



ISSN 1685 -5094

สารสนเทศศูนย์วิทยบริการ มหาวิทยาลัยคริสตีียน

Information of Learning Resource Center Christian University

โทร. (034) 229480-7 ต่อ 3101-03 E-mail : Library@christian.ac.th

ปีที่ 3 ฉบับที่ 19 ตุลาคม 2547 - มกราคม 2548

**วัตถุประสงค์**

1. เพื่อเผยแพร่ข่าวสาร สาระน่ารู้ และกิจกรรมต่าง ๆ ของศูนย์วิทยบริการ
2. เพื่อนำเสนอความก้าวหน้า ผลิติบริการต่าง ๆ ของศูนย์วิทยบริการ
3. เพื่อเป็นสื่อกลางในการเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ และความสัมพันธ์อันดีระหว่างหน่วยงานกับผู้ใช้บริการ

เรื่องในฉบับ

สาระน่ารู้ เจ้าสุกันพัง	2
ปกินภก : ไอศครีมกับอาหารปwendหัว	3
สถิติการให้บริการภาคการศึกษาที่ 1-2 / 2547	4
ผลการสำรวจความพึงพอใจ ครั้งที่ 1 / 2547	5
แนะนำหนังสือน่าอ่าน	6-7
ภาพกิจกรรมของศูนย์วิทยบริการ	8-9
ไอทีน่ารู้ : แหล่งเรียนรู้ตลอดชีวิตด้วยอินเตอร์เน็ต	10 -11
ชาวประชาสัมพันธ์ของศูนย์วิทยบริการ	12

จากบรรณาธิการ

สวัสดีค่ะ พบกันอีกครั้ง สารสนเทศศูนย์วิทยบริการ ฉบับนี้มีการเปลี่ยนรูปแบบใหม่ให้เป็นขนาดไฟชีน ทั้งนี้เพื่อเพิ่ม การนำเสนอเนื้อหาสาระ ข่าว และภาพกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง ศูนย์วิทยบริการเพิ่มขึ้น ซึ่งจะทำให้ความยินดีอย่างที่จะได้เป็น สื่อกลางใน การนำเสนอข่าวสารอันเป็นประโยชน์ต่อผู้อ่านมากขึ้น ต่อไป

และหากท่านผู้อ่านท่านใดมีความประสงค์อ่านสารสนเทศ ศูนย์วิทยบริการฉบับย้อนหลัง ให้เข้าไปที่ Home Page ของศูนย์ฯ ที่ <http://intranet/lrc/default.htm> และพบกันฉบับหน้าคั่ว

บรรณาธิการ**ทีบrixกษา****คณะผู้จัดทำ**

รศ.สมพันธ์ ที-ชีระนันทน์
อาจารย์นิพรรณ ทักษะกุลธร

บรรณาธิการ**กองบรรณาธิการ**

อาจารย์ อรุณรัตน์ ชัย
นางสาวกานต์เทวี ดวงพูล
นางอุษา ชลลินธุ์
นายชัยยะ พุกโฉมงาม
นายสันน์ หวานแท้

จดหมายแบบ

ສາທະນະ ລາວສຸກັນພັບ

ໂຣຄຣະດູກພຽນຄືອະໄຕ



ໂຣຄຣະດູກພຽນ ຄືອໂຣຄເວື່ອຮັງທີ່ມີກວາງເນື້ອ ກຣະດູກລົດລົງ
ເນື່ອຈາກມີກາລື່ອມສລາຍ ຂອງກຣະດູກມາກີ່ນ ທຳໄຫ້ກຣະດູກເປົາບາງ
ເຊັ່ນ ກຣະດູກລົມເພີ່ມເບາງ ກາຣເອີ້ນຕົວທີ່ມີກວາງ
ນອນຫລັບ ອົງກາຣໄອແຮງໆ ຂຶ້ນທີ່ມີກວາງໝາຍເດືອກກັບໂຣຄຣະດູກພຽນ
ຄືອໂຣຄຣະດູກຜູ ກຣະດູກບາງ ກຣະດູກເປຣະ ກຣະດູກເປົາບາງ
ແລະກຣະດູກໂປ່ງບາງ

