

กรมวิทยาศาสตร์บริการ พัฒนาห้องปฏิบัติการทดสอบคุณค่าทางโภชนาการ
ของวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์อาหาร



วันที่ 18 มกราคม 2564 กลุ่มทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ กองความสามารถห้องปฏิบัติการและรับรองผลิตภัณฑ์ได้จัดกิจกรรมทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ (proficiency testing, PT) โดยการจัดส่งตัวอย่างผงแป้ง (Flour) ให้แก่ห้องปฏิบัติการที่สมัครเข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งเป็นห้องปฏิบัติการภายในประเทศ จำนวน 120 ห้องปฏิบัติการ เพื่อให้ห้องปฏิบัติการดำเนินการทดสอบผลการวัด ในรายการ Moisture, Protein, Ash and pH – value in Flour และส่งผลกลับมายังกลุ่มทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ ของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ภายในวันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2564 เพื่อประเมินผลทางสถิติเปรียบเทียบผลการวัดระหว่างห้องปฏิบัติการต่อไป

ข้อมูลสำคัญ “แป้ง” ผลิตมาจากส่วนของพืชที่มีการสะสมอาหาร เช่น เมล็ด ได้แก่ ข้าวเจ้า ข้าวสาลี ข้าวโพด ถั่วเหลือง หรือส่วนหัว ได้แก่ มันสำปะหลัง มันฝรั่ง มันเทศ เผือก เป็นต้น นำมาผ่านกระบวนการทำให้ละเอียดด้วยวิธีการบดหรือโม่ แป้งที่ผลิตได้โดยทั่วไปจะมีลักษณะเป็นผงแห้ง มีองค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติแตกต่างกันไปตามชนิดของวัตถุดิบที่ใช้ผลิต “Flour” คือแป้งที่ได้จากการนำส่วนต่างๆ ของพืช เช่น เมล็ด ราก หัว มาบด โดยที่มีส่วนแป้งของเมล็ดเป็นส่วนประกอบหลัก มีองค์ประกอบเช่น โปรตีน ไขมัน โยอาหาร ความชื้น และอื่นๆ รวมอยู่ด้วยในปริมาณมาก แป้งเป็นส่วนผสมสำคัญในผลิตภัณฑ์อาหารหลายชนิด แป้งที่มีจำหน่ายและใช้ในการผลิตอาหาร ได้แก่ แป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง แป้งข้าวโพด แป้งถั่วเขียว เนื่องจากแป้งแต่ละประเภทมีลักษณะและสมบัติที่แตกต่างกัน ดังนั้นในการเลือกแป้งสำหรับการผลิตอาหาร ผู้ประกอบการต้องเลือกให้ตรงกับวัตถุประสงค์ที่ต้องการเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพและรสชาติที่เหมาะสมที่สุด

วศ.สนับสนุนผู้ประกอบการที่ทำการทดสอบคุณภาพด้านอาหารและอาหารสัตว์ โดยจัดกิจกรรมทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ สาขาอาหาร รายการ Moisture, Protein, Ash and pH – value in Flour เพื่อประเมินสมรรถนะและพัฒนาคุณภาพห้องปฏิบัติการให้ได้ผลการทดสอบเป็นไปตามมาตรฐานสากล ถือเป็นประกันคุณภาพผลการทดสอบอย่างหนึ่งของห้องปฏิบัติการทดสอบที่ได้รับการรับรองระบบคุณภาพตามมาตรฐาน ISO/IEC17025 เพื่อให้เกิดความน่าเชื่อถือในผลการทดสอบว่ามีความแม่นยำ ถูกต้อง รวมถึงเป็นที่ยอมรับทั้งหน่วยงานรัฐบาล และเอกชน ที่ส่งตัวอย่างมาทดสอบ ซึ่งการเข้าร่วมกิจกรรมทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ เพื่อประเมินความสามารถของห้องปฏิบัติการทดสอบ และติดตามความต่อเนื่องของความสามารถของห้องปฏิบัติการ รวมทั้งระบุปัญหาภายในห้องปฏิบัติการ อันจะนำไปสู่การปรับปรุงแก้ไขต่อไป เช่น ปัญหาที่เกิดจากกระบวนการวัดหรือทดสอบ การใช้เครื่องมือ หรือความสามารถของพนักงานปฏิบัติการได้ต่อไป