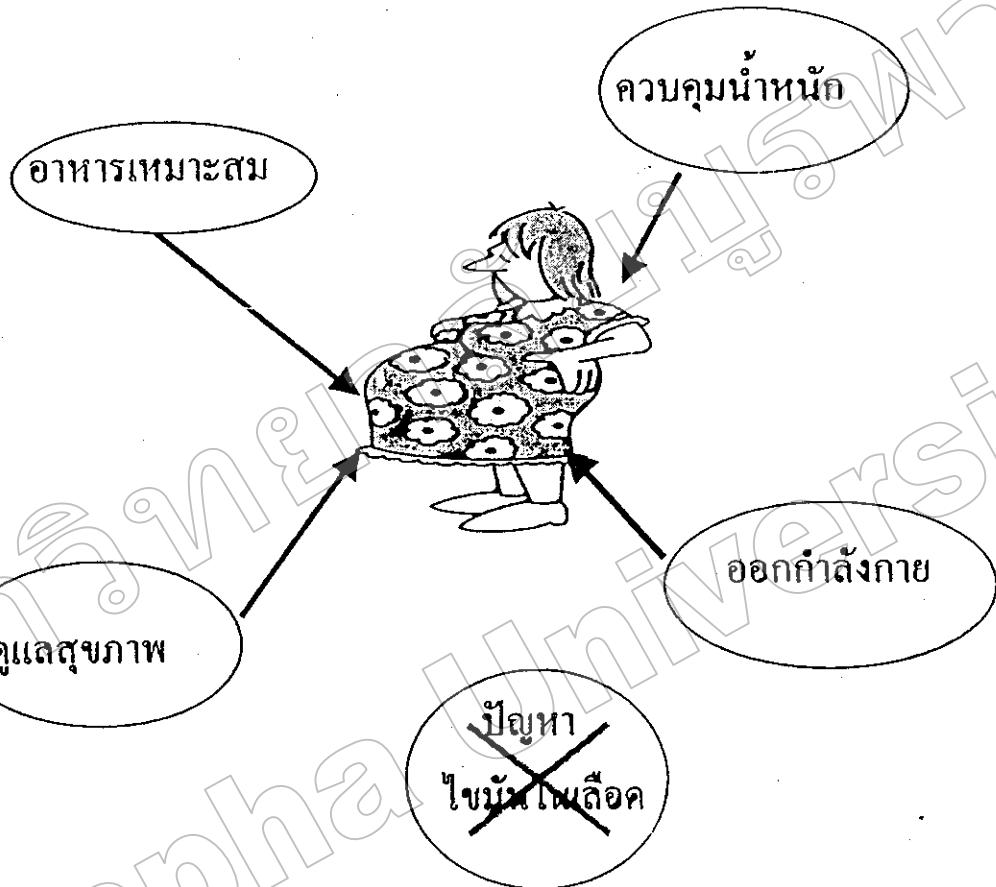


ระดับไขมันในเลือดของทารกและแรงงานหญิงมีครรภ์ที่ทำงาน
ในโรงงานอุตสาหกรรมในเขตภาคตะวันออก



อุมา อกินดี

ศิริพร จันทร์ฉาย

BURAPHA UNIVERSITY LIBRARY



3 2498 00234315 8

คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

เอกสารทางวิชาการหมายเลข 2

ISBN 974-384-038-9

ระดับไขมันในเลือดของทารกและแรงงานหญิงมีครรภ์ที่ทำงาน
ในโรงงานอุตสาหกรรมในเขตภาคตะวันออก

อุมา อกยินดี
ศิริพร จันทร์ฉาย
ธีรพงษ์ ถิรมนัส
อรพิน พองดี
สุนิศา แสงจันทร์

คณะสาธารณสุขศาสตร์
มหาวิทยาลัยบูรพา

AS ๐๐๔๖๓๒๔

๓๙ ส.ค. ๒๕๔๘

190668

ได้รับการสนับสนุนทุนการวิจัย จาก
งบประมาณแผ่นดิน

เอกสารทางวิชาการหมายเลข 2

ISBN 974-384-038-9

มิถุนายน ๒๕๔๗

กิตติกรรมประกาศ

ก่อนที่จะบรรลุผลสำเร็จของการวิจัยเรื่องนี้ สิ่งที่รับรู้และไม่อาจลืมได้ในชีวิตคือบทเรียนของอุปสรรคและความยากลำบากในการพัฒนาบุคคลอื่น ตลอดจนกระบวนการงานอย่าง บางกิจกรรมที่อุดมการความคุณ ที่ส่อเดามาตั้งแต่แรกก่อนการรับเป็นหัวหน้าโครงการวิจัย ด้วยทางเลือกที่มีจำกัดและทั้งๆที่รู้ว่าจะมีหลากหลายปัญหาที่ต้องเผชิญ หากลงมารับผิดชอบในฐานะดังกล่าว แต่ก็จำต้องศึกษาและรับคำแนะนำให้คำแนะนำที่ได้รับมองหมายและในฐานะผู้ร่วมทีม นอกจากการเพิ่มพูนสมรรถนะของคนเองแล้ว ยังทำให้ได้รับรู้ถึงสภาพของการทำงานอย่างไม่เต็มศักยภาพของบุคคล ดังนั้นทุกสิ่งที่เผชิญและพานพาในนามวิกดุคือกำไรและประสบการณ์สูงสุดอีกแบบฝึกหัดหนึ่ง

อีกด้านหนึ่งบนความท้อแท้ ทำมาหากายความเห็นอย่างล้าและความหลากหลายของอารมณ์ ความรู้สึก สิ่งที่ต้องใจจดและรำลึกถึงตลอดไปคือ น้ำใจและความช่วยเหลืออย่างดีซึ่ง ของผู้ช่วยศาสตราจารย์ธิติมาส หอมเทศ ไม่ว่าจะเป็นวิชาการ ความตระหง่าน กำลังใจให้รับอย่างมากน้ำยามาตลอด จึงขอขอบคุณเป็นอย่างสูงสำหรับทุกๆสิ่งที่มีให้มาสนับสนุน ขอขอบคุณ คุณนางรสรุ่งกิจ คุณหทัย เพ็ชรเจริญ และทีมแพทย์ พยาบาล จาก โรงพยาบาลศูนย์ชลบุรี โรงพยาบาลแม่และเด็กเขต ๑ กรุงเทพฯ และเขต ๓ ชลบุรี ที่อนุเคราะห์ในเรื่องข้อมูลและความสำคัญต่างๆ

ขอขอบคุณเป็นพิเศษสำหรับทุกกำลังใจและความเป็นเพื่อน/น้อง ที่สนับสนุนแบบที่สุด จาก Mr. Anderson ผู้ช่วยศาสตราจารย์ตีวรรณ อ่อนรัตน์ อาจารย์ยุวดี รอดจากภัย อาจารย์การดี อามา และท่านอื่นๆ รวมทั้งนิสิตคณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา ที่ช่วยเหลือและให้ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับการวิเคราะห์ข้อมูลอาหารและอื่นๆ

ท้ายที่สุดที่ไม่อาจลืมคือขอบคุณผู้ที่มีส่วนช่วยเหลือทุกท่านทั้งที่ช่วยให้เกิดความสำเร็จ และผู้ที่ช่วยให้เกิดความประจักษ์นั้นและล่าช้าในการดำเนินงานในวิจัยครั้งนี้

หัวหน้าโครงการวิจัยฯ

มิถุนายน 2547

บทคัดย่อ

ระดับไขมันในเลือดของทารกและแรงงานหญิงมีครรภ์ที่ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรม ในเขตภาคตะวันออก

อุมา ยกยันตี ศิริพร จันทร์ฉาย อรุพงษ์ ธรรมนัส ยรพิน ทองตี และสุนิศา แสงจันทร์

การวิจัยนี้วัดถุประสังค์ที่จะสำรวจอาหารบริโภค และความแตกต่างของปริมาณอาหารที่บริโภคกับระดับไขมันในเลือดของแรงงานหญิงมีครรภ์ที่ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมในเขตภาคตะวันออก โดยใช้ตัวอย่างจากประชากรกลุ่มดังกล่าวที่ตั้งครรภ์ปกติ และสุขภาพแข็งแรง จำนวน 70 ราย หลังจากนั้นได้แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงกว่ากลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดปกติโดยใช้รีดับ คลอเรสเตอรอล 200 มก./คล เป็นเกณฑ์แบ่ง สถิติที่ใช้คือ สถิติพารามาและ Mann-Whitney U test ที่ $p \leq 0.05$

ผลการศึกษาพบว่ากลุ่มหญิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดปกติมีตัดส่วนให้รับสารอาหารและพลังงานที่จำเป็นต่อร่างกายสูงกว่ากลุ่มหญิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดสูงโดยเปรียบเทียบแต่ปริมาณที่ได้รับของกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงนั้นไม่ต่างกับว่ามาตรฐานที่กำหนด ค่าเฉลี่ยของระดับไขมันในเลือดที่พบ เป็นดังนี้

| กลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูง(มก./คล) | กลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดปกติ(มก./คล) |
|--|---|
| Mean \pm SD | Mean \pm SD |

| | | |
|-------------------|--------------------|---------------------|
| Cholesterol | 233.21 ± 23.45 | 178.95 ± 16.21 |
| Triglyceride (TG) | 256.33 ± 29.40 | 256.20 ± 362.89 |
| LDL-C | 149.13 ± 10.53 | 137.12 ± 18.46 |
| HDL-C | 49.46 ± 8.80 | 42.43 ± 6.40 |

จากการศึกษาความแตกต่างของปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ได้รับกับค่าเฉลี่ยของระดับไขมันในเลือดของกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงกว่ากลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดปกตินั้น ไม่มีหลักฐานเพียงพอที่จะสรุปว่าระดับไขมันในเลือดของทั้งสองกลุ่มนั้นต่างกัน ($p\text{-value} > 0.05$) ยกเว้นการได้รับสารอาหาร โปรตีนสัตว์ที่พบว่ากลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงที่มีระดับไขมันในเลือดปกติเฉลี่ยต่ำกว่ากลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดปกติเท่ากับโดยเฉลี่ยเท่ากัน 31.1 มก./คล. โดยความแตกต่างคังกล่าวนั้นมีนัยสำคัญทางสถิติ($p\text{-value}=0.04$, 95% CI = -60.3 - 1.8)

ข้อเสนอแนะคือกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงควรหลีกเลี่ยงการอบบริโภคอาหารที่มีไขมัน
สูง โดยบริโภคพืช ผัก ผลไม้ให้มากขึ้น และออกกำลังกายสม่ำเสมอ ควบคุมน้ำหนักไม่ให้อ้วน

มหาวิทยาลัยบูรพา
Burapha University

Abstract

Plasma lipid Level Among Newborn and Pregnant Industrial Workers in The East of Thailand.

Hokjindee U., Chanchay S., Thiramanus T., Thongdee O., and Sangjun S.

The objectives of this survey study were to investigate the dietary intake and plasma lipid of Pregnant Industrial Workers in The East of Thailand, and to study the different between dietary intake and plasma lipid level of them. The sample sizes were 70 pregnant workers. The inclusion criteria were normal pregnancy and healthy. The cut points of hyperlipidemia were cholesterol >200 mg/dl. and/or triglyceride >150 mg/dl. Three-days food records and quantification of dietary nutrient intake per person per day were assessed. The results show that the dietary intake in hyperlipidemia group and normallipidemic group are

| | Hyperlipidemia group (mg./dl.) | Normallipidemic group (mg./dl.) |
|-------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| | Mean \pm SD | Mean \pm SD |
| Cholesterol | 233.21 \pm 23.45 | 178.95 \pm 16.21 |
| Triglyceride (TG) | 256.33 \pm 29.40 | 256.20 \pm 362.89 |
| LDL-C | 149.13 \pm 10.53 | 137.12 \pm 18.46 |
| HDL-C | 49.46 \pm 8.80 | 42.43 \pm 6.40 |

There were no evidences to point that the mean of plasma lipid in hyperlipidemia group and in nomalipidemic group were diffents (p -value >0.05), except the mean of dietary animal protein intake in hyperlipidemia group was 31.1 mg./dl lower than in nomalipedemic group and significantly different (p -value = 0.04; 95% CI= -60.3 to 1.8).

It is recommended that health consumption and daily exercises should be done by hyperlipidemia pregnant industrial workers.

สารบัญ

หน้า

| | |
|---|-------------|
| กิตติกรรมประกาศ | ๑ |
| บทคัดย่อภาษาไทย | ๒-๓ |
| บทคัดย่อภาษาอังกฤษ | ๔ |
| สารบัญ | ๕-๖ |
| สารบัญตาราง | ๗ |
| บทที่ ๑ บทนำ | ๑-๕ |
| ความสำคัญและที่มาของปัญหาการวิจัย | ๑ |
| วัตถุประสงค์ | ๓ |
| ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ | ๓ |
| ขอบเขตของการวิจัย | ๓ |
| ข้อจำกัดของการวิจัย | ๓ |
| นิยามศัพท์ | ๓-๔ |
| กรอบแนวคิดในการวิจัย | ๕ |
| บทที่ ๒ เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง | ๖-๑๙ |
| ในมันในเลือด | ๖ |
| เมตาบอลิสซึมของไลโปโปรตีน | ๗ |
| ปัจจัยที่มีผลต่อระดับไขมันในเลือด | ๙ |
| การประเมินอาหารที่บริโภค | ๑๖ |

สารบัญ(ต่อ)

| | หน้า |
|---|-------|
| บทที่ 3 ระเบียบวิธีวิจัย | 19-22 |
| รูปแบบการวิจัย | 19 |
| ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง | 19 |
| เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย | 20 |
| การเก็บรวบรวมข้อมูล | 20 |
| การวิเคราะห์ข้อมูล | 21 |
| บทที่ 4 ผลการศึกษา | 23-40 |
| ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ข้อมูลสุขภาพ ข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งครรภ์ และการคลอด | 23 |
| ส่วนที่ 2 ข้อมูลแบบแผนการบริโภค | 32 |
| ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับระดับไขมันในเลือด | 38 |
| ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์ผลลัพธ์และสารอาหาร และเปรียบเทียบ ความแตกต่างของค่าเฉลี่ยของระดับไขมันในเลือด | 40 |
| บทที่ 5 สรุปและอภิปรายผล | 41-44 |
| ข้อมูลแบบแผนการบริโภค | 41 |
| ข้อมูลเกี่ยวกับระดับไขมัน | 41 |
| ปริมาณผลลัพธ์และสารอาหารที่บริโภค | 42 |
| สรุปผลการวิจัย | 44 |
| ข้อเสนอแนะ | 45 |
| บรรณานุกรม | 46-49 |
| ภาคผนวก | |
| แบบสัมภาษณ์ | 50-60 |
| คู่มือการบันทึกอาหารที่บริโภค | 61-64 |

สารบัญตาราง

| | | หน้า |
|-------------|--|-------|
| ตารางที่ 1 | แสดงปริมาณโภชนาครสต่ออลูมิโนอาหารบางชนิด | 13 |
| ตารางที่ 2 | ข้อมูลทั่วไปของหลูปิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไข่ในเลือดปกติ | 24-25 |
| ตารางที่ 3 | ข้อมูลค่านุชภาพของหลูปิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไข่ในเลือดปกติ | 26-29 |
| ตารางที่ 4 | ข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งครรภ์และการคลอดของหลูปิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไข่ในเลือดปกติ | 30-31 |
| ตารางที่ 5 | ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับประเพณีอาหารที่รับประทานของหลูปิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไข่ในเลือดปกติ | 32-33 |
| ตารางที่ 6 | ข้อมูลความถี่การรับประทานอาหารของหลูปิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดสูง | 34-35 |
| ตารางที่ 7 | ข้อมูลความถี่การรับประทานอาหารของหลูปิงมีครรภ์ที่มีระดับไข่ในเลือดปกติ | 36-37 |
| ตารางที่ 8 | ค่าเฉลี่ยของระดับ TG, LDL-C, HDL-C ของกลุ่มระดับไขมันในเลือดสูงและไขมันในเลือดปกติ | 38 |
| ตารางที่ 9 | ข้อมูลสารอาหารในกลุ่มหลูปิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไข่ในเลือดปกติ | 39 |
| ตารางที่ 10 | ความแตกต่างของสารอาหารที่ได้รับกับค่าเฉลี่ยของระดับไขมันในเลือดของกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติ | 40 |

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและที่มาของปัญหาการวิจัย

สาขาระบบที่สำคัญที่สุดในสาขาแพทย์คือ “โรคหลอดเลือดหัวใจ มะเร็ง หลอดเลือดสมอง เบาหวาน”⁽¹⁾ โดยเฉพาะในเขตเมืองที่นี่เนื่องจากวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมคือจากสังคมเกษตรสู่สังคมอุตสาหกรรมมากขึ้น พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ที่เกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่มีพลังงานค่อนข้างมากเป็นการบริโภคอาหารที่มีพลังงานสูง การออกกำลังกายลดลงปัญหาสุขภาพจึงแตกต่างจากอดีต โรคหลอดเลือดหัวใจ(Coronary heart disease) เป็นโรคที่ทำให้มีอัตราตายมากเป็นอันดับต้นๆ ในหลายประเทศ รวมทั้งประเทศไทยที่มีสถิติของการตายจากโรคคังกล่าวสูงขึ้นทุกปี⁽²⁾ ทำให้ต้องสูญเสียค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลเป็นจำนวนมาก⁽³⁾ การทางานป้องกันโรคคังกล่าวจึงเป็นเรื่องจำเป็น สาเหตุของการเกิดโรคคังกล่าวแม้จะมีหลายปัจจัย แต่ปัจจัยที่สำคัญเกี่ยวข้องกับการบริโภคอาหารที่มีพลังงานมากเกินความต้องการของร่างกายโดยเฉพาะการบริโภคอาหารไขมัน ปัจจุบันมีการบริโภคไขมันเป็นจำนวนมากในหลายประเทศ

สเตียนเบอร์กและคณะ(Steinberg et. al.)⁽⁴⁾ เห็นว่าอนุญาลิสระเป็นตัวที่ทำให้เกิดปฏิกิริยา lipid peroxidation ซึ่งจะก่อปฏิกิริยาดังกล่าวพบว่าคราบไขมันในอิมต้า(Poly unsaturated fatty acids) จะถูกออกซิได้ซึ่งโดยเฉพาะ LDL ผลที่ได้จากการปฏิกิริยานี้ได้แก่สารประเทออลดีไซด์(Aldehyde) ไฮดรอกไซด์(Hydroxide) อิป็อกไซด์(Epoxide) และอื่นๆ ซึ่งเป็นพิษต่อเซลล์ต่างๆ ของร่างกาย โดยเฉพาะที่ผนังหลอดเลือดแดง นอกจากนี้ LDL ที่ถูกออกซิได้(Oxidized LDL) จะไม่สามารถจับกับตัวรับ LDL (LDL receptor) ได้ ทำให้มี LDL และ Cholesterol ในเลือดสูงทำให้เกิด Foam cell ที่อุดมไปด้วย Cholesterol ภาวะตามผนังเส้นเลือดเกิดเป็น Plagues ตามมา ทำให้การไหลเวียนของเลือดไม่สะดวกและเป็นปัจจัยเสี่ยงต่อโรคหลอดเลือดหัวใจที่สำคัญและเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ภาวะไขมันในเลือดสูง ได้แก่ ภาวะโคเลสเตอรอลในเลือดสูง ภาวะไตรกลีเซอไรด์ ในเลือดสูง เป็นปัจจัยเสี่ยงที่สำคัญของการเกิดภาวะหลอดเลือดแดงทึบอันทำให้เกิดโรคที่สำคัญ 3 ชนิด คือ โรคหัวใจขาดเลือด (Ischemic heart disease) โรคของหลอดเลือดแดงที่ไปเลี้ยงสมอง (cerebrovascular disease) และโรคของหลอดเลือดแดงที่ไปเลี้ยงแขน ขา (peripheral vascular disease) ซึ่งเดิมเคยเป็นปัญหาสาธารณสุขที่สำคัญ เพราะเป็นสาเหตุหลักของการตายเฉพาะใน

ประเทศอุตสาหกรรมของโลกตะวันตก⁽⁵⁾ แต่ปัจจุบันแนวโน้มของปัญหาดังกล่าวเพิ่มสูงขึ้นอย่างมาก ในประเทศไทยกำลังพัฒนา เช่น ฟิลิปปินส์ สิงคโปร์ ไทย มาเลเซีย เป็นต้นที่มีการเปลี่ยนแปลงแบบแผน การบริโภคอาหารและการดำเนินกิจวัตรประจำวันอื่นๆ สำหรับประเทศไทยกระทำการผลิต รายงานถึงสาเหตุของการตายของประชาชนจากโรคในระบบหลอดเลือดแดงที่ไปเลี้ยงสมอง เพิ่มขึ้นจาก 40.3 เป็น 53.6 ต่อประชากรหนึ่งแสนคน โดยเฉพาะโรคของหลอดเลือดแดงที่ไปเลี้ยงสมอง เพิ่มขึ้นจาก 9.5 เป็น 11.5 ต่อประชากรหนึ่งแสนคน มีการศึกษาวิจัยมากขึ้นเป็นข้อได้ชัดเจนแล้วว่า ภาวะไขมันในเลือดสูงเป็นสาเหตุสำคัญสาเหตุหนึ่งของปัญหาดังกล่าว^(7,8,9)

