



ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์เพื่อมาตรฐานและอุตสาหกรรม
คณะวิทยาศาสตร์
โทรศัพท์ : 02 - 470 - 8907
E-mail : sic.fsci@mail.kmutt.ac.th

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
โทรสาร : 02 - 470 - 8900
Website : sic.kmutt.ac.th

อัปเดตข้อมูล
03/10/2022

กลุ่มทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร

การตรวจวิเคราะห์ทางเคมี

การวิเคราะห์	วิธีการวิเคราะห์	ตัวอย่าง	การเตรียมตัวอย่าง	เวลาดำเนินการ	รายงานผลที่จะได้รับ	ค่าบริการ (บาท)		
						มจร.	หน่วยงานราชการ	หน่วยงานเอกชน
ความชื้น (Moisture)	AOAC Official Method	ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ จากเนื้อสัตว์	ตัวอย่างไม่น้อยกว่า 50 g บรรจุใน ภาชนะปิดสนิท อย่างน้อย 2 ชุด	7-14 วันทำการ	ความชื้น (ร้อยละโดยน้ำหนัก)	300 / ตัวอย่าง	300 / ตัวอย่าง	300 / ตัวอย่าง
ไนโตรเจน (Total Nitrogen) / โปรตีน	AOAC Official Method	อาหาร ตัวอย่างน้ำเสีย อาหารสัตว์	ตัวอย่างไม่น้อยกว่า 50 g	7-14 วันทำการ	ปริมาณไนโตรเจน / โปรตีน (ร้อยละโดยน้ำหนัก)	500 / ตัวอย่าง	500 / ตัวอย่าง	500 / ตัวอย่าง
ไขมัน (Crude Fat)	AOAC Official Method	ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ จากเนื้อสัตว์	ตัวอย่างไม่น้อยกว่า 50 g และต้องผ่าน การอบไล่ความชื้น มาก่อน	7-14 วันทำการ	ปริมาณไขมัน (ร้อยละโดยน้ำหนัก)	550 / ตัวอย่าง	550 / ตัวอย่าง	550 / ตัวอย่าง
ใยอาหาร (Crude Fiber)	AOAC Official Method	ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ จากเนื้อสัตว์	ตัวอย่างไม่น้อยกว่า 50 g และต้องสกัด ไขมันออกก่อน	7-14 วันทำการ	ปริมาณใยอาหาร (ร้อยละโดยน้ำหนัก)	550 / ตัวอย่าง	550 / ตัวอย่าง	550 / ตัวอย่าง



ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์เพื่อมาตรฐานและอุตสาหกรรม
คณะวิทยาศาสตร์
โทรศัพท์ : 02 - 470 - 8907
E-mail : sic.fsci@mail.kmutt.ac.th

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
โทรสาร : 02 - 470 - 8900
Website : sic.kmutt.ac.th

อัปเดตข้อมูล
03/10/2022

กลุ่มทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร
การตรวจวิเคราะห์ทางเคมี

การวิเคราะห์	วิธีการวิเคราะห์	ตัวอย่าง	การเตรียมตัวอย่าง	เวลา ดำเนินการ	รายงานผลที่จะได้รับ	ค่าบริการ (บาท)		
						มจร	หน่วยงานราชการ	หน่วยงานเอกชน
น้ำตาลทั้งหมด (Total Sugar)	AOAC Official Method	ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ เนื้อสัตว์ และ ผลิตภัณฑ์จาก เนื้อสัตว์	ตัวอย่างไม่น้อยกว่า 50 g บรรจุใน ภาชนะปิดสนิท อย่างน้อย 2 ชุด	7-14 วันทำการ	ปริมาณน้ำตาล (µg/ml)	480 / ตัวอย่าง	480 / ตัวอย่าง	480 / ตัวอย่าง
น้ำตาลรีดิวซ์ (Reducing Sugar)	AOAC Official Method	ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ เนื้อสัตว์ และ ผลิตภัณฑ์จาก เนื้อสัตว์	ตัวอย่างไม่น้อยกว่า 50 g บรรจุใน ภาชนะปิดสนิท อย่างน้อย 2 ชุด	7-14 วันทำการ	ปริมาณน้ำตาล (µg/ml)	480 / ตัวอย่าง	480 / ตัวอย่าง	480 / ตัวอย่าง
เถ้าทั้งหมด (Total Ash)	AOAC Official Method	ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ เนื้อสัตว์ และ ผลิตภัณฑ์จาก เนื้อสัตว์	ตัวอย่างไม่น้อยกว่า 50 g บรรจุใน ภาชนะปิดสนิท อย่างน้อย 2 ชุด	7-14 วันทำการ	เถ้าทั้งหมด (ร้อยละของน้ำหนัก)	480 / ตัวอย่าง	480 / ตัวอย่าง	480 / ตัวอย่าง
เถ้าที่ละลายน้ำ (Water Soluble Ash)	AOAC Official Method	อาหาร ตัวอย่างน้ำเสีย อาหารสัตว์	ตัวอย่างไม่น้อยกว่า 50 g	7-14 วันทำการ	เถ้าที่ละลายน้ำได้ (ร้อยละของน้ำหนัก)	550 / ตัวอย่าง	550 / ตัวอย่าง	550 / ตัวอย่าง