บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

กระทอน สุรชัย (2541)

วงศ์ PAPILIONACEAE
ชื่ออื่น : กระเจ๊าะ ขะเจ๊าะ สะท้อน

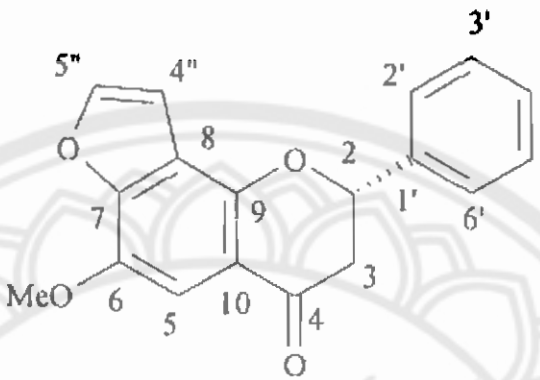
ลักษณะทั่วไป : ไม้ยืนต้น ขนาดกลาง สูง 10 - 15 เมตร ใบอ่อนและยอดมีขนอ่อนนุ่มคล้ายเส้นไหม ใบ เป็นใบประกอบแบบขนนก ช่อใบยาว 15 - 20 เซนติเมตร ใบย่อยออกเป็นคู่ตรงข้ามกัน ใบแก่ท้องใบเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเทา แล้วผลัดใบหลุดร่วงไป รูปร่างใบแบบรูปรี หรือรูปรีขอบขนาน ขนาดใบอ่อนกว้าง 3.5 - 3.8 เซนติเมตร ยาว 8.0 - 9.5 เซนติเมตร ใบแก่ขนาดกว้าง 8.3 - 8.7 เซนติเมตร ยาว 12.3 - 13.5 เซนติเมตร ดอก ออกเป็นช่อตามปลายกิ่ง ช่อดอกแบบ raceme ดอกย่อยสีเหลืองอ่อนคล้ายดอกแค ขนาด 0.8 - 1 เซนติเมตร ผล เป็นฝัก มีเปลือกแข็ง ลักษณะแบนคล้ายมีดดาบ ส่วนกว้างค่อนไปทางปลายฝัก ขนาดกว้าง 3.7 - 3.8 เซนติเมตร ยาว 11 - 15 เซนติเมตร ฝักอ่อนมีขนสั้นคลุมพอแก่ขนจะหลุดร่วงไป ฝักสีเขียวอมน้ำตาล ภายในฝักมี 2 - 3 เมล็ด เมล็ด มีลักษณะแบน

นิเวศวิทยาและการแพร่กระจาย : ขึ้นกระจายทั่วไป ตามป่าเบญจพรรณทางเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

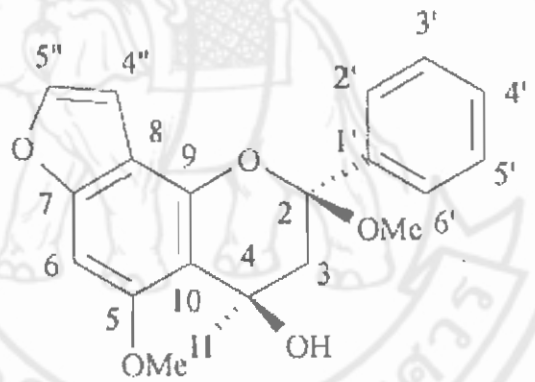
ประโยชน์ : ใช้ทำน้ำปรุงแทนน้ำปลาร้าของชาวนครไทยจังหวัดพิษณุโลก เรียกว่า น้ำกระทอน เนื้อไม้กระทอน ใช้ประโยชน์ในการทำเสาเรือน ขื่อ รอด ตง ล้อเกวียน เครื่องเรือนอย่างดี บัว รองฝา นอกจากนี้ยังใช้ทำครก สากกระเดื่อง ทำลูกหีบ ส่วนต่าง ๆ ของเกวียนและตัวถังรถ ไม้เท้า ด้ามร่ม

ลักษณะโครงสร้างสารทางเคมีที่พบในพืชตระกูลสายพันธุ์กระทอน

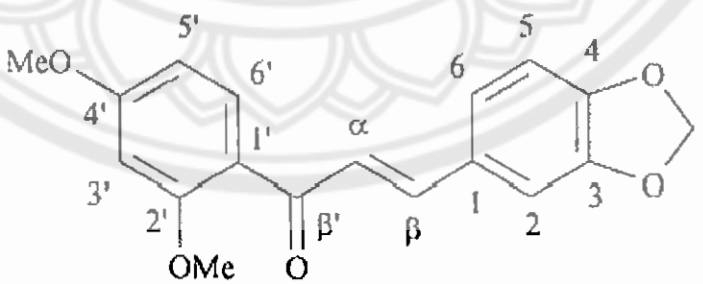
Boonchoo (2002) ศึกษาพืชตระกูล Millettiaได้ค้นพบสารฟลาโวนอยด์ 3 โครงสร้างดังรูป



ภาพ 1 สารฟลาโวนอยด์ $C_{18}H_{14}O_4$



ภาพ 2 สารฟลาโวนอยด์ $C_{19}H_{18}O_5$



ภาพ 3 สารฟลาโวนอยด์ $C_{18}H_{14}O_4$

สุขลักษณะการผลิตอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (2544)

ข้อเสนอสำหรับระเบียบรัฐสภายุโรปและคณะมนตรีว่าด้วยสุขลักษณะอาหาร
(ยื่นโดยคณะกรรมาธิการ เมื่อวันที่ 14 กรกฎาคม 2543)

ขอบเขต

ระเบียบฉบับนี้กำหนดกฎที่เป็นการประกันว่าในทุกขั้นตอนการผลิตอาหารตั้งแต่การผลิตขั้นต้น จนถึงการเสนอขายหรือการจัดส่งอาหารไปยังผู้บริโภคขั้นสุดท้ายได้สุขลักษณะ การประยุกต์ใช้กฎระเบียบนี้ต้องไม่ขัดต่อข้อกำหนด โดยเฉพาะข้อกำหนดที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร และไม่ได้ครอบคลุมถึงประเด็นที่เกี่ยวกับโภชนาการหรือองค์ประกอบของอาหารระเบียบฉบับนี้ต้องนำไปประยุกต์ใช้เพื่อธุรกิจด้านอาหาร และจะไม่รวมถึงการนำไปใช้กับกระบวนการผลิตอาหารขั้นต้นที่ใช้ในครัวเรือนหรือการเตรียมอาหารเพื่อบริโภคในครัวเรือน

คำนิยาม

สุขลักษณะอาหาร (food hygiene) หมายถึง มาตรการและเงื่อนไขที่จำเป็นต่อการควบคุมอันตรายและการประกันด้านความเหมาะสมของอาหารสำหรับการบริโภคของมนุษย์ โดยพิจารณาถึงการนำไปใช้ประโยชน์

ความปลอดภัยของอาหาร (food safety) หมายถึง การประกันว่าอาหารจะไม่ก่อให้เกิดผลเสียที่กระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคขั้นสุดท้าย เมื่ออาหารถูกนำไปประกอบเป็นอาหารและบริโภค โดยพิจารณาถึงการนำไปใช้ประโยชน์