาบอลิซึมของแคลเซียมและกระดูก การมีวิตามินดีเพียงพอในร่างกายจะช่วยให้การดูดซึมแคลเซียมและฟอสฟอรัสที่ทางเดินอาหารและการทำงานของเซลล์กระดูกเป็นปกติซึ่งจะเป็นผลให้ระดับแคลเซียมและฟอสฟอรัสในเลือด ปริมาณมวลกระดูก รวมทั้งโครงสร้างและความแข็งแรงของกระดูกอยู่ในเกณฑ์ปกติ ภาวะขาดวิตามินดี (vitamin D deficiency) จะทำให้การดูดซึมแคลเซียมและฟอสฟอรัสที่ทางเดินอาหารลดลง ซึ่งเป็นผลให้ระดับแคลเซียมในเลือดลดต่ำลง ปริมาณมวลกระดูก (bone mass) ต่ำหรือลดลงมากจนเกิดโรคกระดูกพรุน (osteoporosis) และโรคกระดูกอ่อน ซึ่งเป็นสาเหตุที่ทำให้กระดูกหักง่ายโดยเฉพาะในผู้สูงอายุ วิตามินดีในร่างกายส่วนใหญ่ได้มาจากการสังเคราะห์วิตามินดีขึ้นเองของร่างกายที่ผิวหนังโดยอาศัยแสงแดดเป็นตัวกระตุ้น และส่วนน้อยได้มาจากการบริโภควิตามินดีจากอาหาร ในภาวะที่ร่างกายได้รับแสงแดดอย่างเพียงพอ ผิวหนังจะสามารถสังเคราะห์วิตามินดีได้ในปริมาณเพียงพอโดยไม่จำเป็นต้องคำนึงถึงปริมาณวิตามินดีที่บริโภคจากอาหาร การศึกษาในคนไทยที่มีสุขภาพแข็งแรงซึ่งได้รับแสงแดดอย่างเพียงพอตลอดปีจะมีปริมาณวิตามินดีสะสมในร่างกายอย่างเพียงพอตลอดปี อย่างไรก็ตามในภาวะที่การสังเคราะห์วิตามินดีที่ผิวหนังลดลง (เช่น ได้รับแสงแดดไม่เพียงพอด้วยเหตุต่างๆ และสูงอายุ) การบริโภควิตามินดีจากอาหารอย่างเพียงพอจะมีความสำคัญมากในการรักษาปริมาณภาวะวิตามินดีในร่างกาย เนื่องจากข้อมูลเกี่ยวกับผลของปริมาณวิตามินดีที่บริโภคต่อสุขภาพของร่างกายมีจำกัดเมื่อเทียบกับสารอาหารอื่น (เช่น แคลเซียม) การกำหนดปริมาณวิตามินดีอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันจึงใช้หลักการของปริมาณวิตามินดีที่บริโภคพอเพียงในแต่ละวัน (Adequate Intake, AI) โดยไม่ต้องคำนึงถึงปริมาณแสงแดดที่ได้รับ และเนื่องจากไม่มีข้อมูลการวิจัยเกี่ยวกับผลของปริมาณการบริโภควิตามินดีต่อร่างกายในคนไทย ดังนั้นค่า AI ของวิตามินดีสำหรับคนไทยจึงพิจารณาตามค่า AI ซึ่งเป็นข้อมูลจากผลการวิจัยของต่างประเทศเป็นสำคัญ กล่าวคือ สำหรับทารก เด็ก และผู้ใหญ่ที่อายุต่ำกว่า 50 ปี ทั้งเพศชายและเพศหญิง ค่า AI ของวิตามินดีถูกกำหนดไว้ที่ 5 ไมโครกรัม (200 หน่วยสากล) ต่อวัน และสำหรับผู้ใหญ่ที่อายุ 51-70 ปี และตั้งแต่ 71 ปีขึ้นไป ทั้งเพศชายและเพศหญิง ค่า AI ของวิตามินดีถูกกำหนดไว้ที่ 10 ไมโครกรัม (400 หน่วยสากล) ต่อวัน และ 15 ไมโครกรัม (600 หน่วยสากล) ต่อวัน ตามลำดับ อาหารที่เป็นแหล่งของวิตามินดีตามธรรมชาติมีไม่มากนัก ได้แก่ น้ำมันตับปลา เนื้อปลาที่มีไขมัน ตับ และไข่แดง เป็นต้น ส่วนอาหารอื่นๆ โดยทั่วไปมีวิตามินดีตามธรรมชาติในปริมาณที่น้อยมาก ซึ่งไม่เพียงพอต่อความต้องการต่อวัน ด้วยปัญหาดังกล่าวในหลายประเทศที่ประชากรมีโอกาสเกิดภาวะการขาดวิตามินดีได้สูง เช่น ประเทศสหรัฐอเมริกา แคนาดา และยุโรป จึงมีนโยบายให้มีการเสริมวิตามินดีในอาหาร (vitamin D fortified diet) บางชนิด ที่นิยม ได้แก่ นม ขนมปัง และ ธัญพืช (cereals) เป็นต้น อย่างไรก็ตามปริมาณวิตามินดีที่เสริมในอาหารก็มีความแตกต่างกันอย่างมากแม้ในประเทศเดียวกันแต่ต่างพื้นที่กัน สำหรับใน

