

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ การตรวจหากรดซาลิซิลิกในผลิตภัณฑ์ผลไม้แห้ง

ผู้เขียน นางสรินยา ดอนชัย

ปริญญา วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (โภชนศาสตร์ศึกษา)

คณะกรรมการที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

อาจารย์ ดร.ศักดิ์ พริงล้ำภู ประธานกรรมการ

รองศาสตราจารย์ ดร.สมศักดิ์ ภู่วิภาคารวรรณ กรรมการ

บทคัดย่อ

การศึกษานี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อตรวจหากรดซาลิซิลิกในผลิตภัณฑ์ผลไม้แห้งทั้งที่ไม่มีเครื่องหมาย อย. และมีเครื่องหมาย อย. กำกับ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคือ ผลิตภัณฑ์ผลไม้แห้งบรรจุในซองพลาสติกหรือกล่องกระดาษที่ไม่มีเครื่องหมาย อย. และมีเครื่องหมาย อย. กำกับทุกชนิดและผู้ผลิตทุกรายวางจำหน่ายที่ร้านค้าและแผงลอยทั้งในและนอกตลาดคอยเวา อำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา คือ ชุดทดสอบกรดซาลิซิลิกในอาหาร (สารกันรา) เป็นชุดทดสอบของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2544 และทำการตรวจสอบคุณภาพของชุดทดสอบด้วยสารละลายมาตรฐานกรดซาลิซิลิกที่ความเข้มข้น 0 25 50 75 100 150 200 และ 300 ppm. ทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา

ผลการศึกษาพบว่า ตัวอย่างที่มีกรดซาลิซิลิกปนเปื้อนอยู่มากกว่าหรือเท่ากับ 100 ppm. มีจำนวน 2 ตัวอย่างใน 91 ตัวอย่าง (ร้อยละ 2.20) ซึ่งพบในผลิตภัณฑ์ผลไม้แห้งชนิด พ룬สามารถสำหรับตัวอย่างที่มีกรดซาลิซิลิกปนเปื้อนอยู่น้อยกว่า 100 ppm. มีจำนวน 24 ตัวอย่างจาก 91 ตัวอย่าง (ร้อยละ 26.37) พบในผลิตภัณฑ์ผลไม้แห้งชนิด พ룬สามารถ พ룬เชื่อมชนิดลูกเล็ก พ룬เชื่อมชนิดลูกใหญ่ องุ่นแห้งสามรส และองุ่นแห้ง 100 % โดยผลิตภัณฑ์ผลไม้แห้งทั้งหมดที่พบว่ามีกรปนเปื้อนเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีเครื่องหมาย อย.

Independent Study Title	Determination of Salicylic Acid in Dried Fruit Products	
Author	Mrs. Sarinya Donchai	
Degree	Master of Science (Nutrition Education)	
Independent Study Advisory Committee	Lect. Dr. Sakda Pruenglampoo	Chairperson
	Assoc. Prof. Dr. Somsak Phuvipadawat	Member

ABSTRACT

The objective of this study was to determine salicylic acid in dried fruit products both with and without Food and Drug Administration (FDA) mark. Every type and brand of dried fruit product packed in plastic bag and paper box, with and without FDA mark, was selected purposively from shops and stalls both inside and outside of Doiwao Market, Maesai District, Chiang Rai province. The equipment used in this study was rapid test kit for determining salicylic acid in foods of Department of Medical Science, Ministry of Public Health, year 2004. The quality of rapid test kit was checked by using known concentrations of salicylic acid. Salicylic acid concentrations used were 0 25 50 75 100 150 200 and 300 ppm. Data analyzed by using descriptive statistics.

The results showed that, 2 samples out of 91 samples were contaminated with salicylic acid, more than or equal to 100 ppm. (2.20%). The contaminated samples were found in three-taste prune. Regarding salicylic acid contaminated samples less than 100 ppm., there were 24 samples from 91 samples (26.37%). They were found in three-taste prune, small syrup prune, big syrup prune, three-taste raisin and 100% dried raisin. All of salicylic acid contaminated in dried fruit products without FDA mark.

All rights reserved