

คำนำ

วิชาสรีรวิทยา (physiology) เป็นศาสตร์ที่ศึกษาการทำหน้าที่ตามปกติของร่างกาย เช่น ระบบประสาท ระบบกล้ามเนื้อ ระบบหัวใจและหลอดเลือด ระบบย่อยอาหาร ระบบขับถ่ายของเสีย ฯลฯ อย่างไรก็ตาม เมื่อองค์ความรู้เกี่ยวกับการทำงานของระบบต่างๆ ดังกล่าวข้างต้นมีเพิ่มขึ้น จึงหลีกเลี่ยงไม่ได้ที่การศึกษาด้านสรีรวิทยาจะเข้าไปเกี่ยวข้องกับการศึกษาด้านชีวเคมี (biochemistry) และด้านชีวโมเลกุล (molecular biology) ทำให้ในปัจจุบันนี้ พรหมแดนของการศึกษาวิชาสรีรวิทยา วิชาชีวเคมี และวิชาชีวโมเลกุลเริ่มมีความไม่ชัดเจน

สรีรวิทยาของการกินอาหาร (physiology of eating) นับเป็นการศึกษาระดับย่อยลงไปของสรีรวิทยาของระบบย่อยอาหาร (digestive system) โดยเป็นการศึกษาเฉพาะการทำหน้าที่ต่างๆ ของช่องปาก ได้แก่ การเคี้ยวอาหาร (mastication) การกลืน (swallowing) การหลั่งน้ำลาย (salivation) กระบวนการดังกล่าวเริ่มต้นจากการที่สัตว์เกิดความหิว (hunger) ทำให้สัตว์ต้องหาอาหารเข้าสู่ช่องปาก (feeding) จนอาหารผ่านเข้าสู่กลไกการเคี้ยวอาหารและกลืนลงสู่กระเพาะอาหารต่อไปในทางตรงข้าม ความอิ่ม (satiety) จะเป็นกลไกป้องกันมิให้สัตว์ได้รับอาหารมากเกินไป (ซึ่งอาจจะทำให้มีการเสียสมดุลทางธรรมชาติของห่วงโซ่อาหารได้) ทำให้สัตว์หยุดกินอาหาร และเริ่มกินใหม่เมื่อร่างกายมีความต้องการ เป็นที่น่าสังเกตว่าการเคี้ยวอาหารนั้นเริ่มวิวัฒนาการ (evolve) ในยุคของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมเท่านั้น ส่วนหนึ่งอาจเกี่ยวข้องกับการที่ร่างกายของสัตว์กลุ่มนี้ต้องมีการเผาผลาญอาหารให้มีประสิทธิภาพสูงสุด เพื่อรักษาระดับอุณหภูมิของร่างกาย

การเคี้ยวอาหาร การกลืน และการหลั่งน้ำลาย มีความสำคัญมากต่อวิชาชีพทันตแพทย์ ความเข้าใจกลไกทั้งหมดนี้จำเป็นต้องอาศัยพื้นฐานความรู้เกี่ยวกับกลศาสตร์ของการเคี้ยว (mechanics of mastication) รวมถึงระบบรับรู้ความรู้สึกภายในช่องปาก (oral sensory system) และระบบการสั่งการ (motor system) ไปยังกล้ามเนื้อที่เกี่ยวข้องกับการเคี้ยวอาหาร การหลั่งน้ำลาย และการกลืน กลไกเหล่านี้มีความจำเป็นต่อการกินอาหารที่ปกติราบรื่น เมื่อใดก็ตาม

ตามที่กลไกดังกล่าวอย่างใดอย่างหนึ่งทำหน้าที่บกพร่องไป สัตว์อาจไม่สามารถกินอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพและอาจส่งผลเสียต่อร่างกายโดยรวม

เนื้อหาในตำรา “สรีรวิทยาของการกินอาหาร” เล่มนี้เริ่มจากการเรียบเรียงโดยอ้างอิงจากหนังสือ Basic Oral Physiology ที่เขียนโดย Prof. R. M. Bradley ซึ่งเป็นหนังสือที่ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสรีรวิทยาช่องปากได้ดีที่สุดเล่มหนึ่ง โดยผู้เขียนได้พยายามผนวกเอาความรู้ใหม่ๆ เพิ่มเติมให้มีความสมบูรณ์มากขึ้น