ประเทศไทยยังไม่มีข้อมูลเกี่ยวกับปริมาณวิตามินดีตามธรรมชาติในอาหาร รวมทั้งยังไม่มีนโยบายระดับชาติที่ให้มีการเสริมวิตามินดีในอาหาร การสำรวจสลากกำกับคุณค่าทางโภชนาการของนมที่จำหน่ายในประเทศไทยอย่างไม่เป็นทางการพบว่า นมผงดัดแปลงสำหรับทารกและเด็ก (ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์จากต่างประเทศ) ทุกชนิด และนมยูเอชทีบางชนิดระบุว่า มีการเสริมวิตามินดี อย่างไรก็ตามยังไม่มีการควบคุมและตรวจสอบว่ามีการเสริมวิตามินดี ในปริมาณตามที่ระบุไว้จริงหรือไม่ นอกจากการบริโภควิตามินดีจากอาหารทั่วไปและผลิตภัณฑ์อาหารเสริมวิตามินดีแล้ว ยังมีการบริโภควิตามินดีที่เตรียมมาในรูปยาเม็ด ซึ่งเป็นที่นิยมกันอย่างมากในผู้สูงอายุเพื่อป้องกันและรักษาโรคกระดูกพรุน ซึ่งการบริโภควิตามินดีในรูปยาเม็ดนี้ต้องระวังการเกิดพิษจากการบริโภควิตามินดีมากเกินไป โดยเฉพาะเมื่อบริโภควิตามินดีรวมกับการเสริมแคลเซียม

## 6.5 วิตามินเค

### Vitamin K

#### สาระสำคัญ

วิตามินเค ทำหน้าที่เป็นโคเอนไซม์ในการสังเคราะห์โปรตีนหลายชนิดที่ใช้ในกระบวนการแข็งตัวของเลือดและเมตาบอลิซึมของกระดูก นอกจากนี้อาจมีบทบาทเกี่ยวข้องกับการเกิดโรคเรื้อรังบางชนิด ภาวะการขาดวิตามินเคทำให้การแข็งตัวของเลือดช้ากว่าปกติ ซึ่งมักพบในเด็กแรกเกิด สำหรับผู้ใหญ่ มักไม่พบการขาดวิตามินเค และยังไม่มียาเกี่ยวกับอาการผิดปกติที่เกิดจากการบริโภควิตามินเค ปริมาณสูง การกำหนดปริมาณวิตามินเคที่ควรได้รับประจำวัน อาศัยหลักปริมาณสารอาหารที่ได้รับอย่างพอเพียงในแต่ละวัน (Adequate Intake, AI) และเนื่องจากข้อมูลของประเทศไทยมีไม่เพียงพอ จึงใช้ข้อกำหนดปริมาณสารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันของประเทศสหรัฐอเมริกา พ.ศ. 2544 ปริมาณวิตามินเคที่ควรได้รับประจำวันสำหรับทารก 0-5 เดือน คือ 2 ไมโครกรัม ทารก 6-11 เดือน 2.5 ไมโครกรัม เด็กอายุ 1-3 ปี 30 ไมโครกรัม อายุ 4-8 ปี 55 ไมโครกรัม วัยรุ่นชายและหญิงอายุ 9-18 ปี 60-75 ไมโครกรัม ผู้ใหญ่อายุ 19 ปีขึ้นไปชาย 120 ไมโครกรัม หญิง 90 ไมโครกรัม สำหรับปริมาณวิตามินเค ที่ควรได้รับประจำวันของหญิงตั้งครรภ์และหญิงให้นมบุตรมีค่าเท่ากับในผู้ใหญ่

## 6.6 แมกนีเซียม Magnesium

### สาระสำคัญ

แมกนีเซียมมีบทบาทสำคัญในร่างกาย คือ เป็นโคแฟกเตอร์ของเอนไซม์จำนวนมาก มีบทบาทในการควบคุมอุณหภูมิ การยืดหดของกล้ามเนื้อ การสังเคราะห์โปรตีน ถ้าปริมาณแมกนีเซียมในเลือดต่ำจะมีความสัมพันธ์กับความเสี่ยงต่อการเกิดโรคเรื้อรังต่างๆ เช่น โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคความดันโลหิตสูง และโรคกระดูกพรุน เป็นต้น คนปกติมักไม่พบการขาดแมกนีเซียมเนื่องจากแมกนีเซียมมีในอาหารเกือบทุกชนิด ในประเทศไทยข้อมูลการบริโภคแมกนีเซียมมีน้อยมาก จึงได้นำข้อมูลของประเทศในแถบเอเชียมาพิจารณาร่วมด้วยและได้กำหนดปริมาณแมกนีเซียมที่ควรได้รับประจำวันของคนไทยดังนี้ ทารก 0-11 เดือนวันละ 30 มิลลิกรัม เด็กอายุ 1-3 ปี 60 มิลลิกรัม อายุ 4-8 ปี 80-120 มิลลิกรัม วัยรุ่นชายและหญิงอายุ 9-18 ปี 170-290 มิลลิกรัม ผู้ใหญ่อายุตั้งแต่ 19 ปีชายและหญิง 240-320 มิลลิกรัม หญิงตั้งครรภ์มีความต้องการแมกนีเซียมเพิ่มขึ้นอีกวันละ 30 มิลลิกรัม