การตั้งครรภ์เป็นภาวะที่ร่างกายมีความต้องการสารอาหารเพิ่มมากขึ้นเพื่อสร้างเนื้อเยื่อ ภายในร่างกายมาเพื่อรับตัวอ่อนกาบในครรภ์ และเพื่อการเจริญเติบโตของทารก การเปลี่ยนแปลงเมตาโนลลิสึมต่างๆภายในร่างกายโดยเฉพาะอยู่ในเพศในระหว่างการตั้งครรภ์ การเปลี่ยนแปลงแบบแผนการบริโภคอาหาร การออกกำลังกาย และกิจวัตรประจำวันต่างๆ ที่เปลี่ยนแปลงไป จะมีผลต่อภาวะไขมันในเลือดของมารดา และอาจมีผลกระทบไปถึงทารกในครรภ์ เพราะมีรายงานการทดลองในอเมริกา⁽¹⁰⁾ ซึ่งรายงานว่าหนูทดลองที่บริโภคอาหารไขมันสูงจะตั้งครรภ์จะมีภาวะไขมันในเลือดสูง และให้กำเนิดลูกหนูที่เมื่อโตขึ้นมีระบบการเผาผลาญไขมันเบี่ยงเบนไปจากปกติ ถึงแม้ว่าในภาพรวมแล้วประเทศไทยยังมีการบริโภคไขมันต่ำกว่าประเทศอุตสาหกรรมทางตะวันตก แต่ประชาชนในเขตอุตสาหกรรมและเขตเมืองซึ่งมีวิถีชีวิตร่วมรับ นัดรับประทานอาหารปruz สำเร็จร้านค้า อาหารเหล่านี้อุดมไปด้วยไขมันจากสัตว์ โคเลสเตอรอล และมีส่วนไขมันต่ออาหารค่อนข้างมาก ได้รับอิทธิพลการบริโภคจากทางตะวันตก ซึ่งนิยมบริโภคอาหารไขมันสูงและเส้นใยอาหารต่ำเข่นกัน เมื่อประกอบกับการขาดความรู้ความเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหาร และการออกกำลังกายที่เหมาะสม ทำให้พบว่ามีครรภ์ในชุมชนอุตสาหกรรมและเขตเมืองน้ำจะมีระดับไขมันในเลือดสูง และอาจส่งผลกระทบต่อภาวะโภชนาการของทารกในครรภ์ด้วย การศึกษาวิจัยครั้งนี้จึงมุ่งเน้นศึกษาถึงระดับไขมันในเลือดของหญิงมีครรภ์นั้น กับอาชญากรรม จำนวนครั้งของการคลอด และอาหารบริโภคของหญิงมีครรภ์ เพื่อจะนำไปสู่แนวทางการคุ้มครองและให้คำปรึกษาด้านโภชนาการแก่หญิงมีครรภ์ อันจะเป็นการป้องกันภาวะไขมันในเลือดสูงของทารกซึ่งอาจมีผลต่อเมตาโนลลิสึมของไขมันของทารกนั้นเมื่อเดินโตขึ้นสู่วัยใหญ่

วัตถุประสงค์

- เพื่อศึกษาอาหารบริโภคของหญิงมีครรภ์ที่ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมในเขตภาคตะวันออกในช่วงต่างๆ ของการตั้งครรภ์ และเปรียบเทียบให้เห็นการเปลี่ยนแปลง
- เพื่อศึกษาความแตกต่างของปริมาณอาหารบริโภคกับระดับไขมันในเลือดของหญิงมีครรภ์

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผลการศึกษาที่ได้จะเป็นข้อมูลพื้นฐานในการศึกษาถึงความเสี่ยงภัยจากไขมันในเลือดสูงในหญิงมีครรภ์และทราบแรกเกิด ซึ่งอาจมีผลต่อเม็ดไขมันในเลือดของทารกนั้น เมื่อเดินโตขึ้นสู่วัยผู้ใหญ่

ขอบเขตของการวิจัย

การศึกษาระดับไขมันในเลือดในการวิจัยนี้ศึกษาเฉพาะ ระดับของ Total Cholesterol , Triglyceride , High density lipoprotein , Low density lipoprotein เท่านั้น

ข้อจำกัดของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นความพยายามอย่างยิ่งที่จะดำเนินไปสู่การบรรลุวัตถุประสงค์ที่กำหนด ก咽 ให้ข้อจำกัดที่สำคัญคือเป็นโครงการวิจัยที่มีความเกี่ยวข้องโดยตรงกับ Human subjects ที่ต้องใช้ออกสารการอนุญาตจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัย(IRB) ของมหาวิทยาลัยบูรพา อย่างเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อเป็นใบอนุญาตในการดำเนินงานและความร่วมมือจากโรงพยาบาลต่างๆในการเข้าร่วมศึกษา แต่เนื่องจากได้รับแจ้งเพียงเรื่องการอนุญาตอย่างไม่เป็นทางการจากกรรมการฯซึ่งขาดลายลักษณ์อักษร ทำให้เกิดปัญหาความร่วมมือจากทีมแพทย์มากอีกทั้งไม่สามารถเก็บตัวอย่างเลือดจากการเพื่อตรวจหาระดับไขมันได้

นิยามศัพท์

กลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูง หมายถึง กลุ่มที่มีระดับコレสเตอรอล(Cholesterol)และไตรกลีเซอไรด์(Triglyceride ; TG)สูง หรือนิคตัวหนึ่งตัวใดสูงกว่าปกติ⁽¹⁾

กลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดปกติ หมายถึง กลุ่มที่มีระดับコレสเตอรอล(Cholesterol)และไตรกลีเซอไรด์(Triglyceride ; TG)ปกติ

ระดับไขมันในเลือดปกติ หมายถึงระดับไขมันที่ได้จากการวิเคราะห์แล้วมีค่าดังนี้

| | |
|--------------|---------------------------------|
| Cholesterol | $\leq 200 \text{ mg/dl}^{(12)}$ |
| Triglyceride | $\leq 150 \text{ mg/dl}^{(12)}$ |
| LDL-C | $\leq 150 \text{ mg/dl}^{(12)}$ |
| HDL-C | $\geq 45 \text{ mg/dl}^{(13)}$ |

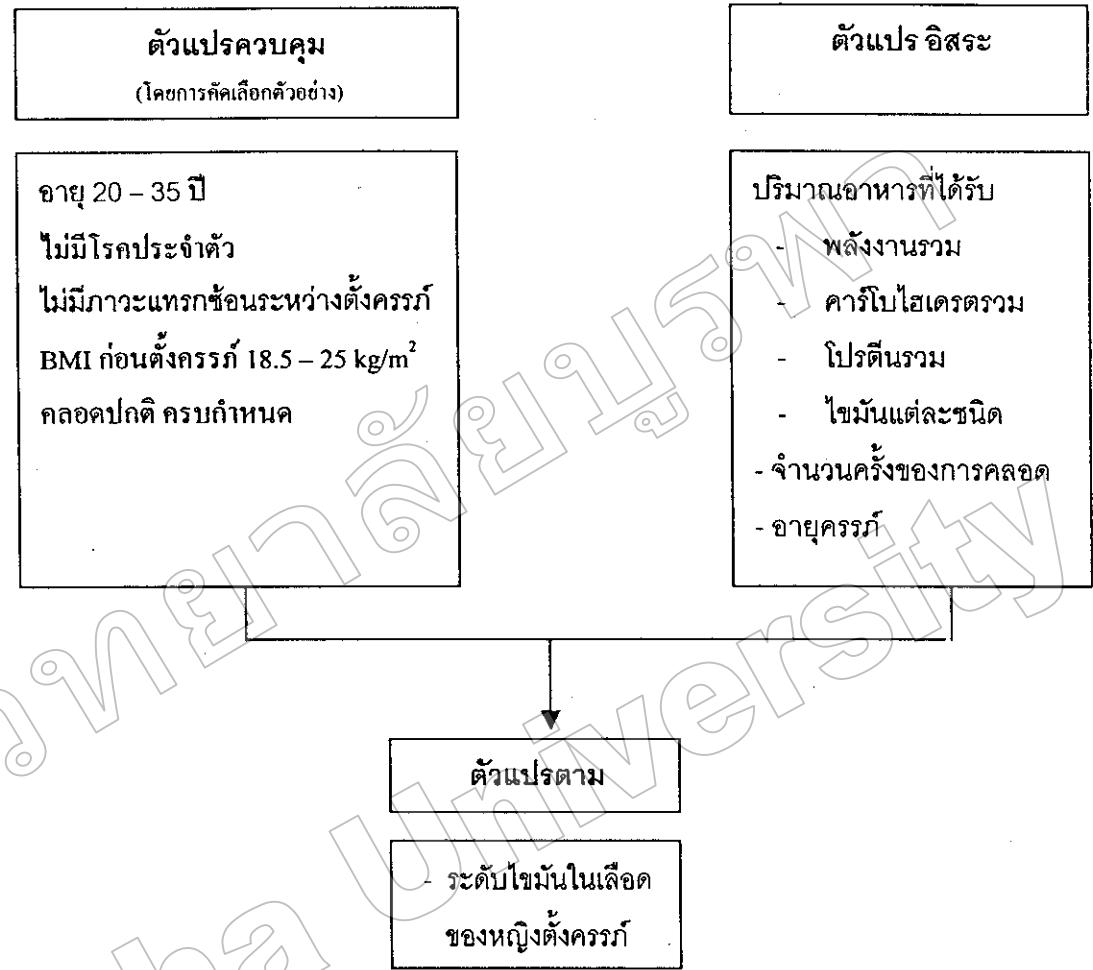
ระดับไขมันในเลือดสูง หมายถึงระดับไขมันที่ได้จากการวิเคราะห์แล้วมีค่าดังนี้

| | |
|--------------|------------------------------|
| Cholesterol | $> 200 \text{ mg/dl}^{(12)}$ |
| Triglyceride | $> 150 \text{ mg/dl}^{(12)}$ |
| LDL-C | $> 150 \text{ mg/dl}^{(12)}$ |
| HDL-C | $< 45 \text{ mg/dl}^{(13)}$ |

ดัชนีมวลกาย(Body mass index;BMI) หมายถึงอัตราส่วนระหว่างน้ำหนักและส่วนสูงยกกำลังสอง หน่วยเป็นกิโลกรัมต่อมترเมตร

| | |
|-----|--|
| BMI | 20-24.9 กิโลกรัมต่อมترเมตร คือภาวะโภชนาการปกติ |
| BMI | ≥ 25 กิโลกรัมต่อมترเมตร คือภาวะโภชนาการเกิน |

กรอบแนวคิดในการวิจัย



หน้า 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยที่เกี่ยวข้องและงานวิจัยที่คล้ายคลึงกับงานวิจัยที่ทำ(Related work and similar studies) การเปลี่ยนแปลงมาตรฐานอิสระและตั้งครรภ์ การเปลี่ยนแปลงมาตรฐานอิสระและตั้งครรภ์ปกติ มีผลอย่างดี กับ
เนื่องจากมาตรการดังนี้ จัดสรรสารอาหารและพลังงานให้แก่ทารกอย่างพอเพียง
ข้อเดียวของการทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องนี้

1. ไข้มันในเลือด
 2. ปัจจัยที่มีผลต่อระดับไข้มันในเลือด
 3. การเปลี่ยนแปลงเมตาบoliสมของไข้มันในระหว่างตั้งครรภ์
 4. การประเมินอาการบริโภค

ไขมันในเลือด

ไขมันในเลือดที่สำคัญมีอยู่ 4 ชนิด^(13,14) คือ กรดไขมันอิสระ(Free fatty acid) โคเรสเลสเตอรอล(Cholesterol) ไตรกลีเซอไรด์(Triglyceride) และ พอสฟолิปิด(Phospholipid) ไขมันเหล่านี้ต้องรวมตัวกับโปรตีนเพื่อให้สามารถถ่ายผ่านน้ำเลือดได้ โดยกรดไขมันอิสระจะจับอยู่กับแอลบูมิน(Albumin) ส่วนไขมันที่เหลือจะจับกับโปรตีนชนิดอื่นเรียกว่า ไลโปโปรตีน(Lipoprotein) เพื่อขนส่งไขมันจากลำไส้เล็กไปยังตับ และจากตับไปยังแหล่งสะสมไขมันหรือเนื้อเยื่ออื่นๆ เช่น เนื้อเยื่อไขมัน(Adipose tissue) กล้ามเนื้อถาวร(Skeletal muscle) เป็นต้น

วิธี ไลโปโปรตีน(Lipoprotein)แบ่งแยกโดยวิธี Ultracentrifugation และวิธี Electrophoresis ทั้ง 2 แบ่งตามปริมาณของไขมันและโปรตีนที่แตกต่างกันทำให้มีความหนาแน่นต่างกัน โดยแบ่งไลโปโปรตีน(Lipoprotein)ออกเป็น 4 ชนิดเช่นเดียวกันดังนี้

26 Ultracentrifugation

1. Chylomicron
 2. Very Low Density Lipoprotein(VLDL)
 3. Low Density Lipoprotein(LDL)
 4. High Density Lipoprotein(HDL)

196 Electrophoresis

1. Chylomicron
 2. Pre- β -lipoprotein
 3. β -lipoprotein
 4. α -lipoprotein

ส่วนโปรตีนที่อยู่ในไอลิปอป็อกตีน(Lipoprotein) เรียกว่า อช.ไอลิปอป็อกตีน(Apoprotein) แบ่งเป็น ApoA, B,C,Dและ E และซึ่งแบ่งย่อยได้เป็น A-I, A-II, A-III, C-I, C-IIนี้หน้าที่แตกต่างกันไป อาจมีหน้าที่อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างดังต่อไปนี้

1. เป็นตัวจับไขมัน(Lipid binding) ให้ไอลิปอป็อกตีน(Lipoprotein)ละลายอยู่ในเลือดได้
2. เป็นตัวเร่งปฏิกิริยา(Co-factor) ของเอนไซม์(Enzyme) ที่เกี่ยวข้องกับเมตาบoliส์ซึ่งของไขมัน เช่น Apo A-I และ C-I เป็นตัวเร่งปฏิกิริยาของ Hepatic lipase และ Lipoprotein lipase ของเนื้อเยื่อไขมันตามลำดับ
3. เป็นตัวกำหนดการผลักของ Lipoprotein กับ Receptor เช่น Apo B-100จำเป็นต่อการผลักของ LDL กับ LDL receptor
4. เป็นตัวช่วยให้เกิดการขนถ่ายไขมันผ่านเซลล์(Transcellular lipid transport) เช่น Apo B ช่วยขนถ่ายไตรกลีเซอโรไรค์จากเยื่อบุลำไส้เดิมในสภากเพาะของไคลโอลไมครอน(Chylomicron) และไตรกลีเซอโรไรค์จากตับในสภากเพาะของ VLDL

เมตาบoliส์ซึ่งของไอลิปอป็อกตีน

ไคลโอลไมครอน(Chylomicron) เป็นไอลิปอป็อกตีนที่สร้างจากเยื่อบุลำไส้เล็กผ่านคูโอดูเด้นและเชิงน้ำ ทำหน้าที่ขนถ่ายไตรกลีเซอโรไรค์ ซึ่งได้มามาจากอาหารที่รับประทานเข้าไปเป็นส่วนใหญ่ผ่านไปตามระบบนำหลอด เมื่อเข้าสู่ระบบน้ำเหลืองจะมีกรงชีวิต(Half - life) 2-3 นาที จะถูกย่อยด้วย Lipoprotein lipase จากกล้ามเนื้อ และเนื้อเยื่อไขมันของเป็น Core และ Surface remnant ส่วนของ Core remnant มี โคเรสเตอรอลอสเตอร์ และ Apo E มาก ในส่วนของ Surface remnant มีฟอสฟอไลปิด โคเรสเตอรอลและ Apo C มาก บางส่วนของ Surface remnant จะเคลื่อนย้ายไปรวมกับ HDL₃ ได้เป็น HDL₂ ส่วน Core remnant จะถูกจับที่ตับโดยอาชีพ Apo E receptor ซึ่งมีผลก่อการสร้างโคเรสเตอรอลที่ตับ โดยยับยั้งการทำงานของ 3-Hydroxy-3-methylglutaryl(HMG) CoA reductase ซึ่งเป็นอีกหนึ่งที่สำคัญในการสังเคราะห์โคเรสเตอรอล แต่จะสังเคราะห์กรดน้ำดี(Bile acid) สำหรับ Apo B-100จำเป็นต่อการสร้าง VLDL ที่ตับ VLDL จะถูกย่อยโดย Lipoprotein lipase ในกระเพาะเลือดได้เป็น Intermediate

VLDL เป็น Lipoprotein ที่สร้างมาจากตับ มีไตรกลีเซอโรไรค์เป็นองค์ประกอบที่สำคัญ ในส่วนที่มีระดับไตรกลีเซอโรไรค์ในเลือดปกติอัตราส่วนของไตรกลีเซอโรไรค์ต่อโคเรสเตอรอลใน VLDL เท่ากับ 5:1 ส่วนของโปรตีนใน VLDL ได้แก่ Apo B,C และ E สำหรับ Apo B-100จำเป็นต่อการสร้าง VLDL ที่ตับ VLDL จะถูกย่อยโดย Lipoprotein lipase ในกระเพาะเลือดได้เป็น Intermediate

density lipoprotein(IDL) และ LDL ตามลำดับ ขบวนการดังกล่าววนซ้ำทำให้ VLDL สูญเสีย Apo C,E โคลเรสเตอรอลและฟอฟอไลปิดให้แก่ HDL แล้วยังคง Apo B-100 ไว้ให้แก่ LDL Apo C-II กระตุ้น การย่อย VLDL ส่วน Apo C-III ขั้นที่สองการย่อย VLDL การศึกษาในระบบหลังพ้นว่าเมื่อไตรกลีเซอโรร์ ไรค์ใน VLDL ถูกย่อยแล้วจะได้ VLDL ที่เล็กลง อาจเรียก VLDL remnant ซึ่งควรจะพบได้ในส่วนของ VLDL และ IDL ในคนปกติประมาณครึ่งหนึ่งของ VLDL remnant ถูกเผาผลาญต่อไปโดยตับ ส่วนอีกครึ่งหนึ่งถูกเปลี่ยนเป็น LDL

LDL เป็น Lipoproteinที่ได้จากการย่อย VLDL ไขมันที่สำคัญใน LDL ได้แก่ โคลเรสเตอรอล ส่วนโปรตีนนี้เพียงชนิดเดียวคือ Apo B การเผาผลาญ LDL ต้องอาศัย LDL receptor เป็นตัวรับจึงจะสามารถเข้าสู่เซลล์ได้แล้วจะถูกย่อยโดย Enzyme ใน Lysosome ส่วนของโปรตีนจะถูกย่อยเป็นกรดอะมิโน และโคลเรสเตอรอลอสเตรอร์จะถูกย่อยเป็นโคลเรสเตอรอลอิสระ เมื่อเวลาผ่านไป LDL จะถูกกำจัดออกจากกระแสเลือดจะใช้เวลาประมาณ 2 ½ วัน ตัวขดเหตุนี้ปริมาณของ VLDL ที่ถูกสร้างโดยตับและอัตราเร็วของการกำจัด IDL ของจากกระแสเลือด โดยตับหรือเนื้อเยื่ออื่นๆ ดังนั้นถ้าตัวรับ LDL เสียไป(Mutated) ก็จะมีผลต่อการสร้าง(Formation) และการกำจัด(Clearance) LDL ในกระแสเลือด

HDL แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ Nascent และ Mature HDL ส่วนของ Nascent HDL นี้เป็น Lipoprotein ที่สร้างมาจากตับ สำหรับแลก และได้มาจากการเผาผลาญไคลโอลไมโครอน(Chylomicron)และ VLDL โดยมีรูปลักษณะเป็น Phospholipid bilayer disc ตัวนี้มีโปรตีนคือ Apo A และ E โคลเรสเตอรอลที่อยู่ใน Nascent HDL อยู่ในสภาวะของโคลเรสเตอรอลอิสระเท่านั้น โคลเรสเตอรอลที่เซลล์ส่วนปลายจะถูกกำจัดและเปลี่ยนเป็นโคลเรสเตอรอลอสเตรอร์โดย Lecithin : cholesterol acyltransferase(LCAT) และ Apo A-I โคลเรสเตอรอลอสเตรอร์นี้จะถูกบนด้วยเข้าสู่ Nascent HDL โดยโปรตีนชนิดหนึ่งเกิดเป็น Mature HDL ซึ่งซึ่งก็สามารถผ่านเข้าสู่ตับได้แล้ว โคลเรสเตอรอลอสเตรอร์จะถูกเผาผลาญและขับออกทางน้ำด้วยกระบวนการของ Neutral sterol เป็นส่วนใหญ่

HDL สามารถแบ่งได้เป็น 3 ชนิดคือ HDL_l, HDL_c, HDL₂ และ HDL₃, HDL₂ ประกอบด้วยไขมันร้อยละ 60 โปรตีนร้อยละ 40 ส่วน HDL₃ ประกอบด้วยไขมันร้อยละ 55 ส่วน HDL_c มี Apo E และมีโคลเรสเตอรอลอสเตรอร์มาก เช่นว่าตั้ง HDL_c และ HDL₂ ก่อกำเนิดจาก HDL₃ โดยจาก LCAT ส่วน HDL_c เป็นตัวนำโคลเรสเตอรอลจากเนื้อเยื่อส่วนปลายมาเผาผลาญที่ตับผ่านทาง Apo E receptor ของตับ นอกจากนี้ HDL_c ขังสามารถแยกที่การหนึ่งของ LDL receptor ที่ B, E receptor ของเนื้อเยื่อส่วนปลายได้ด้วย

จากกระบวนการที่กล่าวมา จะเห็นได้ว่าในที่สุดโคเรสเตอรอลเกือบทั้งหมดจะผ่านเข้าไปในตับ และถูกขับออกทางน้ำดีซึ่งอยู่ในรูปของโคเรสเตอรอลองหรือเกลือน้ำดี(Bile salt) ก็ได้ ดังนั้นถ้ามีความผิดปกติเกิดขึ้นไม่ว่าจะเป็น ตัวรับของเซลล์ตับหรือที่ ไลโปโปรตีนก็จะทำให้เกิดการคั่งของโคเรสเตอรอลในกระแสเลือด ซึ่งจะนำไปสู่การเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจในที่สุด

Hyperlipidemia หมายถึง ภาวะที่มีไขมันในเลือดสูง โดยทางปฏิบัติไขมันที่สูงในเลือดและมีความสำคัญทางคลินิก ได้แก่ โคเรสเตอรอล หรือไตรกลีเซอไรค์สูง ในเลือด หรือสูงทั้งสองอย่างก็ได้

Hyperlipoproteinemia หมายถึง ภาวะที่มี ไลโปโปรตีนต่างๆสูงในเลือด โดยอาจเป็นเพียงชนิดเดียวหรือมากกว่า 1 ชนิดก็ได้ เนื่องจากโคเรสเตอรอลและไตรกลีเซอไรค์ต่างรวมตัวอยู่กับโปรตีนเพื่อลอยตัวในเลือด ดังนั้นเมื่อตรวจพบ Hyperlipidemia ย่อมหมายถึงร่างกายอยู่ในสภาวะของ Hyperlipoproteinemia

ภาวะไขมันในเลือดสูงเป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้เกิดโรคหลอดเลือดหัวใจ^(12,15) เนื่องจากไขมันในเลือดสูงเป็นเวลานานจะทำให้เกิดภาวะหลอดเลือดแดงแข็ง(Atherosclerosis) การลัดวงจรไขมันในเลือดให้อยู่ในระดับปกติ จึงเป็นการลดความเสี่ยงของการเป็นโรคหลอดเลือดหัวใจ

ปัจจัยที่มีผลต่อระดับไขมันในเลือด

อายุและเพศ

พบว่าชายที่อายุมากกว่า 40 ปี จะพบภาวะหลอดเลือดแข็งบ่อยกว่าเพศหญิง และในหญิงที่มีประจักษ์เดือนประจำ ได้บ่อยเช่นเดียวกับเพศชายทั้งนี้เนื่องจากซอฟต์โมโนเอสโตรเจนลดลงและพบว่า HDL-C ในเลือดลดลงด้วย⁽¹⁶⁾ พันธุกรรม⁽¹⁷⁾

