

๖. ในกรณีที่ต้องการตัวอย่าง เพื่อนำไปวิเคราะห์หรือทดสอบให้แน่ใจอีกรึว่า เรายสามารถเก็บสารส่วนที่แยกได้โดย HPLC ได้ง่ายกว่า

จากที่กล่าวมาจะเห็นว่า HPLC เป็นวิธีที่มีประสิทธิภาพและรวดเร็วในการวิเคราะห์สารชนิดต่างๆ งานวิจัยอาหารทั่วไป กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงได้ศึกษาถึงการนำวิธีทาง HPLC มาใช้ในการวิเคราะห์อนุภูมิสารต่างๆ ซึ่งเดิม

ใช้วิธีการวิเคราะห์โดย GC หรือวิธีทางเคมี ทำให้ต้องใช้เวลาและสั้นเบ็ดเตล็ดมาก สารเคมีที่ได้ทดลองวิเคราะห์โดยใช้เครื่อง HPLC และพบว่าได้ผลดียิ่ง ได้แก่ สารกันเสียจำพวกเบนโซเจท ชอร์เบท สารกันนิยามจำพวก BHA BHT สีต่างๆ วัตถุให้ความหวานจำพวก สติวิโอลีฟาร์ ชัคคาริน และวัตถุป้องกันออกซิเจนในอาหาร ฯลฯ วิตามินชนิดที่ละเอียดได้ในน้ำ วิตามินชนิดที่ละเอียดได้ในน้ำมัน



### กิมจิ

ส่วนประกอบ	ผัดกากทางหนึ่ง	กิโลกรัม
ต้นหอม	๒๐๐	กรัม หรือ ๒ ชีด
เกลือบีบ	๑๐๐	กรัม หรือ ๑ ชีด
ขิงสด	๕๐	กรัม
กระเทียม	๓๐	กรัม
พริกแห้งสด	๒๐	กรัม

### กรรมวิธี

๑. ล้างผักกากทางหนึ่งให้สะอาด หั้นเป็นชั้นตามขาว ขาวประมาณ ๒ น้ำ
๒. ล้างต้นหอมให้สะอาด ตัดตามขาว ขาวประมาณ ๒ น้ำ
๓. ขิงสด ชุดผิวออกหันฝอย
๔. ล้างพริกแห้งสดให้สะอาด กระเทียมแบ่งเป็นก้อนๆ ก่อนหั้นห่อต่ำให้ละเอียด
๕. คลุกเกลือบีบกับผักกากให้ทั่วทั้ง ตั้งไว้ในนาน ๑๐ นาที
๖. บีบน้ำออกจากผักกากที่หมักเกลือไว้ แล้วผสานต้นหอม ขิง กระเทียมและพริกแห้งที่เตรียมไว้ แล้วเดินน้ำอีกประมาณ ๑๐๐ มิลลิลิตร
๗. บรรจุในภาชนะที่สะอาด ให้ผักกากอยู่ในน้ำปูรุ� หั้งไว้ในประมาณ ๒-๓ วัน ใช้รับประทานได้ เก็บไว้ได้นานในตู้เย็น

### หมายเหตุ

กิมจิ เป็นกากดองของชาวเกาหลี มีรสเปรี้ยว เค็มและเผ็ด มีกลิ่นหอมของกระเทียม ผสมกับเกลือนผักดอง และสีจากพริกแห้ง สี กลีน รส ดีมาก ผักที่ใช้กานอกจากผักกาก แล้ว อาจใช้กะหล่ำปลีหรือดอกกระหล่ำปลีอย่างหนึ่งแทนได้

