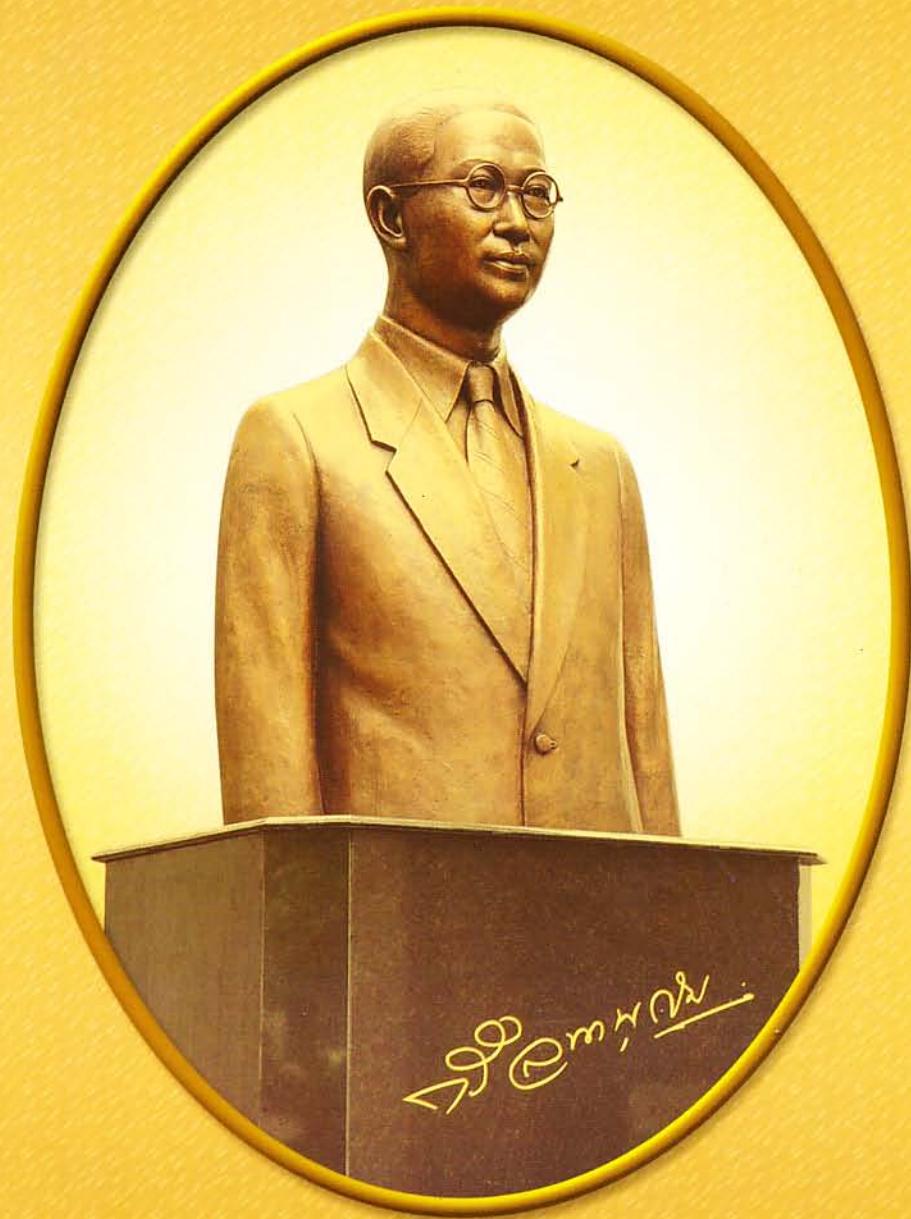




วารสาร  
กรมวิทยาศาสตร์บرمราชการ

ปีที่ 55 ฉบับที่ 173 มกราคม 2550



ดร.ต้ว สพานุกรน

# สารบัญ

## กรมวิทยาศาสตร์บริการ

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
ถนนพระรามที่ 6 แขวงราชเทวี กรุงเทพฯ 10400  
โทร. 0 2201 7000 โทรสาร 0 2201 7466  
[www.dss.go.th](http://www.dss.go.th)

## ที่ปรึกษา

นายชัยวุฒิ เลาวเลิศ  
นางลุจินต์ ครีคงครี  
นางรุ่งอรุณ วัฒนวงศ์

## บรรณาธิการ

นางสาวธิดา เกิดกำไร

## กองบรรณาธิการ

นางลายพิน สีบลันติกุล  
นางอุมาพร สุขเมือง  
นางวรรณา ต.แสงจันทร์  
นายมานพ สิทธิเดช  
นางสุดาวดี เ Lerimnok  
นางสาวเบญจกัลยา จาตุรันต์รัตน์  
นางสาวอุราร้อน อุ่นแก้ว  
นางสุพรรณี เพพอรุณรัตน์  
นางธารทิพย์ เกิดในเมืองคล  
นายเพพวิทูร์ย์ ทองครี

## ฝ่ายภาพ

นางสาววิไลวรรณ ละตะมนี

## สารสารรายเล่มเดือน

ปีที่ 3 ฉบับ

มกราคม, พฤษภาคม, กันยายน

## ที่มาของอนุสาหกรรม ดร.ตัว พญาภรณ์

สำรองคัดต์ แหล่งธรรม

## การถ่ายทอดเทคโนโลยี จากห้องปฏิบัติการเชรามิก สู่การพาณิชย์

เบลย์ ศรีอุบ

## พื้นที่ - ลานกรีฑา

### จากวัสดุทางสังเคราะห์และยางธรรมชาติ

พายัป นามประเสริฐ

อรสา อ่อนเจนทร์

กาฬพันธ์ ศุภแก้ว

## ISO/IEC 17025 กรมวิทยาศาสตร์บริการกับการมีส่วนร่วม

### แก้ปัญหาการเกิดก้นทางการค้าด้วยเหตุผลทางเทคนิค

วีระดา บุสิกาวิทย์

## สันภากษณ์ เรื่องการส่งตัวอย่างวิเคราะห์

### ทดสอบ ดำเนินวิทยาศาสตร์เชิงกายภาพ ด้านเคมี

## ข่าวก้าวไปใน วศ.

14

19

## ขอสมัชเช้อเทศ ซอสวาย มาคุณค่า

กมลกาญจน์ จิตกาญจน์

## มาตรฐานจัดคิมเมตทริกส์กันడอกะ

26

สุกานพร โค่นฤทธิ์

ธีระนารถ แจ้งทอง

คงลับ ตันยีเนียงค์

## แหล่งความไม่แน่นอนของงานวัด

30

### ที่เกิดจากการทำงานของเครื่องมือ HPLC

อุมาพร สุขเมือง

ปวิณ งามเลิศ

## ตัวนำอาหารพื้นเมืองกับภาษาของคนไทยเมืองเหนือ

33

อาต์ บุวิสชากุล

ปิติ กาลธิยานันท์

## การสร้างเครื่องข่ายจัดทำฐานข้อมูล สารสนเทศวิทยาศาสตร์

35

### และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อการบริการ

เบญจกัลย์ จาตุรันต์รักมี

CONTENTS

# ที่มาของอนุสาวรีย์ ดร.ตัว พานุกร

ดำรงศักดิ์ เหล่าแสงธรรม

นายชัยวุฒิ เล่าวเลิศ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้มีคำริทีจะสร้างอนุสาวรีย์ ดร.ตัว พานุกร ณ กรมวิทยาศาสตร์บริการ เพื่อเป็นอนุสรณ์สถานระลึกถึงคุณความดีของท่าน ที่มีต่อวงการวิทยาศาสตร์ของประเทศไทย การสร้างอนุสาวรีย์ มีลำดับการดำเนินงาน ดังนี้

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ออกหนังสือที่ วท ๐๓๐๑/๔๙๒๗ ลงวันที่ ๕ เมษายน ๒๕๔๙ ถึง สำนักพระราชวัง เพื่อหารือในเรื่องการจัดสร้างอนุสาวรีย์ ดร.ตัว พานุกร พร้อมขอความอนุเคราะห์กองศิลปกรรม สำนักพระราชวัง เป็นที่ปรึกษาด้านประดิษฐกรรมและการปรับปูฐานมิทัศน์

สำนักพระราชวัง มีหนังสือตอบกลับ ที่ พว ๐๐๑๔/๓๘๑๒ ลงวันที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๔๙ ให้การสนับสนุนในเรื่องการจัดสร้างอนุสาวรีย์ และมอบให้ผู้อำนวยการกอง กองศิลปกรรม นายเขตศิริ ด่านพิทักษ์ เป็นที่ปรึกษาและร่วมในการดำเนินงานในครั้งนี้