ครอบครัวที่มี史ามาชิกในครอบครัวมีระดับไขมันในเลือดสูงหลายคนมักพบว่ามีความผิดปกติของกรรมพันธุ์ ซึ่งไม่สามารถหลีกเลี่ยงภาวะไขมันในเลือดสูงได้ การสูบบุหรี่

บุหรี่เป็นปัจจัยเสี่ยงของการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจ ในบุหรี่จะมีสาร Carbon monoxide ที่สามารถทำลายผนังส่วนในของหลอดเลือดได้ นอกจากนี้สารนิโคตินจะทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของไขมันต่างๆ เช่น อัตราส่วนของ HDL-C และ LDL-C ลดลงได้ ผู้ที่สูบบุหรี่จะมีระดับของไตรกลีเซอไรค์เพิ่มขึ้นและระดับของ HDL-C ลดลงเช่นกับจำนวนบุหรี่ที่สูบ⁽¹⁸⁾ จากการศึกษาของ ไวส์สากุล และคณะ (Viseshakul D et. al.)⁽¹⁹⁾ ศึกษาผลของการสูบบุหรี่ต่อระดับไขมันในเลือดในคนปกติอายุ

และคณะ (Viseshakul D et. al.)⁽¹⁹⁾ ศึกษาผลของการสูบบุหรี่ต่อระดับไขมันในเลือดในคนปีกต่ออายุ 20-60 ปี พบว่า ระดับ ไตรกลีเซอโรไรค์(TG) ในคนสูบบุหรี่สูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และสูงขึ้นตามจำนวนบุหรี่ที่สูบ แต่ไม่พบความสัมพันธ์กับไขมันตัวอื่นๆ

การคุ้มแอลกอฮอล์

จากการศึกษาต่างๆพบว่าการดื่มแอลกอฮอล์ระดับปานกลาง 20-40 กรัมของแอลกอฮอล์หรือประมาณ 7-14 แก้วต่อสัปดาห์⁽¹⁹⁾ จะทำให้ระดับของ HDL-C ในกระแสเลือดเพิ่มขึ้น⁽²⁰⁾ แต่ในทางวิชาการไม่แนะนำให้ดื่ม เพราะแอลกอฮอล์มีโทษมาก การดื่มแอลกอฮอล์เป็นประจำในปริมาณที่มากมีผลต่อการทำลายเซลล์ตับและการเกิดอุบัติเหตุไวส์สากล และคณะ (Viseshakul D et al.)⁽¹⁹⁾ ศึกษาผลของการดื่มแอลกอฮอล์ต่อระดับไขมันในเลือดพบว่า ระดับไตรกลีเซอโรไรค์เพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และระดับของ HDL-C ที่เพิ่มขึ้นด้วย

โรคอ้วน⁽²¹⁾

มีลักษณะเฉพาะคือการมีระดับไขมันสะสมมากเกินไป โดยมีขนาดของเซลล์ไขมันเพิ่มขึ้น หรือบางครั้งถ้ามีสะสมมากอาจจำนวนเซลล์ไขมันก็เพิ่มขึ้นด้วย การประเมินโรคอ้วนในกลุ่มประชากรโดยทั่วไปนิยมใช้ การวัดส่วนสูงและน้ำหนักที่เรียกว่าดัชนีความหนาของร่างกาย(Body mass index; BMI) ค่า BMI มีความสัมพันธ์อย่างสูงกับระดับไขมันในเลือด คนที่เป็นโรคอ้วนมักพบว่ามีระดับของ LDL-C ในเลือดสูง แต่ระดับ HDL-C ในเลือดต่ำ⁽²²⁾ นอกจากนี้ยังพบว่าคนที่เป็นโรคอ้วนมักจะมีโรคอื่นๆแทรกด้วย เช่น ความดันโลหิตสูง เบาหวาน เป็นต้น

การออกกำลังกาย

การออกกำลังกายเป็นประจำอย่างน้อย 4 ครั้งต่อสัปดาห์และติดต่อกันครั้งละ 15-20 นาทีต่อครั้งจะทำให้ระดับ HDL-C เพิ่มขึ้น⁽²³⁾ จากการศึกษาของ เมอร์ลิน เบอเรลลิน (Berlin JA)⁽²⁴⁾ พบว่าการขาดการออกกำลังกายจะเสี่ยงต่อการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจเพิ่มเป็นสองเท่าของคนที่ออกกำลังกาย การออกกำลังกายที่พอเหมาะสมและสม่ำเสมอจะช่วยควบคุมน้ำหนักตัว ลดปริมาณไขมันที่สะสมในร่างกาย ลดโคเรสเตอรอล และ LDL-C แต่ระดับ HDL-C กลับเพิ่มขึ้นทำให้ลดอัตราเสี่ยงของการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจ กลไกของการลดโคเรสเตอรอล อาจเนื่องมาจากการหลังของน้ำดี และโคเรสเตอรอลจากตับ ซึ่งอาจทำให้มีการเคลื่อนย้ายไขมันจากเนื้อเยื่อส่วนปลาย(Peripherol cell) ไปยังตับเพิ่มขึ้น การเพิ่มการหลังของน้ำดีจะลดปริมาณโคเรสเตอรอลและ LDL-C⁽²³⁾

โรคความดันโลหิตสูง

โรคความดันโลหิตสูงจะทำให้ผนังหลอดเลือดบีบตัวแรงขึ้นเพื่อที่จะส่งเลือดไปเลี้ยงส่วนต่างๆของร่างกาย แรงกระแทกนี้จะทำให้เกิดอันตรายต่อผนังหลอดเลือด มีการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีเกิดเกล็ดเลือดไปเกาะบริเวณนั้น ทำให้หลอดเลือดขยายตัว ต่อมาก็ทำให้ไขมันไปเกาะติดได้ง่ายทำให้เกิดโรคหลอดเลือดหัวใจตามมา⁽²²⁾

โรคเบาหวาน

เป็นโรคที่มักพบว่ามีภาวะไขมันในเลือดสูง โดยเฉพาะ TG และ LDL-C ส่วน HDL-C จะค่าไอกสกีเนน พีและคณ(Koskinen P. et al.)⁽²³⁾ ศึกษาค่าเฉลี่ยของไขมันและไอลิปอิโพรตินในผู้ป่วยเบาหวานชนิดไม่พึงอินสูลินและคนปกติ พบว่า ผู้ป่วยเบาหวานมีระดับของ TG และ LDL-C สูงกว่าคนปกติ ส่วนค่าเฉลี่ยของ HDL-C ต่ำกว่าคนปกติอย่างมีนัยสำคัญ และจากการศึกษาของวิชัยและคณะ⁽²⁴⁾ ได้ทำการศึกษาและแสดงค่าเฉลี่ยเป็นร้อยละ ของ TG และ Cholesterol ในคนปกติและคนที่มีระดับน้ำตาลในเลือดสูงกว่าค่าเฉลี่ยเด็กน้อยและในผู้ป่วยเบาหวานโดยใช้ค่า TG ที่มากกว่าหรือเท่ากับ 150 มก./ดล. และค่า Cholesterol มากกว่าหรือเท่ากับ 200 มก./ดล. เป็นเกณฑ์ตัดสินความผิดปกติของระดับไขมัน ผลการศึกษาพบว่าผู้ป่วยมีความผิดปกติของไขมันมากกว่าในกลุ่มคนปกติและในกลุ่มคนที่มีระดับน้ำตาลในเลือดสูงเล็กน้อย และข้อพบว่าคนที่มีระดับน้ำตาลสูงกว่าค่าเฉลี่ยเด็กน้อยจะมีความผิดปกติของระดับไขมันมากกว่าคนปกติ

การบริโภคอาหารที่มีกรดไขมันอิ่มตัวและมี Cholesterol⁽²⁵⁾

การบริโภคอาหารที่มีกรดไขมันอิ่มตัวและมี Cholesterol พบว่าจะส่งผลให้ระดับ Cholesterol ในเลือดสูง ทั้งนี้เนื่องจากระดับ Cholesterol ที่สูงขึ้นจะไปขับยั้งการสร้างหรือการทำงานของ LDL receptor ทำให้ LDL-C ในเลือดเพิ่มขึ้น ซึ่งเป็นปัจจัยที่สำคัญของการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจ วิชัย ตันไพบูลย์และคณะ(Tanphaichitr V. et al.)⁽²⁶⁾ สำรวจภาวะโภชนาการในพนักงานไฟฟ้าฝ่ายผลิตอายุ 30-55 ปี พบว่า ร้อยละ 71 ของเพศชายจำนวน 2,703 คน และร้อยละ 65 ของเพศหญิงจำนวน 972 คน มีระดับ Cholesterol ที่มากกว่าหรือเท่ากับ 200 มก./ดล. ส่วนระดับ TG ที่มากกว่าหรือเท่ากับ 200 มก./ดล. พบร้อยละ 23 และ 6 ในเพศชายและเพศหญิงตามลำดับ สาเหตุของ Cholesterol และ TG ในเลือดสูงของคนกลุ่มนี้ส่วนหนึ่งเนื่องมาจากการรับประทานไขมันมากกว่าปกติร้อยละ 39 ของพลังงานทั้งหมด

อาหารที่มี Cholesterol พนเฉพาะในสัตว์เท่านั้น ส่วนอาหารที่มีกรดไขมันอิ่มตัวมาก(Saturated fatty acid; SFA) พบรได้ในไขมันสัตว์ ส่วนไขมันจากพืชจะมีกรดไขมันไม่อิ่มตัว(Unsaturated fatty acid) ยกเว้นในน้ำมันมะพร้าว น้ำมันปาล์ม

กรดไขมันอิ่มตัว^(29,30) ได้แก่ กรดพาล米ติก(Palmitic acid) กรดลอริก(Lauric acid) และกรดไขมินสติก (Myristic acid) เป็นต้น ปัจจุบันพบว่ากรดเหล่านี้มีผลต่อการเพิ่มขึ้นของระดับ Cholesterol ในเลือด จากหลักฐานค้างๆยืนยันว่ากรดไขมันเหล่านี้แกรกแซงการกำจัดของ LDL ออกจากกระแสโลหิต โดยขับขึ้นการทำงานของตัวรับ LDL(LDL receptor)แต่กลไกของ การขับขึ้นไม่ทราบแน่ชัดเป็นไปได้ว่าปริมาณ Cholesterol อิสระในเซลล์เป็นปัจจัยหนึ่งที่ควบคุมการสั่งเคราะห์ตัวรับ LDL โดย Cholesterol อิสระออกฤทธิ์ผ่านโปรตีนของนิวเคลียลซึ่งบีบเหนี่ยวส่วนที่ควบคุมสเทอโรล (Sterol regulatory element) –ของตัวส่งเสริมตัวรับ LDL ขึ้นชั้นการถอดรหัสของ LDL ดังนั้นภาวะที่ก่อให้เกิดการสะสมของ Cholesterol อิสระภายในเซลล์มีผลทำให้การทำงานของตัวรับ LDL ลดลง อาหารที่มีกรดไขมันอิ่มตัวมากได้แก่ ไขมันสัตว์ทั้งที่มองได้ด้วยตาเปล่า(Visible fat) เช่น ไขมันสัตว์ หรือไขมันที่สกัดจากพืช และที่ไม่สามารถมองได้ด้วยตาเปล่า(Invisible fat) เช่น ไข่ นม เนื้อสัตว์ ผักผลิตภัณฑ์จากนม

ปัจจัยทางอาหารที่มีผลต่อระดับไขมันในเลือด⁽³¹⁻³³⁾

ไขมันในเลือด(plasma lipid) ที่มีความสำคัญทางคลินิกมาก มี 2 ชนิด คือ

- โคลเลสเตอรอล(Cholesterol)
- ไตรกลีเซอไรด์(Triglyceride)

โคลเลสเตอรอลเป็นไขมันชนิดหนึ่ง ร่างกายได้รับโคลเลสเตอรอลจากสองทางคือสร้างขึ้นเองและได้จากอาหาร ร่างกายสังเคราะห์โคลเลสเตอรอลขึ้นเองประมาณวันละ 1 กรัม โดยได้จากการตั้งต้นที่เรียกว่า อะเซติลโภเอนไซม์ เอ (Acetylcoenzyme A) ผ่านกระบวนการหลาຍขึ้นตอน อะเซติลโภเอนไซม์ เอ นี้ได้มาจากการเผาผลาญอาหารพวกควร์โน ไฮเดรต ไขมัน หรือ โปรตีนในร่างกาย อวัยวะที่ทำหน้าที่สั่งเคราะห์โคลเลสเตอรอล ได้แก่ ตับ และลำไส้ สำหรับโคลเลสเตอรอลที่ได้จากอาหารนั้น ต้องเป็นอาหารที่มาจากสัตว์เท่านั้นจึงจะมีโคลเลสเตอรอล โดยมีปริมาณมากน้อยแตกต่างกันไปในสัตว์แต่ละชนิดและอวัยวะแต่ละชนิดของสัตว์นั้นๆ อาหารที่ได้จากพืชจะไม่มีโคลเลสเตอรอล

ตารางที่ 1 แสดงปริมาณของโภคเลสเตรอรอลในอาหารบางชนิด⁽³²⁾

| ชนิดอาหาร | ปริมาณ โภคเลสเตรอรอล (มิลลิกรัม/100 กรัม) | ชนิดอาหาร | ปริมาณ โภคเลสเตรอรอล (มิลลิกรัม/100 กรัม) |
|---------------------|--|---------------------|--|
| เนื้อวัว(ไม่ตัดมัน) | 91 | ตับ(วัว,ลูกแกะ,หมู) | 438 |
| เนื้อหมู(ไม่ตัดมัน) | 89 | ตับไก่ | 746 |
| เนื้อไก่ | 80 | ไก่ | 375 |
| หอยแครง | 50 | ตับอ่อน | 466 |
| หอยนางรม | >200 | สมอ | >2000 |
| เนื้อปู | 101 | เนยเหลว | 250 |
| เนื้อถุง | 150 | เนยแข็ง | 90-113 |
| ไข่หั่งฟอง | 504 | ไอศครีม ไขมัน 10 % | 40 |
| ไข่ขาว | 0 | น้ำมันหมู | 95 |
| ไข่แดง | 1480 | น้ำนม | 14 |
| ไข่ปลา | >300 | น้ำการีน/ไขมันพืช | 0 |

ไตรกลีเซอไรค์ เป็นไขมันอิอกนิดหนึ่งซึ่งอาจก่อความต่อสูญเสียได้หากมีระดับสูงอยู่ในกระแสเลือดเป็นเวลานานๆ มีผู้ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างภาวะไตรกลีเซอไรค์ในเลือดสูงกับโรคหัวใจขาดเลือดกันไว้มาก ผลการศึกษาพอสรุปได้ว่า ผู้ที่มีภาวะไตรกลีเซอไรค์ในเลือดสูงมีโอกาสเป็นโรคหัวใจขาดเลือดมากกว่าคนที่มีระดับไตรกลีเซอไรค์ในเลือดปกติ และหากภาวะไตรกลีเซอไรค์ในเลือดสูงนั้นเกิดร่วมกับภาวะโภคเลสเตรอรอลในเลือดสูงด้วยแล้ว โอกาสเป็นโรคหัวใจขาดเลือดยิ่งสูงมากขึ้น ستانเดตที่ทำให้มีระดับไตรกลีเซอไรค์ในเลือดสูง พอสรุปได้ 5 ประการ ดังนี้

1. รับประทานอาหารปริมาณมาก อาหารที่มีไขมันมาก อาหารสาหร่ายและอาหารที่มีส่วนประกอบของน้ำตาล และแป้ง ในปริมาณมาก ทำให้ได้รับพลังงานสูง
2. คิมเครื่องคิมที่มีแอลกออลมาก เป็นประจำ
3. โรคอ้วน ทั้งโรคอ้วนที่เกิดจากการรับประทานมาก และโรคอ้วนที่เกิดจากการขาดการออกกำลังกาย
4. โรคอื่นๆ เช่น เบาหวาน โรคไข卜างชนิด กวาระพร่องชับรอยด์ชอร์โมน ฯลฯ

5. ความผิดปกติทางพันธุกรรม ความผิดปกติทางพันธุกรรมที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมระดับไขมันในเลือดเป็นสาเหตุอย่างหนึ่งที่ทำให้ระดับไตรกลีเซอไรค์ในเลือดสูงมากกว่าปกติได้ เช่น ร่างกายขาดเนื้อไขมันสำหรับย่อยไตรกลีเซอไรค์ที่อยู่ในไอกوليไมครอน ทำให้ไอกوليไมครอนสูงลดลงเวลาในระยะแรกเสื่อม แม้ว่าจะลดอาหารมาเหลือ 12 ชั่วโมงก็ตาม

ผลกระทบของจำนวนครั้งในการคลอดมีชีวิตกับระดับไขมันในเลือด

ระดับไขมันในเลือดของหญิงตั้งครรภ์ที่เปลี่ยนแปลงไปนั้น ได้มีการศึกษาทั้งแบบติดตามไปข้างหน้าและการศึกษาข้อนหลัง พบว่า การตั้งครรภ์หลายครั้งอาจซักนำให้เกิดโรคเรื้อรังที่เกี่ยวกับระดับไขมันในเลือดสูงในวัยหมดประจำเดือนได โดยวัดจากระดับ HDL ที่ลดลงตามจำนวนครั้งของการคลอดบุตรมีชีวิต Stiphout⁽³⁴⁾ ทำการศึกษาในผู้หญิงชาวสหลัณฑ์จำนวน 831 คน ตั้งแต่ปี 1975 ติดตามไปจนถึงปี 1985 โดยศึกษาปัจจัยสืบเชิงในการเกิด coronary heart disease พบว่าหญิงตั้งครรภ์มีค่าเฉลี่ยค่า HDL สูงกว่าหญิงไม่ได้ตั้งครรภ์ เมื่อเปรียบเทียบระดับของ HDL ก่อนและหลังการตั้งครรภ์พบว่าระดับ HDL หลังการตั้งครรภ์ลดลงกว่าในช่วงของการตั้งครรภ์ และเมื่อเปรียบเทียบกับกลุ่มที่เคยและไม่เคยตั้งครรภ์พบว่าระดับ HDL ในกลุ่มที่เคยตั้งครรภ์สูงกว่ากลุ่มที่ไม่เคยตั้งครรภ์

Lewis และคณะ(Lewis et al)⁽³⁵⁾ ทำการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างจำนวนครั้งของการคลอดมีชีวิตกับปริมาณไขมันในเลือดของหญิงตั้งครรภ์จำนวน 2,787 คน ระหว่างปี 1985 – 1991 พบว่า ระดับ HDL เฉลี่ยของหญิงที่ไม่เคยตั้งครรภ์เลข เทียบตั้งครรภ์ 1 ครั้ง และเคยตั้งครรภ์หลายครั้งมีค่า 57 ± 0.4 , 55 ± 0.7 , 54 ± 0.5 ผลการศึกษายังกล่าวสอดคล้องกับ MONICA(Monitoring Trends and Determinants in CVD)⁽³⁶⁾ ซึ่งศึกษาติดตามผู้หญิง 1,998 คน เป็นเวลา 3 ปี พบว่าผู้หญิงที่มีการตั้งครรภ์ 1 ครั้งหรือมากกว่า จะมีค่า HDL ลดลง 2.4 มก./ดล. เมื่อเปรียบเทียบกับหญิงที่ไม่เคยตั้งครรภ์

ความสัมพันธ์ระหว่างระดับไขมันในเลือดและการค่าและหารก

เมื่อการก่อตัวในครรภ์สามารถดูดต่อสื่อสารกับมารดาได้โดยผ่านทางรกซึ่งเป็นอวัยวะสำคัญสำหรับทารก มีหน้าที่แทนปอดในการแลกเปลี่ยนออกซิเจนและคาร์บอนไดออกไซด์ ทำหน้าที่แทนไตในการขับถ่ายของเสีย ทำหน้าที่เป็นทางผ่านอาหารจากมารดา สร้างอาหาร สร้างภูมิคุ้มกัน และสร้างฮอร์โมนต่างๆ ที่สำคัญได้แก่ HCG เอสโตรเจน และโปรเจสเตอโรน

การศึกษาถึงความสัมพันธ์ของระดับไขมันในเลือดของมารดาและหารกที่เก็บมีผู้ศึกษาไว้ในต่างประเทศ ยังมีความขัดแย้งกันอยู่ โดย Ibeziako et al⁽³⁷⁾ ซึ่งทำการศึกษาในหญิงตั้งครรภ์ที่ไม่

มีการแทรกช้อนชาไนจีเรีย 30 คน ไม่พบความสัมพันธ์ระหว่างระดับโภคเลสเตอโรลในเลือด มาตราและหารก ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ Sabine , Barnes et al , Whyte and Yee และ Glueck et al แต่ขัดแย้งกับผลการศึกษาของ Jitka et al ที่ทำการสำรวจภาวะโภชนาการหญิงตั้งครรภ์จำนวน 556 คน พบความสัมพันธ์เชิงบวกระหว่างค่าโภคเลสเตอโรล ในเลือดของมาตราและหารก

การเปลี่ยนแปลงเมตาโนดิสมของไขมันในระหว่างตั้งครรภ์

การเปลี่ยนแปลงเมตาโนดิสมของสารในไไเครต^(38,39,40) แบ่งได้เป็น 2 ระยะ คือ ในระยะแรกของการตั้งครรภ์ เอสโตรเจนและโปรเจสเตอโรนที่เพิ่มขึ้นมีผลเพิ่มการทำงานของเบต้าเซลล์จากตับอ่อน ทำให้มีการหลังอินซูลินเพิ่มมากขึ้น ทำให้มีการสะสมของกลั้ยโภคเจนในเนื้อเยื่อมากขึ้น มีการใช้กลูโคสเป็นแหล่งให้พลังงานหลัก ทำให้มีการสะสมไขมันในเนื้อเยื่อมากขึ้น ครึ่งแรกของการตั้งครรภ์จะเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการ metabolism ของไขมัน สำหรับครึ่งหลังของการตั้งครรภ์ นั้น รกรสร้างฮอร์โมน human placental lactogen (HPL) ซึ่งมีฤทธิ์ด้านฤทธิ์ของอินซูลินมากขึ้น ทำให้ Glucose Tolerance ลดลง ประสิทธิภาพในการนำน้ำตาลเข้าสู่เซลล์ของอินซูลินลดลง จึงทำให้มีการถ่ายไขมันมากขึ้น แหล่งสำคัญของพลังงานในระยะนี้จะเป็นคราไขมันและคีโตนแทนที่จะเป็นกลูโคสเช่นในครึ่งแรกของการตั้งครรภ์ หัวใจที่เพื่อส่งงานกลูโคสให้แก่ทารก ช่วงนี้จะเป็นระยะ catabolism ของไขมัน