ในการเรียบเรียงครั้งนี้ผู้เขียนได้ใช้แนวทางศัพท์บัญญัติทางทันตแพทยศาสตร์ของราชบัณฑิตยสถาน อย่างไรก็ตาม หากเป็นศัพท์ที่ไม่มีกำหนดไว้ หรือจะทำให้อ่านเข้าใจได้ยาก ก็จะขออนุญาตใช้ทับศัพท์และวงเล็บศัพท์เดิมเอาไว้

ท้ายสุด ผู้เขียนขอขอบคุณคณะทันตแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ที่ได้ให้โอกาสผู้เขียนในการพัฒนาตนเอง รวมทั้งสนับสนุนการจัดพิมพ์ครั้งนี้ ทั้งนี้เพื่อเป็นวิทยาทานแก่นักศึกษาและผู้สนใจโดยไม่ใช่เพื่อการจำหน่าย และหากผู้อ่านมีข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ผู้เขียนยินดีน้อมรับด้วยความขอบคุณ

จรินทร์ ปภังกรกิจ

ภาควิชาชีววิทยาช่องปาก

คณะทันตแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

jarin@kku.ac.th

มิถุนายน 2553

สารบัญ

บทที่ 1 สรีรวิทยาของความหิวและความอิ่ม (Physiology of hunger and satiety)	1
บทนำ	2
• กลไกระยะยาวที่ควบคุมความหิวและความอิ่มอาศัยกลไกของเลปติน	3
• กลไกควบคุมแบบระยะสั้นเกี่ยวข้องกับสัญญาณเตือนหลายชนิดที่ร่วมกันกำหนดให้สัตว์รู้สึกอิ่ม	7
• ทฤษฎีแรงจูงใจของการกินอาหาร สามารถอธิบายกลไกความอยากอาหารที่ไม่สามารถอธิบายได้ด้วยกลไกการตั้งค่า	10
• โดปามีนและซีโรโทนินอาจเป็นสื่อประสาทสำคัญในกลไกแรงจูงใจของการกินอาหาร	11
• ความผิดปกติของความหิวและความอิ่มอาจถูกกำหนดด้วยปัจจัยทางพันธุกรรมและจากพฤติกรรม	13
สรุป	16
บรรณานุกรม	17
บทที่ 2 สรีรวิทยาของการรับรสและดมกลิ่น (Physiology of gustation and olfaction)	19
บทนำ	21
สรีรวิทยาของการรับรส	
• รสของอาหารมีผลต่อพฤติกรรมความชอบ-หลีกเลี่ยงอาหารของสัตว์	22
• รสของอาหารสามารถแบ่งออกเป็นรสพื้นฐานหลักได้ 5 รส	23
• ด้านบนและด้านข้างของลิ้น รวมถึงเยื่อเมือกช่องปากบริเวณด้านท้ายของช่องปากประกอบด้วยตุ่มรับรสจำนวนมาก	24
• การแปลงสัญญาณของการรับรสเกิดจากโมเลกุลของสารมีรสผ่านเข้าสู่เซลล์ทางประตูไอออน หรือจับกับตัวรับ บนเยื่อหุ้มเซลล์ของเซลล์รับรส	27
• เซลล์รับรสแต่ละเซลล์ตอบสนองต่อการกระตุ้นจากรสมากกว่าหนึ่งรส แต่จะตอบสนองดีที่สุดต่อรสเพียงรสใดรสหนึ่ง	30