## ตอนที่ 7

# แร่ธาตุที่ร่างกายต้องการปริมาณน้อย

## 7.1 เหล็ก

### Iron

#### สาระสำคัญ

ธาตุเหล็กเป็นแร่ธาตุที่ร่างกายต้องการในปริมาณน้อย แต่สำคัญเนื่องจากเป็นส่วนประกอบของฮีโมโกลบินในเม็ดเลือดแดง การขาดธาตุเหล็กจะทำให้เป็นโรคโลหิตจาง ซึ่งปัจจุบันยังคงเป็นปัญหาทางโภชนาการและสาธารณสุขที่สำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเทศที่กำลังพัฒนา ธาตุเหล็กมีความสำคัญในทุกกลุ่มอายุ ในช่วง 2 ขวบปีแรก ธาตุเหล็กมีความสำคัญต่อพัฒนาการและการเรียนรู้ ในเด็กโตและผู้ใหญ่ธาตุเหล็กมีความสำคัญต่อการพัฒนาศักยภาพด้านสมรรถภาพการทำงาน ปริมาณธาตุเหล็กอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับทารกอายุ 0-5 เดือน เท่ากับปริมาณธาตุเหล็กในน้ำนมแม่ ทารกอายุ 6-11 เดือน เท่ากับ 9.3 มิลลิกรัมต่อวัน ในเด็กอายุ 1-8 ปี เท่ากับ 5.8-8.1 มิลลิกรัมต่อวัน วัยรุ่นชายอายุ 9-18 ปี เท่ากับ 11.8-16.6 มิลลิกรัมต่อวัน วัยรุ่นหญิงอายุ 9-12 ปี เท่ากับ 11.8 มิลลิกรัมต่อวัน เมื่ออยู่ในวัยมีประจำเดือน ความต้องการธาตุเหล็กจะเพิ่มขึ้น จึงควรบริโภคธาตุเหล็กเพิ่มขึ้นคือ อายุ 9-18 ปี ควรบริโภคธาตุเหล็กวันละ 19.1-28.2 มิลลิกรัม อายุ 19-50 ปี วันละ 24.7 มิลลิกรัม สำหรับผู้ใหญ่อายุ 51 ปีขึ้นไป ควรบริโภคธาตุเหล็กเพียงวันละ 9.4 มิลลิกรัม ผู้ใหญ่ชายอายุตั้งแต่ 19 ปีขึ้นไป และผู้สูงอายุชายควรบริโภคธาตุเหล็กวันละ 10.4 มิลลิกรัม การที่คนไทยควรบริโภคธาตุเหล็กสูงกว่าคนอเมริกัน เนื่องจาก bioavailability ของธาตุเหล็กในอาหารไทยน้อยกว่าอาหารของประเทศสหรัฐอเมริกา เหล็กที่อยู่ในรูปของฮีมซึ่งอยู่ในเนื้อสัตว์จะถูกดูดซึมได้ดีกว่าธาตุเหล็กที่อยู่ในรูปที่ไม่ใช่ฮีมซึ่งพบในพืชถึงแม้จะมีรายงานว่าวิตามินซีจะช่วยให้การดูดซึมของธาตุเหล็กที่ไม่ใช่ฮีมแต่ก็ยังไม่เพียงพอ นอกจากนี้ในพืชผักจะมีสารที่ขัดขวางการดูดซึมของธาตุเหล็ก เช่น ไฟเตท และแทนนิน

สำหรับในหญิงตั้งครรภ์มีความต้องการธาตุเหล็กสูงเกินกว่าที่จะได้รับจากอาหารอย่างเพียงพอ จำเป็นต้องมีการเสริมธาตุเหล็ก ซึ่งองค์การอนามัยโลกแนะนำให้มีการเสริมธาตุเหล็กในรูปยาเม็ดวันละ 60 มิลลิกรัม ตลอดระยะเวลาของการตั้งครรภ์ สำหรับหญิงให้นมบุตรควรบริโภคธาตุเหล็กวันละ 15 มิลลิกรัม

## 7.2 ทองแดง Copper

### สาระสำคัญ

ทองแดงเป็นแร่ธาตุที่ร่างกายต้องการปริมาณน้อย ทองแดงเป็นส่วนประกอบของ metalloenzymes กลุ่ม oxidases เช่น monoamine oxidase, lysyl oxidase, ferroxidase, cytochrome C oxidase และ copper/zinc superoxide dismutase (Cu/Zn SOD) เป็นต้น ปริมาณทองแดงที่ควรได้รับทองแดงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับทารก 0-5 เดือนเท่ากับปริมาณน้ำนมแม่ที่บริโภค 6-11 เดือน 220 ไมโครกรัมต่อวัน เด็กชายหญิงอายุ 1-3 ปี 340 ไมโครกรัมต่อวัน อายุ 4-8 ปี 440 ไมโครกรัมต่อวัน ผู้ใหญ่ทั้งชายและหญิงเท่ากับ 900 ไมโครกรัมต่อวัน หญิงตั้งครรภ์และหญิงให้นมบุตรควรได้รับทองแดงเพิ่มขึ้นวันละ 100 และ 400 ไมโครกรัมตามลำดับ นอกจากนี้ได้มีการกำหนดปริมาณสูงสุดของทองแดงที่รับได้ในแต่ละวันในผู้ใหญ่เท่ากับ 10 มิลลิกรัมต่อวัน ซึ่งเป็นปริมาณที่ยังไม่เป็นอันตรายต่อตับ



## 7.3 ไอโอดีน

### Iodine

#### สาระสำคัญ

ไอโอดีน เป็นสารอาหารที่ร่างกายต้องใช้เพื่อการสร้างฮอร์โมนของต่อมธัยรอยด์ ซึ่งทำหน้าที่ควบคุมอวัยวะต่างๆ ของร่างกายให้ทำงานตามปกติ ไอโอดีนซึมเข้ากระแสเลือดและไปกระตุ้นระบบสมองและประสาทให้เจริญเติบโตและมีพัฒนาการ อันจะส่งผลต่อสติปัญญาและการเรียนรู้ ช่วงที่ร่างกายต้องการสารไอโอดีนมากเป็นช่วงที่ร่างกายกำลังเปลี่ยนแปลงเช่น ระยะตั้งครรภ์ ระยะให้นมบุตร และระยะที่กำลังเจริญเติบโต การกำหนดปริมาณสารไอโอดีนที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย ใช้ข้อมูลขององค์การระหว่างประเทศคือ International Council for Control of Iodine Deficiency Disorders (ICCIDD) องค์การอนามัยโลก (World Health Organization, WHO) และ องค์การเด็กแห่งสหประชาชาติ (UNICEF) ดังนี้ ทารกแรกเกิด จนถึงอายุ 5 ปี ควรได้รับสารไอโอดีนวันละ 90 ไมโครกรัม เด็กอายุ 6-12 ปี ควรได้รับวันละ 120 ไมโครกรัม เด็กวัยรุ่น 13-18 ปี ควรได้รับวันละ 150 ไมโครกรัม ผู้ใหญ่ชายและหญิงอายุ 19 ปีขึ้นไป ควรได้รับวันละ 150 ไมโครกรัม สำหรับหญิงตั้งครรภ์ และหญิงให้นมบุตร ควรได้รับสารไอโอดีนเพิ่มอีกวันละ 50 ไมโครกรัม

