

จากที่ได้กล่าวมาแล้วนั้นพอสรุปได้ว่า การตรวจสอบคุณภาพของเชือกลวด ก่อนการใช้งาน ขณะใช้งาน และหลังใช้งานแล้ว เป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับผู้ใช้เชือกลวดในงานต่างๆ ทั้งนี้เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น และป้องกันการเสียหายของ

ทรัพย์สินด้วย สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการตรวจสอบคุณภาพของเชือกลวด ผู้สนใจโปรดติดต่อสอบถามหรือขอรับบริการตรวจสอบได้ที่กองฟิสิกส์และวิศวกรรม กรมวิทยาศาสตร์บริการ ในวันและเวลาราชการ

เงาะทอง

ส่วนประกอบ

เงาะสดทั้งเปลือก	๑ กิโลกรัม
น้ำสำหรับดอง	๒ $\frac{๑}{๒}$ ลิตร
น้ำสำหรับดองประกอบด้วย	
น้ำ	๒ $\frac{๑}{๕}$ ลิตร
เกลือ	๒๐๐ กรัม
แคลเซียมคลอไรด์	๕ กรัม
กรดซิตริก (กรดมะนาว)	๒๕ กรัม
โซเดียมเบนโซเอท	๑.๒๕ กรัม

กรรมวิธี

๑. ต้มน้ำและส่วนผสมทั้งหมดให้เดือดทิ้งให้เย็น
๒. ล้างเงาะทั้งเปลือกให้สะอาด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ
๓. บรรจุลงในภาชนะที่จะใช้ดอง เทน้ำสำหรับดองที่เตรียมไว้ลงให้ท่วมผลเงาะ ใช้ของหนักทับหรือไม้ไผ่ขัดไว้ข้างบนให้เงาะจมอยู่ในน้ำสำหรับดองตลอดเวลา
๔. ดอง ๑๐ วัน รับประทานได้

หมายเหตุ

ถ้าต้องการเก็บไว้นาน ๆ ควรลดเกลือลงและเพิ่มสารกันเสียอีก ๐.๕ กรัม