• ไยประสาทที่รับรสจากตุ่มรับรสนำความรู้สึกผ่านเส้นประสาท สมองคู่ที่ 7, 9 และ 10 ไปสิ้นสุดที่เปลือกสมองเพื่อจำแนกชนิดของรส และบอกความพึงพอใจต่อรสนั้น	31
• สมองมีกลไกในการบอกขนาด (ความเข้มข้น) ของรส และการจำแนกชนิดของรส โดยอาศัยเทคนิคการถอดรหัสในภาพรวม	32
• น้ำลายเป็นตัวทำลายละลายของสารมีรสและมีโปรตีนบางชนิดที่ช่วยในการรับรส	34
• ความผิดปกติของการรับรสอาจเกิดขึ้นที่การขัดขวางการจับกันระหว่างสารมีรสกับตัวรับ ขั้นตอนความผิดปกติของระบบรับรสในส่วนปลายหรือความผิดปกติของเส้นประสาท หรือสมองส่วนที่เกี่ยวข้อง	36
• สรุป	38
สรีรวิทยาของการดมกลิ่น	
• กลไกการรับกลิ่นเริ่มต้นจากอากาศพาสารที่มีกลิ่นไปสัมผัส กับเยื่อบุผิวดมกลิ่นที่อยู่ส่วนบนของโพรงจมูก	39
• กลไกการแปลงสัญญาณของการดมกลิ่นเกิดจากสารมีกลิ่นจับกับตัวรับที่เยื่อหุ้มเซลล์ของเซลล์ประสาทรับกลิ่น โดยอาศัยกลไกของจีโปรตีน	41
• โอลแฟกทอรีบัลบีเป็นโครงสร้างสำคัญของระบบการดมกลิ่นคล้ายกับนิวเคลียสรับความรู้สึกชนิดอื่นๆ ภายในก้านสมอง โดยมีเซลล์ที่ปฏิสัมพันธ์กันหลายชนิด	44
• การแยกแยะกลิ่นแต่ละชนิดอาศัยกระบวนการของการถอด รหัสในภาพรวมแผนที่กลิ่น และการจดจำรูปแบบเฉพาะของความถี่	47
• ความผิดปกติของการดมกลิ่นเกิดขึ้นได้ทั้งในระดับของเยื่อ ุผิวรับกลิ่น เส้นประสาทรับกลิ่น และสมองส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง	50
สรุป	51
บรรณานุกรม	52

บทที่ 3 สรีรวิทยาของการรับสัมผัสและการรับอุณหภูมิของเยื่อเมือกช่องปาก

บทนำ	55
สรีรวิทยาของการรับสัมผัสของเยื่อเมือกช่องปาก	57
• โครงสร้างของตัวรับความรู้สึกเชิงกลของผิวหนังประกอบด้วย ชนิดที่มีแคปซูลและไม่มีแคปซูล	58

• ตัวรับความรู้สึกเชิงกลของหนวดแข็งหรือไวบริสซามีความแตกต่างจากที่พบในเส้นขนทั่วไป และมีความสำคัญต่อการสำรวจสิ่งแวดล้อม	60
• การจำแนกชนิดของตัวรับความรู้สึกเชิงกลอาศัยความแตกต่างของคุณสมบัติการปรับตัวและขนาดของรีเซพทีฟฟิลต์	61
• ตัวรับความรู้สึกเชิงกลของผิวหนังแบ่งออกเป็นสองกลุ่มใหญ่ๆ	62
• เยื่อเมือกช่องปากประกอบด้วยตัวรับความรู้สึกเชิงกลที่คล้ายกับในผิวหนัง	63
• ความรู้สึกเชิงกลของเยื่อเมือกช่องปากและใบหน้าส่วนใหญ่เดินทางไปกับเส้นประสาทสมองคู่ที่ 5 สูโซมาโตเซนซอรีคอร์เท็กซ์ผ่านนิวเคลียส VPM ของธาลามัส	64
• ความรู้สึกสัมผัสในช่องปากมีความสำคัญต่อการบอกลักษณะ ขนาด และรูปร่างของอาหาร	67
• สรุป	70
<i>สรีรวิทยาของตัวรับอุณหภูมิของเยื่อเมือกช่องปากและใบหน้า</i>	
• ผิวหนังบริเวณใบหน้าที่มีความไวต่ออุณหภูมิมากกว่าในส่วนอื่นของร่างกายในขณะที่เยื่อเมือกช่องปากมีความไวต่อความร้อนค่อนข้างต่ำ	70
• การแปลงสัญญาณของตัวรับอุณหภูมิอาจเกี่ยวข้องข้องกับการทำงานของปั๊ม Na-K ที่เปลี่ยนไปเมื่ออุณหภูมิลดลง หรือเกิดจากการกระตุ้นตัวรับชนิดพิเศษในตระกูล Trp	71
• เยื่อประสาทรับความอุ่นและเยื่อประสาทรับความเย็นมีช่วงการตอบสนองที่แตกต่างกัน และมีรูปแบบของการผลิตศักย์ไฟฟ้าทำงานที่ไม่เหมือนกัน	74
• ความรู้สึกของอุณหภูมิจากบริเวณช่องปากและใบหน้าเดินทางสูโซมาโตเซนซอรีคอร์เท็กซ์พร้อมกับความรู้สึกเจ็บปวด	78
• เนื้อเยื่อในอาจมีปลายประสาทรับความเย็น และทำให้พันธุรู้สึกเย็นได้	78
สรุป	79
บรรณานุกรม	79
บทที่ 4 สรีรวิทยาของการรับรู้เชิงกลของกล้ามเนื้อและข้อต่อขากรรไกร	81
บทนำ	83
• มัสเซิลสปินเดิลคือกลุ่มของใยกล้ามเนื้อชนิดอินตราฟิวซิลที่เปลี่ยนแปลงมาทำหน้าที่รับความรู้สึก	83
• ปลายประสาทปฐมภูมิที่มีความไวต่อความเร็วในการเปลี่ยนแปลง ความยาวมากกว่าปลายประสาททุติยภูมิ	86