การเปลี่ยนแปลงเมตาโนดิสมของไขมันในระหว่างตั้งครรภ์⁽⁴¹⁻⁴⁴⁾ จะมี โภคเลสเตอโรล ไตรกลีเซอไรค์ ไลโปโปรตีน และอะบัวไลโปโปรตีนในเลือดสูงขึ้น ไลโปโปรตีนที่มีการเพิ่มระดับสูงขึ้นอย่างชัดเจนได้แก่ ไลโปโปรตีนความหนาแน่นต่ำมาก (very low density lipoprotein - VLDL) และ ไลโปโปรตีนความหนาแน่นต่ำ (low density lipoprotein - LDL) ซึ่งจะเพิ่มระดับสูงสุดในช่วงประมาณอายุครรภ์ 36 สัปดาห์ จากนั้นจะลดลง กการเพิ่มขึ้นของ VLDL และ LDL เป็นผลจากการเพิ่มระดับของเอสโตรเจน และโปรเจสเตอโรน ส่วนการลดลงของไลโปโปรตีนทั้ง 2 ชนิดในช่วงก่อนคลอดนั้นเกิดจากการที่ยกให้ LDL ใน การสร้างโปรเจสเตอโรนมากขึ้น สำหรับระดับของไลโป-โปรตีนความหนาแน่นสูง(high density lipoprotein - HDL) นั้นมีการเพิ่มระดับของ HDL₂ ในช่วงครึ่งแรกของการตั้งครรภ์โดยมีระดับสูงสุด ประมาณสัปดาห์ที่ 28 ของการตั้งครรภ์ ซึ่งเป็นผลมาจากการเพิ่มระดับของเอสโตรเจน การลดลง หลังจากนั้นจะสัมพันธ์กับการเพิ่มขึ้นของระดับอินซูลินซึ่งเป็นตัวควบคุม HDL Hytten et al⁽⁴³⁾ สรุปว่า การสะสมไขมันเริ่มเกิดขึ้นในช่วงกลางๆ ของการตั้งครรภ์ และเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ ตัวอย่างฤทธิ์ของโปรเจสเตอโรนที่เพิ่มขึ้น และเมื่อถึงสุดการตั้งครรภ์ภาวะการสร้าง ไขมันนี้ก็กลับเข้าสู่ปกติ

การประเมินอาหารที่บริโภค(Dietary assessment)⁽⁴⁵⁾

วิธีการประเมินอาหารที่บริโภคและสารอาหารที่บริโภค(Assessment of food consumption nutrient intake) ที่ใช้ในการศึกษาทางระบบดูดซึมและการเก็บข้อมูลความต้องการและกิจกรรมทางชีวภาพ วิธีที่ดีที่สุดคือการประเมินอาหารที่บริโภคของแต่ละบุคคล(Individual assessment) มีเทคนิค 2 อย่างคือ การจดบันทึกและการรำลึกข้อนหลัง(Recording and recall techniques) และจะวิธีมีข้อดีข้อเสียต่างกัน เมื่อจะได้มีการพัฒนาวิธีต่างๆที่ใช้มาเป็นลำดับก็ตาม แต่ยังไม่มีวิธีการใดที่เป็นวิธีที่สามารถประเมินได้อย่างสมบูรณ์ที่สุด การเลือกใช้วิธีใดขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการวิจัย ระดับความถูกต้อง ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง ความสามรถและความร่วมมือของกลุ่มตัวอย่าง งบประมาณการวิจัยฯลฯ

วิธีประเมินอาหารที่บริโภคที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน

1. วิธีการซั่งน้ำหนักอาหารที่รับประทานโดยละเอียด(Precise weighing method) เป็นวิธีการประเมินอาหารด้วยการซั่งน้ำหนักและคงในแบบฟอร์มพิเศษในแต่ละวัน โดยระบุถึงชนิด ปริมาณอาหารและเครื่องดื่มที่บริโภค ผู้สำรวจต้องแยกแบบรายละเอียดให้ผู้อุดมประเมินทราบ โดยปกติจะซั่งอาหารและการจดบันทึกประมาณ 3-7 วัน บันทึกกันที่ในขณะรับประทานอาหารหรือหลังรับประทานอาหารเสร็จเพื่อกันลืมหรือเบื้องหน้าบ้ ต่อการจดบันทึก วิธีนี้เหมาะสมที่จะใช้กับงานวิจัยและใช้ตรวจสอบหรือประเมินความถูกต้องของวิธีการประเมินทางระบบดูดซึม แต่เป็นวิธีที่เสียค่าใช้จ่ายสูง ผู้อุดมประเมินต้องรู้หนังสือและให้ความร่วมมือในระดับสูง
2. การจดบันทึกน้ำหนักอาหารที่รับประทาน(Weighed inventory) วิธีนี้ต้องซั่งอาหารทุกรายการที่รับประทานตามน้ำหนักก่อนรับประทานด้วยตนเองและซั่งน้ำหนักอาหารที่เหลือเมื่อรับประทานเสร็จแล้วจดบันทึกไว้เพื่อนำมาคำนวณปริมาณและสารอาหารที่ได้รับในแต่ละวัน วิธีนี้ต้องทราบคำรับอาหาร(Recipe) และต้องมีฐานข้อมูล(Data bank) ของอาหารที่รับประทานโดยทั่วไปที่มีการรับประทานตามปกติในท้องถิ่นนั้นๆ อาหารชนิดใดที่ไม่มีในตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารของไทย จำเป็นต้องเก็บตัวอย่างอาหารมาเพื่อวิเคราะห์หาข้อมูลที่ต้องการ วิธีนี้จะทำให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้อง ครบถ้วนความเป็นจริงมากหนาสาหัส สำหรับสำรวจภาวะโภชนาการทั่วไป แต่ต้องอาศัยความร่วมมือจากกลุ่มตัวอย่างและต้องจำกัดดูแลอย่างใกล้ชิด
3. การจดบันทึกประจารายการอาหารที่รับประทาน(Dietary record or food record) โดยการกะปริมาณอาหารจากการใช้เครื่องซั่ง ดวง วัดในครัวเรือน เช่น ช้อนชา ช้อนโต๊ะ

ถ้าอย่างไรก็ตาม กับทุนจำลองอาหาร 3 มิติ หรือเปรียบเทียบกับตัวอย่างอาหาร(Food model) และผู้สำรวจต้องนำข้อมูลเหล่านี้มาเปลี่ยนเป็นน้ำหนักอาหารที่รับประทานโดยทั่วไปจะทำการบันทึก 3 วัน หรือ 7 วันติดต่อกัน แต่การประเมินสารอาหารต่างๆ เช่น วิตามิน เกลเชอร์ โคลเรสเตอรอล และ แอลกอฮอลล์ต้องใช้เวลาประเมินในระยะเวลาจากการศึกษาพบว่าดำเนินการบันทึกอาหารมากกว่า 7 วัน ความถูกต้อง(Validity)ของข้อมูลจะลดลง ทั้งนี้เนื่องจากความเบื่อหน่าย ถ้าบันทึกเพียง 3 วัน ควรเป็นวันธรรมดาก 2 วัน วันหยุด 1 วัน ทั้งนี้เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความถูกต้องใกล้เคียงความเป็นจริงมากที่สุด เพราะวันหยุดอาจมีการบริโภคอาหารมากเป็นพิเศษ นอกจากนี้ยังขึ้นอยู่กับความสามารถของแต่ละบุคคลด้วย การกะประมาณอาหารโดยไม่มีทุนจำลองอาหารหรือรูปถ่ายอาหารเพื่อประกอบการประเมินจะทำให้การกะประมาณอาหารผิดพลาดมากหรือน้อยกว่าความเป็นจริงประมาณร้อยละ 50 แต่ถ้าใช้รูปถ่ายประกอบการประเมินจะมีความถูกต้องอยู่ในช่วงประมาณร้อยละ 25 วิธีการจะบันทึกอาหารสำหรับงานวิจัยและการศึกษาทางระบบวิทยาการจะบันทึกเป็นน้ำหนัก ความสำเร็จของวิธีการนี้ต้องอาศัยความร่วมมืออย่างสูง เพราะผู้ประเมินต้องอธิบายให้ผู้ถูกประเมินเข้าใจตรงกันถึงวิธีการบันทึกรายละเอียด เช่น ส่วนประกอบของอาหาร การกะประมาณ วิธีการปฐมอาหาร รวมถึงเครื่องดื่มต่างๆ ฯลฯ

วิธีการประเมินอาหารที่รับประทานในอดีต

1. การบันทึกอาหารช้อนหลัง 24 ชั่วโมง(Record of actual intake or 24 hours recall) เป็นวิธีการประเมินอาหารที่รับประทานในเวลา 24 ชั่วโมงที่ผ่านมา ผู้สัมภาษณ์จะถูกถามเกี่ยวกับชนิด ปริมาณ วิธีการปฐม แหล่งที่ได้มาของอาหารและเครื่องดื่มทุกชนิด ทั้งนี้รวมถึงอาหารว่าง หรืออาหารระหว่างมื้อด้วย ความสำเร็จของวิธีการนี้ต้องอาศัยการจำและความร่วมมือของผู้ถูกประเมิน ขณะนี้ในเด็กที่อายุน้อยกว่า 12 ปี หรือผู้สูงอายุซึ่งไม่เหมาะสมที่จะใช้วิธีนี้ การกะประมาณอาหารทำได้โดยเทียบกับเครื่องดูดในครัวเรือน หรือเทียบกับตัวอย่างอาหารจริง(Food model) และเปลี่ยนมาเป็นน้ำหนักอาหารแต่ละชนิดอีกที นอกจากนี้ผู้สัมภาษณ์จะมีเทคนิคการสัมภาษณ์ที่ดี เช่น ไม่ควรแจ้งให้ผู้ถูกประเมินทราบล่วงหน้า การสอบถามเป็นคำถามที่กลางๆ ไม่เป็นการซึ้ง ในการบันทึกอาหารควรทำให้เป็นระบบ โดยเริ่มตั้งแต่ตอนเข้าใจเข้าจนเข้านอน

2. การรำลึกข้อนหลัง(Diet history or recall of usual intake) เป็นการรำลึกข้อนหลัง ถึงรูปแบบอาหารที่รับประทานในอดีตที่ผ่านมาในระยะยาว วิธีการคือ การถามถึง ความดีของการรับประทานอาหารแต่ละชนิด(Food frequency method) ที่สนใจ ศึกษาในระยะยาว หลักการคือ การประเมินอาหารที่บริโภคมาแล้วในอดีตที่ผ่าน มาจะเป็นสปคลาท์ เมื่อเดือน เมื่อปี ซึ่งเป็นรูปแบบของการบริโภค เมื่อใช้วิธี การนี้ร่วมกับวิธีการบันทึกอาหารที่รับประทานสามารถใช้ศึกษาบริโภคนิสัยที่เน้น ปัจจัยเสี่ยงที่ทำให้เกิดโรคเรื้อรังได้ นิยมใช้ในการศึกษาทางระบบประสาทวิทยา วิธีการนี้ เหมาะที่จะใช้จัดรูปแบบของการบริโภคอาหารในระยะยาวได้ ใช้ประเมินในกลุ่ม บุคคลที่มีการศึกษานิ่งสูง แต่ไม่เหมาะสมกับกลุ่มที่มีรูปแบบการบริโภคอาหารที่ไม่แน่นอน นอกจากนี้ยังขึ้นอยู่กับความจำของกลุ่มที่ถูกประเมินด้วย โดยทั่วไปวิธีการนี้ จะใช้ได้ในการประเมินค่าเฉลี่ยของพลังงานและ Macronutrients ในกลุ่มบุคคล ข้อนหลังไป 2 ปีก่อนสัมภาษณ์ แต่สำหรับสาร Micronutrients จะประเมินได้ถูก ต้องน้อยกว่า ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากสารอาหารจำพวก Micronutrients แปรเปลี่ยนไปตามความอุดมสมบูรณ์ของพืชที่ ถูกผลิตต่างๆ วิธีการประกอบอาหาร จะ

จากข้อจำกัดของวิธีการประเมินอาหารที่บริโภคในแต่ละวิธี การศึกษาครั้งนี้ได้เลือกวิธีการ บริโภคอาหารอย่างละเอียด 3 วัน ช่วยในการประเมินอาหารที่บริโภค

บทที่ 3
ระเบียบวิธีวิจัย

รูปแบบการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงวิเคราะห์(Analytical research) แบบภาคตัดขวาง (Cross-sectional study)

- ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร ที่ทำการศึกษาครั้งนี้คือสตรีมีครรภ์ที่ทำงานในโรงพยาบาลอุตสาหกรรมในเขตภาคตะวันออกที่ฝากครรภ์ในโรงพยาบาลของรัฐและได้รับการตรวจระดับไขมันในเลือดที่โรงพยาบาลของรัฐ

กลุ่มตัวอย่าง กัดเลือกจากกลุ่มประชากรดังกล่าวที่ขึ้นยอดเข้าร่วมโครงการด้วยความสมัครใจโดยใช้เกณฑ์ในการคัดเลือกดังต่อไปนี้

- เป็นหญิงตั้งครรภ์เดียวที่มีอายุระหว่าง 20 – 35 ปี
- เริ่มตั้งครรภ์ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ – มีนาคม พ.ศ. 2544
- ไม่สูบบุหรี่ / คั่มสุรา
- ไม่มีภาวะแทรกซ้อนในเรื่อง ครรภ์เป็นพิษ ความดันโลหิตสูงมากกว่า 140/90 มิลลิเมตร ปอรอ เส้นปัวยเรื้อรังด้วยโรคหัวใจ ตับ ไต และเบาหวาน
- ดัชนีมวลกายก่อนตั้งครรภ์ อุ่ระหว่าง < 18.5 ถึง > 25 กิโลกรัม/ตารางเมตร
- ไม่มีประวัติคนในครอบครัวเป็น type II hypercholesterolemia

หลังจากนี้ได้แบ่งกลุ่มศึกษาออกเป็นสองกลุ่มเพื่อเปรียบเทียบดังนี้

1. กลุ่มศึกษา(Case) คือ หญิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดสูง ได้แก่หญิงที่มีระดับ Cholesterol > 200 mg/dl และ/หรือที่มีระดับ Triglyceride(TG) > 150 mg/dl
2. กลุ่มเปรียบเทียบ(Control) หญิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดปกติ ได้แก่หญิงที่มีระดับ Cholesterol ≤ 200 mg/dl และ/หรือที่มีระดับ Triglyceride(TG) ≤ 150 mg/dl

ขนาดตัวอย่าง

$$n = (Z_{\alpha/2}^2 \sigma^2) / d^2$$

$$n = \text{จำนวนตัวอย่าง}$$

$$Z_{\alpha/2} = 1.96 (\text{ที่ระดับ} \alpha=0.05)$$

เลือดของวัยกลางคนที่มีอายุระหว่าง 20-60 ปี)

$$d = 20$$

$$n = [(1.96)^2(64.1)^2]/(20)^2 = 39.4$$

จำนวนตัวอย่างที่ต้องใช้กู้มูละ 39 คน

- เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ประกอบด้วย

1. แบบสัมภาษณ์

- 1.1 ข้อมูลทั่วไป

- 1.2 ข้อมูลสุขภาพ

- 1.3 แบบสัมภาษณ์แบบแผนและนิสัยการบริโภค

- 1.4 แบบสัมภาษณ์รายละเอียดของอาหารที่รับประทาน(Food record)

2. แบบบันทึกผลการตรวจระดับไขมันและรายงานการคลอด

- การเก็บรวบรวมข้อมูล

การศึกษาข้อมูลครั้งนี้เก็บรวบรวมโดยการซักประวัติ การตรวจร่างกาย สัมภาษณ์ข้อมูลและคัดลอกข้อมูลจากแบบรายงานผู้ป่วยของโรงพยาบาล การบันทึกอาหารที่บริโภค โดยทุกกิจกรรมกระทำโดยพยาบาลวิชาชีพที่ผ่านการอบรมและมีประสิทธิภาพในการเก็บข้อมูลการวิจัยในลักษณะคล้ายกับโครงการนี้มาก่อน

ขั้นตอนการเก็บรวบรวมข้อมูล

1. จัดทำหนังสือขออนุญาตไปยังโรงพยาบาลต่างๆและทำการนัดหมายล่วงหน้า
2. ประสานงานกับโรงพยาบาลอุดสาหกรรมต่างๆเพื่อขอความร่วมมือในการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง
3. ตรวจสอบข้อมูลเกี่ยวกับประวัติ การตรวจร่างกาย ชั้นนำหนัก วัดส่วนสูงวัดความคันโลหิต และอื่นๆ
4. อธิบายรายละเอียด ขั้นตอนการดำเนินงาน ข้อดี ข้อเสียของโครงการเพื่อย้ำความสมัครใจในการเข้าร่วมโครงการฯ และข้อปฏิบัติสำหรับกลุ่มตัวอย่าง
5. สัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างเพื่อศึกษาข้อมูลทั่วไป ข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งครรภ์และการคลอด ข้อมูลสุขภาพ ข้อมูลแบบแผนการบริโภค
6. ให้กู้มูละตัวอย่างจากบันทึกอาหารที่บริโภค 3 วัน โดยมีวิธีการดังนี้

6. ให้กู้ลุ่มตัวอ่ายงจดบันทึกอาหารที่บริโภค 3 วัน โดยมีวิธีการดังนี้

6.1 แจกคู่มือบันทึกอาหารบริโภค ถ้วยตวง ช้อนตวง เพื่อใช้ประเมินอาหารพร้อมให้คำแนะนำดึงวิธีการจดบันทึกอาหารที่บริโภคแก่กู้ลุ่มตัวอ่ายง โดยเน้นให้จดบันทึกรายการอาหารที่บริโภคแต่ละชนิดโดยละเอียด ถ้าปรุงเองให้บอกส่วนประกอบและปริมาณ แล้วให้พยานาลไปเยี่ยมบ้านและสัมภาษณ์เพื่อตรวจสอบความถูกต้องของการจดบันทึกโดยใช้ตัวอ่ายงอาหารจริงช่วยในการประเมินอีกรอบทั้ง 3 วันของ การจดบันทึก

6.2 นำข้อมูลจากการบันทึกอาหารบริโภค 3 วัน มาแปลงเป็นหน่วยอาหาร โดยใช้คู่มือประเมินปริมาณอาหาร⁽⁴⁵⁾ แล้วนำหาค่าเฉลี่ย เป็นปริมาณอาหารที่บริโภคใน 1 วันต่อคน

7. แนะนำขั้นตอนและวิธีปฏิบัติในการเจาะเลือด

- ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย
ตัวแปรด้าน กือ การบริโภคอาหาร
ตัวแปรตาม กือ ระดับไขมันในเลือด
ตัวแปรควบคุม กือ อายุ BMI การรับประทานยาลดไขมันหรือวิตามิน การสูบบุหรี่ การออกกำลังกาย
 - การวิเคราะห์ข้อมูล
การศึกษาครั้งนี้ข้อมูลอาหารใช้ Program INMUCAL วิเคราะห์พลังงานและสารอาหาร ยกเว้นวิตามินอี ส่วนการวิเคราะห์ทางสถิติใช้ Program STATA VERSION 7 โดยมีขั้นตอนดังนี้
 1. ข้อมูลทั่วไป ข้อมูลสุขภาพ แสดงเป็นจำนวน ร้อยละ มัชณิเลขคณิต ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
 2. ข้อมูลแบบแผนและนิสัยการบริโภค แสดงเป็นจำนวน ร้อยละ มัชณิเลขคณิต ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานในแต่ละกลุ่ม
 3. ข้อมูลอาหารบริโภคทำการวิเคราะห์ดังนี้
 - 3.1 นำชนิดและปริมาณอาหารทั้งหมด เปลี่ยนเป็นน้ำหนักอาหารทุกรายการอาหารซึ่งสำเร็จจะปริมาณและส่วนประกอบไว้ ถ้าเป็นอาหารสำเร็จรูปคุณภาพและคำหารับการปรุงประกอบ

- 3.2 น้ำหนักอาหารที่ได้ถ้าเป็นสุกจะเปลี่ยนกลับเป็นน้ำหนักอาหารดิน
- 3.3 รวมน้ำหนักอาหารที่บันทึกไว้ 3 วัน โดยรวมอาหารชนิดเดียวกันไว้ด้วยกันแล้วหาค่าเฉลี่ย
- 3.4 นำชนิดและค่าเฉลี่ยปริมาณอาหารทั้งหมดไปคำนวณผลัจงานสารอาหารหลัก โดยใช้

Program INMUCAL

คำนวณผลัจงานสารอาหารที่ได้จากค่าเฉลี่ยอาหารบริโภค 3 วัน และคงเป็นจำนวน ร้อยละ มีชัยใน
เลขคณิต ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่าสูงสุด ค่าต่ำสุด และนำมาเปรียบเทียบความแตกต่างของผลัจ
งานและสารอาหารหลักในกลุ่มที่มีไขมันสูงและกลุ่มไขมันปานกลางโดยใช้ Mann-Whitney U test
กำหนด $\alpha \leq 0.05$

บทที่ 4 ผลการศึกษา

การศึกษาครั้งนี้เป็นการเปรียบเทียบความแตกต่างของปริมาณการบริโภคกับระดับไขมันในเลือดของหญิงมีครรภ์ที่ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมในเขตภาคตะวันออก ผลการศึกษามีดังนี้

- ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ข้อมูลสุขภาพ ข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งครรภ์และการคลอด
- ส่วนที่ 2 ข้อมูลแบบแผนการบริโภค
- ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับระดับไขมันในเลือด
- ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์ผล้งาน สารอาหารและเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยของระดับไขมันของกลุ่มตัวอย่าง

- ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ข้อมูลสุขภาพ ข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งครรภ์และการคลอด
- ข้อมูลทั่วไป

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้เป็นศัตรูมีครรภ์ที่ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมในเขตภาคตะวันออก ส่วนใหญ่อายุระหว่าง 20-34 ปี ใน การศึกษาครั้งนี้ได้นำเสนอผลการวิเคราะห์โดยจัดกลุ่มตัวอย่างออกเป็น 2 กลุ่มตามผลการศึกษาที่พบคือกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูง(>200 มก.ดล.)จำนวน 39 คน และกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดปกติ(<=200มก./ดล.)จำนวน 31 คน รวมกลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น 70 คนลักษณะข้อมูลทั่วไปที่พบในกลุ่มตัวอย่างค่อนข้างมีความสอดคล้องกันในหลากหลายมิติกล่าวคือ (ตารางที่ 2)