กรมวิทยาศาสตร์บริการ มีคำสั่ง วศ.ที่ ๑๙/๒๕๔๙ ลงวันที่ ๒๕ พฤษภาคม ๒๕๔๙ เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการปรับปูฐานมิทัศน์และงานจัดสร้างประดิษฐกรรม ประกอบด้วย ประธาน นายชัยวุฒิ เล่าวเลิศ (อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ) กรรมการ นางสุจินต์ ศรีคงศิริ (รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ) นางอัจฉรา พุ่มจัตุร นายชุมชน เสริมสววรค์ (ข้าราชการบำนาญ) พ.ต.อ.จริพัฒน์ พานุกร (หلان ดร.ตัว พานุกร) นายเขตศิริ ด่านพิทักษ์ (ผู้อำนวยการกอง กองศิลปกรรม สำนักพระราชวัง) นายวิเทียน นิตดำ (นายสมัคคีศิริ เก่าเมืองปฏินบัติ) นางส่องแสง เลียวชลิต (ผู้อำนวยการ สำนักพัฒนาศักยภาพนักวิทยาศาสตร์ห้องปฏิบัติการ) และนายดำรงศักดิ์ เหล่าแสงธรรม (นักวิทยาศาสตร์ ๘๖) เป็นกรรมการและเลขานุการ และได้แต่งตั้งคณะกรรมการเพิ่ม มี นายวิเวก อรุณรัตน์ และ นางเครือวัลย์ พิพุทธวัฒน์ เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ คำสั่ง วศ.ที่ ๒๔๓/๒๕๔๙ เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการปรับปูฐานมิทัศน์และงานจัดสร้างประดิษฐกรรมเพิ่มเติม



ในการประชุมคณะกรรมการ รับทราบข้อหารือ จากสำนักพระราชวังที่แจ้งว่าสามารถสร้างอนุสาวรีย์ ดร.ตัว พานุกร ณ กรมวิทยาศาสตร์บริการได้ โดยไม่สร้างอนุสาวรีย์ให้มีความสูงในระดับใกล้เดียง หรือสูงกว่าพระราชนูสาวรีย์พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว หน้ากระหงวนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สำหรับสถานที่จัดสร้างอนุสาวรีย์ มีอาการของกรมวิทยาศาสตร์ บริการเป็นเสมือนกำแพงจัดว่าเป็นคนละส่วน และต่างหน่วยงาน และนายเขตศิริได้จัดทำภาพร่างต้นแบบแบบ perspective เป็นแนวทางให้ที่ประชุมได้พิจารณา

คณะกรรมการมีมติเห็นควรใช้พื้นที่หน้ากรมวิทยาศาสตร์บริการ ด้านถนนพระรามที่ ๖ ขนาดพื้นที่ ๒๙๔ ตารางเมตรเป็นสถานที่จัดสร้างอนุสาวรีย์ ดร.ตัว พานุกร และก่อสร้างตามแบบที่นายวิเวก อรุณรัตน์ เสนอ โดยใช้เงินจากกองทุนการกุศลของนักศึกษาเคมีปฏิบัติในการดำเนินงาน ในเบบประมาณ ๑,๕๐๐,๐๐๐ บาท (หนึ่งล้านห้าแสนบาท) และออกคำสั่ง วศ.ที่ ๒๔๔/๒๕๔๙ ลงวันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๔๙ เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการปรับปูฐานมิทัศน์และงานจัดสร้างประดิษฐกรรม ประกอบด้วย นายชุมชน เสริมสววรค์ เป็นประธาน คณะกรรมการ นายนิเวศ อรุณรัตน์ นายเขตศิริ ด่านพิทักษ์ นายดำรงศักดิ์ เหล่าแสงธรรม นายชัยรัตน์ มีมุซอ เป็น



คณะกรรมการ และนางเครือวัลย์ พิพุธวัฒน์ เป็นคณะกรรมการและเลขานุการ เพื่อดำเนินงานให้เป็นไปตามมติของคณะกรรมการ พิจารณาสรหาราผู้รับจำจงและเสนอรายชื่อกรรมการควบคุมงาน โดยแบ่งงานเป็น ๒ สัญญาจ้าง คือ

สัญญาจ้างงานสร้างประติมากรรม แบบลอยตัว (ครึ่งตัว) ขนาดเท่าครึ่งของคนปกติ ของ ดร.ตัว ลพานุกุرم ได้ประติมาก นายนนทิวรรธน์ จันทนะผลิน เป็นผู้ดำเนินงานปั้นและหล่อ โดยโรงหล่อมนทลอาร์ท ในงบประมาณ ๕๐๐,๐๐๐ บาท (ห้าแสนบาท) มีนายวิเวก อรุณรัตน์ เป็นประธานกรรมการ นายเขตศิริ ต่านพิทักษ์ นายพูลโชค ชนาณกุล (เจ้าหน้าที่กองศิลปกรรม สำนักพระราชนิเวศน์) เป็นกรรมการ และนาย ดำรงศักดิ์ เหล่าแสงธรรม เป็นกรรมการและเลขานุการ ตามคำสั่งคณะกรรมการดำเนินการปรับปรุงภูมิทัศน์ และงานจัดสร้างประติมากรรม ที่ ๑/๒๕๔๙ เรื่อง คณะกรรมการควบคุมงานสร้างประติมากรรม ลงวันที่ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๔๙

สัญญาจ้างปั้นปูรุสสถาปัตย์ พื้นที่ภายใน ณ กรมวิทยาศาสตร์บริการ (พื้นที่ประมาณ 225 ตารางเมตร) เพื่อปรับปรุงสถาปัตย์และสร้างฐานรากของอนุสาวรีย์ ได้นายทุเรียน ภู่ประเสริฐ เป็นผู้รับผิดชอบดำเนินงานในงบประมาณ ๖๕๐,๐๐๐ บาท (หกแสนห้าหมื่นบาท) มี นายชุมชน เติมสวัสดิ์ เป็นประธานกรรมการ นายวิเวก อรุณรัตน์ นายชัยรัตน์ มีมูซอ เป็นกรรมการ และนาย ดำรงศักดิ์ เเหล่าแสงธรรม เป็นกรรมการและเลขานุการ ตามคำสั่งคณะกรรมการดำเนินการปรับปรุงภูมิทัศน์ และงานจัดสร้างประติมากรรม ที่ ๒/๒๕๔๙ เรื่อง คณะกรรมการควบคุมงานสร้างปรับปรุงภูมิทัศน์ ลงวันที่ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๔๙

วันศุกร์ ที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๔๙ ได้จัดพิธีวางศิลาฤกษ์ โดยมีนายชัยยุทธิ เลาวเลิศ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นประธาน นายศิริพงศ์ วังโรทัย พนักงานพิเศษ ผู้บังคับบัญชาฝ่ายให้พรหมณและฝ่ายพิธีการ สำนักพระราชนิเวศน์และคณะ เป็นผู้ดำเนินพิธีการ และพิธีวางศิลาฤกษ์เชิงบประมาณ ๑๗,๘๗๕ บาท (สองหมื่นเจ็ดพันแปดร้อยเจ็ดสิบห้าบาท)



การจัดสร้างอนุสาวรีย์ ดร.ตัว ลพานุกุرم จะแล้วเสร็จในเดือน มกราคม ๒๕๕๐ คาดว่างบประมาณที่ใช้ในการดำเนินการทั้งสิ้น ประมาณ ๑,๒๓๗,๘๗๕ บาท (หนึ่งล้านสองแสนสามหมื่นเจ็ดพันแปดร้อยเจ็ดสิบห้าบาท)

เนื่องจาก พระราชกฤษฎีกาจัดตั้งวงระเบียบราชการสำนักงานและกรรมในกระทรวงเศรษฐกิจ พ.ศ. ๒๔๘๖. ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๕๐, หน้า ๙๐๘-๙๑๙, ๓๐ มกราคม ๒๔๘๖ "ได้กำหนดให้ วันที่ ๓๐ มกราคม เป็นวันสถาปนากรมวิทยาศาสตร์บริการ คณะกรรมการจึงมีมติเห็นสมควรให้ทำพิธีเปิดอนุสาวรีย์ ดร.ตัว ลพานุกุرم ในวันคล้ายวันสถาปนากรมวิทยาศาสตร์บริการ วันอังคารที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๕๐"

# การถ่ายทอดเทคโนโลยี จากห้องปฏิบัติการเซรามิก สู่การพาณิชย์

นาย ศรีสุข

ปัจจุบันโลกมีความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาการอย่างต่อเนื่อง ความก้าวหน้าดังกล่าวเป็นผลมาจากการวิทยาการและเทคโนโลยีที่มีนุชชยคิด ค้นคว้า และพัฒนาขึ้นมาซึ่งเทคโนโลยีแต่ละชนิดที่ได้มานั้นต้องผ่านการดำเนินการวิจัยและพัฒนาของนักวิจัยในห้องปฏิบัติการก่อน โดยเริ่มต้นจากการสร้างแนวความคิด เพื่อการวิจัย การลงมือทำการทดลองวิจัยและสืบสุดด้วยการสร้างต้นแบบให้สมบูรณ์ จากนั้นจึงเป็นกระบวนการนำเทคโนโลยีจากห้องปฏิบัติการวิจัยมาใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างแพร่หลาย และกว้างขวาง โดยการถ่ายทอดเทคโนโลยี ซึ่งเป็นกระบวนการที่สำคัญมากในการพัฒนาเทคโนโลยี เพราะงานด้านการวิจัยและพัฒนาทางเทคโนโลยี ถ้าได้มีการถ่ายทอดสู่กลุ่มเป้าหมายที่สามารถนำเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์ในภาคอุตสาหกรรมการผลิต จะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทยเป็นอย่างยิ่ง