## 7.4 สังกะสี

### Zinc

#### สาระสำคัญ

ธาตุสังกะสีมีความสำคัญต่อการทำงานของเอนไซม์โปรตีนและการแสดงออกของหน่วยพันธุกรรม ในทุกระบบของสิ่งมีชีวิต ภาวะการขาดธาตุสังกะสีก่อให้เกิดความผิดปกติของการเจริญเติบโต ระบบภูมิคุ้มกันการทำงานของอวัยวะสืบพันธุ์ และระบบประสาทที่ควบคุมพฤติกรรมต่าง ๆ สำหรับข้อมูลของประเทศไทยยังมีการศึกษาน้อยมาก อย่างไรก็ตามจากการคาดการณ์โดยอาศัยฐานข้อมูลอาหารของประชากรในภาพรวมและข้อมูลความชุกของภาวะเตี้ยแคระในเด็กอายุต่ำกว่า 5 ปี ประเทศไทยได้รับการจัดให้มีความเสี่ยงต่อภาวะขาดธาตุสังกะสีในระดับปานกลาง ส่วนการกำหนดปริมาณธาตุสังกะสีที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย ได้อาศัยกรอบแนวคิดและเกณฑ์ของคณะกรรมการนานาชาติด้านโภชนาการของธาตุสังกะสี (International Zinc Nutrition Consultative Group, IZiNCG) โดยคำนวณปริมาณธาตุสังกะสีที่ร่างกายควรได้รับเพื่อทดแทนส่วนที่สูญเสียประจำวัน รวมกับปริมาณที่ร่างกายต้องการเพิ่มขึ้นเพื่อการเจริญเติบโต หรือการทดแทนเซลล์และเนื้อเยื่อที่หมดอายุไป จากนั้นจึงพิจารณาจัดปรับด้วยระดับการดูดซึมธาตุสังกะสีในอาหารแบบผสมผสาน (mixed diet) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ด้วยเกณฑ์ดังกล่าวนี้ปริมาณธาตุสังกะสีที่ควรได้รับประจำวันสำหรับผู้ใหญ่ชายและหญิงคือ 13 และ 7 มิลลิกรัมตามลำดับ สำหรับปริมาณสูงสุดของสังกะสีที่รับได้ในแต่ละวันโดยไม่พบอาการเป็นพิษของธาตุสังกะสีสำหรับผู้ใหญ่ทั้งชายและหญิง กำหนดไว้ที่ 40 มิลลิกรัม

## 7.5 โครเมียม

### Chromium

#### สาระสำคัญ

โครเมียมทำหน้าที่เสริมการทำงานของฮอร์โมนอินซูลินทั้งในสิ่งมีชีวิตและหลอดทดลองเนื่องจากข้อมูลค่าประมาณของความต้องการโครเมียมที่ควรได้รับประจำวัน (Estimated Average Requirement, EAR) ไม่เพียงพอ จึงไม่สามารถคำนวณหาค่าโครเมียมที่ควรได้รับประจำวัน (Recommended Dietary Allowance, RDA) ได้ ดังนั้นจึงใช้ค่าปริมาณโครเมียมที่พอเพียงในแต่ละวัน (Adequate Intake, AI) ซึ่งเท่ากับ 35 ไมโครกรัมต่อวันในเพศชาย และ 25 ไมโครกรัมต่อวัน ในเพศหญิง ในการกำหนดค่าปริมาณโครเมียมอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน (Dietary Reference Intake, DRI) ปัจจุบันยังไม่มีข้อมูลเพียงพอที่จะกำหนดค่าปริมาณสูงสุดของโครเมียมที่รับได้ในแต่ละวัน

## 7.6 มังกานีส Manganese

### สาระสำคัญ

มังกานีสเป็นแร่ธาตุปริมาณน้อยที่มีความสำคัญต่อการทำงานของสมอง การสร้างกระดูกและระบบเอนไซม์ต่างๆ ในร่างกาย ปัจจุบันข้อมูลทางโภชนาการของมังกานีสยังไม่เพียงพอ เนื่องจากไม่มีตัวบ่งชี้ (biomarker) ที่ดีที่จะวัดภาวะโภชนาการของมังกานีส อย่างไรก็ตามความผิดปกติของเมตาบอลิซึมของมังกานีสอาจทำให้เกิดภาวะที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ด้วยเหตุผลดังกล่าวการกำหนดปริมาณมังกานีสที่ควรได้รับประจำวันจึงใช้ข้อมูลจากหลายประเทศดังนี้ ทารก 0-5 เดือน เท่ากับปริมาณมังกานีสในน้ำนมแม่ (0.003 มิลลิกรัม) ทารก 6-11 เดือน 0.6 มิลลิกรัม เด็กอายุ 1-3 ปี 1.2 มิลลิกรัม อายุ 4-8 ปี 1.5 มิลลิกรัม วัยรุ่นชายอายุ 9-12 ปี และ 13-18 ปี 1.9 และ 2.2 มิลลิกรัมตามลำดับ วัยรุ่นหญิงอายุ 9-18 ปี 1.6 มิลลิกรัม ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุชายและหญิง 2.3 และ 1.8 มิลลิกรัมตามลำดับ สำหรับหญิงตั้งครรภ์เพิ่มอีกวันละ 0.2 มิลลิกรัมและหญิงให้นมบุตรเพิ่มอีกวันละ 0.8 มิลลิกรัม