- ข้อมูลส่วนบุคคล อายุเฉลี่ยของแต่ละกลุ่ม ไกส์เพียงกันคือ 27.5 ± 4.6 ปีและ 27.5 ± 4.6 ปีในกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและไขมันในเลือดปกติค่ามีความต่างๆ กัน ร้อยละ 93.0 ของทั้งสองกลุ่มนับถือศาสนาพุทธ ส่วนข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับพฤติกรรมศึกษานั้นกระจายไปในแต่ละระดับชั้นการศึกษา ตั้งแต่ระดับต่ำกว่าประถมศึกษาจนถึงปริญญาตรี ประเภทของโรงงานอุตสาหกรรมที่ทำ ร้อยละ 20.5 ของกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมเครื่องใช้ไฟฟ้า และอุตสาหกรรมอิเล็กทรอนิก รองลงมาคืออุตสาหกรรมก่อสร้างคิดเป็นร้อยละ 15.4 นอกจากนี้ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมประเภทอื่นๆ ในขณะที่กลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดปกตินั้นสัดส่วนของกลุ่มตัวอย่างที่ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมโลหะและอโลหะ อุตสาหกรรมบริการ และอุตสาหกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มมากพอๆ กัน(ร้อยละ 16.1 ในแต่ละประเภท)และมากกว่าโรงงานประเภทอื่นๆ รองลงมาคืออุตสาหกรรมการเกษตร อุตสาหกรรมการก่อสร้าง และอุตสาหกรรมอาหารและ

เกรื่องดื่ม คือในแต่ละประเทศวันเป็นร้อยละ 9.7 เท่ากัน นอกนั้นอยู่ในโรงงานประเทศอื่นๆ ระหว่างที่ทำงานในโรงงานนั้นๆ จนถึงปัจจุบันของกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงโดยเฉลี่ย เท่ากัน 3.2 ± 3.0 ปี และเท่ากับ 3.3 ± 2.9 ปีสำหรับกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดปกติ รายได้เฉลี่ยต่อเดือนของกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติเท่ากับ 7080.8 ± 4314.6 บาท 9433.5 ± 8851.0 บาท (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 ข้อมูลทั่วไปของหญิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติ

| ลักษณะ | ระดับไขมันในเลือดสูง | | ระดับไขมันในเลือดปกติ | | รวม | |
|--------------------|----------------------|--------|-----------------------|--------|----------------|--------|
| | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ● อายุ(ปี) | | | | | | |
| <20 | 1 | 2.6 | 0 | 0.0 | 1 | 1.4 |
| 20-34 | 35 | 89.7 | 28 | 90.3 | 63 | 90.0 |
| ≥ 35 | 3 | 7.7 | 3 | 9.7 | 7 | 8.6 |
| (Mean \pm SD.) | 27.5 ± 4.6 | | 27.1 ± 4.5 | | 27.3 ± 4.5 | |
| ● ศาสนา | | | | | | |
| พุทธ | 38 | 97.4 | 29 | 93.6 | 67 | 95.7 |
| คริสต์ | 0 | 0.0 | 1 | 3.2 | 1 | 1.4 |
| อิสลาม | 1 | 2.6 | 1 | 3.2 | 2 | 2.9 |
| ● การศึกษา | | | | | | |
| ประถมศึกษา/ต่ำกว่า | 10 | 25.6 | 10 | 32.3 | 20 | 28.6 |
| มัธยมศึกษาตอนต้น | 11 | 28.2 | 4 | 12.9 | 15 | 21.4 |
| มัธยมศึกษาตอนปลาย | 9 | 23.1 | 9 | 29.0 | 18 | 25.7 |
| ปวช./พาณิชย์ | 2 | 5.1 | 2 | 6.5 | 4 | 5.7 |
| ปวส./อนุปริญญา | 2 | 5.1 | 3 | 9.7 | 5 | 7.1 |
| ปริญญาตรี | 5 | 12.8 | 3 | 9.7 | 8 | 11.4 |

ตารางที่ 2 ข้อมูลทั่วไปของหญิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือคปกติ(ต่อ)

| ลักษณะ | ระดับไขมันในเลือดสูง | | ระดับไขมันในเลือคปกติ | | รวม | |
|--|----------------------|--------|-----------------------|--------|---------------------|--------|
| | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ●ประเภทของโรงพยาบาลที่ทำ | | | | | | |
| อุดสาหกรรมการเกษตร | 2 | 5.1 | 3 | 9.7 | 5 | 7.1 |
| อุดสาหกรรมการก่อสร้าง | 6 | 15.4 | 3 | 9.7 | 9 | 12.9 |
| อุดสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม | 4 | 10.3 | 3 | 9.7 | 7 | 10.0 |
| อุดสาหกรรมแปรรูปไม้ | 2 | 5.1 | 1 | 3.2 | 3 | 4.3 |
| อุดสาหกรรมโลหะและอิเล็กทรอนิกส์ | 3 | 7.7 | 5 | 16.1 | 8 | 11.4 |
| อุดสาหกรรมเคมีและพลาสติก | 4 | 10.3 | 2 | 6.5 | 6 | 5.9 |
| อุดสาหกรรมบริการ | 2 | 5.1 | 5 | 16.1 | 7 | 10.0 |
| อุดสาหกรรมเครื่องใช้ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ | 8 | 20.5 | 3 | 9.7 | 11 | 15.7 |
| อุดสาหกรรมสังคมและเครื่องมุ่งหน้า | 5 | 12.8 | 5 | 16.1 | 10 | 14.3 |
| อุดสาหกรรมอื่นๆ | 3 | 7.7 | 1 | 3.2 | 4 | 5.7 |
| ● ระยะเวลาในการทำงาน(ปี) | | | | | | |
| 1 | 14 | 35.9 | 11 | 35.5 | 25 | 35.7 |
| 2-5 | 17 | 43.6 | 13 | 41.9 | 30 | 42.9 |
| >5 | 8 | 20.5 | 7 | 22.6 | 15 | 21.4 |
| (Mean \pm SD) | 3.2 ± 3.0 | | 3.3 ± 2.9 | | 3.2 ± 2.9 | |
| ● รายได้เฉลี่ยต่อเดือน(บาท) | | | | | | |
| <5000 | 12 | 30.8 | 5 | 16.1 | 17 | 24.3 |
| 5000-10000 | 24 | 61.5 | 22 | 71.0 | 46 | 65.7 |
| >10000 | 3 | 7.7 | 4 | 12.9 | 7 | 10.0 |
| (Mean \pm SD) | 7080.8 ± 4314.6 | | 9433.5 ± 8851.0 | | 8122.7 ± 6760.1 | |

เลือดปอดเฉลี่ย 28.4 ± 4.2 และ 26.3 ± 3.8 กก./ตร.ม ตามลำดับ ซึ่งเป็นที่น่าสังเกตว่าอัตราส่วนร้อยของดัชนีมวลกายก่อนตั้งครรภ์และขณะตั้งครรภ์นั้นเท่ากันแต่ต่างกันที่ดัชนีมวลกายเฉลี่ย (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 ข้อมูลด้านสุขภาพของหญิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติ

| ลักษณะ | ระดับไขมันในเลือดสูง | | ระดับไขมันในเลือดปกติ | | รวม | |
|--------------------------------------|----------------------|--------|-----------------------|--------|-----------------|--------|
| | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ● น้ำหนักตัวก่อนตั้งครรภ์ (กิโลกรัม) | | | | | | |
| <45 | 7 | 18.0 | 9 | 29.0 | 16 | 22.9 |
| 45-52 | 14 | 35.9 | 7 | 22.6 | 21 | 30.0 |
| 53-73 | 16 | 41.0 | 14 | 45.2 | 30 | 42.9 |
| >73 | 2 | 5.1 | 1 | 3.2 | 3 | 4.3 |
| (Mean \pm SD.) | 53.4 ± 9.1 | | 52.2 ± 10.2 | | 52.9 ± 9.5 | |
| ● น้ำหนักตัวปัจจุบัน(กิโลกรัม) | | | | | | |
| <58 | 6 | 15.4 | 11 | 35.5 | 17 | 24.3 |
| 58-65 | 11 | 28.2 | 6 | 19.4 | 17 | 24.3 |
| 66-73 | 9 | 23.1 | 9 | 29.0 | 18 | 25.7 |
| >73 | 13 | 33.3 | 5 | 16.1 | 18 | 25.7 |
| (Mean \pm SD.) | 68.5 ± 11.0 | | 62.9 ± 10.3 | | 66.0 ± 11.0 | |

ตารางที่ 3 ข้อมูลด้านสุขภาพของหญิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติ(ต่อ)

| ลักษณะ | ระดับไขมันในเลือดสูง | | ระดับไขมันในเลือดปกติ | | รวม | |
|--|----------------------|--------|-----------------------|--------|------------------|--------|
| | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ● ความดันโลหิต(มม.ป.ร.อ.) | | | | | | |
| ต่ำ(<100/60) | 4 | 10.3 | 0 | 0.0 | 4 | 5.7 |
| ปกติ(>101/60-140/90) | 34 | 87.1 | 31 | 100.0 | 65 | 92.9 |
| สูง(>140/90) | 1 | 2.6 | 0 | 0.0 | 1 | 1.4 |
| (Mean \pm SD.) | 119.2 ± 12.6 | | 119.6 ± 9.1 | | 119.4 ± 11.1 | |
| | 76.1 ± 10.7 | | 76.4 ± 7.7 | | 76.2 ± 9.4 | |
| ● ดัชนีมวลกายก่อนตั้งครรภ์ (กก./ตร.ม.) | | | | | | |
| <20 | 16 | 41.0 | 11 | 35.5 | 27 | 38.6 |
| 20-24.9 | 18 | 46.2 | 17 | 54.8 | 35 | 50.0 |
| ≥ 25 | 5 | 12.8 | 3 | 9.7 | 8 | 11.4 |
| (Mean \pm SD.) | 21.7 ± 3.2 | | 21.6 ± 3.6 | | 21.7 ± 3.3 | |
| ● ดัชนีมวลกายปัจจุบัน(กก./ตร.ม.) | | | | | | |
| <20 | 16 | 41.0 | 11 | 35.5 | 27 | 38.6 |
| 20-24.9 | 18 | 46.2 | 17 | 54.8 | 35 | 50.0 |
| ≥ 25 | 5 | 12.8 | 3 | 9.7 | 8 | 11.4 |
| (Mean \pm SD.) | 28.4 ± 4.2 | | 26.3 ± 3.8 | | 27.4 ± 4.1 | |

การมีโรคประจำตัวเรื้อรัง ได้แก่ โรคหลอดเลือดหัวใจ โรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน โรคไขมันในเลือดสูง นั้น ส่วนใหญ่หรือเกือบทั้งหมด ไม่มีโรคประจำตัวเรื้อรังค้างกัน แต่ไม่มียาที่ต้องรับประทานประจำ ในขณะที่กลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูง ร้อยละ 2.6 ไม่ได้รับประทานวิตามินบี แต่กลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดปกติทั้งหมด ได้รับประทานวิตามิน จำนวนครึ่งของ การตั้งครรภ์(นับรวมครรภ์ปัจจุบัน) ในกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติ

เฉลี่ย 1.6 ± 0.6 และ 1.7 ± 0.9 ครั้ง ตามลำดับ ประวัติการคลอดผิดปกติ การแท้ง และการสูบบุหรี่ กลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดปกตินิสัตส่วนของผู้ที่มีประวัติความผิดปกติคั้งกล่าน้อยกว่ากลุ่มที่มี ระดับไขมันในเลือดสูง ทั้งซึ่งเป็นกลุ่มที่มีการออกกำลังกายสม่ำเสมอทั้งกลุ่ม (ตารางที่ 3 ต่อ)

ตารางที่ 3 ข้อมูลค้านสุขภาพของหญิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติ(ต่อ)

| ลักษณะ | ระดับไขมันใน เลือดสูง | | ระดับไขมันใน เลือดปกติ | | รวม | |
|---------------------------------------|--------------------------|--------|---------------------------|--------|-------|--------|
| | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ● การมีโรคประจำเดือนเรื้อรัง ไม่มี | 37 | 94.9 | 30 | 96.8 | 67 | 95.7 |
| มี | 2 | 5.1 | 1 | 3.2 | 3 | 4.3 |
| ● โรคหลอดเลือดหัวใจ ไม่มี | 39 | 100.0 | 30 | 96.8 | 69 | 98.6 |
| มี | 0 | 0.0 | 1 | 3.2 | 1 | 1.4 |
| ● โรคความดันโลหิตสูง ไม่มี | 39 | 100.0 | 30 | 96.8 | 69 | 98.6 |
| มี | 0 | 0.0 | 1 | 1.2 | 1 | 1.4 |
| ● โรคเบาหวาน ไม่มี | 38 | 97.4 | 31 | 100.0 | 69 | 98.6 |
| มี | 1 | 2.6 | 0 | 0.0 | 1 | 1.4 |
| ● โรคไขมันในเลือดสูง | 39 | 100.0 | 31 | 100.0 | 70 | 100.0 |
| มี | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 |

ตารางที่ 3 ข้อมูลด้านสุขภาพของหญิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติ(ต่อ)

| ลักษณะ | ระดับไขมันในเลือดสูง | | ระดับไขมันในเลือดปกติ | | รวม | |
|--|----------------------|--------------|-----------------------|--------------|----------|--------------|
| | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ● ยาที่รับประทานประจำ ไม่มี นี้ | 39 0 | 100.0 0.0 | 31 0 | 100.0 0.0 | 70 0 | 100.0 0.0 |
| ● วิตามินที่รับประทานประจำ ไม่มี นี้ | 38 1 | 97.4 2.6 | 31 0 | 100.0 0.0 | 69 1 | 98.6 1.4 |
| ● ประวัติการเจ็บป่วยข้อคอดใน ครอบครัว ไม่มี นี้ | 32 7 | 82.1 17.9 | 27 4 | 87.1 12.9 | 59 11 | 84.3 15.7 |
| ● โรคหลอดเลือดหัวใจ ไม่มี นี้ | 39 0 | 100.0 0.0 | 30 1 | 96.8 3.2 | 69 1 | 98.6 1.4 |
| ● โรคความดันโลหิตสูง ไม่มี นี้ | 37 2 | 94.9 5.1 | 28 3 | 90.3 9.7 | 65 5 | 92.9 7.1 |
| ● โรคเบาหวาน ไม่มี นี้ | 31 8 | 79.5 20.5 | 25 6 | 80.7 19.3 | 56 14 | 80.0 20.0 |
| ● โรคไขมันในเลือดสูง ไม่มี นี้ | 39 0 | 100.0 0.0 | 31 0 | 100.0 0.0 | 70 0 | 100.0 0.0 |

ข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งครรภ์และการคลอด

หญิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติ(ตารางที่ 3) อัตราส่วนของ การคลอดบุตรเป็นเพศชายต่อหญิงของทั้งสองกลุ่มคือว่าอย่างไกล์เกียงกัน คือประมาณ 2 : 1 อายุ ครรภ์โดยเฉลี่ยของกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติเท่ากัน 38.1 ± 2.3 และ 37.8 ± 1.9 สัปดาห์ ตามลำดับ น้ำหนักของทารกแรกคลอดเฉลี่ย 3222.0 ± 570.6 และ 2903.5 ± 528.4 กรัมในกลุ่มครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมัน

ตารางที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งครรภ์และการคลอดของหญิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดสูง และระดับไขมันในเลือดปกติ

| ลักษณะ | ระดับไขมันในเลือดสูง | | ระดับไขมันในเลือดปกติ | | รวม | |
|---|----------------------|--------|-----------------------|--------|---------------|--------|
| | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ● จำนวนครั้งของการตั้งครรภ์ (นับรวมครรภ์ปัจจุบัน) | | | | | | |
| 1 | 17 | 43.6 | 18 | 58.1 | 35 | 50.0 |
| 2 | 20 | 51.3 | 7 | 22.6 | 27 | 38.6 |
| ≥ 3 | 2 | 5.1 | 6 | 19.3 | 8 | 11.4 |
| (Mean \pm SD.) | 1.6 ± 0.6 | | 1.7 ± 0.9 | | 1.6 ± 0.8 | |
| ● ประวัติการคลอดผิดปกติ ไม่มี | 27 | 69.2 | 27 | 87.1 | 54 | 77.1 |
| มี | 12 | 30.8 | 4 | 12.9 | 16 | 22.9 |
| ● ประวัติการแท้ง ไม่มี | 26 | 66.7 | 28 | 90.3 | 54 | 77.1 |
| มี | 13 | 33.3 | 3 | 9.7 | 16 | 22.9 |
| ● ประวัติการสูบบุหรี่ ไม่มี | 37 | 94.9 | 31 | 100.0 | 68 | 97.1 |
| มี | 2 | 5.1 | 0 | 0.0 | 2 | 2.9 |

ตารางที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับการทดลองของหญิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติ(ต่อ)

| ลักษณะ | ระดับไขมันในเลือดสูง | | ระดับไขมันในเลือดปกติ | | รวม | |
|---|----------------------|----------------------|-----------------------|---------------------|--------------------|---------------------|
| | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ● ประวัติการคั่มเครื่องคั่ม ผสมแอลกอฮอล์ ไม่มี มี | 28 11 | 71.8 28.2 | 27 4 | 87.1 12.9 | 55 15 | 78.6 21.4 |
| ● ประวัติการออกกำลังกาย อย่างน้อย 3 ครั้ง/สัปดาห์ ไม่ออก ออก | 1 38 | 2.6 97.4 | 0 31 | 0.0 100.0 | 1 69 | 1.4 98.6 |
| ● เพศทาง ชาย หญิง | 25 14 | 64.1 35.9 | 20 11 | 64.5 35.5 | 45 25 | 64.3 35.7 |
| ● อายุครรภ์(สัปดาห์) <38 38-40 >40 | 10 25 4 | 25.6 64.1 10.3 | 14 16 1 | 45.2 51.6 3.2 | 24 41 5 | 34.3 58.6 7.1 |
| (Mean±SD.) | 38.1 ± 2.3 | | 37.8 ± 1.9 | | 38.0 ± 2.1 | |
| ● น้ำหนักการคลอด(กรัม) <2500 2500-3999 ≥4000 | 5 31 3 | 12.8 79.5 7.7 | 5 26 0 | 16.1 83.9 0.0 | 10 57 3 | 14.3 81.4 4.3 |
| (Mean±SD.) | 3222.0 ± 570.6 | | 2903.5 ± 528.4 | | 3081.0 ± 571.1 | |

ส่วนที่ 2 ข้อมูลแบบแผนการบริโภค

- ประเภทของอาหารที่รับประทาน

จำนวนเม็ดของอาหารที่รับประทานในแต่ละวันนั้นเฉลี่ยเท่ากับ 2.9 ± 0.2 และ 2.9 ± 0.3 เม็ดซึ่งถือว่า เกือบทั้งสองกลุ่มนี้สัดส่วนของประเภทอาหารที่รับประทานประจำ จำแนกตามวิธีการ ปรุงของแต่ละกลุ่มนั้นสัดส่วนของผู้ที่มีระดับไขมันในเลือดสูงจะมีอัตราส่วนของการรับ ประทาน อาหารประเภทผัด/ทอดสูงกว่ากลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดปกติ รสชาติของอาหาร ที่ชอบทั้งสองกลุ่มนั้นชอบอาหารเผ็ดเป็นสัดส่วนที่สูง เป็นที่น่าสังเกตว่ากลุ่มผู้ที่มีระดับไข มันในเลือดสูงนั้นเกือบร้อยละ 8.0 นิยมใช้น้ำมันหมูในการปรุงอาหาร ในขณะที่กลุ่มที่มีระดับไข มันในเลือดปกติทั้งหมดนั้นใช้น้ำมันพืชในการปรุงอาหาร(ตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับประเภทอาหารที่รับประทานของหญิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันใน เลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติ

| ลักษณะ | ระดับไขมันในเลือด | | ระดับไขมันในเลือด | | รวม | |
|---|-------------------|--------|-------------------|--------|---------------|--------|
| | สูง | | ปกติ | | จำนวน | ร้อยละ |
| | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | | |
| ● จำนวนเม็ดของอาหาร ที่รับประทานต่อวัน (เม็ด) | | | | | | |
| 2 | 2 | 5.1 | 3 | 9.7 | 5 | 7.1 |
| 3 | 37 | 94.9 | 28 | 90.3 | 65 | 92.9 |
| (Mean \pm SD.) | 2.9 ± 0.2 | | 2.9 ± 0.3 | | 2.9 ± 0.3 | |
| ● ประเภทของอาหารที่ รับประทานประจำ | | | | | | |
| ผัด/ทอด | 27 | 69.2 | 18 | 58.1 | 45 | 64.3 |
| ย่าง/ปิ้ง | 2 | 5.1 | 1 | 3.2 | 3 | 4.3 |
| อบ | 1 | 2.6 | 0 | 0.0 | 1 | 1.4 |
| ดัม/นึ่ง | 9 | 23.1 | 12 | 38.7 | 21 | 30.0 |

ตารางที่ 5 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับประเภทอาหารที่รับประทานของหญิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติ(ต่อ)

| ลักษณะ | ระดับไขมันในเลือด สูง | | ระดับไขมันในเลือด ปกติ | | รวม | |
|-----------------------------|--------------------------|--------|---------------------------|--------|-------|--------|
| | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ● รสชาดของอาหารที่ | | | | | | |
| ขอบ | 17 | 43.6 | 12 | 38.7 | 29 | 41.5 |
| เผ็ด | 7 | 18.0 | 6 | 19.4 | 13 | 18.6 |
| เค็ม | 10 | 25.6 | 9 | 29.0 | 19 | 27.1 |
| จืด | 3 | 7.8 | 4 | 12.9 | 7 | 10.0 |
| หวาน/มัน เช่นกะทิ ผัด | 1 | 2.5 | 0 | 0.0 | 1 | 1.4 |
| ทอดแห้งไม่มีมัน | 1 | 2.5 | 0 | 0.0 | 1 | 1.4 |
| ● ประเภทของน้ำมันที่ | | | | | | |
| ใช้ปรุงอาหารประจำ | | | | | | |
| น้ำมันพืช | 36 | 92.3 | 31 | 100.0 | 67 | 95.7 |
| น้ำมันหมู | 3 | 7.7 | 0 | 0.0 | 3 | 4.3 |

● ความถี่การบริโภคอาหารแต่ละชนิด

ความถี่ในการรับประทานชนิดอาหารที่มีความเสี่ยงต่อการเกิดไขมันของกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติ ได้แก่ เนื้อหมูคิดมัน ไข่ไก่ ไข่เป็ด เนื้อวัวคิดมัน หรืออาหารประเภทที่กะทิเป็นส่วนประกอบ อาหารประเภทผัด มากกว่า 5 ครั้ง ต่อสัปดาห์ซึ่งนำไปยังพบได้บ่อย โดยเฉพาะบนที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบ (ตารางที่ 6,7)