การถ่ายทอดเทคโนโลยีเป็นกระบวนการที่กระตุ้นให้เกิดการพัฒนาทางด้านวิทยาการ เกิดการเคลื่อนย้ายวิทยาการจากแหล่งหนึ่งไปยังอีกแหล่งหนึ่ง เทคโนโลยีที่ได้จากการวิจัยและพัฒนา ในห้องปฏิบัติการ ผ่านกระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบต่างๆ ที่เหมาะสมสู่กลุ่มเป้าหมาย ซึ่งเป็นหน่วยงานผลิตที่สามารถนำเทคโนโลยีที่ได้รับการถ่ายทอดไปใช้ประโยชน์ เชิงพาณิชย์ในการผลิตสินค้า และจะได้ประโยชน์มากยิ่งขึ้น ถ้าผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีสามารถนำเทคโนโลยีที่ได้รับไปพัฒนาต่ออย่างมีประสิทธิภาพจนนำไปสู่การขยายการผลิต และก่อให้เกิดการพัฒนาและเผยแพร่เทคโนโลยีเพิ่มพูนต่อไป ซึ่งผลที่ได้จะช่วยเสริมสร้างเทคโนโลยีของประเทศไทยให้แข็งแกร่ง การถ่ายทอดเทคโนโลยีจะประกอบไปด้วยผู้ให้เทคโนโลยีและผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี ความสัมพันธ์ระหว่างผู้ให้และผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีนั้นเป็นวิถีทางหนึ่งที่ทำให้การถ่ายทอดเทคโนโลยีประสบความสำเร็จ ดังนั้นทั้งผู้ให้และผู้รับเทคโนโลยีจึงจำเป็น

ต้องทำความตกลงร่วมกันในการวางแผนถ่ายทอดเทคโนโลยี การແຄบเปลี่ยนข้อมูล เพื่อสามารถที่จะตัดสินใจเลือกเทคโนโลยีที่เหมาะสม และวิธีการที่จะใช้ในการถ่ายทอดเทคโนโลยีที่สามารถทำให้ผู้รับเรียนรู้และนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างสูงสุดและคุ้มค่า จึงถือว่าเป็นความสำเร็จของการถ่ายทอดเทคโนโลยีอย่างแท้จริง

กรมวิทยาศาสตร์บริการเป็นหน่วยงานวิชาการและปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ที่มีผลงานด้านการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตในสาขาต่างๆ สามารถถ่ายทอดให้แก่ภาคอุตสาหกรรมและผู้สนใจนำไปประกอบอาชีพในการทำผลิตภัณฑ์ใหม่ หรือนำไปปรับปรุงกระบวนการผลิตเดิมให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น สำนักเทคโนโลยีชุมชนเป็นหน่วยงานหนึ่งของกรมวิทยาศาสตร์บริการ มีหน้าที่หลักในการศึกษาวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีสาขาต่างๆ เช่น เทคโนโลยีด้านอาหาร เทคโนโลยีด้านสมุนไพร เทคโนโลยีด้านรัศมศิลป์ เทคโนโลยีด้านเชิงมหภาค และนำผลงานที่ได้จากการวิจัยพัฒนาในห้องปฏิบัติการไปถ่ายทอดสู่กลุ่มผู้ใช้ประโยชน์ในแต่ละสาขา การวิจัยพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีเชิงมหภาค เป็นงานด้านหนึ่งของสำนักเทคโนโลยีชุมชน ที่ประกอบด้วยกลุ่มงานวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีชุมชน ที่ประกอบด้วยกลุ่มงานวิจัยและพัฒนาการขอแบบผลิตภัณฑ์ กลุ่มวิจัยและพัฒนาการผลิตเชิงมหภาค กลุ่มประสานและถ่ายทอดเทคโนโลยีชุมชน ซึ่งทั้ง 4 กลุ่ม ทำงานเชื่อมโยงกันอย่างครบวงจร โดยกลุ่มประสานและถ่ายทอดเทคโนโลยีชุมชน ที่ทำหน้าที่สำรวจความต้องการของกลุ่มอุตสาหกรรมเชิงมหภาค ขนาดกลางและขนาดย่อม กลุ่มชุมชน ที่ต้องการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อนำข้อมูลมาปรับรวม และวิเคราะห์ถึงความต้องการของแต่ละกลุ่มเป้าหมาย จากนั้นประสานงานกับกลุ่มวิจัยและพัฒนา เพื่อวางแผนนำผลงานวิจัยและพัฒนาที่ได้จากห้องปฏิบัติการและโรงงานที่สำเร็จแล้วถ่ายทอดสู่สถานประกอบการ และหน่วยงาน กลุ่มชุมชนที่สนใจ

นำเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์ ในการผลิตเพื่อสร้างงานสร้างธุรกิจของตนเอง

การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านเซรามิกของสำนักเทคโนโลยีชุมชนนั้น ได้มีการวางแผนดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยนำผลงานวิจัยและพัฒนาจากห้องปฏิบัติการเซรามิกสู่กลุ่มเป้าหมาย ที่จะนำเทคโนโลยีไปใช้ให้เกิดประโยชน์ 4 กลุ่ม ดังนี้

1. กลุ่มสมาชิกศูนย์ศิลปปาชีพทั้ง 4 แห่ง ได้แก่
  - ศูนย์ศิลปปาชีพบางไทร จังหวัดอยุธยา
  - ศูนย์ศิลปปาชีพบ้านกุดนาขาม จังหวัดสกลนคร
  - ศูนย์ศิลปปาชีพบ้านแม่ตា จังหวัดลำปาง
  - ศูนย์ศิลปปาชีพทักษิณราชนิเวศน์ จังหวัดราชบุรี

การถ่ายทอดเทคโนโลยีเซรามิกให้แก่สมาชิกศูนย์ศิลปปาชีพโดยการจัดหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ และนำวิทยากรพร้อมเจ้าหน้าที่ไปให้การฝึกอบรมกระบวนการผลิตเซรามิกแบบครบวงจรที่ ศูนย์ฯ แต่ละแห่ง โดยการฝึกอบรมดังนี้ เด็กๆ ทำการออกแบบและผลิต จนได้ ผลิตภัณฑ์ที่สำเร็จตามมา ในการจัดหลักสูตรฝึกอบรมให้แก่สมาชิกศูนย์ศิลป์พัฒนา มุ่งเน้นให้การฝึกอบรมบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการผลิต เพื่อเตรียมความพร้อมให้บุคลากรของศูนย์ฯ ได้เรียนรู้และพัฒนาตนเอง พร้อมที่จะก้าวเข้าสู่การเป็นวิทยากรให้แก่บุคลากรรุ่นใหม่ของศูนย์ฯ ต่อไป ซึ่งปัจจุบันบุคลากรด้านเซรามิกของศูนย์ศิลปปาชีพพัฒนา มีความสามารถในการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพอย่างดี สร้างรายได้ให้แก่ศูนย์ฯ

2. กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ชุมชน และ OTOP การถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับกลุ่mvิสาหกิจชุมชน ชุมชน



และ OTOP เริ่มตั้งแต่ทำการสำรวจความพร้อมในการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีของแต่ละชุมชนก่อน ข้อมูลที่ต้องสำรวจ เช่น แหล่งวัสดุดิบที่ใช้ความรู้พื้นฐานของบุคลากรที่จะได้รับการฝึกอบรม เครื่องมือที่ใช้การผลิต เช่น เครื่องมือ เตาเผา ผลิตภัณฑ์ที่ชุมชนเคยทำเป็นสินค้าอย่างง่าย เมื่อได้ข้อมูลแล้วต้องนำมารวบรวม และวางแผนในการคัดเลือกเทคโนโลยีที่เหมาะสมที่จะนำไปถ่ายทอด การฝึกอบรมให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนนั้น เป็นการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการให้ผู้เข้าอบรมได้ปฏิบัติจริง และการฝึกอบรมจะเน้นการสร้างวิทยากรอาสาสมัครในการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับบุคลากรในท้องถิ่นต่อ และต้องมีการติดตามประเมินผลว่าสิ่งที่บุคลากรได้รับการฝึกอบรมแล้วนั้น สามารถนำเทคโนโลยีที่ได้รับการถ่ายทอดไปพัฒนาต่อ และนำไปผลิตเป็นสินค้าขายสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัว ซึ่งมีผลทำให้ความเป็นอยู่ของชุมชนและสังคมดีขึ้น



3. กลุ่มผู้ประกอบการด้านเซรามิก สถาบันการศึกษา และผู้สนใจ การถ่ายทอดเทคโนโลยีจากห้องปฏิบัติการเซรามิกให้แก่บุคลากรจากสถาบันประกอบการด้านเซรามิก สถาบันการศึกษา และผู้สนใจ โดยการจัดทำแบบสำรวจความต้องการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี จากผู้ประกอบการด้านเซรามิก สถาบันประกอบการศึกษา และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั่วประเทศ เพื่อเก็บข้อมูลว่าเทคโนโลยีได้ที่ต้องการให้จัดหลักสูตรฝึกอบรม และประสานงานกับหน่วยงาน วิจัยและพัฒนาด้านเซรามิก จัดทำหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการในระยะเวลาสั้นๆ เป็นประจำทุกปี ที่กรมวิทยาศาสตร์บริการ เพื่อให้บริการแก่ผู้ที่มีความต้องการเรียนรู้เทคโนโลยี สำหรับนำไปใช้ในการพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตของตนเองต่อไป

4. กลุ่มสถาบันการศึกษา หน่วยงาน และสถานประกอบการด้านเซรามิกที่ทำความตกลงร่วมมือเป็นเครือข่ายถ่ายทอดเทคโนโลยี

การถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับกลุ่มที่เป็นเครือข่ายโดยการนำผลงานวิจัยและพัฒนาจากห้องปฏิบัติการเซรามิกถ่ายทอดให้แก่บุคลากรของหน่วยงานที่เป็นเครือข่าย โดยการจัดฝึกอบรมทางด้านวิชาการ จัดให้มีการแลกเปลี่ยนและร่วมกันพัฒนาบุคลากร พร้อมกับสร้างวิทยากรประจำเครือข่ายที่จะเป็นทั้งผู้รับและผู้ให้การถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่อุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม รวมทั้งชุมชนที่จะนำไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้เพิ่ม

จากการติดตามประเมินผลการถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านเซรามิกที่สำนักเทคโนโลยีชุมชนได้ดำเนินการนำผลงานวิจัยและพัฒนาจากห้องปฏิบัติการเซรามิก ถ่ายทอดให้กับกลุ่มผู้รับเทคโนโลยีกลุ่มต่างๆ พบว่าผู้ได้รับการถ่ายทอดสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์ของตนเอง และสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ จำนวนอย่างเป็นสิ่นค้าทำรายได้เพิ่มให้กับชุมชนของตน และในส่วนของชุมชนที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีก็สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปผลิตสินค้าออกจำหน่ายทำรายได้ให้แก่ชุมชน ซึ่งถือเป็นผลสำเร็จของการถ่ายทอดเทคโนโลยีอย่างแท้จริง เพราะทั้งผู้ให้และผู้รับเทคโนโลยีสามารถนำเทคโนโลยีที่ได้มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

## เจ ก ส า ร จ ว า บ อ บ

กระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการพัฒนา. คณะกรรมการจัดทำเอกสารวิชาการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยี. การพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยี. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว,  
ม.ป.พ.

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม. สำนักส่งเสริมและถ่ายทอดเทคโนโลยี.  
การจัดการถ่ายทอดเทคโนโลยี. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์การศาสนา, ม.ป.พ.

# พื้นสูง-ลานกีฬา จากวัสดุยางสังเคราะห์ และยางธรรมชาติ

พายัน บานประเสริฐ / อรสา อ่อนจันทร์ / กานพันธ์ สกุลแก้ว

ปัจจุบันการจัดสร้างสูง-ลานกีฬาในประเทศไทยมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น โดยในแต่ละปีรัฐบาลต้องจัดสร้างบประมาณเป็นจำนวนมาก เพื่อการจัดสร้างสูง-ลานกีฬาที่ได้มาตรฐานหรือมีสมบัติตรงตามข้อกำหนดของสหพันธ์กีฬานานาชาติ (IAAF : International Association of Athletics Federations) ซึ่งวัสดุที่ใช้ในการจัดสร้างสูง-ลานกีฬาดังกล่าว ล้วนเป็นวัสดุสังเคราะห์สำเร็จรูปที่ต้องนำเข้าจากต่างประเทศทำให้การจัดสร้างสูง-ลานกีฬามีต้นทุนสูง ดังนั้นการศึกษาค้นคว้าวิจัยวัสดุดิบภายในประเทศไทยให้สามารถใช้ทดแทนวัสดุยางสังเคราะห์เพื่อจัดสร้างสูง-ลานกีฬาที่ได้มาตรฐานสากล จึงเป็นสิ่งจำเป็น และเกิดขึ้นโดยการนำข้อมูลนักวิจัยจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยมีจุดประสงค์หลักของการวิจัยเพื่อประยุกต์บัญชีในการจัดสร้างสูง-ลานกีฬา และพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตวัสดุยางสังเคราะห์และยางธรรมชาติสำหรับทำสูง-ลานกีฬาภายในประเทศไทยที่เป็นมาตรฐานสากล

โดยทั่วไปแล้วการจัดสร้างสูง-ลานกีฬานิยมใช้ยางสังเคราะห์ชนิดพอลิยูรีเอน (polyurethane elastomer) เป็นวัสดุหลักในการทำพื้นผิวของสูง-ลานกีฬา ทั้งนี้เนื่องจากยางพอลิยูรีเอนมีสมบัตินานต่อการขัดถูสูง (good abrasion resistance) มีความยืดหยุ่นดี อีกทั้งยังมีความทนทานต่อการเสื่อมสภาพอันเนื่องจากสิ่งแวดล้อมสูง นอกจากนี้พื้นผิวสูง-ลานกีฬาที่ทำจากยางพอลิยูรีเอนยังมีความปลดภัยต่อนักกีฬามากกว่าพื้นผิวตามธรรมชาติ หรือพื้นผิวที่ผลิตจากวัสดุสังเคราะห์ชนิดอื่นๆ อีกด้วย

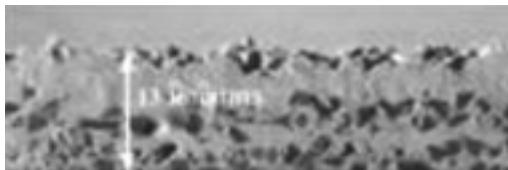


รูปที่ 1 สูง-ลานกีฬา

ยางพอลิยูรีเอนที่ใช้ในการก่อสร้างสูง-ลานกีฬานั้น ส่วนใหญ่จะอยู่ในสภาพของเหลวที่อุณหภูมิห้องและสามารถเกิดการคงรูปหรือเซตตัว (curing) ได้ที่อุณหภูมิห้อง เช่นกัน โดยในระหว่างการก่อสร้างสูง-ลานกีฬา นิยมนำยางพอลิยูรีเอนที่ผสมสารเคมีอื่นๆ เรียบร้อยแล้ว (ที่อยู่ในสภาพของเหลว) ไปเทลงบนฐานรอง (substrate) หรือพื้นที่ก่อสร้าง และทิ้งไว้ให้ยางพอลิยูรีเอนเกิดการเซตตัวหรือเกิดการคงรูปภายเป็นพื้นผิวของแข็งที่มีความยืดหยุ่น เต็มได้ (resilient surface) ซึ่งยางพอลิยูรีเอนดังกล่าวจะมีอายุการใช้งานค่อนข้างนานและมีความทนทานต่อการเสื่อมสภาพเนื่องจากสิ่งแวดล้อมสูงอย่างไรก็ตาม การใช้ยางพอลิยูรีเอนแต่เพียงอย่างเดียว จะทำให้ได้พื้นผิวที่เรียบอันเป็นที่ไม่พึงประสงค์ในการสร้างสูง-ลานกีฬา เพราะสูง-ลานกีฬาที่ดีนั้นจำเป็นต้องมีพื้นผิวที่หยาบ (surface roughness) หรือขรุขระเล็กน้อย เพื่อเพิ่มแรงเสียดทาน (ลดการลื่นไถลที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างที่มีการแข่งขัน) ด้วยเหตุนี้ จึงได้มีความพยายามที่จะพัฒนาพื้นผิวสูง-ลานกีฬาที่ทำจากยางพอลิยูรีเอนให้มีความขรุขระมากขึ้น โดยในระยะแรกได้มีการนำเอาเม็ดยาง (rubber granules) ขนาดเล็กไปโรยลงบนพื้นผิวหลังจากที่ได้ทำการเทยางพอลิยูรีเอนลงไปในสูงกีฬาแล้ว

ต่อมาได้มีการวิจัยและพัฒนาเพิ่มเติมโดย Coke และ Gill ซึ่งผลจากการวิจัยพบว่าเม็ดยางที่สามารถนำมาใช้ได้อาจเป็นเม็ดยางที่ทำจากยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์ เช่น ยางสไตรีนบีต้าไดอีน ยางอีพีดีเอ็ม และยางพอลิยูรีเอน เป็นต้น ส่วนขนาดของเม็ดยางที่เหมาะสมจะอยู่ในช่วง 0.062-0.125 นิ้ว หรือประมาณ 1.6-3.2 มิลลิเมตร ส่วนปริมาณของเม็ดยางที่เหมาะสมที่สุดที่จะให้พื้นผิวที่มีสมบัติเดียวกันและสมสำหรับการทำสูง-ลานกีฬาคือประมาณ ร้อยละ 26-32 โดยน้ำหนักความหนาของชั้นยางพอลิยูรีเอนที่เหมาะสมมีค่าประมาณ 10-13 มิลลิเมตร และในบางครั้งอาจทำการเคลือบผิวด้านบนสุดของสูง-ลานกีฬาด้วยชั้นบางๆ ของ

ยางพอลิยูรีเจนอีกครั้ง ซึ่งการเคลือบผิวด้านบนสุดนี้จะไม่ส่งผลกระทบต่อลักษณะความหยาบของพื้นผิวแต่อย่างใด



รูปที่ 2 ภาพดัดขวางของพื้นผิว-ลานกรีฑา

จากภาพดัดขวางของพื้นผิว-ลานกรีฑาที่ทำจากยางพอลิยูรีเจนจะเห็นได้ว่าปะกอบไปด้วย 2 ส่วนด้วยกัน คือ ยางพอลิยูรีเจนซึ่งทำหน้าที่เป็นเมทริกซ์ (matrix) และเม็ดยาง โดยเม็ดยางที่นิยมใช้ในการสร้างลู่-ลานกรีฑาสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 กลุ่ม คือ