ໃຄຣ ? ເສີ່ຍຕ່ອກການເປັນໂຣຄຣະດູກພຽນ

- ດົນຜິວຂາວແລະຂາວເອເຂີຍ
- ຜູ້ທີ່ມີຮູບປ່າງພອມບາງ ໂຄງກຣະດູກເລີກ
- ຜູ້ສູງອາຍຸທີ່ວັນທີມີປະຈຳເດືອນທີ່ມີຮູບປ່າງທີ່ໄດ້ຮັບການພໍາຕັດ
ຮັບໃບອອກ
- ຜູ້ທີ່ຂັດກາຣອອກກຳລັງກາຍ
- ຜູ້ທີ່ຂັດວິຕາມິນດີ ແລະໄມ່ໄດ້ຮັບແສງແດດ
- ຜູ້ທີ່ຮັບປະການອາຫາວ່າທີ່ມີແຄລເຂີຍນໍ້າເພີ່ມເປົ້າພວ
- ຜູ້ທີ່ຮັບປະການອາຫາວໂປຣດີນ ແລະອາຫາວທີ່ມີກາມມາກ

ເກີນໄປ

- ຜູ້ທີ່ສູບບຸຫຼື ດີມສູຮາ ອົງກາແພມາກເກີນໄປ
- ຜູ້ທີ່ເປັນໂຣຄເວື່ອຮັງ ເຊັ່ນ ໂຣຄຕ່ອມໄທຮອຍດີ ບາງວານ ໄຕ
ຕັບແລະໄຂຂອ້ອັກເລັບ
- ຜູ້ທີ່ໄດ້ຮັບຍາບາງໜິດເປັນເວລານານ ເຊັ່ນ ຍາສເຕີຍຮອຍດີ
ຍາໄທຮອຍດີ ແລະທີ່ສຳຄັກ-ທີ່ສຸດໃນປັຈຸບັນຄືອ ຍາລູກກລອນ
- ຜູ້ທີ່ມີປະວັດກຣະດູກທັກມາກອນ
- ຜູ້ທີ່ມີຄືນໃນຄຣອບຄຣວັກຮະດູກທັກງ່າຍທີ່ເປັນໂຣຄ

ກຣະດູກພຽນ

- ຜູ້ທີ່ປະຈຳເດືອນນາໜ້າກ່າວວ້າວ້າຍອັນຄວງ

ກາຮປ້ອງກັນໂຣຄຣະດູກພຽນ

ໃນອົດເດືອນເຊື່ອກັນວ່າ ໂຣຄຣະດູກພຽນປັນປາກງູກການຟ້າມ
ຈົດໝາຍ ທີ່ທຸກຄົນ ຕ້ອງເປັນແລະທີ່ລືກເລື່ອງໄມ່ໄດ້ ຈົນກະທິ່ງມີກວາງໂຣຄ
ກຣະດູກທີ່ມີຈິງຮັກໝາໂດຍກາຣເຂົາເຝືອກທີ່ມີກວາງໄດ້ ແຕ່ໃນປັຈຸບັນເວາ
ສາມາຮັບປ້ອງກັນຮັກໝາໄໝໃໝ່ເກີດໂຣຄຣະດູກພຽນແລະລົດຄວາມຮູນແຮງ
ຂອງໂຣຄໄດ້

ວິຊີປ້ອງກັນໂຣຄຣະດູກພຽນທີ່ສຸດ ຄື

1. ສະສົມເນື້ອກຮະດູກໃໝ່ມາກທີ່ສຸດໃນຂ່ວງວ້າຍເຕັກແລະວ້າຍຮູນ
2. ພຸດ່ງຮັກໝາເນື້ອກຮະດູກໃໝ່ມີຮະຕັບຄົງທີ່ໃນວ້າຍຜູ້ທີ່
3. ຂະລອກການສລາຍຕົວຂອງເນື້ອກຮະດູກໃໝ່ທີ່ສຸດໃນວ້າຍຮາ