ตารางที่ 6 ข้อมูลความถี่การรับประทานอาหารของหญิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเดือนสูง

| ลักษณะ | ความถี่ในการรับประทานอาหาร(ครั้ง) ใน 1 สัปดาห์(%) | | | | | | | |
|--|---|------|------|------|------|------|------|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| ● อาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ | | | | | | | | |
| 1. เนื้อหมูดิบมัน | 18.0 | 20.5 | 23.1 | 7.7 | 5.1 | 2.6 | 23.0 | 0.0 |
| 2. หมูเนื้อแดง | 12.8 | 10.3 | 10.8 | 30.8 | 18.0 | 0.0 | 5.1 | 10.3 |
| 3. ถุงเชียง | 79.5 | 15.4 | 5.1 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 4. เนื้อวัวดิบมัน | 61.5 | 7.7 | 10.3 | 12.8 | 2.6 | 2.6 | 0.0 | 2.6 |
| 5. เนื้อวัวไม่ดิบมัน | 56.4 | 12.8 | 10.3 | 10.3 | 2.6 | 2.6 | 0.0 | 5.1 |
| 6. ไก่ | 23.1 | 10.3 | 33.3 | 10.3 | 5.1 | 7.7 | 2.6 | 7.7 |
| 7. เป็ด | 79.5 | 12.8 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 2.6 | 0.0 | 2.6 |
| 8. ปลา | 2.6 | 0.0 | 25.6 | 12.8 | 20.5 | 18.0 | 2.6 | 18.0 |
| ● อาหารประเภทไข่ | | | | | | | | |
| 9. ไข่ไก่, ไข่เป็ด | 2.6 | 2.6 | 7.7 | 12.8 | 5.1 | 12.8 | 2.6 | 53.9 |
| ● อาหารประเภทเมล็ดพืชและผลิตภัณฑ์ | | | | | | | | |
| 10. ถั่วลิสง | 53.9 | 7.7 | 15.4 | 15.4 | 2.6 | 2.6 | 0.0 | 2.6 |
| 11. เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ | 82.1 | 7.7 | 7.7 | 2.6 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 12. เมล็ดแตงโม, เมล็ดฟักทอง แห้ง | 84.6 | 5.1 | 7.7 | 2.6 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |

ตารางที่ 6 ข้อมูลความถี่การรับประทานอาหารของหญิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดสูง (ต่อ)

| ลักษณะ | ความถี่ในการรับประทานอาหาร(ครั้ง) ใน 1 สัปดาห์(%) | | | | | | | |
|--|---|------|------|------|------|------|-----|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| ● วิธีการปรุงอาหาร | | | | | | | | |
| 13. อาหารประเภททอด | 0.0 | 2.6 | 25.6 | 20.5 | 15.4 | 10.8 | 2.6 | 23.1 |
| 14. อาหารประเภทผัด | 0.0 | 2.6 | 10.3 | 5.1 | 20.5 | 10.3 | 5.1 | 46.2 |
| 15.อาหารที่มีกะทิเป็นส่วน ประกอบ เช่น ต้มกะทิ, แกง กะทิ, แกงคั่ว ฯลฯ | 15.4 | 25.6 | 28.2 | 20.5 | 10.3 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| ● อาหารประเภทบนหวาน | | | | | | | | |
| 16. ขนมชั้น | 71.8 | 23.1 | 5.1 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 17. ทองหยอค | 82.0 | 18.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 18. ผ้ออยทอง | 79.5 | 20.5 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 19. กล้วยเผา | 41.0 | 23.1 | 20.5 | 10.3 | 2.6 | 0.0 | 2.6 | 0.0 |
| 20. ทองม้วน | 79.4 | 10.3 | 7.7 | 2.6 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 21. สังขยา | 48.7 | 20.5 | 20.5 | 2.6 | 2.6 | 0.0 | 2.6 | 2.6 |
| 22. ลดชื่องน้ำกะทิ | 48.7 | 18.0 | 12.8 | 10.3 | 2.6 | 2.6 | 2.6 | 2.6 |
| 23. กล้วยบวชชี | 38.5 | 18.0 | 28.2 | 7.7 | 2.6 | 2.6 | 0.0 | 2.6 |
| 24. ฟักทองแกงน้ำ祚 | 64.1 | 10.3 | 7.7 | 10.3 | 2.6 | 0.0 | 0.0 | 5.1 |
| 25. ขนมอืนๆ ที่มีส่วนผสม ของกะทิ | 64.1 | 5.1 | 10.3 | 10.3 | 0.0 | 5.1 | 2.6 | 2.6 |

● ความถี่การบริโภคอาหาร

ตารางที่ 7 ข้อมูลความถี่การรับประทานอาหารของหญิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเลือดปกติ

| ลักษณะ | ความถี่ในการรับประทานอาหาร(ครั้ง) ใน 1 สัปดาห์(%) | | | | | | | |
|---|---|------|------|------|------|------|------|------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| ● อาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ | | | | | | | | |
| 1. เนื้อหมูติดมัน | 19.4 | 16.1 | 16.1 | 22.6 | 19.4 | 3.2 | 0.0 | 3.2 |
| 2. หมูเนื้อแดง | 22.9 | 3.2 | 16.1 | 25.8 | 3.2 | 6.5 | 9.7 | 22.6 |
| 3. ถุนเชียง | 51.6 | 29.0 | 9.7 | 3.2 | 3.2 | 0.0 | 0.0 | 3.2 |
| 4. เนื้อรักติดมัน | 66.3 | 12.9 | 6.5 | 12.9 | 3.2 | 0.0 | 0.0 | 3.2 |
| 5. เนื้อรักไม่ติดมัน | 58.1 | 12.9 | 6.5 | 12.9 | 3.2 | 0.0 | 0.0 | 6.5 |
| 6. ไก่ | 9.7 | 9.7 | 19.4 | 2.6 | 16.1 | 16.1 | 0.0 | 6.5 |
| 7. เป็ด | 90.3 | 6.5 | 3.2 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 8. ปลา | 3.2 | 3.2 | 12.9 | 29.0 | 9.7 | 9.7 | 19.4 | 12.9 |
| ● อาหารประเภทไข่ | | | | | | | | |
| 9. ไข่ไก่, ไข่เป็ด | 0.0 | 6.5 | 12.9 | 9.7 | 9.7 | 9.7 | 6.5 | 41.9 |
| ● อาหารประเภทเมล็ดพืชและผลิตภัณฑ์ | | | | | | | | |
| 10. ถั่วลิสง | 35.5 | 16.1 | 29.3 | 9.7 | 3.2 | 0.0 | 0.0 | 6.5 |
| 11. เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ | 80.0 | 13.6 | 3.2 | 3.2 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 12. เมล็ดแตงโม, เมล็ดฟักทองแห้ง | 80.7 | 6.5 | 3.2 | 3.2 | 0.0 | 6.5 | 0.0 | 0.0 |
| ● วิธีการปรุงอาหาร | | | | | | | | |
| 13. อาหารประเภททอด | 3.2 | 0.0 | 19.4 | 12.9 | 9.7 | 16.1 | 0.0 | 38.7 |
| 14. อาหารประเภทผัด | 0.0 | 3.2 | 16.1 | 12.9 | 16.1 | 12.9 | 3.2 | 35.5 |
| 15. อาหารที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบ เช่น ต้มกะทิ, แกงกะทิ, แกงคั่ว ฯลฯ | 29.0 | 19.4 | 25.8 | 16.1 | 3.2 | 3.2 | 3.2 | 0.0 |

ตารางที่ 7 ข้อมูลความถี่การรับประทานอาหารของหญิงมีครรภ์ที่มีระดับไขมันในเดือดปกติ (ต่อ)

| ลักษณะ | ความถี่ในการรับประทานอาหาร(ครั้ง) ใน 1 สัปดาห์(%) | | | | | | | |
|-------------------------------------|---|------|------|------|-----|-----|-----|-----|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| ● อาหารประเภทขนมหวาน | | | | | | | | |
| 16. ขนมชั้น | 48.4 | 32.3 | 9.7 | 6.4 | 3.2 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 17. ทองหยอค | 77.4 | 16.1 | 6.5 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 18. ฟอยทอง | 77.4 | 16.1 | 6.5 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 19. กล้วยแขก | 41.9 | 19.4 | 16.1 | 16.1 | 3.2 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 20. ทองม้วน | 61.3 | 22.6 | 6.5 | 6.5 | 3.2 | 0.0 | 3.2 | 0.0 |
| 21. สังขยา | 48.4 | 32.3 | 6.5 | 6.5 | 0.0 | 3.2 | 0.0 | 3.2 |
| 22. ลอดช่องน้ำกะทิ | 35.5 | 32.3 | 16.1 | 9.7 | 3.2 | 3.2 | 0.0 | 0.0 |
| 23. กล้วยบราซี่ | 45.2 | 19.4 | 12.9 | 16.1 | 3.2 | 0.0 | 0.0 | 3.2 |
| 24. ฟิกทองแกงบัวช | 45.2 | 16.1 | 22.6 | 3.2 | 9.7 | 3.2 | 0.0 | 0.0 |
| 25. ขนมอันๆ ที่มีส่วนผสมของ กะทิ | 67.7 | 3.2 | 9.7 | 9.7 | 3.2 | 0.0 | 3.2 | 3.2 |

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับระดับไขมันในเลือด

ค่าเฉลี่ยของระดับ TG, LDL-C, HDL-C ของกลุ่มระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติ ทั้งสองกลุ่มนี้แตกต่างกันมากนักและทุกกลุ่มสูงกว่าค่ามาตรฐาน (ตารางที่ 7)

ตารางที่ 8 ค่าเฉลี่ยของระดับ TG, LDL-C, HDL-C ของกลุ่มระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติ

| ลักษณะ | ระดับไขมันในเลือดสูง | | ระดับไขมันในเลือดปกติ | | รวม | |
|------------------|----------------------|--------|-----------------------|--------|---------------------|--------|
| | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| TG | | | | | | |
| >150 | 39 | 100.0 | 24 | 77.42 | 63 | 90.0 |
| <=150 | 0 | 0.0 | 7 | 22.58 | 7 | 10.0 |
| (Mean \pm SD.) | 256.33 ± 29.40 | | 256.20 ± 362.89 | | 256.27 ± 240.28 | |
| LDL-C | | | | | | |
| >150 | 17 | 43.59 | 6 | 19.35 | 23 | 32.86 |
| <=150 | 22 | 56.41 | 25 | 80.65 | 47 | 67.14 |
| (Mean \pm SD.) | 149.13 ± 10.53 | | 137.12 ± 18.46 | | 144.03 ± 15.57 | |
| HDL-C | | | | | | |
| <45 | 24 | 61.54 | 13 | 41.94 | 37 | 52.86 |
| >=45 | 15 | 38.46 | 18 | 58.06 | 33 | 47.14 |
| (Mean \pm SD.) | 49.46 ± 8.80 | | 42.43 ± 6.40 | | 46.34 ± 8.53 | |

ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์พลังงานและสารอาหารและเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยของระดับไขมันในเลือด

การวิเคราะห์พลังงานและสารอาหาร

สารอาหารและพลังงานที่ก่อให้เกิดไขมันในเลือดสูงได้รับจากการจับน้ำหนักอาหารบริโภค 3 วัน และหาค่าเฉลี่ยเป็นปริมาณที่บริโภค 1 วัน ในกลุ่มที่ระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติพบว่ากลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงนี้ปริมาณการบริโภคพลังงาน คาร์โบไฮเดรต โปรตีน รวม ไขมัน เบต้าแครอทีน วิตามินเอ วิตามินซี โดยเฉลี่ย ต่ำกว่ากลุ่มที่ระดับไขมันในเลือดปกติ

ส่วนการบริโภคโปรตีนสัตว์ โปรตีนพืช และวิตามินอีในกลุ่มดังกล่าวมีน้ำหนักสูงกว่ากลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดปกติ(ตารางที่ 9)

ตารางที่ 9 ข้อมูลสารอาหารในกลุ่มหญิงมีครรภ์ที่ระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติ

| พัฒนาสารอาหาร | ระดับไขมันในเลือดสูง | | | ระดับไขมันในเลือดปกติ | | |
|--------------------------------|----------------------|---------|-------|-----------------------|--------|-------|
| | Mean ±SD | MAX | MIN | Mean ±SD | MAX | MIN |
| ● พลังงาน(kcal.) | 1934.1 ± 698.1 | 3167.4 | 540.0 | 2230.1 ± 964.6 | 4970.1 | 707.2 |
| ● คาร์โบไฮเดรต(กรัม) | 249.4 ± 99.3 | 445.7 | 58.4 | 269.7 ± 100.1 | 568.9 | 103.2 |
| ● โปรตีนรวม(กรัม) | 84.5 ± 43.3 | 204.1 | 27.9 | 114.2 ± 81.8 | 355.8 | 30.6 |
| ● โปรตีนสัตว์(กรัม) | 61.4 ± 40.6 | 166.7 | 16.5 | 92.5 ± 79.5 | 335.0 | 24.1 |
| ● โปรตีนพืช(กรัม) | 22.5 ± 9.6 | 48.7 | 5.2 | 21.7 ± 6.5 | 39.9 | 6.5 |
| ● ไขมัน(กรัม) | 66.7 ± 36.0 | 215.9 | 20.6 | 76.9 ± 56.8 | 327.3 | 18.3 |
| ● เม็ดแคโรทีน(μg) | 1380.7 ± 2036.0 | 12224.1 | 36.9 | 1747.0 ± 1809.6 | 5808.3 | 37.8 |
| ● วิตามินเอ(R.E.) | 708.3 ± 1133.3 | 5562.7 | 46.3 | 1185.9 ± 1981.2 | 8241.7 | 60.9 |
| ● วิตามินซี(มก.) | 82.4 ± 95.5 | 496.9 | 2.6 | 155.2 ± 226.1 | 1011.3 | 8.2 |
| ● วิตามินอี(มก.) | 0.7 ± 4.5 | 27.9 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |

- ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์ผลลัพธ์ สารอาหารและเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยของระดับไขมันของกลุ่มตัวอย่าง

จากการศึกษาความแตกต่างของปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ได้รับกับค่าเฉลี่ยของระดับไขมันในเลือดของกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงกับกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดปกตินั้น ไม่มีผลลัพธ์ทางเพียงพอที่จะสรุปว่าระดับไขมันในเลือดของทั้งสองกลุ่มนั้นต่างกัน ($p\text{-value} > 0.05$) ยกเว้นการได้รับสารอาหาร โปรตีนสัตว์ที่พบว่ากลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงที่มีระดับไขมันในเลือดปกติมากกว่ากลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดปกติเท่ากับโดยเฉลี่ยเท่ากัน 31.1 นก./คล. โดยความแตกต่างคังกค่างกันนี้มีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} = 0.04$, 95% CI = -60.3 - 1.8) (ตารางที่ 10)

ตารางที่ 10 ข้อมูลสารอาหาร ในกลุ่มหญิงมีครรภ์ที่ระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติ

| ลักษณะสารอาหาร | ระดับไขมันในเลือดสูง | | ระดับไขมันในเลือดปกติ | | t | df | p-value | 95% CI. |
|--------------------------|----------------------|---------------------|-----------------------|----|--------|----|---------|---------------|
| | Mean \pm SD | Mean \pm SD | | | | | | |
| ● พลังงาน(kcal.) | 1934.1 \pm 698.1 | 2230.1 \pm 964.6 | -296.031 | 68 | 0.141 | | | -962.8 -100.7 |
| ● คาร์โบไฮเดรต(กรัม) | 249.4 \pm 99.3 | 269.7 \pm 100.1 | -20.347 | 68 | 0.399 | | | -68.2 - 27.5 |
| ● โปรตีนรวม(กรัม) | 84.5 \pm 43.3 | 114.2 \pm 81.8 | -29.804 | 68 | 0.054 | | | -69.2 - 0.6 |
| ● โปรตีนสัตว์(กรัม) | 61.4 \pm 40.6 | 92.5 \pm 79.5 | -31.071 | 68 | 0.037* | | | -60.3 - 1.8 |
| ● โปรตีนพืช(กรัม) | 22.5 \pm 9.6 | 21.7 \pm 6.5 | 0.804 | 68 | 0.690 | | | -3.2 - 4.8 |
| ● ไขมัน(กรัม) | 66.7 \pm 36.0 | 76.9 \pm 56.8 | 0.659 | 68 | 0.758 | | | -3.6 - 4.9 |
| ● เบต้าแคโรทีน(μ g) | 1380.7 \pm 2036.0 | 1747.0 \pm 1809.6 | -366.342 | 68 | 0.435 | | | -1297.5-564.8 |
| ● วิตามินเอ(R.E.) | 708.3 \pm 1133.3 | 1185.9 \pm 1981.2 | -477.610 | 68 | 0.209 | | | -1229.1-273.9 |
| ● วิตามินซี(นก.) | 82.4 \pm 95.5 | 155.2 \pm 226.1 | -72.803 | 68 | 0.731 | | | -152.6 - 7.1 |
| ● วิตามินอี(นก.) | 0.7 \pm 4.5 | 0.0 | 0.715 | 68 | 0.376 | | | -0.9 - 2.3 |

โดยวิธี Mann-Whitney U test , * $p\text{-value} \leq 0.05$

บทที่ 5 สรุปและอภิปรายผล

จากผลการศึกษาแบบภาคตัดขวาง(cross-sectional study) ในกลุ่มหญิงมีครรภ์ที่ทำงานในโรงพยาบาล
อุตสาหกรรมในเขตภาคตะวันออกพนดังนี้

ข้อมูลแบบแผนการบริโภค

น้ำอัตราส่วนร้อยของแต่ละกิจกรรมในกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและมีระดับไขมันใน
เลือดปกติไม่ได้แตกต่างกันอย่างชัดเจนมากนัก

ข้อมูลเกี่ยวกับระดับไขมัน

ค่าเฉลี่ยของระดับไขมันในเลือดทั้พนในกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและมีระดับไขมันใน
เลือดปกติตามลำดับเป็นดังนี้

ระดับ Cholesterol Mean \pm SD เท่ากับ 233.21 ± 23.45 และ 178.95 ± 16.21

ค่าเฉลี่ยของกลุ่มที่ระดับไขมันในเลือดสูงนั้นมีค่ามากกว่าค่าปกติ(≤ 200 มก./คล.) จัดอยู่ใน
เกณฑ์ผิดปกติปักดิ์ ในขณะที่กลุ่มที่ระดับไขมันในเลือดปกตินั้นมีค่าต่ำกว่าเกณฑ์ปักดิ์ที่
กำหนดจึงปักดิเป็นไปตามข้อกำหนดในการจัดกลุ่ม

ระดับ Triglyceride (TG) Mean \pm SD เท่ากับ 256.33 ± 29.40 และ 256.20 ± 362.89

ค่าเฉลี่ยของทั้งสองกลุ่มสูงกว่าค่าปกติ(≤ 150 มก./คล.) และจากเกณฑ์ที่ใช้ในการแบ่งค่าปกติ
และค่าที่สูง(ผิดปกติ)ถือว่าผิดปกติทั้งสองกลุ่ม⁽¹²⁾

ระดับ LDL-C Mean \pm SD เท่ากับ 149.13 ± 10.53 และ 137.12 ± 18.46

ค่าเฉลี่ยของทั้งสองกลุ่มไม่เกินค่าปกติ(≤ 150 มก./คล.) ถือว่าปกติทั้งสองกลุ่ม⁽¹²⁾

ระดับ HDL-C Mean \pm SD เท่ากับ 49.46 ± 8.80 และ 42.43 ± 6.40

ค่าเฉลี่ยของกลุ่มที่ระดับไขมันในเลือดสูงนั้นมีค่ามากกว่าค่าปกติ (≥ 45 มก./คล.) จัดอยู่ในเกณฑ์ปักดิ์ ในขณะที่กลุ่มที่ระดับไขมันในเลือดปกตินั้นมีค่าต่ำกว่าเกณฑ์ปักดิ์ที่กำหนดจึงผิดปกติ⁽¹³⁾

ปริมาณพลังงานและสารอาหารที่บริโภค

พลังงาน(kcal.)

ค่าเฉลี่ยของพลังงาน(kcal.) ที่กลุ่มตัวอย่างที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติที่ได้รับจากการบริโภคอาหารนั้นต่างกันเล็กน้อยคือ Mean \pm SD = 1934.1 ± 698.1 และเท่ากับ 2230.1 ± 964.6 kcal. ตามลำดับ โดยที่กลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงนี้ได้รับพลังงานค่ากว่าค่าปกติที่หญิงมีครรภ์พิงได้รับเล็กน้อย(ค่าปกติ = 2000 kcal.) ในขณะที่ระดับไขมันในเลือดปกตินั้นได้รับพลังงานสูงกว่าค่าปกติที่หญิงมีครรภ์พิงได้รับและสูงกว่ากลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูง⁽⁴⁶⁾

การนำไปใช้cret(กรัม)

ปริมาณการนำไปใช้cret(กรัม) ที่กลุ่มตัวอย่างที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและระดับไขมันในเลือดปกติที่ได้รับจากการบริโภคอาหารนั้นค่าปกติที่ควรได้รับคือไม่น้อยกว่าใน 4 ส่วนของแคลอรี่ทั้งหมดที่ร่างกายต้องการหรือประมาณ 2-3 กรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัมซึ่งโดยทั่วไปนั้นคนไทยนัก ได้รับมากกว่า 3 ใน 4 ของแคลอรี่ทั้งหมดและส่วนใหญ่ได้จากข้าว⁽⁴⁶⁾ และจากข้อมูลทั่วไป(ตารางที่ 2) ที่พบว่า น้ำหนักตัวโดยเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่าง Mean \pm SD เท่ากับ 53.4 ± 9.1 และ 52.2 ± 10.2 ในกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและไขมันในเลือดปกติตามลำดับ ดังนั้นปริมาณการนำไปใช้cret(กรัม) ที่ควรได้รับจึงประมาณคงละ 14.6 กรัมและ 13 กรัมในแต่ละกลุ่มตามลำดับดังกล่าว สรุปได้ว่าปริมาณการนำไปใช้cret(กรัม) ที่แต่ละกลุ่มได้รับจึงสูงกว่าค่าปกติทั้งสองกลุ่มคือ Mean \pm SD 249.4 ± 99.3 กรัมและเท่ากับ 269.7 ± 100.1 กรัมตามลำดับ(ตารางที่ 9)

โปรตีนรวม(กรัม)

โปรตีนรวม(กรัม) ความต้องการปกติเท่ากับ 80 กรัมต่อวันต่อคน⁽⁴⁶⁾ จากการศึกษาพบว่าทั้งสองกลุ่มได้รับปริมาณโปรตีนรวม(กรัม)ต่อวันต่อคนในกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและมีระดับไขมันในเลือดปกติตามลำดับ)ต่อวันต่อคนเฉลี่ยประมาณ 84.5 ± 43.3 และเท่ากับ 114.2 ± 81.8 กรัมต่อวันต่อคนในกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและมีระดับไขมันในเลือดปกติตามลำดับ

โปรตีนสัตว์(กรัม)

โปรตีนสัตว์(กรัม) Mean \pm SD 61.4 ± 40.6 และ 92.5 ± 79.5 กรัมต่อวันต่อคนในกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและมีระดับไขมันในเลือดปกติตามลำดับ (ไม่มีค่ามาตรฐานที่กำหนด)

โปรตีนพืช(กรัม)

โปรตีนพืช(กรัม) Mean \pm SD 22.5 ± 9.6 และ 21.7 ± 6.5 กรัมต่อวันต่อคนในกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและมีระดับไขมันในเลือดปกติตามลำดับ (ไม่มีค่ามาตรฐานที่กำหนด)

ไขมัน(กรัม)

ไขมัน(กรัม) Mean \pm SD 66.7 ± 36.0 และ 76.9 ± 56.8 กรัมต่อวันต่อคนในกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและมีระดับไขมันในเลือดปกติตามลำดับ ซึ่งค่าปักติที่ควรได้รับต่อวันต่อคนเท่ากับ 2 กรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัมหรือประมาณ 20-40% ของแคลอรีประจำวัน⁽⁴⁶⁾ ซึ่งจากข้อมูลทั่วไป(ตารางที่ 3) ที่พบว่าน้ำหนักตัวโดยเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่าง Mean \pm SD เท่ากับ 53.4 ± 9.1 และ 52.2 ± 10.2 ในกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและไขมันในเลือดปกติตามลำดับ ค่านี้จะระดับไขมันที่ควรได้รับต่อคนต่อวันจึงควรเป็น 106.8 และ 104.4 กรัมต่อคนต่อวัน กล่าวได้ว่าปริมาณไขมันที่ได้รับในแต่ละกลุ่มจึงต่ำกว่าค่ามาตรฐานที่ควรจะเป็น แค่ทั้ง 2 กลุ่มนี้ได้รับในปริมาณที่ไม่แตกต่างกันมากนัก

เบต้าแครอทีน(ในโครกรัม)

เบต้าแครอทีน(ในโครกรัม) Mean \pm SD ในกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและไขมันในเลือดปกติได้รับเฉลี่ยต่อคนต่อวันเท่ากับ 1380.7 ± 2036.0 และ 1747.0 ± 1809.6 ในโครกรัม ตามลำดับ(ไม่มีค่ามาตรฐานที่กำหนด)

วิตามินเอ(ม.ก.)

