



กรมวิทยาศาสตร์บริการ  
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม



กรมวิทยาศาสตร์บริการ ส่งเสริมและพัฒนาห้องปฏิบัติการทดสอบคุณภาพ  
จัดกิจกรรมทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ สาขาอาหาร  
รายการ Moisture, Protein, Ash and pH – value in Flour



“แป้ง” ทำมาจากส่วนของพืชที่มีการสะสมอาหาร เช่น เมล็ดของข้าวเจ้า ข้าวสาลี ข้าวโพด ถั่วเหลือง หรือส่วนหัวได้แก่ มันสำปะหลัง มันฝรั่ง มันเทศ และเผือก ผ่านกระบวนการทำให้ละเอียดด้วยวิธีการบดหรือโม่ แป้งที่ผลิตได้โดยทั่วไปจะมีลักษณะเป็นผงแห้ง มีองค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติแตกต่างกันไปตามชนิดของวัตถุดิบที่ใช้ผลิต

“Flour” คือ ผงแป้งที่ได้จากการนำส่วนต่างๆ ของพืช เช่น เมล็ด ราก หัว มาบดละเอียด โดยเมล็ดมีองค์ประกอบเช่น โปรตีน ไขมัน โยอาหาร ความชื้น และอื่นๆ ที่รวมอยู่ด้วยกันในจำนวนมาก สำหรับที่จำหน่ายใช้ในการผลิตอาหาร ได้แก่ แป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง แป้งข้าวโพด และแป้งถั่วเขียว เป็นต้น เนื่องจากแป้งแต่ละประเภทมีลักษณะและสมบัติที่ต่างกัน ดังนั้นการเลือกแป้งสำหรับการผลิตอาหารนั้น ผู้ประกอบการต้องเลือกให้ตรงกับวัตถุประสงค์ที่ต้องการเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพและรสชาติที่เหมาะสมที่สุด

กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) กองบริหารจัดการทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ จัดกิจกรรมทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ (proficiency testing, PT) ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17043 โดยจัดส่งตัวอย่างผงแป้ง (Flour) ให้แก่ห้องปฏิบัติการที่สมัครเข้าร่วมกิจกรรม วันที่ 22 มกราคม 2567 จำนวน 134 ห้องปฏิบัติการ เพื่อนำไปทดสอบผลการวัด รายการ Moisture, Protein, Ash and pH – value in Flour จากนั้นส่งผลกลับมายัง วศ.ภายในวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2567 เพื่อประเมินความสามารถของห้องปฏิบัติการทดสอบ เพื่อประเมินความน่าเชื่อถือในผลการทดสอบว่ามีความแม่นยำ ถูกต้อง ตลอดจนบ่งชี้ปัญหาที่เกิดขึ้นในห้องปฏิบัติการ อันจะนำไปสู่การปรับปรุงแก้ไข และเป็นที่ยอมรับทั้งหน่วยงานรัฐบาล และเอกชน สร้างความมั่นใจให้กับลูกค้าของห้องปฏิบัติการ

กลุ่มประชาสัมพันธ์/ทีมงานโฆษก กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

เลขที่ 75/7 ถนนพระรามที่ 6 ราชเทวี กรุงเทพฯ 10400 โทร 0 2201 7095-8 โทรสาร 0 2201 7470 e-mail : pr@dss.go.th

www.facebook.com/DSSTHAISCIENCE, www.facebook.com/ScienceDoctorD/