ຫລັກສຳຄັກ-ໃນກາຮປ້ອງກັນໂຣຄຣະດູກພຽນມີ 4 ປະກາຮົມ

1. ກາຮຮັບປະການອາຫາວ
2. ກາຮອອກກຳລັງກາຍ
3. ກາຮຫີກເລື່ອງບັຈຸຍເສີ່ຍງຕ່າງໆ
4. ກາຮໃໝ່ອໝາຍໂມນທົດແທນ

ກາຮຮັກໝາໂຣຄຣະດູກພຽນ

1. ກາຮຮັກໝາໄໂຫ້ຢ່າ ໄດ້ແກ່
 - ກາຮອອກກຳລັງກາຍ ອ່າງສູກຕົ້ນ ແລະສົມ່າເສມອ
 - ກາຮຮັບປະການອາຫາວໃໝ່ເໜາະສົມ ແລະອຸດມ
ດ້ວຍແຄລເຂີຍມ
 - ກາຮຮັກໝາສາເຫຼຸດແລະປັຈຸຍເລື່ອງຕ່າງໆ
2. ກາຮຮັກໝາໄໂຫ້ຢ່າ ໄດ້ແກ່
 - ກລຸ່ມຍາທີ່ມີຖີ່ເພີ່ມກາລື່ອງກຣະດູກ ເຊັ່ນ ວິຕາມິນດີ
ອໝາຍໂມນອານາບອລືກ
 - ກລຸ່ມຍາທີ່ມີຖີ່ລົດກາຣທຳລາຍຂອງກຣະດູກ ເຊັ່ນ
ອໝາຍໂມນເອລໂຕຣເຈນ ອໝາຍໂມນແຕລະຈີໂຕນີ້ ຍາກລຸ່ມບົລິສົມພອລິໂຟນ
ກາຮໃໝ່ຢ່າ 2 ກລຸ່ມນີ້ ຈະຕ້ອງຮັບປະການຮ່ວມກັບແຄລເຂີຍມ
ເສມອແລະຕົ້ນໄດ້ຮັບວິຕາມິນດີພອເພີ່ມ ເພື່ອໃຫ້ກຣະດູກຊື່ມແຄລເຂີຍມ
ຜ່ານລຳໄລ້
3. ຂ້ອຄວຽ່ງ
 - 1. ກາຮໃໝ່ວິຕາມິນດີເສຣິມ ຄວາໄດ້ຮັບການປະກິດຈາກແພຍ່
ກ່ອນເພຣະຄ້າໃໝ່ມາກເກີນໄປອາຈເກີດອັນດຽຍໄດ້
 - 2. ອໝາຍໂມນເອລໂຕຣເຈນ ຫ້າມໃໝ່ໃນຜູ້ທີ່ມີປະວັດມະເຮົງເຕັ້ນມ
ໂຣຄຕັບອັກເລັບ ແລະຫລວດເລືອດອຸດຕົ້ນ
 - 3. ຜູ້ທີ່ມີໜ້າຫັນກຳມາ ໄມ່ຄວຮັບປະການນົມຫວານ ໄໃມ້ນ
ຈາກສັຕ້ວ ເນື້ອສັຕ້ວ ແລະຄວດຕື່ມນົມພ່ອງໄໃມ້ນ
 - 4. ຜູ້ທີ່ມີໄຟມັນສູງ ຄວາຫີກເລື່ອງອາຫາວທີ່ມີໄຟມັນສູງ ໂດຍ
ເຄົພະໄຟມັນຈາກສັຕ້ວ ແລະຄວດຕື່ມນົມພ່ອງໄໃມ້ນ
 - 5. ກາຮຕື່ມນົມມາຈາກທີ່ໄຫ້ອ້ອງເລີຍເນື່ອຈາກຮ່າງກາຍຂາດເວັນ ໄຫັດ
ໃນກາຮຍ່ອຍນມ ຈຶ່ງຄວາໄດ້ຮັບແຄລເຂີຍມຈາກພລິຕັກສົນທີ່ອື່ນຂອງນົມເຊັ່ນ
ໄຍເກີຣີດ ເນຍແໜຶງ
 - 6. ກາຮບວງໂຄດແຄລເຂີຍມພ້ອມກັບອາຫາວຈະໜ່ວຍໃຫ້ກຣະດູກຊື່ມ
ແຄລເຂີຍມໄດ້ຈິ້ນ
 - 7. ກາຮໃໝ່ຢ່າໃນວິຕປະຈຳວັນ ເຊັ່ນ ຍາກັນຫັກ ຍາລັດກຣດໃນ
ກະເພະອາຫາວອາຈຳຂັດຂວາງກຣະດູກຊື່ມແຄລເຂີຍມ
 - 8. ກາຮອອກກຳລັງກາຍທີ່ທັກໂທມາກເກີນໄປຈະທຳໄຫ້ເກີດ
ກວາງຂາດປະຈຳເດືອນໃນຜູ້ທີ່ ມີຜລທຳໄຫ້ກຣະດູກບາງລົງ
 - 9. ກາຮວ່າຍ້າເປັນກາຮອອກກຳລັງກາຍທີ່ໜ່ວຍໃຫ້ລັມເນື້ອ
ແໜຶງແຮງແຕ່ໄມ່ມີກາລົງນ້າຫັນກົດລົງບັນກຣະດູກ ຈຶ່ງໄມ່ສາມາຮັບປ້ອງກັນ
ກຣະດູກສູ-ເສີ່ຍເນື້ອກຮະດູກໄດ້