วิตามินเอ(ม.ก.) (Mean \pm SD ในกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและไขมันในเลือดปกติ ได้รับเฉลี่ยต่อคนต่อวันเท่ากับ 708.3 ± 1133.3 และ 708.3 ± 1981.2 ตามลำดับ ซึ่งต่ำกว่าค่ามาตรฐานที่กำหนด(ค่ามาตรฐานที่ควรได้รับต่อคนต่อวันเท่ากับ 1988 หน่วยสาเกล)⁽⁴⁶⁾ ทั้งสองกลุ่ม

วิตามินซี(มก.)

วิตามินซี(มก.) Mean \pm SD ในกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงและไขมันในเลือดปกติ ได้รับเฉลี่ยต่อคนต่อวันเท่ากับ 82.4 ± 95.5 และ 155.2 ± 226.1 ตามลำดับ ซึ่งถือว่าสูงกว่าค่ามาตรฐานที่กำหนด (ค่ามาตรฐานที่ควรได้รับต่อคนต่อวันเท่ากับ 27 มก.⁴⁶) ทั้งสองกลุ่ม

วิตามินอี(มก.)

วิตามินอี(มก.) Mean \pm SD ในกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูง ได้รับเฉลี่ยต่อคนต่อวันเท่ากับ 0.7 ± 4.5 ในขณะที่กลุ่มที่ระดับไขมันในเลือดปกตินั้นไม่ได้รับสารอาหารคังกล่าว (ไม่มีค่ามาตรฐานที่กำหนด)

กล่าวโดยสรุปกลุ่มที่ระดับไขมันในเลือดปกติจะเป็นกลุ่มที่มีประวัติการได้รับสารอาหารและพลังงานสูงกว่ากลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงเกือบทุกประเภท โดยเบริชเทียบ อ่างไว้ก็ตามในกลุ่มที่ระดับไขมันในเลือดสูงแม้จะได้รับพลังงานและสารอาหารน้อยกว่าเกือบทุกประเภทโดยเบริชเทียบแต่ก็ไม่ได้รับน้อยหรือต่ำกว่าค่ามาตรฐานที่กำหนด

- จากการศึกษาความแตกต่างของปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ได้รับกับค่าเฉลี่ยของระดับไขมันในเลือดของกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงกับระดับไขมันในเลือดปกติพบว่า ความแตกต่างดังกล่าวไม่มีอย่างนัยนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} > 0.05$) ยกเว้นการได้รับสารอาหารโปรตีนสัตว์ ที่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} = 0.04$)

สรุปผลการวิจัย

การบริโภคอาหารโปรตีนจากสัตว์ของแรงงานหญิงมีครรภ์ที่ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมในเขตภาคตะวันออก มีความสัมพันธ์กับระดับไขมันในเลือด ($p\text{-value} = 0.04$)
ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากการประดิษฐ์สำคัญดังนี้

1. การเก็บข้อมูลเป็นไปในช่วงเวลาอันสั้น
2. การบริโภคอาหารของหญิงมีครรภ์นั้นอาจแตกต่างจากกลุ่มประชากรอื่นๆ
3. การเจาะเลือดเพื่อตรวจหาระดับไขมันนั้นกระทำได้เพียงครั้งเดียวและไม่สามารถเก็บตัวอย่างเลือดจากทารกที่เกิดจากหญิงมีครรภ์คังกล่าว เนื่องจากข้อจำกัดของ IRB ดังกล่าว

ไขมันในเลือดปกติเท่ากับ โคयเนลี่ยเท่ากับ 31.1 นก./คล. โดยความแตกต่างดังกล่าววนั้นมีนัยสำคัญทางสถิติ($p\text{-value}=0.04$, 95% CI= -60.3 - 1.8) ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากการประดิษฐ์สำหรับดังนี้

1. การเก็บข้อมูลเป็นไปในช่วงเวลาอันสั้น
2. การบริโภคอาหารของหญิงมีครรภ์นั้นอาจแตกต่างจากกลุ่มประชากรอื่นๆ และมีความคลาดเคลื่อนของการบันทึก อันเป็นจุดอ่อนของวิธีการบันทึกอาหารที่บริโภคแต่ละวัน
3. การเจาะเลือดเพื่อตรวจหาระดับไขมันนั้นกระทำได้เพียงครั้งเดียวและไม่สามารถเก็บตัวอย่างเลือดจากทารกที่เกิดจากหญิงมีครรภ์ดังกล่าว เนื่องจากข้อจำกัดของ IRB ดังกล่าว
4. การบริโภคอาหารบางชนิด และ วิตามินบางตัว หรือ เบต้าแคโรทีน อาจมีผลต่อการยับแข็งหรือOxidizedระดับไขมันในเลือดได้

ข้อเสนอแนะ

1. ในกลุ่มที่มีระดับไขมันในเลือดสูงควรแนะนำเรื่องการออกกำลังกาย ที่เหมาะสม การรับประทานอาหารจำพวกพืช ผัก โคยเนพะผักที่มีเบต้าแคโรทีนสูง เช่น สาหร่ายบางชนิด หัวผักกาดแดง ผลไม้ที่มีสีส้มเหลือง เป็นต้นให้มาก
2. แนะนำเรื่องการตรวจสุขภาพประจำปี
3. ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง วิตามิน และ เบต้าแคโรทีนกับการลดระดับไขมันในเลือด
4. ทดลองให้วิตามินที่เป็นตัวกันOxidized แก่ผู้ที่มีระดับไขมันในเลือดสูงเพื่อลดระดับไขมันในเลือด

บรรณานุกรม

1. ปรีชา สีพหุกลม วิชัย ตันไพบูลย์. ภาวะปัจจัยบันของโรคเรื้อรังที่สัมพันธ์กับอาหารในประชาชนไทย. โภชนาศาสตร์คลินิก 2538;2:65-75.
2. กระทรวงสาธารณสุข. สถิติสาธารณสุข พ.ศ. 2538. กรุงเทพฯ: โรงพยาบาลรามคำแหง; 2538. หน้า 87.
3. Schauffle HH, D'Agostino RB, Kannel WB. Risk for cardiovascular disease in elderly and associated medicare cost: The Framingham study. Am J Prev Med 1993;9:146-53.
4. Steinberg D, Witztum L. Lipoprotein and atherosclerosis current concepts. JAMA 1990; 264:3047-52.
5. พรทิพย์ โล่ห์เดชา. Lipoproteins and atherosclerosis. กรุงเทพฯ : โรงพยาบาลรามคำแหง; 2536.
6. สถิติทางสาธารณสุข ปี 2532 – 2536 กระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพมหานคร : โรงพยาบาลรามคำแหง; 2537.
7. Shekelle RB, Shryock AMM, Paul O, et al. Diet, serum cholesterol and death from coronary heart disease. N Engl J Med. 1981 ; 304 : 65-70.
8. Hjermann I, Byre KV, Holme I, Leren P. Effect of diet and smoking intervention on the incident of coronary heart disease. Lancet. 1981 ; 2 : 1303-10.
9. Kushi LH, Lew RA, Stare FJ, et al. Diet and 20-year mortality from coronary heart disease. N Eng J Med. 1985 ; 312 : 811-8.
10. Brown S A , Rogers L K , Dunn J K , Gotto A M , Jr , Patsch W . Development of cholesterol homeostatic memory in rat is influenced by maternal diets. Metabolism 1990 ; 39(5) : 468 -473.
11. วิชัย ตันไพบูลย์, ชาลี พรพัฒน์กุล. โรคหัวใจและภาวะโภชนาการ. ใน: สมชาย โลจายะ, บรรณาธิการ. โรคหัวใจและหลอดเลือด. ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : โรงพยาบาลราชวิถี; 2536. หน้า 664-90.
12. พรทิพย์ โล่ห์เดชา. ไลโปโปรตีนและภาวะหลอดเลือดแดงแข็ง. กรุงเทพฯ: โรงพยาบาลรามคำแหง; 2536. หน้า 138.

13. ประณีต ผ่องแฝ้า. การประเมินภาวะโภชนาการโดยวิธีการทางเคมีภาวะโปรตีนและไขมัน. ใน: ประณีต ผ่องแฝ้า, บรรณาธิการ. โภชนาศาสตร์ชุมชน. กรุงเทพฯ: บริษัท ลิฟวิ่งทรานส์ มีเดีย จำกัด; 2539. หน้า 127-78.
14. ประหมัด โภมารทัต. ไขมัน. ใน: มนตรี ุพาวัฒน์, บรรณาธิการ. ชีวเคมี. ครั้งที่ 30. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์อักษรเจริญ; 2530. หน้า 63-82.
15. Anderson KM, Castelli WP, Levy D. Cholesterol and mortality 30 years of follow up from the Framingham study. JAMA 1987;257:2176-80.
16. Kannel WB. Cardiovascular hazards of oral contraceptive use(editorial). JAMA 1997;37:2530-1.
17. คุณพี่ สุทธปรีชาศรี. โภชนาศาสตร์คลินิก. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล, 2531. หน้า 190-96.
18. Brete SB. Cigarette smoking and ischemic heart disease. Br Med J 1961;1:379-83.
19. Viseshakul D, Chularongmantri V, Premvatana P, Chuprasert S, Palachewis K. High-density lipoprotein cholesterol in Thai adult: coronary heart disease and diabetes. J Med Ass Thailand 1989;63(5):252-66.
20. Castelli WP, Gardon T, Hyortland MC. Alcohol and blood lipids. The cooperative lipoprotein phenotyping study. Lancet 1977; 2:153-58.
21. จุฬาภรณ์ รุ่งพิสุทธิพงษ์. ผลกระทบของโรคอ้วนต่อสุขภาพ. ใน : สาร ชนมิตต์, ประไพศรี ศิริจักรวาล, ประภาศรี ภูวเสถียร, บรรณาธิการ. ก้าวไปกับโภชนาการเพื่อสุขภาพ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์สื่ออักษร ; 2532. หน้า 185-95.
22. พรรณี เสถียรโชค, ประดิษฐ์ชัย ชัยเสรี. โรคหัวใจขาดเลือด. ใน : สมชาย โลจยะ, บรรณาธิการ. โรคหัวใจและหลอดเลือด. ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : กรุงเทพเวชสาร; 2536. หน้า 1429-69.
23. กัลยา กิจบุญชู. โภชนาการและการออกกำลังกายในผู้ใหญ่. ใน : สาร ชนมิตต์, ประไพศรี ศิริจักรวาล, ประภาศรี ภูวเสถียร, บรรณาธิการ. ก้าวไปกับโภชนาการเพื่อสุขภาพ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์สื่ออักษร ; 2532. หน้า 29-44.
24. Berlin JA, Colditz GA. A meta-analysis of physical activity in the prevention of coronary heart disease. Am J Epidemiology 1990; 132:612-28.

25. Koskinen P, Manttari M, Maninen V, Huttunen JK, Heinonen OR, Frick MH. Coronary heart disease incidence in NIDDM patients in the Helsinki Heart Study. *Diabetes Care* 1992;15:820-25.
26. วิชัย ตันไพจิตร. ปัจจุบันทางการแพทย์ วัลยะเสวี บทบาทของไขมันกับสุขภาพและการเจ็บป่วย. ใน : วิชัย ตันไพจิตร, บรรณาธิการ. โภชนาศาสตร์คลินิก 2533;4:120-30.
27. Tanphaichitr V. Present knowledge in diet and lipid metabolism. *Intern Med* 1986;3:82-8.
28. Tanphaichitr V. Dyslipidemia and coronary heart disease *Intern Med* 1987;3:188-92.
29. วิชัย ตันไพจิตร, ปรีชา ลีพกุล, รัตนา พากเพียร. โรคไขมันกับการเป็นโรคภัยไข้ดัน ของไลโปโปรตีนในเลือด. โภชนาศาสตร์คลินิก 2536; 1:-8.
30. วิชัย ตันไพจิตร. โรคไขมันกับสุขภาพ. โภชนาศาสตร์คลินิก 2539;4:65-79.
31. สมใจ วิชัยคิมมู. โภชนาศาสตร์ประยุกต์. กรุงเทพ : บริษัทประยุรวงศ์ , 2529 : 23.
32. พิมพ์ วัชรังคกุล , วีไลลักษณ์ ศรีสุระ. โภชนาศาสตร์. โภชนาการสาร. 2532 ; 23 : 202 – 212.
33. วิชัย ตันไพจิตร. โรคไตรกลีเซอไรด์สูงในเลือด. โภชนาศาสตร์คลินิก. 2535 ; 3 : 67 – 70.
34. Stiphout W A H J , Hofman A , de Brujin A M. Serum lipid in young woman before , during , and after pregnancy. *Am J Epidemiol.* 1987 ; 126 : 922 – 928.
35. Lewis C E , Funkhouser E , Racynski J M , Sidney S , Bild D , Howard B V. Adverse effect of pregnancy on HDL cholesterol in young adult woman. *Am J Epidemiol.* 1992 ; 45 : 761 – 767.
36. Miller V T. Dyslipoproteinemia in woman. *Endocrinol Metab Clin North Am.* 1990 ; 19 : 381 – 389.
37. Ibeziako P A , Jeyakuma L H , Ette S I. Cholesterol and phospholipid levels in Nigerian mother & newborn. *J Trop Pediatr.* 1982 ; 28(6) : 135 – 138.
38. Cunningham F G . Maternal adaptations to pregnancy. *William Obstetrics* 19th edition. Connecticut : Prentice – Hall International ; 1993 : 254 – 255.

39. สุรีชัย สมารักษ์, ธีระ ทองสง. สรีระวิทยาของการตั้งครรภ์ การตั้งครรภ์และการคลอด. ภาควิชาสูติศาสตร์และนรีเวชวิทยา คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ : ล้านนาการพิมพ์, 2535 : 65 – 71.
40. Fahraes L, Larsson – Cohn U, Wallentin L. Plasma lipoproteins including HDL during normal pregnancy. *Obstet Gynecol.* 1985 ; 66(4) : 468 – 472.
41. จตุพล ศรีสมบูรณ์. การปรับตัวของสารคاحณะตั้งครรภ์ พัฒนาการและสรีระวิทยาของทารก. คำราสูติศาสตร์ ภาควิชาสูติศาสตร์และนรีเวชวิทยา คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ : ล้านนาการพิมพ์, 2535 : 54 – 62.
42. Widdowson E. Chemical composition of newly born mammals. *Nature.* 1950 ; 166 – 626.
43. Cunningham F G . Prenatal Care. *William Obstetrics 19th edition.* Connecticut : Prentice Hall International ; 1993 : 254 – 255.
44. Munoz A , Uberos J, Molina A , Cano d , Ruiz C , Molina Font J A. Relationship of blood rheology to lipoprotein profile during normal pregnancies and those with intrauterine growth retardation. *J Clin Pathol.* 1995 ; 48 : 571 – 574.
45. ประณีต พ่องແຜ່ວ. การประเมินภาวะโภชนาการและการประเมินอาหารบริโภค. ใน : ประณีต พ่องແຜ່ວ, บรรณาธิการ. โภชนาศาสตร์ชุมชน, 2539. หน้า 87-126.
46. ศ้วน ขาวหนู. สารอาหาร. โภชนาศาสตร์. พิมพ์ครั้งที่ 5 แก้ไขปรับปรุง กรุงเทพฯ. โรงพิมพ์พิพิธพิสุทธิ์, 2534. หน้า 27-80.

มหาวิทยาลัยบูรพา
Burapha University

ภาคผนวก

Case Study

ในงานวิจัยเรื่อง “ระดับไขมันในเลือดของ病人และแรงงานหญิงมีครรภ์ที่ทำงานในโรงงาน
อุตสาหกรรมในเขตภาคตะวันออก”

เรียน แพทย์และเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลทุกท่านทราบ

หญิงมีครรภ์ท่านนี้ข้อมูลที่จะเข้าร่วมโครงการวิจัยดังกล่าว คั้นน้ำนมท่านพนักงานผู้ดูแลเด็กในครรภ์รายนี้มารับบริการที่หน่วยงานของท่านโปรดให้ความอนุเคราะห์แก่คณะผู้วิจัยด้วยการดำเนินการหรือปฏิบัติตามนี้

1. แจ้งให้ผู้ประสานงานโครงการคือคุณ..... ฝ่าย.....
โทรศัพท์..... ทราบ และดำเนินการดังต่อไปนี้
 2. สัมภาษณ์ จัดประวัติและกรอกข้อมูลให้ครบถ้วน ตามแบบฟอร์มที่แนบมาพร้อมนี้
 3. นัดเจ้าเดื่อคุณผู้ดูแลเด็กในครรภ์รายนี้ 2 ครั้ง และเก็บเลือดจากสายสะโพกคือการแสกคลอดเพื่อหาระดับไขมันในเลือด ตามระยะเวลาดังนี้
 - 3.1 เจ้าเดื่อครั้งที่ 1 เมื่ออายุครรภ์ระหว่าง 13-28 สัปดาห์
 - 3.2 เจ้าเดื่อครั้งที่ 2 เมื่ออายุครรภ์ตั้งแต่ 37 สัปดาห์
 - 3.3 เก็บเลือดจาก Cord blood ทันทีที่ตัดสายสะโพกของทารก
- เพื่อส่งให้ห้องปฏิบัติการของโรงพยาบาลตรวจเพื่อหาระดับไขมันในเลือด(Cholesterol และ Triglyceride) และหากมีข้อสงสัยหรือต้องการทราบข้อมูลเพิ่มเติมใดๆ โปรดติดต่อผู้ประสานงานโครงการฯ หรือนักวิจัยได้ตลอดเวลา ตามหมายเลขโทรศัพท์ต่อไปนี้
1. อาจารย์อุมา ศักดินี คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา หมายเลข 01-8130105
 2. พ.ศ.ดร.ธิรพงษ์ ติรมนัส คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา หมายเลข 038-745900 ต่อ 3721
 3. อาจารย์อรพิน พ่องค์ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา หมายเลข 038-745900 ต่อ 3721
 4. อาจารย์สุนิศา แสงจันทร์ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา หมายเลข 09-8348588

ขอบคุณพะคุณอย่างสูงสำหรับความอนุเคราะห์และความร่วมมืออันศรัทธาท่าน

คณะผู้วิจัย

โปรด X ในช่อง [] ที่ปฏิบัติแล้ว เจ้าเดื่อครั้งที่ 1 [] แล้ว ครั้งที่ 2 [] และเก็บเลือดจาก Cord blood [] แล้ว

ใบยินยอมของเข้าร่วมโครงการวิจัย

ID 1 |||

H.N.....

ข้าพเจ้า นา..... ยินยอมเป็นด้วยย่างในการทำวิจัยเรื่อง "ระดับ
ไขมันในเลือดของทารกและแรงงานของหญิงมีครรภ์ที่ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมในเขตภาคตะวันออก"

เรื่องนี้จะเป็นประโยชน์ในการนำผลไปใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการศึกษาถึงความเสี่ยงภัยจากไขมัน
ไขมันในเลือดสูงในหญิงมีครรภ์และทารกแรกเกิด ซึ่งอาจมีผลต่อเม็ดเลือดขาวและสีน้ำเงินของ
ไขมันเมื่อเดินโลหะน้ำส้วมผู้ใหญ่

ในการเป็นด้วยย่างของงานวิจัยเรื่องดังกล่าว ข้าพเจ้าเข้าใจและทราบว่าจะต้องปฏิบัติตามดังนี้

1. เข้าร่วมโครงการฯด้วยความสมัครใจ
2. ยินยอมให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบระดับไขมัน
3. สามารถถอนตัวจากการเข้าร่วมโครงการฯได้ และการถอนตัวนี้จะไม่มีผลต่อการรักษา
พยาบาลที่เข้ามาเพื่อให้รับ
4. ข้อมูลด้านๆที่ข้าพเจ้าได้ให้ในการทำวิจัยในเรื่องนี้จะถูกนำเสนอในทางวิชาการโดยปกปิด
แหล่งที่มาของข้อมูลอย่างเคร่งครัด
5. ยินยอมให้นำเลือดจากสายสะโพกของทารกแรกคลอดซึ่งเป็นน้ำคราไว้ตรวจหาระดับไขมันใน
เลือด
6. การเข้าร่วมโครงการวิจัยครั้งนี้จะไม่มีอันตรายใดๆต่อข้าพเจ้าและทารก แต่ถ้าข้าพเจ้า^{ทราบ}
สามารถระบุได้อย่างแน่นอนว่าได้รับอันตรายจากการเข้าร่วมวิจัย ข้าพเจ้าสามารถเรียกร้อง
สิทธิได้ตามกฎหมาย

ชื่อ-สกุล ของผู้มีครรภ์.....

ลายมือชื่อผู้มีครรภ์..... วันที่..... เดือน..... พ.ศ.

ลายมือชื่อนักวิจัย 1.

2.

3.

4.

