

อาหาร

เพื่อมนุษยชาติ



สารบัญ

	หน้า
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 อาหารกับมนุษย์.....	1
1.2 อาหารสำหรับมวลมนุษยโลก : ปัจจุบันและอนาคต	6
บทที่ 2 อาหารและประชากร.....	14
2.1 การเพิ่มขึ้นของประชากรกับปริมาณความต้องการอาหาร	15
2.2 การเสื่อมโทรมของทรัพยากร.....	39
2.3 อาหารกับเสถียรภาพของสังคม.....	47
2.4 พฤติกรรมผู้บริโภค	50
บทที่ 3 วัตถุดิบอาหารจากแหล่งธรรมชาติ	55
3.1 วัตถุดิบอาหาร	55
3.2 ปัจจัยที่ควบคุมต่อการผลิตของวัตถุดิบอาหารตามธรรมชาติ	61
3.3 การกระจายของแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารจากแหล่งธรรมชาติ ในแต่ละภูมิภาคของโลก	64
3.4 ถิ่นกำเนิดของพืชเกษตรที่ใช้เป็นอาหารแก่มนุษย์ในแต่ละภูมิภาคของโลก	74
3.5 แหล่งพันธุกรรมของพืชเกษตร (gene pool)	122
3.6 แหล่งผลิตอาหารจากการปลูกพืชของโลก	125
3.7 แหล่งผลิตอาหารจากการจับและการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	139
3.8 แหล่งผลิตอาหารจากการเลี้ยงปศุสัตว์.....	159
บทที่ 4 โภชนาการของมวลมนุษยชาติ.....	174
4.1 หลักโภชนาการ	175
4.2 ความปลอดภัยของอาหาร	232
4.3 ปัญหาโภชนาการของมวลมนุษยชาติ	255
บทที่ 5 การถนอมอาหารและการเก็บรักษา.....	284
5.1 ทำไมจึงต้องถนอมรักษาอาหาร	283
5.2 วิวัฒนาการของการแปรรูปและการถนอมรักษาอาหาร	285

5.3	หลักการแปรรูปและการถนอมรักษาอาหาร	287
5.4	การใช้ความร้อน	289
5.5	การทำแห้ง	291
5.6	การใช้ความเย็น	293
5.7	การฉายรังสี (Irradiation)	296
5.8	การหมัก (Fermentation)	297
5.9	การใช้สารเคมีในการถนอมรักษาอาหาร	298
บทที่ 6	องค์การกับการผลิตอาหารเพื่อมวลมนุษยชาติ	307
6.1	บทบาทขององค์การนานาชาติที่มีต่อการผลิตอาหาร	307
6.2	บทบาทของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ต่อการผลิตบุคลากร เพื่อการค้นคว้าด้านอาหาร	312
บทที่ 7	บทสรุป	315