

การเก็บรักษาเครื่องชั่งให้สะอาดจึงเป็นสิ่งสำคัญ สถานที่สำหรับเก็บเครื่องชั่งและทำการชั่งควรจะเป็นห้องที่สะอาดมืดซิด ปราศจากฝุ่น มีแสงสว่างพอสมควร อากาศถ่ายเทได้ดีแต่ต้องไม่มีลม ถ้าเป็นห้องที่ใช้สำหรับทำการชั่งที่ต้องการความละเอียดถูกต้องสูงด้วยแล้ว จำเป็นจะต้องควบคุมอุณหภูมิ ความดันและความชื้น รวมทั้งเครื่องชั่งจะต้องวางอยู่บนพื้นที่แข็งแรงมั่นคง ไม่สั่นสะเทือนหรือเอียงได้ง่าย

จะเห็นได้ว่าการที่จะให้ได้ผลการวัดที่ถูกต้องจากเครื่องชั่ง วิธีการใช้ การบำรุงรักษา การตรวจสอบ

และสอบเทียบเครื่องชั่งเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง กรมวิทยาศาสตร์บริการได้ตระหนักถึงความจำเป็นดังกล่าว จึงได้ให้บริการสอบเทียบปรับตั้งเครื่องชั่งทางวิทยาศาสตร์ชั้น ดังนั้นหากท่านมีปัญหากับเครื่องชั่งทางวิทยาศาสตร์ที่ใช้อยู่ หรือท่านที่กำลังจะซื้อเครื่องชั่งทางวิทยาศาสตร์ แต่ไม่แน่ใจในความถูกต้องของเครื่องชั่ง โปรดติดต่อสอบถามรายละเอียดหรือขอรับบริการสอบเทียบได้ที่ กองฟิสิกส์และวิศวกรรม กรมวิทยาศาสตร์บริการ ในวันและเวลาราชการ



แยมส้มเขียวหวาน

ส่วนประกอบ	เนื้อส้มเขียวหวาน	๕๐๐	กรัม	หรือ	๕	ขีด
	น้ำตาลทรายขาว	๔๕๐	กรัม	หรือ	$๕\frac{๑}{๒}$	ขีด
	เพคตินผง	๑๘	กรัม	หรือประมาณ	๓	ช้อนโต๊ะ
	กรดซิตริก	๓.๕	กรัม	หรือประมาณ	๑	ช้อนชา

กรรมวิธี

- นำเนื้อส้มเขียวหวานและกรดซิตริกมาต้มให้เดือด
- เติมน้ำตาลทรายขาวประมาณครึ่งหนึ่ง ใช้ไฟอ่อน ๆ คนจนละลาย
- นำน้ำตาลทรายที่เหลือผสมกับเพคติน ค่อย ๆ เติมทีละน้อยจนหมด ขณะที่เติม คนให้เข้ากัน เพิ่มไฟให้แรงขึ้นจนอุณหภูมิถึง ๑๐๕ องศาเซลเซียส หรือจนแยมได้ที่
- บรรจุภาชนะที่สะอาดแห้งและปิดสนิท