พยาน

ภาควิชาพื้นฐานสาธารณสุข
คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา
แบบสอบถามโครงการวิจัย
เรื่อง

**“ระดับไข้ในเดือนของการคัดกรองและแรงงานของหญิงมีครรภ์ที่ทำงาน
ในโรงงานอุตสาหกรรมในเขตภาคตะวันออก”**

ลักษณะเฉพาะหญิงมีครรภ์ที่มีคุณสมบัติดังนี้

1. เป็นหญิงตั้งครรภ์ที่ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมในเขตภาคตะวันออก
2. อายุระหว่าง 20-35 ปี
3. ไม่มีภาวะแทรกซ้อนของการตั้งครรภ์
4. มีดัชนีมวลกาย[น้ำหนัก(กิโลกรัม)÷ส่วนสูง(เมตร)] ก่อนตั้งครรภ์อยู่ระหว่าง 18.5-25 กิโลกรัมต่อตารางเมตร

เลขที่แบบ

ลักษณะ

ID.[][][]

]

H.N.ของหญิงตั้งครรภ์.....

A.N.

ชื่อโรงพยาบาลที่ฝากครรภ์/คลอด.....

อำเภอ..... จังหวัด..... โทรศัพท์วันที่สัมภาษณ์

..... เดือน พ.ศ.

ชื่อผู้สัมภาษณ์/บันทึกข้อมูล..... โทรศัพท์

ชื่อผู้ตรวจสอบข้อมูล/ประสานงาน..... โทรศัพท์.....

| ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของหญิงมีครรค์ คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน [] และเดินข้อความลงใน.....ให้ครบตามความเป็นจริงมากที่สุด | สำหรับนักวิจัย |
|--|--|
| 1. ปัจจุบันคุณอายุเท่าใด.....ปี (อายุเดิมเป็นบังถึงวันเกิดครั้งสุดท้าย) | [][] 3-4 |
| 2. คุณนับถือศาสนาอะไร 1. [] พุทธ 2. [] คริสต์ 3. [] อิสลาม 4. [] อีนๆ(ระบุ)..... | [] 5 |
| 3. คุณจบการศึกษาสูงสุดชั้นไหน 1. [] ชั้นประถมศึกษาหรือต่ำกว่า 2. [] ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น 3. [] ชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย 4. [] ป.ว.ช./พาณิชย์ 5. [] ป.ว.ส./อนุปริญญา 6. [] ปริญญาตรี 7. [] ปริญญาโท/สูงกว่า | [] 6 |
| 4. ประเภทของโรงพยาบาลที่คุณกำลังทำงานอยู่ในปัจจุบันเป็นโรงพยาบาล ประเภทใด | [] 7 |
| 1. [] อุตสาหกรรมการเกษตร 2. [] อุตสาหกรรมการก่อสร้าง 3. [] อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม 4. [] อุตสาหกรรมแปรรูปไม้ 5. [] อุตสาหกรรมโลหะและอโลหะ 6. [] อุตสาหกรรมเคมีและพลาสติก 7. [] อุตสาหกรรมนิรภัย [*] 8. [] อุตสาหกรรมเครื่องใช้ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ 9. [] อุตสาหกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม [*] 10. [] อีนๆ(ระบุ)..... | [][] 8-9 [][][][][] 10-14 |
| 5. คุณทำงานที่โรงพยาบาลนี้นานเท่าไหร่.....ปี.....เดือน..... | |
| 6. ปัจจุบันมีรายได้ทั้งหมดประมาณเดือนละเท่าไร.....บาท(เฉพาะที่เป็นตัวเงิน) | |

| ส่วนที่ 2 ข้อมูลด้านสุขภาพ ค่าใช้จ่าย โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน [] และเดิมข้อความลงใน.....ให้ครบ ตามความเป็นจริงมากที่สุด | สำหรับนักวิจัย |
|---|--------------------------------|
| 1. น้ำหนักตัวก่อนตั้งครรภ์รึนี้กิโลกรัม | [][]15-16 |
| 2. น้ำหนักตัวในปัจจุบันกิโลกรัม | [][]17-18 |
| 3. ส่วนสูงเซนติเมตร | [][][]19-21 |
| 4. ดัชนีมวลกายปัจจุบันกิโลกรัม/ตารางเมตร (คำนวณจากการ測าน้ำหนักเป็นกิโลกรัมหารด้วยส่วนสูงเป็นเมตรยกกำลังสอง) | [][][]22-24 |
| 5. ความดันโลหิตตัวบนmmHg. ความดันโลหิตตัวล่างmmHg. | [][][]25-27 [][] 28-29 |
| 6. ท่านมีโรคเรื้อรังต่อไปนี้ที่ต้องรับการรักษาจากแพทย์หรือไม่ | |
| 1. ไม่มี 2. มี | |
| 6.1 โรคหลอดเลือดหัวใจ [] [] เป็นนานานปี | []30 |
| 6.2 โรคความดันโลหิตสูง [] [] เป็นนานานปี | []31 |
| 6.3 โรคเบาหวาน [] [] เป็นนานานปี | []32 |
| 6.4 โรคไขมันในเลือดสูง [] [] เป็นนานานปี | []33 |
| 7. ท่านรับประทานยาใดเป็นประจำหรือไม่ | []34 |
| 1 [] ไม่รับประทาน | |
| 2 [] รับประทาน(ระบุชื่อยา/ขนาดที่รับประทาน.....) | 2[]35 |
| [] รับประทาน(ระบุชื่อยา/ขนาดที่รับประทาน.....) | 2[]36 |
| [] รับประทาน(ระบุชื่อยา/ขนาดที่รับประทาน.....) | 2[]37 |
| 8. ท่านรับประทานวิตามินใดเป็นประจำหรือไม่ | |
| 1 [] ไม่รับประทาน | []38 |
| 2 [] รับประทาน(ระบุชื่อยา/ขนาดที่รับประทาน.....) | 2[]39 |
| [] รับประทาน(ระบุชื่อยา/ขนาดที่รับประทาน.....) | 2[]40 |
| [] รับประทาน(ระบุชื่อยา/ขนาดที่รับประทาน.....) | 2[]41 |

| ส่วนที่ 2 ข้อมูลด้านสุขภาพ(ต่อ) คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน [] และเติมข้อความลงใน.....ให้ครบ ตามความเป็นจริงมากที่สุด | สำหรับนักวิจัย |
|---|------------------|
| 9.ประวัติการเจ็บป่วยของคนในครอบครัว/ญาติฝ่ายหญิงตั้งครรภ์เอง(เช่น บิดา มารดา พี่น้อง ปู่ย่า ตายาย)เคยมีโรคเหล่านี้หรือไม่ 1 [] ไม่มี 2 [] เป็นนานานปี | 1[]42 |
| 9.1 โรคหลอดเลือดหัวใจ [] [] เป็นนานานปี | 2[]43 |
| 9.2 โรคความดันโลหิตสูง [] [] เป็นนานานปี | 2[]44 |
| 9.3 โรคเบาหวาน [] [] เป็นนานานปี | 2[]45 |
| 9.4 โรคไขมันในเลือดสูง [] [] เป็นนานานปี | 2[]46 |
| 10.ประวัติการตั้งครรภ์และการคลอด 10.1 เคยตั้งครรภ์มาแล้วกี่ครั้ง(รวมครั้งนี้).....ครั้ง | [] 47 |
| 10.2 เคยตั้งครรภ์หรือคลอดผิดปกติหรือไม่ 1 [] ไม่เคย 2 [] เคย(ระบุสาเหตุ.....) | [] 48 |
| 10.3 เคยแท้งหรือไม่ 1 [] ไม่เคย 2 [] เคย(ระบุสาเหตุ.....) | [] 49 |
| 11. ท่านสูบบุหรี่หรือไม่ 1. [] ไม่สูบ 2 [] สูบ(สูบนานานปี)จำนวนที่สูบ.....มวน/วัน | 1[]50 |
| 3 [] เคยสูบ(เคยสูบนานานปี)จำนวนที่สูบ.....มวน/วัน | 2[]51 / 3 []52 |
| 12. ท่านดื่มเครื่องดื่มที่ผสมแอลกอฮอล์หรือไม่ 1. [] ไม่ดื่น 2 [] ดื่ม(ดื่มนานานปี)ชนิดของเครื่องดื่มชื่อ..... | 1[]53 |
| 3 [] เคยดื่ม(เคยดื่มนานานปี)ปริมาณที่ดื่ม.....แก้ว/วัน | 2[]54 / 3 []55 |
| 13. ท่านออกกำลังกายจนเหนื่อยออก ใจเต้นเร็วอย่างน้อย 3ครั้ง/สัปดาห์ใช่หรือไม่ 1 [] ไม่ใช่ 2 [] ใช่(ระบุวิธีออกกำลังกาย.....นานครั้งละประมาณ.....นาที) | 1[]56 2[]57 |

ส่วนที่ 3 ข้อมูลด้านแบบแผนและนิสัยการบริโภค¹
คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน [] และเดินข้อความลงใน.....ให้ครบตามความเป็นจริงมากที่สุด

- | ลำดับนักวิจัย | ส่วนที่ 3 ข้อมูลด้านแบบแผนและนิสัยการบริโภค ¹
คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน [] และเดินข้อความลงใน.....ให้ครบตามความเป็นจริงมากที่สุด |
|---------------|--|
| [] 58 | 1. ท่านรับประทานอาหารวันละกี่มื้อ ² <input type="checkbox"/> มื้อ <input type="checkbox"/> มื้อ <input checked="" type="checkbox"/> มื้อ <input type="checkbox"/> อีนๆ..... |
| [] 59 | 2. ท่านชอบรับประทานอาหารประเภทใดเป็นประจำ ³ <input type="checkbox"/> ผัด หอค <input type="checkbox"/> ย่าง ปิ้ง <input type="checkbox"/> อบ <input type="checkbox"/> ต้ม นึ่ง |
| [] 60 | 3. ท่านชอบรับประทานอาหารชนิดแบบไหน ⁴ <input type="checkbox"/> เม็ด <input type="checkbox"/> เค็ม <input type="checkbox"/> จืด <input type="checkbox"/> หวาน มัน เช่น กะทิ ผัด หอค <input type="checkbox"/> แห้ง <input type="checkbox"/> แห้ง ไม่มีมัน <input type="checkbox"/> อื่นๆ |
| [] 61 | 4. ท่านใช้น้ำมันชนิดใดปรุงอาหาร <input type="checkbox"/> น้ำมันพืช <input type="checkbox"/> น้ำมันหมู |
| | 5. โปรดระบุอาหารที่ท่านชอบรับประทาน |
| | 5.1 เมือถัว ได้แก่..... เหตุผลที่ชอบ..... |
| | 5.2 ข้าว แป้ง ได้แก่..... เหตุผลที่ชอบ..... |
| | 5.3 ผัก ได้แก่..... เหตุผลที่ชอบ..... |
| | 5.4 ผลไม้ ได้แก่..... เหตุผลที่ชอบ..... |
| | 5.5 ของหวาน ได้แก่..... เหตุผลที่ชอบ..... |
| | 5.6 เครื่องดื่ม ได้แก่..... เหตุผลที่ชอบ..... |
| | 5.7 ประเภทอื่นๆที่ชอบ ได้แก่..... เหตุผลที่ชอบ..... |

| | |
|--|-----------------------|
| ส่วนที่ 3 ข้อมูลด้านแบบแผนและนิสัยการบริโภค(ต่อ) คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ลงใน[] และเติมข้อความลงใน.....ให้ครบตามความเป็นจริงมากที่สุด | สำหรับนักวิจัย |
| 6. โปรดระบุอาหารที่ท่านไม่ชอบรับประทาน | |
| 6.1 เมือสัตว์ ได้แก่..... เหตุผลที่ไม่ชอบ..... | |
| 6.2 ข้าว แป้ง ได้แก่..... เหตุผลที่ไม่ชอบ..... | |
| 6.3 ผัก ได้แก่..... เหตุผลที่ไม่ชอบ..... | |
| 6.4 ผลไม้ ได้แก่..... เหตุผลที่ไม่ชอบ..... | |
| 6.5 ของหวาน ได้แก่..... เหตุผลที่ไม่ชอบ..... | |
| 6.6 เครื่องดื่ม ได้แก่..... เหตุผลที่ไม่ชอบ..... | |
| 6.7 ประเภทอื่นๆที่ชอบ ได้แก่..... เหตุผลที่ไม่ชอบ..... | |

H.N. ของที่ให้สัมภាយ อาชญากรที่เมื่อสัมภាយ..... สีป่าห์ เสื้อที่แบบสัมภាយ ID []
วัน/เดือน/ปีที่สัมภាយ...../..... ข้อสัมภាយ..... โว้ดีพท์.....

หัวนที่ 4 แบบสอบถามความดีของภาระนรีโภคอาชญากรรม

กรุณาท่านครึ่งหน้า ✓ ในช่องที่ตรงกับความต้องการบริโภคอาหารเหล่ารายงานนี้ ดังໂຄນ້

ส่วนที่ 5 แบบบันทึกการบริโภคอาหารย้อนหลัง 24 ชั่วโมง
(คำชี้แจง โปรดบันทึกรายละเอียดและส่วนประกอบของอาหารที่หญิงมีครรภ์รับประทานใน 3
มื้อที่ผ่านมา บันทึก 3 วัน)

ส่วนที่ 6 บันทึกผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการเพื่อหาระดับไขมันในเลือดของหญิงตั้งครรภ์

| ครั้งที่ | วันที่/เดือน/ปี | อายุครรภ์ (สัปดาห์) | ระดับ Cholesterol (mg/dl) | ระดับ Triglyceride (mg/dl) | ระดับ HDL Cholesterol(mg/dl) | ระดับ LDL Cholesterol(mg/dl) | ผู้รายงาน วัน/เดือน/ปี |
|----------|-----------------|------------------------|---------------------------------|----------------------------------|--|--|---------------------------|
| 1 | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | |

หมายเหตุ ครั้งที่ 1 เจ้าเลือดเมื่ออายุครรภ์อยู่ระหว่าง 13-28 สัปดาห์ (ไตรมาสที่ 2)

ครั้งที่ 2 เจ้าเลือดเมื่อมากลอด (ไตรมาสที่ 3)

ครั้งที่ 3 เก็บเลือดจาก Cord blood หลังตัดสายสะพือเด็ก ในวันที่ทำการกลอด
งค่าอาหารและน้ำก่อนเจ้าเลือด ไม่น้อยกว่า 12 ชั่วโมงก่อนเจ้าเลือด

**ส่วนที่ 7 บันทึกผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการเพื่อหาระดับไขมันในเลือดจาก Cord Blood ของ
ทารกแรกคลอด**

ข้อมูลบุตรของนาง.....

เพศของทารก [] ชาย 2. [] หญิง น้ำหนักแรกคลอด.....กรัม

| วันที่/เดือน/ปี ที่ทำการกลอด | อายุครรภ์ (สัปดาห์) | ระดับ Cholesterol (mg/dl) | ระดับ Triglyceride (mg/dl) | ระดับ HDL Cholesterol(mg/dl) | ระดับ LDL Cholesterol(mg /dl) | ผู้รายงาน/วันที่ เดือน/ปี |
|---------------------------------|------------------------|---------------------------------|----------------------------------|--|--|------------------------------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

หมายเหตุ โปรดเก็บเลือดจาก Cord blood ทันทีหลังจากตัดสายสะพือทารกและส่งห้อง
Lab.เพื่อตรวจหาก้มีความผิดปกติเกี่ยวกับทารกโปรดบันทึกถ้อยคำอาการ

คู่มือการบันทึกอาหารบริโภค

การบันทึกรายละเอียดของอาหารที่บริโภคแต่ละมื้อในแต่ละวันเป็นสิ่งจำเป็นที่จะช่วยให้ทราบว่าผู้บริโภคนั้นได้รับสารอาหารเพียงพอแก่ความต้องการของร่างกายหรือไม่ ดังนั้นขอให้พยาบาลบันทึกรายละเอียด ชนิด และปริมาณของอาหารที่รับประทานให้ครบถ้วนโดยการตามความจริงและกรุณาอ่านคำแนะนำนี้ไว้ก่อนการบันทึกให้เข้าใจอย่างถ่องแท้ก่อนลงมือบันทึก

คำแนะนำในการบันทึก

1. ขอให้ทำการบันทึกทั้งหมด ในแต่ละมื้อ ในแต่ละวันรวมทั้งอาหารว่างให้ครบถ้วนทุกมื้อ
2. ขอให้บันทึกทั้งหมดรวม 3 วัน คือ วันธรรมชาติ และวันหยุดราชการหรือหยุดงาน 1 วัน เช่น วันอังคาร พฤหัสบดี และวันเสาร์ หรือ วันจันทร์ พุธ และอาทิตย์ เป็นต้น
3. บันทึกทันทีขณะกิน หรือเมื่อรับประทานเสร็จ เพื่อกันลีบ
4. รายการอาหารที่รับประทานแต่ละมื้อหรือแต่ละครั้ง ขอให้บันทึกอย่างละเอียด เช่น ข้าวผัดหมูไส้ไข่ น้ำพริกผักจิ้ม (ให้บอกชนิด ปริมาณน้ำมัน จำนวนชิ้นหมู ผัก ไข่ ละเอียด ๆ ฯลฯ)
5. การบันทึกอาหารแต่ละมื้อหรือแต่ละครั้งให้บันทึกถูกமะของอาหารชนิดนั้นๆ ให้ชัดเจน เช่น
 - 5.1 ผัก ให้ระบุว่าเป็นส่วน หัว ลำต้น ยอด หรือใบ เช่น ต้นหอม หอมหัวใหญ่ ผักกระเพรา (ฝักหรือยอด) ฯลฯ
 - 5.2 ผลไม้ ให้ระบุว่า สด หรือ ดิบ เช่น มะม่วง เครดิบ มะละกอ ฯลฯ
 - 5.3 เม็ดสัตว์ ให้ระบุว่าให้ชัดเจน เช่น เม็ดคิมัน หมูสามชั้น หมูเนื้อแดง เม็ดไก่คิดหนัง หรือ เคเพาหนังไก่ ฯลฯ
 - 5.4 ไขมัน ให้ระบุว่าเป็นน้ำมันอะไร น้ำมันพืชหรือน้ำมันจากสัตว์ พร้อมระบุชื่อน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช葵花 น้ำมันมะพร้าว น้ำมันหมู ฯลฯ
6. การบันทึกอาหารที่รับประทานให้บันทึกเฉพาะส่วนที่รับประทานได้จริงๆเท่านั้น โดยระบุปริมาณ
7. ถ้าเป็นรายการที่ทราบน้ำหนักให้รูบปริมาณด้วย เช่น นมสดหวาน 1 กล่อง 240 มล. ชีซี ขนมจีบ 2 จับกลาง หมูสามชั้น ½ ถ้วยตวง ผักกาดหอม ½ ถ้วยตวง ถ้าไม่ทราบน้ำ

หนักให้กะปริมาณ หรือใช้ช้อนที่ใช้บิโกรคประจำช่วงกะปริมาณ เช่น ข้าวสาข 1 กะพี กระน้ำ 10 ช้อน หัวกะทิ 2 ช้อนชา แตงโน 6 ช้อนสามเหลี่ยม ฯลฯ

8. ข้นหรืออาหารบรรจุเสร็จในช่องหรือกล่องให้ระบุชื่อ บีห้อ ในช่องหมายเหตุ
9. เครื่องปรุ่ง เช่นน้ำปลา พริกไทย น้ำส้ม ไม่ต้องบันทึก ยกเว้น น้ำคัล กะทิ กระเทียม เจียว น้ำมัน คอฟฟี่เมด กาแฟต้องบันทึก

(โปรดศึกษาจากตัวอย่างการบันทึกหน้าตัดไป)

ตัวอย่าง
ส่วนที่ 5 แบบบันทึกการบริโภคอาหารข้อนหลัง 24 ชั่วโมง

| วัน/เวลาที่รับประทาน | สถานที่ | ชื่อรายการอาหาร | ชนิดของอาหารที่เป็นส่วนประกอบ | ปริมาณที่รับประทาน | หมายเหตุ |
|----------------------------|--------------|--|--|---|------------------------------|
| ขันทร์/มื้อเช้า 07.00n. | ที่บ้าน | • ข้าวราดแกง เขียวหวานกับ ไข่เจียว | • ข้าวสวย • เม็ดไก่ไม่ ติดหนัง • มะเขือเทศ • กะทิ(น้ำแกง) • ไข่ไก่ขนาดกลาง • น้ำมันพีซกุ๊ก | • 1 ½ ถ้วยครัว • ¼ ถ้วยครัว • 2 ถูกกลาง • 1 หัวพี • 1 พ่อง • 2 ช้อนชา | ● 15 ชิ้น |
| | | • น้ำพริกผักก้มิ | • น้ำพริกกะปิ • กระฉินสด(ผัก) • ถั่วฝักยาวสด • ผักบูรุ่งลวก | • 2 ช้อนโต๊ะ • 10 ฝักกลาง • 3 ฝักกลาง • ½ ถ้วยครัว | ● ขาว 5 นิ้ว ● ขาว 5 นิ้ว |
| | | • ส้ม เขียวหวาน | • ส้มเขียวหวาน ขนาดกลาง | • 2 ผล | |
| มื้อเที่ยง /12.00n. | ที่ ทำงาน | • ก๋วยเตี๋ยวลูก ชิ้นเนื้อ | • เส้นไนยู • ลูกชิ้นขนาด กลาง • เม็ดเปื่อยมัน • ถั่วงอกสด • ผักบูรุ่ง • น้ำตาล | • 1 ถ้วยครัว • 6 ลูก • 1/4 ถ้วยครัว • 2 ช้อนโต๊ะ • ½ ถ้วยครัว • 2 ช้อนชา | |
| | | • กานแฟร์อ่อน | • กานแฟ | • 2 ช้อนชา | ● ไม่ใส่ คอฟฟี่เมด |

190668

ตัวอย่าง

ส่วนที่ 5 แบบบันทึกการบริโภคอาหารย้อนหลัง 24 ชั่วโมง

| วัน/เวลาที่รับประทาน | สถานที่ | ชื่อรายการอาหาร | ชนิดของอาหารที่เป็นส่วนประกอบ | ปริมาณที่รับประทาน | หมายเหตุ |
|----------------------|---------|-----------------|----------------------------------|----------------------------|----------------|
| มื้อเย็น/19.00 น. | ที่บ้าน | ● ข้าวปลาหมึก | ● ข้าวสวย ● ปลาหมึกน้ำดี กุลา | ● 2½ ถ้วย คง ● 1 ซีก | ● ตัวละ 10 บาท |
| | | ● แตงโม | ● แตงโม | ● 4 ชิ้น | ● ชิ้นละ 2 คำ |
| | | ● นมสด | ● นมสดรสจืด | ● 250 มล. | |

หมายเหตุ อาหารอื่นๆที่บันทึกเข่นเดียวกัน รายการอาหารแต่ละรายการให้ชนิดของอาหารที่เป็นส่วนประกอบอยู่คนละบรรทัด