• มัสเซลสปีนเดิลช่วยควบคุมโทนของกล้ามเนื้อและควบคุมตำแหน่งของขากรรไกรผ่านรีเฟล็กซ์หุบขากรรไกร	87
• การกระตุ้นร่วมแอลฟา-แกมมาเป็นกลไกสำคัญที่ใช้ควบคุม ระดับการหดตัวของกล้ามเนื้อในสภาวะต่างๆ	89
• ในระหว่างการเคี้ยวอาหาร มัสเซลสปีนเดิลช่วยในการบอกขนาดของอาหารและช่วยเสริมการทำงานของระบบบดเคี้ยว	90
• ในกล้ามเนื้อลายทั่วไป กอลจิเห็นตอนออร์แกนมีหน้าที่บอกระดับของการหดตัวของกล้ามเนื้อ แต่กลับไม่พบกอลจิเห็นตอนออร์แกนในกล้ามเนื้อหุบขากรรไกร	91
• ตัวรับความรู้สึกเชิงกลในข้อต่อขากรรไกรประกอบด้วยปลาย ประสาทชนิดต่างๆ ทั้งแบบปรับตัวเร็วและปรับตัวช้า	94
• ตัวรับความรู้สึกเชิงกลในข้อต่อขากรรไกรอาจมีบทบาทในการช่วยบอกตำแหน่งของขากรรไกรเมื่ออ้าปากกว้าง	95
สรุป	96
บรรณานุกรม	97

บทที่ 5 สรีรวิทยาของการรับความรู้สึกจากฟัน 99

บทนำ	101
สรีรวิทยาของตัวรับความรู้สึกเชิงกลในเอ็นยึดปริทันต์	
• ลักษณะของปลายประสาทรับความรู้สึกเชิงกลของเอ็นยึดปริทันต์ประกอบด้วยส่วนของใยประสาทที่แทรกอยู่ระหว่างเส้นใยคอลลาเจน คล้ายปลายประสาทชนิดรพีพีนี้	102
• การตอบสนองของตัวรับความรู้สึกเชิงกลในเอ็นยึดปริทันต์มีทั้งชนิดปรับตัวช้ากับปรับตัวเร็ว และชนิดอิมิตัวกับไม่อิมิตัว	103
• ตัวรับความรู้สึกเชิงกลในเอ็นยึดปริทันต์มีบทบาทในการบอกถึงขนาดและทิศทางของแรงกระทำต่อฟัน	106
• วิธีประสาทของตัวรับความรู้สึกเชิงกลในเอ็นยึดปริทันต์มีทั้งที่ผ่านปมประสาทไตรเจมินัลและนิวเคลียสสี่เซนเซฟาติก	108
• ตัวรับความรู้สึกเชิงกลในเอ็นยึดปริทันต์ช่วยบอกการสัมผัสของฟัน การบอกรูปร่างของวัตถุในปาก บอกถึงแรงที่กระทำต่อฟัน และช่วยควบคุมแรงในการเคี้ยวอาหาร	109
• สรุป	111