กลุ่มที่ 1 คือเม็ดยางที่ใช้ผสมกับยางพอลิยูรีเจน สำหรับเพื่อนั่นล่างของลู่-ลานกรีฑา (ส่วนใหญ่ใช้ในปริมาณที่ไม่เกิน ร้อยละ 20 โดยน้ำหนัก) เม็ดยางในกลุ่มนี้อาจผลิตจากยางหลาภหลายชนิด เช่น ยางสไตรีนบีวิตา ไดอีน (SBR) ยางบิวไทร์ (IIR) หรือยางธรรมชาติ (NR) เป็นต้น เนื่องจากยางในกลุ่มนี้ส่วนใหญ่จะเป็นสีดำและทำหน้าที่เป็นสารตัวเติม ดังนั้น ในงานวิจัยนี้จึงเรียกเม็ดยางในกลุ่มนี้ว่าเม็ดยางดำ

กลุ่มที่ 2 คือเม็ดยางที่ใช้สำหรับโดยหน้าลู่-ลานกรีฑาเพื่อทำให้พื้นผิวลู่-ลานกรีฑามีความหยาบและตรงตามข้อกำหนดของสหพันธ์กีฬานานาชาติ เม็ดยางในกลุ่มนี้ส่วนใหญ่จะผลิตจากยางลังเคราะห์ คือ ยางเอทธิลีนโพลิลิโนไดอีน หรือเรียกวันโดยทั่วไปว่า ยางอีพีดีเอ็ม ทั้งนี้เนื่องจากมีความทนทานต่อการเสื่อมสภาพ อันเนื่องมาจากสภาพแวดล้อมต่างๆ เช่น ความร้อน แสงแดด ออกซิเจน ไอโซน รวมถึงสารเคมีต่างๆ ได้เป็นอย่างดี จึงส่งผลทำให้ลู่-ลานกรีฑามีอายุการใช้งานที่ยาวนาน แม้ว่าเม็ดยางในกลุ่มนี้จะมีสีสันหลากหลายแบบให้เลือกใช้ตามความต้องการ แต่สีแดงมักเป็นสีที่นิยมใช้กันมากที่สุด ทั้งนี้อาจเนื่องจากมีราคาถูกและเป็นสีอนินทรีย์ ที่มีความทนทานต่อการเสื่อมสภาพได้เป็นอย่างดี ด้วยเหตุนี้ในงานวิจัยนี้จึงเรียกเม็ดยางในกลุ่มนี้ว่าเม็ดยางแดง

สำหรับลู่-ลานกรีฑาที่จะนำไปใช้งานในสนามกีฬาระดับชาตินั้น ต้องผ่านข้อกำหนดสมบัติของพื้นผิว ลู่-ลานกรีฑาของสหพันธ์กีฬานานาชาติ อันได้แก่

## 1. ความไม่สมบูรณ์ของลักษณะพื้นผิว (Imperfections)

พื้นผิวลู่-ลานกรีฑาต้องไม่มีรอยตำหนิต่างๆ เช่น ฟองอากาศ (bubbles) รอยแยกหรือรอยแตก (fissures) หรือเกิดการแยกตัวของยางแต่ละชั้น (delamination)

## 2. ความราบเรียบของพื้นผิว (surface flatness)

ลู่-ลานกรีฑาต้องไม่มีรอยโป่งบุบ (bumps) หรือรอยบุบ (depressions) เป็นแห่งๆ โดยมาตรฐานได้กำหนดว่าหากนำอุปกรณ์ที่มีพิภะแบบราบหรือที่มีขอบเป็นเส้นตรง (straightedge) ความยาว 4 เมตรไปวางทับบนพื้นผิว จะต้องไม่มีรอยบุบ หรือรอยโป่งบุบที่เกิน 6 มิลลิเมตร แต่ถ้าอุปกรณ์ดังมีความยาว 1 เมตร รอยบุบหรือรอยโป่งบุบจะต้องไม่เกิน 3 มิลลิเมตร ส่วนความไม่สม่ำเสมอที่มีลักษณะคล้ายขั้นบันได (steplike irregularity) ก็ไม่ควรมีความสูงเกินกว่า 1 มิลลิเมตร

## 3. ความหนาของพื้นผิว (surface thickness)

เนื่องจากพื้นผิวสังเคราะห์จะมีความหนาลดลงในระหว่างการใช้งาน อันเป็นผลมาจากการขัดถูและสภาพอากาศ ด้วยเหตุนี้ ลู่-ลานกรีฑาควรกว่าสร้างให้มีความหนาอย่างน้อย 12 มิลลิเมตร ไม่ควรมีบริเวณใดบนลู่-ลานกรีฑาที่มีความหนาน้อยกว่า 10 มิลลิเมตร และบริเวณที่มีความหนาของพื้นผิวนี้กว่า 10 ถึง 10.5 มิลลิเมตร จะต้องมีพื้นที่ไม่เกิน ร้อยละ 5 ของพื้นที่ทั้งหมด

## 4. การลดลงของแรง (force reduction)

พื้นผิวลู่-ลานกรีฑาที่ทำจากยางสังเคราะห์เมื่อเปรียบเทียบกับพื้นของแข็งที่ไม่ยืดหยุ่น เช่น พื้นคอนกรีต จะต้องลดแรงกระแทกได้ในช่วง ร้อยละ 30-50 เมื่อทำการทดสอบที่อุณหภูมิเดียว ในช่วง 10-40 °C. ถ้าขณะทำการทดสอบ อุณหภูมิของพื้นผิวลู่-ลานกรีฑาอยู่ในช่วง อุณหภูมิเดียว ต้องนำผลการทดสอบที่ได้ไปทำการแก้ไขให้ถูกต้อง โดยการคาดคะเน (interpolation) จากกราฟที่พล็อตระหว่างการลดลงของแรงกับอุณหภูมิ วิธีการที่ใช้วัดการลดลงของแรงเรียกว่า “Berlin Artificial Athlete”

## 5. การเปลี่ยนรูปร่างในแนวตั้ง (vertical deformation)

การเปลี่ยนรูปร่างในแนวตั้งของพื้นยางลังเคราะห์ เมื่อทดสอบตามมาตรฐานที่กำหนดจะต้องมีค่าอยู่ระหว่าง 0.6 ถึง 1.8 มิลลิเมตร เมื่อทำการทดสอบที่อุณหภูมิเดียว

ในช่วง  $10\text{--}40^{\circ}\text{C}$  ถ้าขณะทำการทดสอบ อุณหภูมิของพื้นผิวลู่-ลางกรีฑาอยู่นอกช่วงอุณหภูมิดังกล่าว ต้องนำผลการทดสอบที่ได้ไปทำการแก้ไขให้ถูกต้อง โดยการคาดคะเน (interpolation) จากกราฟที่พล็อตระหว่างการเปลี่ยนรูปร่างในแนวตั้งกับอุณหภูมิ โดยทั่วไป วิธีการที่ใช้วัดการเปลี่ยนแปลงรูปร่างในแนวตั้งเรียกว่า “Stuttgart Artificial Athlete”

## 6. ความเสียดทาน (friction)

พื้นลู่-ลางกรีฑาต้องมีค่าความเสียดทานขณะพื้นเปียกมากกว่า 0.5 เมื่อทำการทดสอบตามมาตรฐานที่สหพันธ์กรีฑานานาชาติกำหนดหรือทดสอบตามมาตรฐาน British Transport and Road Research Laboratory Portable Skid Resistance Tester (ถ้าวัดด้วยเครื่อง TRRL จะได้ค่าเท่ากับ 47)

## 7. สมบัติแรงดึง (tensile properties)

เมื่อทำการทดสอบตามมาตรฐานที่สหพันธ์กรีฑานานาชาติกำหนด พื้นผิวสังเคราะห์ต้องมีค่าความต้านแรงดึง (tensile strength) อย่างน้อย  $0.5 \text{ MPa}$  สำหรับพื้นผิวที่ไม่มีรูพรุน (non-porous surfaces) และอย่างน้อย  $0.4 \text{ MPa}$  สำหรับพื้นผิวที่มีรูพรุน (porous surfaces) และต้องมีค่าการยืดตัว ณ จุดขาด (elongation at break) อย่างน้อย ร้อยละ 40 สำหรับพื้นผิวทุกรูปแบบ ขึ้นทดสอบ สมบัติแรงดึงต้องมีลักษณะเป็นรูปดัมเบล และใช้อัตราการดึงในระหว่างการทดสอบเท่ากับ 100 มิลลิเมตรต่อนาที

## 8. สี (colour)

เมื่อตรวจสอบสีโดยใช้หนังสือคู่มือสีของ Methuen สีของพื้นผิวสังเคราะห์ต้องมีความสม่ำเสมอ (uniform) อยู่ภายใต้เงื่อนไขที่กำหนด เช่น ความสูงของหนังสือคู่มือดังกล่าว โดยพื้นผิวลู่-ลางกรีฑาจะต้องแห้งสนิท

## 9. การระบายน้ำ (drainage)

เมื่อทำการทดสอบน้ำลงบนพื้นผิวสังเคราะห์ให้หลั่งลงล่ออย่างให้ระบายออก 20 นาที ต้องไม่มีบริเวณใดบนพื้นผิวที่มีน้ำขังอยู่ (residual water) ถูงเกินกว่าระดับความลึกของเนื้อพื้นผิว (texture depth)

