

เหล็ก	๐.๕๐ — ๑.๖๖	มิลลิกรัม
โซเดียม	๐.๙๓ — ๕๗.๓	มิลลิกรัม
โพแทสเซียม	๒๑๙.๗ — ๘๙๑.๒	มิลลิกรัม
วิตามินเอ	๘๑.๗ — ๗๕๑๑๑.๑	หน่วยสากล
วิตามินบีหนึ่ง	๐.๐๙ — ๐.๕๐	มิลลิกรัม
วิตามินบีสอง	๐.๐๕ — ๐.๔๒	มิลลิกรัม
ไนอาซิน	๐.๗๙ — ๙.๑๕	มิลลิกรัม
วิตามินซี	๓๓.๓ — ๑๓๒.๓	มิลลิกรัม

จากผลการวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารของพริกพบว่าพริกขี้หนูสวนสีแดงมีปริมาณไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม วิตามินเอ บีหนึ่ง และบีสอง สูง พริกขี้หนูสวนสีเขียวมีโปรตีนสูง พริกขี้หนูนอกสีแดงมีโซเดียมและไนอาซินสูง พริกเหลืองมีเหล็กสูง และพริกขี้พ้าแดงมีวิตามินซีสูง แต่พริก

หวานหรือพริกยักษ์มีน้ำเป็นส่วนใหญ่

จะเห็นว่าพริกเป็นทั้งตัวช่วยเพิ่มรสชาติของอาหาร เป็นแหล่งของแร่ธาตุ และวิตามินต่าง ๆ แต่น้ำเสียคายที่เรารับประทานพริกได้ครั้งละไม่มากนัก จึงทำให้ได้คุณค่าทางอาหารจากพริกน้อยกว่าอาหารอย่างอื่น.



ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการช่วยอุดสาหกรรม

อุดสาหกรรม ผู้ได้รับประโยชน์จากการใช้บริการห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการในการประกอบกิจการ ได้มอบเงินจำนวน ๕,๐๐๐.๐๐ บาท เพื่อให้ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ ไว้ในกิจการห้องสมุดตามแต่ทางห้องสมุดจะเห็นสมควร

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ขอขอบคุณในไมตรีจิต และขอชมเชยในความเอื้อเฟื้อครั้งนี้ เป็นอย่างมาก