สรุทธิยาของความรู้สึกของเนื้อเยื่อใน	
• ปลายประสาทรับความรู้สึกของเนื้อเยื่อในมาจากใยประสาทชนิด A-β, A-δ และ C โดยในตำแหน่งพัลพ์ฮอร์น มีปลายประสาทจำนวนมากอยู่ในท่อเนื้อฟัน	111
• การวัดการทำงานของใยประสาทของเนื้อเยื่อในสามารถทำได้แต่ก็ยังมีข้อจำกัด	114
• ทฤษฎีไฮโดรไดนามิกส์สามารถอธิบายความเจ็บปวดของฟันจากสิ่งเร้าชนิดต่างๆ	115
• สิ่งเร้าทั้งหลายที่ทำให้เกิดอาการเสียวฟันส่วนใหญ่สามารถอธิบายได้จากการไหลออกของของเหลวในท่อเนื้อฟัน	117
• ใยประสาทที่มาเลี้ยงเนื้อเยื่อในบางส่วนหนึ่งไปประสานกับเซลล์ ลำดับสองในนิวเคลียสคอर्टลิส ซึ่งน่าจะเกี่ยวข้องกับความเจ็บปวดของฟัน แต่อีกส่วนหนึ่งประสานกับเซลล์ในนิวเคลียสส่วนบน ซึ่งอาจเกี่ยวข้องกับความรู้สึกที่ไม่ใช่ความเจ็บปวด	121
• ตัวรับความรู้สึกในเนื้อเยื่อในอาจทำหน้าที่บอกแรงในการบดเคี้ยวอาหาร	122
สรุป	123
บรรณานุกรม	124

บทที่ 6 สรุทธิยาของความเจ็บปวดของช่องปากและไบหน้า	127
บทนำ	130
• ความเจ็บปวดเป็นความรู้สึกที่มีความพิเศษที่มีองค์ประกอบด้านอารมณ์และแรงจูงใจที่เด่นชัด	130
• ระดับความซับซ้อนของความเจ็บปวดเริ่มต้นจากปฏิกิริยาต่อสิ่งเร้ารุนแรง ความเจ็บปวด จนถึงความทรมาน	132
• ตัวรับความรู้สึกเจ็บปวดตอบสนองต่อสิ่งเร้าที่รุนแรงหรือที่เป็นอันตรายที่เกิดจากแรง อุณหภูมิ และสารเคมี	133
• ความรู้สึกเจ็บปวดสามารถถูกปรับแต่งได้มากทำให้บางครั้ง ความเจ็บปวดไม่จำเป็นต้องเกิดจากการกระตุ้นด้วยสิ่งเร้าที่รุนแรงเสมอไป	135
• วิธีประสาทที่นำความเจ็บปวดจากร่างกายมีสองเส้นทางหลัก คือ วิธีด้านนอกและวิธีด้านใน	137
• วิธีประสาทรับความรู้สึกในระบบโทรเจมินัลคล้ายกับวิธีประสาทของไขสันหลังแต่มีเซลล์ประสาทลำดับที่สองอยู่ในนิวเคลียสคอर्टลิสของก้านสมอง	139

• กลไกการปรับแต่งความรู้สึกเจ็บปวดที่สำคัญคือกลไกของ เกทคอนโทรล และวิถีประสาทขาลงต้านความเจ็บปวด	141
• สารคล้ายฝิ่นในร่างกายและตัวรับ มีบทบาทสำคัญต่อการยับยั้งความเจ็บ ปวดของสัตว์	144
• กลไกระดับความเจ็บปวดตามธรรมชาติในระบบไทรเจมีนัล มีความ คล้ายกับส่วนอื่นๆ ของร่างกาย	147
• ภาวะตอบสนองไวเกินของระบบประสาทส่วนกลางเป็นกลไก ที่ใช้ อธิบายการเกิดภาวะความปวดมากกว่าปกติเหตุระบบประสาทส่วน กลาง และการปวดต่างที่	149
• การวัดระดับของความเจ็บปวดอาจทำได้จากการสอบถาม การสังเกต พฤติกรรมและการบันทึกการตอบสนองของรีเฟล็กซ์หรือกล้ามเนื้อ	153
• วิธีควบคุมความเจ็บปวดสามารถทำได้โดยการใช้ยาและไม่ใช้ยา	155
สรุป	158
บรรณานุกรม	159