ໜ້າມ : ໂຮງພຍາບາລເດີດລິນ ກຽມກາຮພ່າຍ ກະທຽວງລາຈາກຄລູ້.

(2543). ຄູ່ມືອໂຣຄຣະດູກພຽນ. ກວຸງເທິງ : ປາປີຮູ້.

ปกติ

ไอศกรีมกับอาการปวดหัว

ไอศกรีมเป็นของหวานที่น่าลิ้มลองมากอย่างหนึ่ง บางคนถึงขั้นเสพติดก็มี โดยมาคนชอบรับประทานไอศกรีม เมื่อวันนี้กร้อนและต้องการผ่อนคลาย แต่หลายคนคงเคยมีประสบการณ์ปวดแปลบขึ้นสมอง ในขณะที่ไอศกรีมคำแรกเข้าปาก และอาการนั้นจะ ค้างอยู่นานหลายวินาทีกว่าจะหายเลցทำไม่จึงเป็นเช่นนั้น

อาการเจ็บหัวจัดขึ้นสมอง นี้ไม่ได้เกิดเฉพาะตอนกินไอศกรีมเท่านั้น กินน้ำเย็น น้ำแข็งบีบ น้ำแข็งใส ก็เจ็บหัวได้เหมือนกัน อาการนี้ เข้าเรียก ไอศกรีม เฮดเมช (Ice Cream Headache) สาเหตุเพราweiseว่าของพากนี้มีความเย็นจัด เมื่อความเย็นล้มผัสด้วยประสานในปากจะทำให้เล้นประสาททั้งหล้ายเกิดอาการซื้อก็โดยเฉพาะแล้ว ๆ เพดานปากด้านใน อาการซื้อกันนี้ยังทำให้เล้นเลือดแดงที่สิ่งสัก-สาม ไปสมองเกิดการขยายตัวและหดตัวแบบทันทีทันใด ทำให้เปลือกหูมีส่วนของมีบริมาณเลือดน้อยลง สมองจะปวดชาญวนานหลายวินาที