## การศึกษาวิจัยสูตรยางพอลิยูรีเคนพรีโพลิเมอร์

การวิจัยขั้นแรกนี้เป็นการศึกษาความเป็นไปได้ในการใช้ยางพอลิยูรีเคนชนิด two component (polyol และ isocyanate) และได้ศึกษาถึงอัตราส่วนที่เหมาะสมในการเตรียมยางจาก polyol และ isocyanate นอกจากนั้นยังได้เตรียมยางพอลิยูรีเคนจากพอลิยูรีเคนชนิด one component เพื่อเปรียบเทียบลักษณะทางกายภาพเบื้องต้นกับยางพอลิยูรีเคนชนิด two component

จากการทดลองสามารถประมวลผลในเบื้องต้นได้ว่า เมื่อเพิ่มปริมาณ polyol มากยิ่งขึ้นจะทำให้ยาง Polyurethane มีความเหนียวซึ่งมากยิ่งขึ้น แต่จะส่งผลทำให้ยางที่เตรียมได้เกิดการเสียรูปร่างเมื่อแกะออกจากแม่แบบ ลักษณะการเพิ่มปริมาณ isocyanate ให้มากขึ้นจะทำให้พอลิยูรีเคนที่ได้มีความแข็งเพิ่มมากขึ้น และพอลิยูรีเคนที่มีความเหมาะสมที่จะใช้ในการจัดสร้างลู่-ลางกรีฑาคืออัตราส่วนของ isocyanate:polyol ในร่วง 1:2-1:3 ส่วนพอลิยูรีเคนชนิด one component จะมีการเข็ตตัวที่ช้า โดยจะฟูและแข็งมาก แกะออกจากแบบได้ยาก จึงไม่เหมาะสมที่จะนำมาใช้ในการทำลู่-ลางกรีฑา โดยสรุปพบว่า เมื่อพิจารณาจากผลการเข็ตตัว และการเกะติดของเม็ดยางแดงที่ใช้โดยทับผิวน้ำ โดยใช้การสัมผัสและการแกะซึ่งตัวอย่างของจากแบบเป็นเกณฑ์พบว่าการใช้พอลิยูรีเคน ชนิด two component ให้ผลที่ดีกว่าการใช้พอลิยูรีเคน ชนิด one component ซึ่งตัวอย่างพื้นลู่-ลางกรีฑาที่เตรียมขึ้นจากพอลิยูรีเคนชนิด two component และชนิด one component แสดงในรูปที่ 3



(1)



(2)

รูปที่ 3 ชิ้นตัวอย่างพื้นลู่-ลางกรีฑาที่เตรียมขึ้นจากพอลิยูรีเคน

(1) ชนิด two component และ (2) ชนิด one component

## การศึกษาวิจัยสูตรเม็ดยางแดงสำหรับใช้เป็นผิวน้ำลู่-ลางกรีฑา

ผิวน้ำลู่-ลางกรีฑาที่นิยมใช้ในปัจจุบันผลิตจากวัสดุที่มีสมบัติดีในด้านการรับแรงกระแทก ทนต่อสภาพแวดล้อม ใช้งานได้นาน และไม่มีผลกระทบต่อสุขภาพร่างกายของนักกรีฑา วัสดุที่นิยมใช้เป็นยาง ซึ่งสามารถเลือกใช้ได้ทั้ง

ยางธรรมชาติและยางสังเคราะห์ที่มีสมบัติทางกายภาพ เหมาะสม โดยทั่วไปยางธรรมชาติจะมีข้อเด่นในเรื่อง การรับแรงกล ஸະສນความร้อนน้อย ทนต่อการสึกหรอใน ระดับดี ทนแรงดึงสูง แต่ไม่ทนต่อการเสื่อมสภาพเนื่องจาก โอดีซันและความร้อน ซึ่งจะมีผลต่อการเปลี่ยนสีของ ผลิตภัณฑ์ ผลลัพธ์ให้เป็นผิวน้ำ สีเหลือง ขาว หรือสีฟ้า แล้วที่นิยมใช้มากคือยางอีพีดีเอ็ม (EPDM : Ethylene Propylene Diene Monomer) ซึ่งเป็นโพลิเมอร์ ชนิดหนึ่งที่ประกอบด้วยไนโตรเจน เมอร์ 3 ชนิด โดยมีอัตรา ส่วนของโมโนเมอร์ที่แสดงลักษณะการยืดหยุ่นหรือความ เป็นอิลาสติก (elastic) รายงานในรูปความไม่อิมตัว (unsaturation) ประมาณไม่เกินร้อยละ 10 อย่างไรก็ได้ ยางอีพีดีเอ็มนี้มีแหล่งการผลิตในต่างประเทศ สำหรับ ประเทศไทยจะต้องนำเข้ามาในราคากลาง เนื่องจาก ประเทศไทยผลิตยางธรรมชาติได้เป็นอันดับหนึ่งของโลก แต่ยังมีการใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์เพื่อการส่องออก หรือ เพื่อทดสอบการนำเข้า ในอัตราส่วนที่น้อยเมื่อเทียบกับ ปริมาณการผลิต ดังนั้นการศึกษาครั้งนี้จึงจะทดลองสูตร ที่ใช้ยางธรรมชาติเข้าไปทดแทนยางสังเคราะห์อีพีดีเอ็ม บางส่วน เพื่อเป็นทางเลือกในการเพิ่มการใช้ยางธรรมชาติ ในประเทศไทยมากขึ้น และสามารถลดต้นทุนวัสดุดิบใน การผลิตเม็ดยางแดงได้

ทั้งนี้ได้พัฒนาสูตรเม็ดยางแดงขึ้นหลายสูตร คือ มีอัตราส่วน ยางธรรมชาติ : ยางสังเคราะห์อีพีดีเอ็ม แตกต่างกัน คือ สูตรที่ประกอบด้วยยางธรรมชาติล้วน (100 : 0) ยางธรรมชาติ:ยางสังเคราะห์อีพีดีเอ็มเป็น (75 : 25) (60 : 40), (50 : 50) และ (25 : 75) และยางอีพีดีเอ็มล้วน (0 : 100) ตลอดจนศึกษาถึงอิทธิพลของสารตัวเติมชนิด ต่างๆ ต่อสมบัติของเม็ดยางแดงที่ได้ ผลจากการศึกษา ความเป็นไปได้ของการนำยางธรรมชาติไปใช้ในการผลิต เม็ดยางแดง พ布ว่ายางธรรมชาติมีการเสื่อมสภาพอย่าง รวดเร็วและยางก็เกิดการเปลี่ยนเนืดสีได้ง่ายเมื่อได้รับ ความร้อนและแสงแดด ด้วยเหตุนี้จึงมีความประสงค์ที่จะ นำเทคโนโลยียางผสม (rubber blend technology) มา ประยุกต์ใช้โดยการศึกษาความเป็นไปได้ของการนำยาง ผสมระหว่างยางธรรมชาติและยางอีพีดีเอ็มมาใช้ในการ ผลิตเม็ดยางแดง ซึ่งจากการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นพบว่า การนำยางธรรมชาติมาผสมกับยางอีพีดีเอ็มที่สัดส่วน 60 : 40 จะทำให้ยางผสมที่ได้มีความทนทานต่อความร้อน และโอดีซันอยู่ในระดับที่น่าพอใจ การเพิ่มสัดส่วนของ

ยางธรรมชาติให้สูงขึ้นจะส่งผลทำให้ยางผสมที่ได้มี สมบัติความทนทานต่อการเสื่อมสภาพลดลงอย่าง รวดเร็ว

## การศึกษาและพัฒนาสูตรเม็ดยางดำสำหรับ ใช้เป็นสารตัวเติม

ขั้นตอนนี้เป็นการศึกษาเพื่อเตรียมเม็ดยางดำ จากยางธรรมชาติเพื่อทดสอบแทนยางอีพีดีเอ็มจากต่าง ประเทศที่เป็นที่นิยมใช้ ซึ่งยางอีพีดีเอ็มเป็นยางสังเคราะห์ ที่มีราคาง่ำ ดังนั้นเพื่อที่จะสนับสนุนการใช้ยางธรรมชาติ ภายในประเทศจึงได้ออกสูตรการผสมเคมียางจำนวน 3 สูตร โดยใช้ยางธรรมชาติทั้งหมดและทำการปรับเปลี่ยน ปริมาณของสารตัวเติม (แคลเซียมคาร์บอนেต) จาก 0 ถึง 200 phr จากนั้นก็ทำการผสมยาง ขึ้นรูปและคงรูปยางให้ เป็นแผ่น และท้ายสุดก็นำยางแผ่นที่ได้ไปบดให้เป็นเม็ด เล็กๆ เพื่อนำไปทดลองใช้เป็นสารตัวเติมในการเตรียม พื้นผิวล้านกรีทต่อไป ทั้งนี้พบว่าการเพิ่มปริมาณของ แคลเซียมคาร์บอนे�ตลงผลทำให้เม็ดยางดำมีความหนาแน่น และความแข็งเพิ่มขึ้นเล็กน้อย