## 7.7 โมลิบดีนัม Molybdenum

### สาระสำคัญ

ความสำคัญของโมลิบดีนัมซึ่งเป็นแร่ธาตุที่ร่างกายต้องการปริมาณน้อยคือ เป็นโคแฟกเตอร์ของเอนไซม์จำนวนหนึ่ง ข้อมูลการศึกษาเกี่ยวกับโมลิบดีนัมในคนไทยนั้นมียังไม่เพียงพอ จึงใช้ข้อมูลของประเทศสหรัฐอเมริกา โดยกำหนดปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันในทารก 0-5 และ 6-11 เดือน คือ 2 และ 3 ไมโครกรัมตามลำดับ เด็กอายุ 1-3 ปี 17 ไมโครกรัม อายุ 4-8 ปี 22 ไมโครกรัม วัยรุ่นชายและหญิงอายุ 9-18 ปี 34-43 ไมโครกรัม ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุชายและหญิง 45 ไมโครกรัม สำหรับปริมาณอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันของหญิงตั้งครรภ์และหญิงให้นมบุตรให้เพิ่มอีกวันละ 5 ไมโครกรัม

## ตอนที่ 8

# น้ำและอิเล็กโทรไลต์

## 8.1 น้ำ

### Water

#### สาระสำคัญ

น้ำเป็นสิ่งจำเป็นในการดำรงชีพของสิ่งมีชีวิต ปฏิกริยาที่เกิดขึ้นในกระบวนการครองธาตุ (metabolic process) ต่างๆ ในร่างกายล้วนอาศัยน้ำเป็นตัวกลาง เซลล์ต่างๆ ในร่างกายของมนุษย์ นอกจากอยู่ในสิ่งแวดล้อมที่เป็นน้ำแล้ว ยังมีเกลือแร่ซึ่งจัดเป็นอิเล็กโทรไลต์ (electrolytes) ที่สำคัญ ละลายอยู่ในส่วนที่เป็นน้ำทั่วร่างกาย การเปลี่ยนแปลงของน้ำจะมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้านความเข้มข้นของเกลือแร่และการเปลี่ยนแปลงของเกลือแร่จะมีผลทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงด้านการกระจายของน้ำ ซึ่งจะส่งผลต่อการทำงานของเซลล์ต่างๆ ภายในร่างกาย ดังนั้นน้ำและอิเล็กโทรไลต์ จึงมีความสัมพันธ์กันจนไม่สามารถ แยกจากกันได้ ความต้องการน้ำของร่างกายขึ้นกับความต้องการพลังงานของแต่ละกลุ่มอายุ ความต้องการน้ำของทารกอายุ 0-5 เดือน ขึ้นกับปริมาณพลังงานที่ทารกได้รับจากน้ำนมแม่ ทารกอายุ 6-11 เดือน ต้องการน้ำประมาณ 800 มิลลิลิตรต่อวัน เด็กอายุ 1-3, 4-5 และ 6-8 ปี มีความต้องการน้ำ 1,000, 1,300 และ 1,400 มิลลิลิตรต่อวันตามลำดับ วัยรุ่นผู้ชายอายุ 9-18 ปี มีความต้องการน้ำ 1,700-2,250 มิลลิลิตรต่อวัน วัยรุ่นผู้หญิงอายุ 9-18 ปี มีความต้องการน้ำ 1,600-1,850 มิลลิลิตรต่อวัน ผู้ใหญ่ผู้ชาย อายุ 19-70 ปี มีความต้องการน้ำ 2,150-2,700 มิลลิลิตรต่อวัน ผู้ใหญ่ผู้หญิงอายุ 19-70 ปีมีความต้องการน้ำ 1,750 มิลลิลิตรต่อวัน ผู้สูงอายุผู้ชายและผู้หญิงต้องการ 1,750 และ 1,550 มิลลิลิตรต่อวัน ตามลำดับ หญิงตั้งครรภ์ไตรมาสที่ 2 และ 3 ควรเพิ่มอีก 300 มิลลิลิตร จากความต้องการน้ำของผู้ใหญ่ ผู้หญิง และหญิงให้นมบุตรหลังคลอดบุตรจนถึง 1 ปีควรเพิ่มอีก 500 มิลลิลิตรจากความต้องการน้ำของผู้ใหญ่ผู้หญิง

## 8.2 โซเดียม Sodium

### สาระสำคัญ

โซเดียมจัดเป็นเกลือแร่ที่แตกตัวเป็นอิเล็กโทรไลต์ที่สำคัญของของเหลวภายนอกเซลล์ เป็นไอออนที่มีประจุบวก (cation)\* มีอิทธิพลต่อการกระจายของน้ำในร่างกาย หน้าที่ที่สำคัญของโซเดียมคือรักษาระดับความเข้มข้นของออสโมลาริตีในของเหลวภายนอกเซลล์ ในขณะที่เกลือโปตัสเซียมรักษาระดับของออสโมลาริตีของของเหลวภายในเซลล์ ออสโมลาริตีของของเหลวภายนอกและภายในเซลล์จะเท่ากันด้วยการปรับความสมดุล โดยการให้น้ำผ่านเข้าหรือออกจากเซลล์ ปริมาณน้ำภายนอกเซลล์จะต้องมีเพียงพอ โดยเฉพาะในส่วนของของเหลวในหลอดเลือดเพื่อให้เลือดไหลเวียน นำอาหารและออกซิเจนไปเลี้ยงเซลล์ในอวัยวะต่างๆ ได้