บทที่ 7 รีเฟล็กซ์ของช่องปาก คอหอยและขากรรไกร 161

บทนำ	162
• แนวทางการศึกษารีเฟล็กซ์ทำได้โดยการค้นหาตัวรับความรู้สึกที่ เกี่ยวข้อง จากนั้นทำการกระตุ้นเพื่อดูการทำงานของอวัยวะเป้าหมาย	162
• รีเฟล็กซ์ของกล้ามเนื้อขากรรไกรและรีเฟล็กซ์ในช่องปากมีความ สำคัญต่อการเคี้ยวอาหารอย่างราบรื่น ประกอบด้วย รีเฟล็กซ์ชนิด ช่วยเหลือ และรีเฟล็กซ์ชนิดปกป้อง	175
• การศึกษารีเฟล็กซ์ของขากรรไกรในขณะเคี้ยวจำลอง ช่วยทำให้เรา เข้าใจการควบคุมรีเฟล็กซ์เหล่านี้ในระหว่างการเคี้ยว ตามธรรมชาติ มากขึ้น	178
สรุป	180
บรรณานุกรม	180

บทที่ 8 สรีรวิทยาของการเคี้ยวอาหาร 183

บทนำ	185
• การบดเคี้ยวอาจมีพัฒนาการมาจากการดูดนม	186
• วงเคี้ยวประกอบด้วยกลไกเคลื่อนที่ของขากรรไกรในระนาบต่าง ๆ	186

• ในระหว่างการเคี้ยวอาหารกล้ามเนื้อหุบและอ้าขากรรไกรจะทำงานสลับกัน โดยอาจแบ่งกลุ่มกล้ามเนื้อหุบขากรรไกรที่ทำงานสอดคล้องกันได้เป็น 3 กลุ่ม	190
• หน่วยยนต์ คือการควบคุมระดับสุดท้ายของกล้ามเนื้อหลาย	194
• สมรรถนะการบดเคี้ยวขึ้นกับกระบวนการหลักสองประการ คือกระบวนการคัดเลือกชิ้นอาหารและกระบวนการบดตัดอาหาร	195
• แรงกัดและแรงบดเคี้ยวเกิดจากการหดตัวของกล้ามเนื้อหุบขากรรไกร	199
• การเคี้ยวอาหารมีผลต่อระบบอื่นๆ ของร่างกายอีกด้วย เช่น ระบบทางเดินอาหาร การทำงานของเซลล์สมอง การเผาผลาญ ไขมัน และการควบคุมความเจ็บปวด	201
• ระบบประสาทรับความรู้สึกของช่องปากมีความสำคัญต่อการรับรู้ลักษณะของอาหารที่รับประทาน	206
• นิวเคลียสรับความรู้สึกของช่องปากและใบหน้าเกี่ยวข้องกับการเคี้ยวอาหารอย่างราบรื่น	207
• การสั่งการของระบบบดเคี้ยวเกิดจากการทำงานร่วมกันของเปลือกสมองส่วนสั่งการและนิวเคลียสยนต์ โดยการกระตุ้นบริเวณเปลือกสมองที่เหมาะสมทำให้เกิดการเคี้ยวขึ้นลงเป็นจังหวะเกิดได้เองอย่างต่อเนื่อง	209
• เซ็นทรัลแพทเทิร์นเจเนอเรเตอร์คือกลุ่มของเซลล์ประสาท ของก้านสมองที่ทำหน้าที่เป็นศูนย์ควบคุมการเคี้ยว	210
• ความผิดปกติของการเคี้ยวอาหารอาจเกิดจากสาเหตุเฉพาะที่ หรือสาเหตุทางระบบ	212
สรุป	214
บรรณานุกรม	214

บทที่ 9 สรีรวิทยาของการกลืน	219
บทนำ	220
• การกลืนแบ่งออกเป็น 3 ระยะได้แก่ ระยะภายในช่องปาก ระยะภายในคอหอยและระยะภายในหลอดอาหาร	221
• ลำดับการหดตัวของกล้ามเนื้อขณะกลืนเป็นไปอย่างมีแบบแผน โดยมีกลุ่มของกล้ามเนื้อชุดหนึ่งที่ทำงานแน่นอน เรียกว่า กล้ามเนื้อกลุ่มบังคับ	224