อาการนี้มักเกิดในช่วงที่อากาศร้อนมาก ๆ เพราะอุณหภูมิภายในออกับภายในร่างกายแตกต่างกันเกินไป วิธีแก้อาการนี้ ให้สูดลมหายใจเข้าลึก ๆ ลักษณะจะดีขึ้น

ร淑าดิไอศกรีม..บอกนิสัย (สุนก ๆ อย่าคิดมาก)

ชอกโกแลต เป็นคนอ่อนไหว Sensitive ช่างฝันมักฝังใจกับคำสอนในวัยเยาว์ว่า “จิวิตอล” ในกรอบประเพณีเลี้ยงเป็นส่วนใหญ่ วานิล่า เป็นคนชอบอุ่นและเป็นที่รักของเพื่อนฝูง ใคร ๆ ก็อยากรู้ใจ คุณเพราweiseความเป็นคนง่าย ๆ ไม่เรื่องมาก บางทีดูเหมือนเป็นคนหัวอ่อนถูกใจได้ง่าย

สตอเบอรี่ เป็นคนน่ารักเข้าอกเข้าใจผู้อื่น หวานแหวว แต่ชี้อายเก็บความรู้สึกเงียบ

ช็อกโกแลตชิป เป็นคนมองโลกในแง่ดี กระตือรือร้นและชอบเรื่องท้าทาย เป็นพวกตั้งความหวังไว้สูง บางทีดูเวอร์และมั่นใจเกินไป **กาแฟ** เป็นคนที่เชื่อมั่นในคุณภาพของตนเองมาก จึงเหมาะสมที่จะเป็นผู้นำของหมู่คณะ มีความรับผิดชอบต่องานสูงและเนื่องมือทำทุกอย่างต้องเพอร์เฟก

บันทึกช่วยจำ : ตำนานไอศกรีม

ว่ากันว่าชาติแรกที่เป็นตนつまりของไอศกรีมคือ จีน โดยนำหิมะจากยอดเขาสูงมาลดด้วยน้ำผลไม้ แล้วกินขณะที่น้ำแข็ง ยังไม่ถะลาย จนศตวรรษที่ 13 ตำรับน้ำตกนายมาร์โคโปโล นักบุญ-เบิกชาร์อิตาเลียนซึ่งอยู่ในเมืองจีนนานถึง 16-17 ปี นำกลับไปทำกินบ้าง ในต้นเดือนบ้านเกิด เมื่อถึงอิตาลีมีการปรับเปลี่ยนไส้เม็ดครีม จนกลายเป็นสูตรเฉพาะตัวไป ต่อมาไอศกรีมได้รับความนิยม อย่างแพร่หลาย ทั่วในฝรั่งเศส อังกฤษและอเมริกา

เมืองไทยเริ่มมีไอศกรีมในสมัยรัชกาลที่ 5 เพราะไอศกรีมหรือที่คนไทยเรียกว่า “ไอติม” จำเป็นต้องมีน้ำแข็งมาช่วยให้หัวหนาว ต่าง ๆ เย็นจัดจนกลายร่างเป็น ไอติมแท่ง ซึ่งสมัยนี้ก็มีคนนำมาทำ กันใหม่ แต่ที่เด็ดสุดและเป็นสูตรเฉพาะของเมืองไทยคือ ไอศกรีม กะทิที่เปลี่ยนจากนมและครีมเป็นกะทิและน้ำตาล เวลากินก็ร่าดด้วยทوبปิ้งอย่างไทย คือ ข้าวเหนียวมูล ลูกชิ้น มันเขื่อม ซึ่งอร่อยทุกแบบไม่แพ้กันเลย

ที่มา : แมวเหมียว (นามแฝง).(2547)(ตุลาคม-พฤศจิกายน).

“ไอศกรีมกับอาการปวดหัว”. สารสารคุณศาสตร์ 11(63): 69.

