

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ช
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
ขอบเขตการศึกษา	2
นิยามศัพท์เฉพาะ	3
ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	3
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
อะฟลาทอกซิน	4
หลักการชุดตรวจสอบอะฟลาทอกซินในผลิตผลเกษตร	11
(DOA – Aflatoxin ELISA Test Kit)	
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	12
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	15
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	15
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	15
การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ	16
ขั้นตอนการศึกษา	16
การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้	19
บทที่ 4 ผลการศึกษา	20
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	29
สรุปผลการศึกษา	29

อภิปรายผล	29
ข้อเสนอแนะ	31
การนำผลการศึกษาไปใช้	31
การศึกษาครั้งต่อไป	32
บรรณานุกรม	33
ภาคผนวก	36
ภาคผนวก ก ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 98 ( พ.ศ.2529) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน	37
ภาคผนวก ข การวิเคราะห์หาอะฟลาทอกซินด้วยชุดตรวจสอบ อะฟลาทอกซินในผลิตภัณฑ์เกษตร	40
ประวัติผู้เขียน	49

## สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
2.1 เชื้อราที่สร้างอะฟลาทอกซิน	5
2.2 สูตรโมเลกุล น้ำหนักโมเลกุล และจุดหลอมเหลวของอะฟลาทอกซินแต่ละชนิด	8
3.1 ร้อยละของความแม่นยำ	16
3.2 จำนวนร้านค้าที่มีพริกป่นจำหน่ายในตลาดสด	17
4.1 การปนเปื้อนอะฟลาทอกซินในพริกป่นที่มีตราสินค้า	21
4.2 การปนเปื้อนอะฟลาทอกซินในพริกป่นที่ไม่มีตราสินค้า	23
4.3 จำนวนตราสินค้าของพริกป่นที่มีตราสินค้า และจำนวนตลาดที่จำหน่ายพริกป่นที่ไม่มีตราสินค้าที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข	25
4.4 ลักษณะเฉพาะของตัวอย่างพริกป่นที่มีตราสินค้า	25
4.5 ลักษณะบรรจุภัณฑ์ของตัวอย่างพริกป่นที่ไม่มีตราสินค้า	27

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved

สารบัญภาพ

รูป	หน้า
2.1 โครงสร้างทางเคมีของอะฟลาทอกซินชนิดบี (B)	7
2.2 โครงสร้างทางเคมีของอะฟลาทอกซินชนิดจี (G)	8
2.3 โครงสร้างทางเคมีของอะฟลาทอกซินชนิดเอ็ม (M)	8