

ชื่อเรื่อง	การวิเคราะห์คุณภาพอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคที่จำหน่ายในโรงอาหาร สถาบันราชภัฏกำแพงเพชร	
คณะผู้วิจัย	นางละไม	มณีเลิศ
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัชณี	นิธากร
	นางขวัญดาว	แจ่มแจ้ง
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์วัชรระ	เต็มแก้ว
	นายฐิติพงษ์	รินทร์วัฒน์
	นายธีระ	วงษ์เนตร
ปีที่พิมพ์	2545	

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์คุณภาพอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เครื่องดื่มและ
ภาชนะที่ใช้ในโรงอาหารของสถาบันราชภัฏกำแพงเพชร จากตัวอย่างอาหารที่บุคลากรและนักศึกษานิยม
รับประทานจากร้านประกอบอาหารโดยใช้การวิเคราะห์การปนเปื้อนทางชีววิทยาและทางเคมี การ
วิเคราะห์การปนเปื้อนทางชีววิทยาเพื่อหาปริมาณจุลินทรีย์ *Staphylococcus aureus* และแบคทีเรีย
กลุ่มโคลิฟอร์ม การวิเคราะห์การปนเปื้อนทางเคมีเพื่อหาปริมาณบอแรก กรดบอริกและกรดเบนโซอิก
พบว่า

ในการสำรวจความนิยมในการบริโภคอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคจากประชากร ตัวอย่าง
มีทั้งสิ้น 250 คน เป็นเพศชายร้อยละ 28.50 เพศหญิงร้อยละ 71.50 เป็นอาจารย์ร้อยละ 8 เจ้าหน้าที่
นักการภารโรงร้อยละ 12 และนักศึกษาร้อยละ 80 และผลความนิยมรายการอาหารของร้านค้าอาหาร
ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคในโรงอาหาร สถาบันราชภัฏกำแพงเพชร ในจำนวน 8 ร้าน ที่มีรายการอาหาร
ให้ผู้บริโภคได้มีโอกาสเลือกบริโภค 49 รายการ ผู้บริโภคมีความนิยมอาหารแต่ละร้านที่ไม่ค่อยกระจาย
นักโดยพิจารณาจากค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานที่อยู่ในช่วงระดับใกล้เคียงกัน คือ 1.92 – 2.51 ความนิยมในการ
บริโภคอาหารโดยมีค่าเฉลี่ยความนิยมสูงสุดคือร้านนายชูเกียรติ วชิรบรรจง ในรายการอาหารยอดนิยม
3 รายการมีค่าเฉลี่ยมากกว่า 4 รองลงมาคือร้านนางบังอร เขื่อนขันธุ์ มีค่าเฉลี่ยความนิยมรายการอาหาร
3 รายการอยู่ระหว่าง 3.550-4.025 ร้านนางสมศรี ประเสริฐ มีค่าเฉลี่ยความนิยมรายการอาหาร 2 รายการ
อยู่ระหว่าง 3.550-4.075 และร้านนางอุษา บัวจันทร์ มีค่าเฉลี่ยความนิยมรายการอาหาร 2 รายการอยู่
ระหว่าง 3.4-4.05 ตามลำดับ

การวิเคราะห์การปนเปื้อนทางจุลินทรีย์อาหารปรุงสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทั้งสิ้น 24 ชนิด นำมาวิเคราะห์หาเชื้อ *S. aureus* ที่ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์จังหวัดพิษณุโลก พบว่าในนมเย็น 1 ตัวอย่าง มีเชื้อ *S. aureus* คิดเป็นร้อยละ 4.16 ผลการตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียจากการเก็บอาหารของร้อนอาหารทุกแห่งในโรงอาหารสถาบันราชภัฏกำแพงเพชรพบว่าจากอาหาร 20 ชนิดและขนมจำนวน 5 ชนิด พบว่ามีเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียจากอาหาร 12 ชนิด คิดเป็นร้อยละ 60 ส่วนขนมพบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 2 ชนิด คิดเป็นร้อยละ 40 แสดงว่ามีคุณภาพทางจุลินทรีย์ค่อนข้างต่ำ ซึ่งเป็นข้อบ่งชี้ว่าอาหารนั้นยังไม่ถูกสุขลักษณะ นอกจากนั้นมีการตรวจพบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารทุก ๆ ร้าน คิดเป็นร้อยละ 41 ของอาหารทั้งหมดและตรวจพบโคลิฟอร์มแบคทีเรียที่ปนเปื้อนภาชนะจำนวน 1 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 20

การวิเคราะห์การปนเปื้อนทางเคมี พบว่า ต้มจืดผักใส่หมู ผัดถั่วงอก แกงจืดเห็ดกิมจิ ต้มข่าไก่ ยำหมูขอส แกงหมู มีปริมาณบอแรกซ์เป็น 0.015 , 0.022 , 0.025 , 0.022 , 0.035 และ 0.043 กรัมตามลำดับ และมีปริมาณ กรดบอริกเป็น 0.023 , 0.032 , 0.027 , 0.029 , 0.026 และ 0.032 กรัมตามลำดับ ส่วนปริมาณกรดเบนโซอิก ในอาหารและเครื่องดื่ม 16 ชนิด พบว่าอาหาร 3 ชนิด มีปริมาณกรดเบนโซอิก ในช่วง 220 - 819 มล / กก. ซึ่งอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานกระทรวงสาธารณสุขและอาหาร 1 ชนิดที่มีปริมาณกรดเบนโซอิกเกินกว่ามาตรฐาน ส่วนเครื่องดื่ม 11 ชนิด มีปริมาณกรดเบนโซอิกในช่วง 220 - 1957 มก. / กก.เกินเกณฑ์มาตรฐานกระทรวงสาธารณสุขกำหนด ส่วนการวิเคราะห์หาปริมาณกรดบอริกและกรดบอแรกซ์ พบว่าในทุกๆ ตัวอย่างพบกรดบอริกและกรดบอแรกซ์ คิดเป็นร้อยละ 100 และอาหารส่วนใหญ่มีปริมาณของกรดเบนโซอิก 220 - 1979.6 มล. / กก. มีอาหาร 1 ชนิดที่มีปริมาณกรดเบนโซอิก เกินกว่ามาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 6 ของอาหารทั้งหมดและสำหรับเครื่องดื่มมี 11 ชนิดที่มีปริมาณกรดเบนโซอิกเกินกว่ามาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ 69 ดังนั้นพบว่าตัวอย่างอาหารและเครื่องดื่มจำนวน 12 ชนิดที่มีปริมาณกรดเบนโซอิก เกินมาตรฐานคิดเป็นร้อยละ 75