โซเดียมที่สามารถแลกเปลี่ยนได้สำหรับทารกในครรภ์จะมีค่าเฉลี่ยประมาณ 85 มิลลิอีควิวเลนต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม ถ้าเปรียบเทียบกับผู้ใหญ่จะมีค่าเพียง 40 มิลลิอีควิวเลนต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม เนื่องจากทารกในครรภ์มีกระดูกอ่อน เนื้อเยื่อเกี่ยวพันและของเหลวภายนอกเซลล์ปริมาณมาก ซึ่งเนื้อเยื่อเหล่านี้มีโซเดียมเป็นองค์ประกอบอยู่มาก ในขณะที่มีจำนวนเซลล์มวลกล้ามเนื้อของทารกมีน้อย<sup>(1)</sup>

ถึงแม้ว่าผนังเซลล์จะมีคุณสมบัติในการยอมให้สารละลายผ่านเข้าออกได้ เซลล์จะรักษาความเข้มข้นของโซเดียมภายในเซลล์ไว้ที่ 10 มิลลิอีควิวเลนต่อลิตร โดยจะป้องกันไม่ให้โซเดียมเข้าเซลล์ได้อีก โซเดียมส่วนเกินที่เข้ามาภายในเซลล์จะถูกปั๊มออกจากเซลล์ โดยกระบวนการโซเดียม-โปตัสเซียมปั๊ม (sodium-potassium pump) ซึ่งมีการใช้พลังงาน ความเข้มข้นของโซเดียมภายนอกเซลล์จะมีค่าประมาณ 130-150 มิลลิอีควิวเลนต่อลิตร

ร่างกายรักษาปริมาณของโซเดียมให้อยู่ในเกณฑ์ปกติ โดยปรับอัตราการขับถ่ายให้อยู่ในสภาพสมดุลกับปริมาณที่ร่างกายได้รับในแต่ละวัน การขาดโซเดียมในคนปกติจึงเกิดได้ยาก ร่างกายขับถ่ายโซเดียมได้ 3 ทาง คือ เหงื่อ ปัสสาวะ และอุจจาระ การขับออกมีกลไกในการควบคุมปริมาณของโซเดียม เมื่อปริมาณของโซเดียมมีการเปลี่ยนแปลง มีผลให้ออสโมลาริตีและปริมาณของของเหลวภายนอกเซลล์เปลี่ยนแปลงด้วย ร่างกายจะพยายามรักษาแรงดึงน้ำของของเหลวภายนอกเซลล์หรือระดับของโซเดียมในเลือดไม่ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงจนเกิดอันตราย โดยการกักเก็บหรือขับถ่ายโซเดียม หรือน้ำหรือทั้งสองอย่างก็ได้ นอกจากนั้นเมื่อร่างกายขาดน้ำ หรือความเข้มข้นของโซเดียมในเลือดสูง จะกระตุ้นกลไกการกระหายน้ำเพื่อให้ร่างกายได้รับน้ำเพิ่ม เป็นการเพิ่มปริมาณของของเหลวและลดความเข้มข้นของโซเดียมด้วย

ความต้องการโซเดียมของทารกอายุ 0-5 เดือน ขึ้นกับปริมาณน้ำนมแม่ที่เด็กปกติได้รับจากน้ำนมแม่ ทารกอายุ 6-11 เดือน มีความต้องการ 175-550 มิลลิกรัมต่อวัน เด็กอายุ 1-3 ปี มีความต้องการ 225-675 มิลลิกรัมต่อวัน เด็กอายุ 4-5 และ 6-8 ปี มีความต้องการ 300-950 มิลลิกรัมต่อวัน



วัยรุ่นผู้ชายอายุ 9-12, 13-15 และ 16-18 ปี มีความต้องการ 400-1,175, 500-1,500 และ 525-1,600 มิลลิกรัมต่อวัน ตามลำดับ วัยรุ่นผู้หญิงอายุ 9-12, 13-15 และ 16-18 ปี มีความต้องการ 350-1,100, 400-1,250 และ 425-1,275 มิลลิกรัมต่อวัน ตามลำดับ ผู้ใหญ่ผู้ชายอายุ 19-30 ปี มีความต้องการ 500-1,475 มิลลิกรัมต่อวัน ผู้ใหญ่ผู้ชายอายุ 31-70 ปี มีความต้องการ 475-1,450 มิลลิกรัมต่อวัน ผู้ใหญ่ผู้ชายอายุมากกว่า 70 ปี ขึ้นไป มีความต้องการ 400-1,200 มิลลิกรัมต่อวัน ผู้ใหญ่ผู้หญิงอายุ 19-70 ปี มีความต้องการ 400-1,200 มิลลิกรัมต่อวัน ผู้ใหญ่ผู้หญิงอายุมากกว่า 70 ปี มีความต้องการ 350-1,050 มิลลิกรัมต่อวัน หญิงตั้งครรภ์ไตรมาสที่ 2 และ 3 ความต้องการเพิ่มขึ้นจากปกติอีก 50-200 มิลลิกรัมต่อวัน หญิงให้นมบุตร ความต้องการเพิ่มจากปกติอีก 125-350 มิลลิกรัมต่อวัน