นอกจากนั้นยังได้ศึกษาความเป็นไปได้ของ การนำยางผสมระหว่างยางธรรมชาติกับยางรีเคลมมาใช้ ในการผลิตเม็ดยางดำ ทั้งนี้มีจุดประสงค์เพื่อลดต้นทุนในการผลิต ดังนั้น จึงได้มีการทดลองออกสูตรเคมียาง จำนวน 3 สูตร โดยทำการปรับเปลี่ยนอัตราส่วนการผสม ระหว่างยางธรรมชาติและยางรีเคลม ในสัดส่วนการผสม ที่แตกต่างกัน คือใช้สัดส่วน ยางธรรมชาติ : ยางรีเคลม เท่ากับ 40 : 60, 60 : 40 และ 80 : 20 ตามลำดับ จากข้อมูล จะพบว่าการเพิ่มสัดส่วนของยางรีเคลมลงผลทำให้ยางที่ ได้มีความแข็งและความหนาแน่นสูงขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากใน ยางรีเคลมมีสารตัวเติม ( เช่น เน่าด้ำ ) ผสมอยู่ นอกจากนี้ยังพบว่าระยะเวลาที่ทำให้เกิดยางตายหรือที่เรียกว่า ภาษาเทคนิคว่าเวลาสกอร์ช (scorch time) ของยางมี แนวโน้มลดลงในขณะที่ระยะเวลาการคงรูป (cure time) กลับมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นตามการเพิ่มสัดส่วนของยาง รีเคลม เนื่องจากสมบัติเชิงกลของเม็ดยางดำไม่มีความ สำคัญมากนักต่อการใช้งาน ดังนั้น จึงได้ศึกษาเพื่อลด ต้นทุนการผลิตเม็ดยางดำโดยการนำยางรีเคลมมาผสม กับยางธรรมชาติตัวอย่างสัดส่วนต่างๆ กัน จากการศึกษาพบ ว่าการเพิ่มสัดส่วนของยางรีเคลมลงผลทำให้เม็ดยางดำ มีความหนาแน่นและความแข็งสูงขึ้น

## การเตรียมชิ้นทดสอบจากพอลิยูรีเคน เม็ดยางคำ และเม็ดยางแดง

ขั้นตอนนี้เป็นการเตรียมชิ้นตัวอย่างลู่-ลาน กวีทاخานด 30 x 60 เซนติเมตรโดยใช้อัตราส่วนพอลิยูรีเคน เม็ดยางคำ และเม็ดยางแดงสูตรต่างๆ ตลอดจนใช้เทคนิคการเตรียมที่แตกต่างกันไป โดยขั้นตอนและวิธีการเตรียมชิ้นตัวอย่างลู่-ลานกวีท้าได้แสดงในรูปที่ 4



(1) ผสม isocyanate กับ Polyols และเม็ดยางคำ



(2) เกลงบนถาดและเกลี่ยให้ตัวระดับ



(3) เทส่วนผสมขึ้นบนชิ้นเป็นน้ำยาของพอลิยูรีเคน



(4) โรยเม็ดยางแดง

รูปที่ 4 การเตรียมชิ้นตัวอย่างพื้นลู่-ลานกวีท้า

## ผลการทดสอบสมบัติของพื้นลู่-ลานกวีท้าตามมาตรฐานของสหพันธ์กวีท้านานาชาติ

จากการทดลองเพื่อเปรียบเทียบเทคนิคที่ใช้ในการเตรียมชิ้นตัวอย่างพื้นลู่-ลานกวีท้าระหว่างเทคนิคการเทน้ำยาของพอลิยูรีเคนก่อนแล้วโดยเม็ดยางบนน้ำยา และเทคนิคการผสมเม็ดยางให้เข้ากับน้ำยาของพอลิยูรีเคนก่อนเทพื้นลู่-ลาน จานวนทำการทดสอบชิ้นตัวอย่างที่ได้จากการเตรียมทั้งสองเทคนิคตามวิธีมาตรฐานดังกล่าวข้างต้น จากผลการทดลองพบว่าเทคนิคการผสมเม็ดยางให้เข้ากับน้ำยาของพอลิยูรีเคนก่อนเทพื้นลู่-ลานให้ชิ้นตัวอย่างพื้นลู่-ลานกวีท้าที่มีสมบัติแรงดึงดีขึ้น เมื่อเปรียบเทียบกับชิ้นตัวอย่างพื้นลู่-ลานกวีท้าที่เตรียมโดยเทคนิคการเทน้ำยาของพอลิยูรีเคนก่อนแล้วโดยเม็ดยางบนน้ำยา โดยเฉพาะค่าความยืดเมื่อขาด ทั้งนี้เนื่องจากสมบัติการยึดเกาะระหว่างเม็ดยางกับน้ำยาของพอลิยูรีเคนที่ดีขึ้น นอกจากนี้ยังศึกษาอัตราส่วนของน้ำยาของพอลิยูรีเคนที่เหมาะสมที่สุดจากช่วง 1 : 2 - 1 : 3 ซึ่งเป็นผลการทดลองเบื้องต้นในหัวข้อการศึกษาวิจัยสูตรยางพอลิยูรีเคนพร้อมลิเมอร์ ผลการทดลองสมบัติของพื้นลู่-ลานกวีท้าที่ได้แสดงให้เห็นว่า อัตราส่วนระหว่าง isocyanate : polyol ที่เหมาะสมที่สุดเป็น 1 : 2.2

ส่วนการเปรียบเทียบผลของเม็ดยางคำที่ใช้โดยใช้เม็ดยางคำสูตรผสมระหว่างยางธรรมชาติกับยางรีเคลมที่พัฒนาขึ้นและใช้เม็ดยางคำบด (crumb rubber) ซึ่งมีราคาถูกกว่ามากพอสมควร พบร้า ชนิดของเม็ดยางคำมีผลน้อยมากต่อสมบัติของชิ้นตัวอย่างพื้นลู่-ลานกวีท้าโดยเฉพาะสมบัติการยุบตัวในแนวตั้ง ในทางกลับกันชนิดของเม็ดยางแดงมีผลอย่างมีนัยต่อสมบัติต่างๆ ของชิ้นตัวอย่างพื้นลู่-ลานกวีท้า โดยพบว่าเม็ดยางแดงสูตรที่พัฒนาทำขึ้นโดยคณะผู้วิจัย ซึ่งเตรียมจากยางธรรมชาติมาผสมกับยางอีพีดีเอ็มที่สัดส่วน 60 : 40 ให้พื้นลู่-ลานกวีท้าที่มีสมบัติดีกว่าการใช้เม็ดยางแดงอีพีดีเอ็มที่มีข่ายอยู่ในห้องทดลอง ซึ่งอธิบายได้ว่าการเพิ่มขึ้นของยางธรรมชาติที่ใช้เตรียมเม็ดยางแดงส่งผลให้สมบัติแรงดึงของชิ้นตัวอย่างพื้นลู่-ลานกวีท้าดีขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากสมบัติความยืดหยุ่น (elasticity) ที่สูงของยางธรรมชาติ โดยผลการทดสอบสมบัติต่างๆ ของพื้นลู่-ลานกวีท้าสูตรที่ดีที่สุดแสดงในตารางที่ 1 ซึ่งสูตรนี้ประกอบด้วยอัตราส่วนของ isocyanate : polyol เป็น 1 : 2.2 ใช้เม็ดยางคำจาก crumb rubber และเม็ดยางแดงสูตรยางธรรมชาติ : อีพีดีเอ็ม เท่ากับ

60 : 40 พบว่าสมบตที่ได้ทั้งค่าการลดลงของแรงกระแทก  
ค่าการยุบตัวในแนวตั้ง ค่าแรงเสียดทานของพื้นผิว

และสมบตที่แรงดึง ผ่านค่าที่กำหนดตามเกณฑ์มาตรฐาน  
ของ IAAF

ตารางที่ 1 ผลการทดสอบสมบตตามมาตรฐานโดย IAAF ของชั้นตัวอย่างพื้นลู่ลานกรีฑาที่ได้จากห้องปฏิบัติการ

สมบต	มาตรฐานที่กำหนดโดย IAAF	ชั้นตัวอย่างพื้นลู่-ลานกรีฑา
ค่าการลดลงของแรงกระแทก (%)	35 - 50	37.0 (Class A)
ค่าการยุบตัวในแนวตั้ง (mm)	0.6 - 1.8	0.78 (Class A)
ค่าแรงเสียดทานของพื้นผิว (%)	$\geq 47$	63.3 (Pass)
ค่าความด้านแรงดึง (MPa)	porous surface $\geq 0.4$	0.40 (Pass)
ค่าความยืดเมื่อขาด (%)	$\geq 40$	58 (Class A)

## บทสรุป

ผลการวิจัยได้สูตรและเทคนิคการทำพื้นลู่-ลาน  
กรีฑาที่เหมาะสมที่ผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐานที่กำหนด  
โดยสหพันธ์กรีฑานานาชาติ ส่วนการเปรียบเทียบค่า<sup>2</sup>  
ความคุ้มทุนเชิงพาณิชย์สามารถทำได้โดยอาศัยข้อมูล  
จากการกีฬาแห่งประเทศไทยพบว่า การประมูลทำพื้นลู่-  
ลานกรีฑาโดยเฉลี่ยประมาณ 12 - 15 ล้านบาท สำหรับ

สนามกรีฑามาตรฐาน (8 เลน) มีพื้นที่ลู่กรีฑาประมาณ  
5,000 ตารางเมตร ดังนั้นเฉลี่ยตารางเมตรละ 2,400 -  
3,000 บาท ดังนั้นสรุปได้ว่า งานวิจัยนี้สามารถสร้าง  
สนามกรีฑา 1 สนาม โดยใช้เงิน  $1,740 \times 5000 = 8.7$   
ล้านบาท ซึ่งสามารถประยุกต์ใช้ใน 3.3 - 6.3  
ล้านบาท ซึ่งลดลงประมาณ ร้อยละ 30 - 40 ของ  
ค่าใช้จ่ายเดิม

## จ ง ສ า ร อ จ า บ ร ะ

American Standard of Testing Methods. Standard specification for synthetic surface running tracks F 2157-

02. In Annual Book of ASTM. Vol.15.07. Sports equipment; safety and traction for footwear;  
amusement rides consumer products. Sect. 15. p.1090-1101.