• การกลืนถูกควบคุมโดยเซ็นทรัลแพทเทอร์นเจเนอเรเตอร์ ที่กำหนดลำดับการทำงานของกล้ามเนื้อจำนวนมากไว้วงหน้า โดยการกลืนที่สมบูรณ์ต้องอาศัยการกระตุ้นอย่างเหมาะสมของเยื่อเมือกส่วนท้ายของช่องปาก	227
• ความละเอียดของอาหาร การเกาะเป็นก้อนของโบลัส และความนุ่มลื่นของโบลัสเป็นปัจจัยที่สำคัญที่กำหนดว่าพร้อมจะกลืน	228
• ร่างกายมีระบบปกป้องอื่นๆ อีกที่ช่วยป้องกันการกลืนสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่อาหาร รวมทั้งป้องกันระบบทางเดินหายใจในระหว่างการกลืนที่ผิดปกติ	229
• การอาเจียนเป็นกลไกปกป้องของร่างกายที่ซับซ้อนเพื่อขับสิ่งแปลกปลอมหรือสารพิษต่างๆ ออกจากระบบทางเดินอาหาร	231
สรุป	233
บรรณานุกรม	233

บทที่ 10 สรีรวิทยาของการหลั่งน้ำลาย 237

บทนำ	239
• น้ำลายถูกสร้างจากต่อมน้ำลายหลักและต่อมน้ำลายรองประกอบด้วยน้ำลายชนิดใสและน้ำลายชนิดเมือก	240
• หน่วยเล็กที่สุดที่ผลิตน้ำลายเรียกว่าเซลล์ผลิตน้ำลาย ซึ่งอยู่ภายในเอซินัสของต่อมน้ำลาย	241
• น้ำลายมีบทบาทสำคัญมากต่อการทำหน้าที่ต่างๆ ของช่องปาก	243
• น้ำลายประกอบด้วยทั้งสารอินทรีย์และสารอินทรีย์หลากหลายชนิดที่มีความสำคัญในการรักษาสุขภาพของช่องปาก	245
• ต่อมน้ำลายได้รับการควบคุมจากทั้งระบบประสาทพาราซิมพาเทติกและระบบประสาทซิมพาเทติก	247
• น้ำลายที่ถูกสร้างเริ่มแรกไหลผ่านระบบท่อต่างๆ ที่มีการแลกเปลี่ยนไอออนบางชนิดก่อนออกสู่ช่องปาก	253
• ปัจจัยหลายอย่างมีผลต่อการหลั่งน้ำลาย	254
สรุป	258
บรรณานุกรม	258

ดัชนี 261



ประวัติผู้เขียน

- สำเร็จการศึกษาชั้นประถมศึกษาจากโรงเรียนประสาทปัญญา กรุงเทพฯ (พ.ศ. 2518)
- สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาจากโรงเรียนเซนต์คาเบรียล กรุงเทพฯ (พ.ศ. 2526)
- ทันตแพทยศาสตรบัณฑิตจากจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (พ.ศ. 2532)
- ปริญญาเอก สาขา Oral Biology จาก University of Alberta ประเทศแคนาดา (พ.ศ. 2542)
- เริ่มรับราชการเป็นทันตแพทย์ประจำโรงพยาบาลชะอวด นครศรีธรรมราช (พ.ศ. 2532-2534)
- ปัจจุบัน (พ.ศ. 2553) ดำรงตำแหน่ง ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ ประจำภาควิชาชีววิทยาช่องปาก คณะทันตแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

สรีรวิทยาของการกินอาหาร

ISBN 978-974-225-506-0

ปีที่พิมพ์ 2553

จำนวน 500 เล่ม

สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2531

จรินทร์ ปังกรกิจ

สรีรวิทยาของการกินอาหาร / จรินทร์ ปังกรกิจ. -- พิมพ์ครั้งที่ 1. -- ขอนแก่น
: โรงพิมพ์คลังนานาวิทยา, 2553.

261 หน้า : ภาพประกอบ.

1. ปาก -- สรีรวิทยา. 2. ฟัน - สรีรวิทยา. 3. การบดเคี้ยว (ทันตกรรม).
4. การรับประทานอาหาร.

RK280 จ166

WU102 จ166

ISBN 978-974-225-506-0

พิมพ์ที่ หจก.โรงพิมพ์คลังนานาวิทยา
232/199 หมู่ 6 ถ.ศรีจันทร์ ต.ในเมือง อ.เมือง จ.ขอนแก่น 40000
โทร. 0-4332-8589-91 โทรสาร 0-4332-8592