## 8.3 โปตัสเซียม Potassium

### สาระสำคัญ

โปตัสเซียมจัดเป็นเกลือแร่ที่แตกตัวเป็นอิเล็กโทรไลต์ที่สำคัญของของเหลวภายในเซลล์ เป็นไอออนที่มีประจุบวก (cation)\* มีอิทธิพลต่อการกระจายของน้ำในร่างกายหน้าที่ที่สำคัญ<sup>(1)</sup> ของโปตัสเซียมคือ รักษาระดับความเข้มข้นของออสโมลาริตีในของเหลวภายในเซลล์ ออสโมลาริตีของของเหลวภายนอกและภายในเซลล์ให้เท่ากันด้วยการปรับความสมดุลของน้ำและความเป็นกรด-ด่างภายในร่างกาย โดยให้น้ำผ่านเข้าหรือออกจากเซลล์ โปตัสเซียมผ่านเข้าเซลล์ได้โดยอาศัยเอนไซม์ Na-K ATPase โปตัสเซียมช่วยในการหดตัวของกล้ามเนื้อ การนำความรู้สึกทางประสาท และช่วยในการทำงานของเอนไซม์ภายในเซลล์หลายชนิดที่เกี่ยวกับกระบวนการเมตาบอลิซึม เกลือโปตัสเซียมที่บริโภคจะดูดซึมเข้าร่างกายได้ บางส่วนของโปตัสเซียมที่ขับออกมากับอุจจาระขึ้นกับระดับของฮอร์โมนอัลโดสเตอโรน

คนปกติจะได้โปตัสเซียมจากอาหารประมาณวันละ 1,950-3,900 มิลลิกรัม (เทียบเท่ากับ 50-100 มิลลิอ็อกวิวาเลนท์) ความต้องการโปตัสเซียมขึ้นกับความต้องการพลังงาน โดยกำหนดค่าความต้องการโปตัสเซียมเป็น 3-5 มิลลิอ็อกวิวาเลนท์ต่อความต้องการพลังงาน 100 กิโลแคลอรีต่อวัน

ความต้องการโปตัสเซียมของทารกอายุ 0-5 เดือน ขึ้นกับปริมาณน้ำนมแม่ที่เด็กปกติได้รับจากน้ำนมแม่ ทารกอายุ 6-11 เดือน มีความต้องการ 925-1,550 มิลลิกรัมต่อวัน เด็กอายุ 1-3 ปี มีความต้องการ 1,175-1,950 มิลลิกรัมต่อวัน เด็กอายุ 4-5 และ 6-8 ปี มีความต้องการ 1,525-2,550 และ 1,625-2,725 มิลลิกรัมต่อวัน วัยรุ่นผู้ชายอายุ 9-12, 13-15 และ 16-18 ปี มีความต้องการ 1,975-3,325 2,450-4,100 และ 2,700-4,500 มิลลิกรัมต่อวัน ตามลำดับ วัยรุ่นผู้หญิงอายุ 9-12, 13-15 และ 16-18 ปี มีความต้องการ 1,875-3,125, 2,100-3,500 และ 2,150-3,600 มิลลิกรัมต่อวัน ตามลำดับ ผู้ใหญ่ผู้ชายอายุ 19-30 ปี มีความต้องการ 2,525-4,200 มิลลิกรัมต่อวัน ผู้ใหญ่ผู้ชายอายุ 31-70 ปีมีความต้องการ 2,450-4,100 มิลลิกรัมต่อวัน ผู้ใหญ่ผู้ชายอายุมากกว่า 70 ปีขึ้นไป มีความต้องการ 2,050-3,400 มิลลิกรัมต่อวัน ผู้ใหญ่ผู้หญิงอายุ 19-70 ปี มีความต้องการ 2,050-3,400 มิลลิกรัมต่อวัน ผู้ใหญ่ผู้หญิงอายุมากกว่า 70 ปี มีความต้องการ 1,825-3,025 มิลลิกรัมต่อวัน หญิงตั้งครรภ์ไตรมาสที่ 2 และ 3 ความต้องการเพิ่มขึ้นจากปกติอีก 350-575 มิลลิกรัมต่อวัน หญิงให้นมบุตร มีความต้องการเพิ่มจากปกติอีก 575-975 มิลลิกรัมต่อวัน

หมายเหตุ: \* 1 มิลลิอ็อกวิวาเลนท์ของโปตัสเซียม = โปตัสเซียม 39 มิลลิกรัม

### ข้อมูลทั่วไป

การศึกษาในเขตชนบทภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยในกลุ่มประชากรที่ใช้แรงงานในไร่อ้อย พบว่าประมาณร้อยละ 30 ของประชากรที่ทำการศึกษามีค่าของโปตัสเซียมในเลือดตลอดปีเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์ต่ำ และประมาณร้อยละ 70-90 มีค่าเฉลี่ยตลอดปีของระดับของโปตัสเซียมที่ขับถ่าย

## 8.4 คลอไรด์ Chloride

### สาระสำคัญ

คลอไรด์เป็นธาตุที่มีประจุลบ (anion)\* มีมากที่สุดและกระจายอยู่ในส่วนของของเหลวภายนอกเซลล์ มีความสำคัญในการช่วยรักษาปริมาณน้ำและสารอิเล็กโทรไลต์ทั้งหมดในร่างกายให้อยู่ในสภาพสมดุล ปริมาณที่พบในของเหลวในเลือดมีค่า 96-106 มิลลิอีควิวเลนต่อลิตร คลอไรด์เป็นส่วนประกอบที่จำเป็นของน้ำย่อยในกระเพาะอาหารและน้ำไซสันทหลัง พบคลอไรด์ปริมาณน้อยในเซลล์ทุกชนิดของร่างกาย (ปริมาณคลอไรด์ในเม็ดเลือดแดงประมาณ 75 มิลลิอีควิวเลนต่อกิโลกรัม)<sup>(1)</sup> การดูดซึมคลอไรด์จะเกิดขึ้นที่บริเวณปลายของท่อไตส่วนต้นพร้อมกับโซเดียม การดูดซึมต้องใช้พลังงาน (active transport) ค่าของคลอไรด์ในของเหลวในเลือดมีความสัมพันธ์โดยตรงกับค่าของโซเดียม ปริมาณคลอไรด์ในของเหลวในเลือดสูงได้เนื่องจากการทำงานของไตผิดปกติ หรือผู้ป่วยกินยาที่มีคลอไรด์สูง<sup>(2)</sup> ทำให้เกิดภาวะเลือดเป็นกรด(hyperchloremic acidosis)

การกำหนดค่าความต้องการคลอไรด์ของคนปกติมีค่าเท่ากับ 1-3 มิลลิอีควิวเลนต่อความต้องการพลังงาน 100 กิโลแคลอรีต่อวัน<sup>(3,4,5)</sup> ความต้องการคลอไรด์ของทารกอายุ 0-5 เดือน ขึ้นกับปริมาณน้ำนมแม่ที่เด็กปกติได้รับจากน้ำนมแม่ ทารกอายุ 6-11 เดือน มีความต้องการ 275-550 มิลลิกรัมต่อวัน เด็กอายุ 1-3, 4-5 และ 6-8 ปี ต้องการ 350-700, 450-900 และ 500-975 มิลลิกรัมต่อวัน ตามลำดับ วัยรุ่นผู้ชายอายุ 9-12, 13-15 และ 16-18 ปี ต้องการ 600-1,200, 750-1,500 และ 825-1,650 มิลลิกรัมต่อวัน ตามลำดับ วัยรุ่นผู้หญิงอายุ 9-12, 13-15 และ 16-18 ปี ต้องการ 550-1,125, 625-1,250 และ 650-1,300 มิลลิกรัมต่อวัน ตามลำดับ ผู้ใหญ่ผู้ชายอายุ 19-30, 31-70 และอายุมากกว่า 70 ปี ต้องการ 750-1,500, 725-1,475 และ 600-1,225 มิลลิกรัมต่อวัน ผู้ใหญ่ผู้หญิงอายุ 19-70 ปี ต้องการ 600-1,225 มิลลิกรัมต่อวัน ผู้ใหญ่ผู้หญิงอายุมากกว่า 70 ปี ต้องการ 600-1,075 มิลลิกรัมต่อวัน หญิงตั้งครรภ์ไตรมาสที่ 2 และ 3 มีความต้องการเพิ่มขึ้นจากปกติอีก 100-200 มิลลิกรัมต่อวัน หญิงให้นมบุตร ความต้องการเพิ่มจากปกติอีก 175-350 มิลลิกรัมต่อวัน ตั้งแต่หลังคลอดจนถึง 11 เดือน

## ตอนที่ 9

# ใยอาหาร และไฟโตรเอสโตรเจน

## 9.1 โยอาหาร Dietary Fiber

### สาระสำคัญ

โยอาหารมีทั้งชนิดไม่ละลายน้ำและละลายน้ำ โยอาหารชนิดที่ไม่ละลายน้ำ เช่น เซลลูโลส เฮมิเซลลูโลส ลิกนิน ไคติน และไคโตแซน โยอาหารชนิดที่ละลายน้ำ เช่น เบต้ากลูแคน เพคติน มิวซิเลจ อินูลิน แป้งที่ทนต่อการย่อย โยอาหารพบได้ใน ผัก ผลไม้ ธัญพืช ถั่วเมล็ดแห้ง เมล็ดพืช ฯลฯ แม้ว่าโยอาหารจะไม่ถูกดูดซึมในระบบทางเดินอาหาร แต่โยอาหารจะช่วยทำให้อาหารไม่อยู่ในลำไส้นาน ท้องไม่ผูก ลดความเสี่ยงต่อการเป็นมะเร็งลำไส้ใหญ่ เนื่องจากช่วยลดความเข้มข้นของสารก่อมะเร็ง และเร่งเวลาในการขับถ่าย เป็นการลดโอกาสที่เนื้อเยื่อของลำไส้ใหญ่จะสัมผัสกับสารก่อมะเร็งที่อาจมีอยู่ในอาหาร นอกจากนี้ยังช่วยลดความเสี่ยงต่อโรคอื่น ๆ เช่น โรคลำไส้โป่ง โรคท้องผูก โรคริดสีดวงทวาร โรคเบาหวาน โรคอ้วน โรคหัวใจและหลอดเลือด ผู้ใหญ่ควรบริโภคโยอาหารวันละ 25 กรัม สำหรับเด็กคิดจากอายุเป็นปีรวมกับอีก 5 กรัม เป็นจำนวนโยอาหารที่ควรบริโภคต่อวัน การบริโภคโยอาหารมากเกินไปอาจขัดขวางการดูดซึมของวิตามินและแร่ธาตุบางชนิด

## 9.2 ไฟโตเอสโตรเจน Phytoestrogens

### สาระสำคัญ

ไฟโตเอสโตรเจนจัดเป็นกลุ่มของสารที่พบในถั่วเหลือง ปัจจุบันสารกลุ่มนี้ได้รับความสนใจมากขึ้นเนื่องจากพบคุณสมบัติพิเศษที่ช่วยในการป้องกันโรคมะเร็ง โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคกระดูกพรุน และอาการที่เกิดจากวัยหมดประจำเดือน ในที่นี้จะกล่าวถึงเฉพาะไอโซฟลาโวนอยด์ (isoflavonoids) และไอโซฟลาโวน (isoflavones) ซึ่งมีการศึกษาและมีข้อมูลบ้างแล้ว