Coke, Harry E. and Gill, Gary W. Synthetic running surface , US Patent No. US4614686, 1986.

International Association of Athletics Federation. (IAAF) Performance specifications for synthetic surfaced  
athletics tracks. (Outdoor) [Online] [Cite dated 6 October 2549] Available from internet :  
<http://www.iaaf.org/TheSport/Technical/Tracks/PerfSpecifications.html>.

# กรมวิทยาศาสตร์บริการกับการมีส่วนร่วม แก้ปัญหาการกีดกันทางการค้า ด้วยเหตุผลทางเทคนิค



วนิดา ชุลากิจภัย

**การเปิดเขตการค้าเสรี** (Free Trade Area: FTA) หรือ **ข้อตกลงเขตการค้าเสรี** (Free Trade Agreement : FTA) หมายท่านคงเคยได้ยินกันมาบ้างแล้ว แต่เมื่อท่านเข่น กันที่ไม่ทราบเรื่องราวเกี่ยวกับการกีดกันทางการค้าด้วย เหตุผลทางเทคนิคที่กำลังเกิดขึ้นในปัจจุบัน มองแล้วอาจ ดูเป็นเรื่องใหม่สำหรับคนไทย ซึ่งกำลังมีบทบาทอย่าง มากบนเส้นทางเศรษฐกิจของบ้านเรา **บทความนี้แสดง** ให้เห็นถึงการมีส่วนร่วมของกรมวิทยาศาสตร์ บริการในการแก้ปัญหาการกีดกันทางการค้าด้วย เหตุผลทางเทคนิคให้แก่ผู้ประกอบการของประเทศไทย

มาตรการกีดกันทางการค้าด้วยเหตุผลทาง เทคนิค (Technical Barrier to Trade:TBT) เป็นหนึ่งใน มาตรการที่มิใช่ภาษี ซึ่งมาตรการดังกล่าวในทางทฤษฎี กำหนดขึ้นเพื่อยกเลิกข้อจำกัดในส่วนที่ไม่เกี่ยวข้องกับ ภาษีให้หมดไป แต่ในความเป็นจริงประเทศไทยที่ได้เตรียม ทางการค้ามักสร้างข้อกีดกันบางอย่างขึ้นมาทดแทน เช่น ข้อจำกัดด้านกฎ ระเบียบทางเทคนิค และเกณฑ์ มาตรฐานต่างๆ เป็นเหตุให้เกิดมาตรการเพื่อเอื้อประโยชน์ แก่ประเทศของตน และมักส่งผลกระทบต่อผู้ประกอบ การของประเทศไทยค้าตั้งทางตรงและทางอ้อมให้มีภาระ ในด้านต่างๆ เพิ่มมากขึ้น ดังนั้นประเทศไทยค่าได้ทำความ ตกลงการกีดกันฯ เพื่อให้เกิดความเป็นธรรมและป้องกัน อุปสรรคซึ่งไม่จำเป็นต่อการค้าระหว่างประเทศ โดย ยึดหลักการที่ว่าต้องปฏิบัติเสมอภาค “ไม่เลือกปฏิบัติ” ไปร่วมกัน รวมทั้งต้องกำหนดให้มาตรฐานสากลเพื่อเป็น แนวทางในการกำหนดกฎระเบียบทางเทคนิค ให้มีการ ยอมรับกันและกัน ถึงแม้ผู้ประกอบการของหลายประเทศ จะให้ความสำคัญของการผลิตเป็นอันดับแรกก็ตาม แต่ การตรวจสอบเพื่อพิสูจน์ว่าสิ่งที่ผลิตได้นั้นมีคุณภาพ ได้มาตรฐานก็เป็นสิ่งที่สำคัญไม่ยิ่งหย่อนกว่ากันเลย

ดังนั้นการตรวจสอบเพื่อพิสูจน์ว่าสิ่งที่ผลิตได้นั้นมีคุณภาพ ได้มาตรฐานสากล ต้องอาศัยข้อมูลจากห้องปฏิบัติการ ที่ได้รับการรับรองฯ ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 เพื่อ สร้างหลักประกันคุณภาพ และคงไว้ซึ่งระบบคุณภาพ

กรมวิทยาศาสตร์บริการได้ให้ความสำคัญต่อ ข้อมูลหรือผลการทดสอบที่ถูกต้อง น่าเชื่อถือ ซึ่งข้อมูล เหล่านี้ต้องได้จากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองความ สามารถห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 โดยได้ดำเนินการเป็นหน่วยรับรองความสามารถห้อง ปฏิบัติการ และให้บริการทดสอบและสอบเทียบตาม มาตรฐานทั้งในและต่างประเทศ และได้รับการรับรองฯ ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 ... ผลิตภัณฑ์ ... รายการ การดำเนินการทั้งเป็นหน่วยรับรองฯ และหน่วยทดสอบ/ สอบเทียบ เป็นอิสระไม่มีขึ้นแก่กัน กล่าวคือในส่วนของ การรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบตาม มาตรฐาน ISO/IEC 17025 สำนักบริหารและรับรองห้อง ปฏิบัติการได้จัดทำระบบบริหารจัดการคุณภาพให้เป็น ไปตามข้อกำหนดในมาตรฐาน ISO/IEC 17011 : Conformity assessments for accreditation bodies accrediting conformity assessment bodies และได้รับการยอมรับร่วม (Mutual Recognition Arrangements,MRAs) จากองค์กร ภาคพื้นเอเชียแปซิฟิกว่าด้วยการรับรองห้องปฏิบัติการ (Asia Pacific Laboratory Accreditation Cooperation, APLAC) เมื่อเดือนพฤษภาคม 2549 เป็นสมาชิกลำดับที่ 24 จาก 33 หน่วยรับรอง ดังนั้นผลการทดสอบ ของห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองจากสำนักฯ จะได้รับการยอมรับจากประเทศสมาชิกทั้ง 19 ประเทศ และได้รับการยอมรับร่วมจากองค์กรระหว่างประเทศ ว่าด้วยการรับรองห้องปฏิบัติการ (International Laboratory Accreditation Cooperation, ILAC) ซึ่ง หมายถึงการได้รับการยอมรับจากประเทศสมาชิก ของ ILAC ในภูมิภาคอื่นด้วย



ภาพที่ 1 ตัวอย่างกิจกรรมการเป็นหน่วยรับรองฯ ของกรมวิทยาศาสตร์บริการ

ในส่วนการให้บริการทดสอบ/สอบเทียบตามมาตรฐานสากล กรมวิทยาศาสตร์บริการได้ให้บริการทดสอบ/สอบเทียบในผลิตภัณฑ์ต่างๆ หลายประเภท รวมหลายร้อยรายการ อาทิ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำ อุปกรณ์บริโภค น้ำทึบ อาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร ย่าง พลาสติก โลหะ เคมีภัณฑ์ ฯลฯ ดำเนินการโดยโครงการพิสิกส์และวิศวกรรม โครงการเคมี และโครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ ซึ่งทั้ง 3 โครงการได้จัดทั่วระบบคุณภาพตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 และได้รับการรับรองความสามารถ แล้วจาก 2 หน่วยรับรองฯ ของประเทศไทย ทำให้ผลทดสอบและสอบเทียบท่องกรุงวิทยาศาสตร์บริการในผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองฯ เป็นที่น่าเชื่อถือและได้รับการยอมรับในระดับสากล



ภาพที่ 2 ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ทดสอบ/สอบเทียบที่ได้รับการรับรองฯ ตามมาตรฐาน ISO/IEC17025

จากผลการดำเนินงานของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ทั้ง 2 แนวทางนี้ เป็นการช่วยแก้ปัญหาการถูกกีดกันทางการค้าด้วยเหตุผลทางเทคนิค นับเป็นงานที่มีความ

สำคัญและมีบทบาทมากต่อการจัดทำระบบการรับรองของประเทศไทย ทำให้มีประสิทธิภาพเป็นที่ยอมรับในระดับสากล และเกิดความน่าเชื่อถือในความแม่นยำของผลการทดสอบ เป็นการลดความลับเปลี่ยงทั้งเวลาและค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบซ้ำ ดังคำกล่าว “ทดสอบครั้งเดียว ยอมรับทุกที่” (test once accepted everywhere) ซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับภาคอุตสาหกรรมและหน่วยงานราชการอย่างยิ่ง ช่วยลดอุปสรรคการกีดกันทางการค้าด้วยเหตุผลทางเทคนิค ก่อให้เกิดประโยชน์แก่ผู้ประกอบการ ผลิตและ การค้าของไทยในตลาดโลก เพื่อรองรับความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมไทยในตลาดต่างประเทศ สร้างผลดีต่อการพัฒนาเศรษฐกิจการค้าส่งออก และเพิ่มประสิทธิภาพด้านการแข่งขันของประเทศไทยด้วย

สำหรับห้องปฏิบัติการหรือหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนรวมทั้งผู้สนใจทั่วไป สามารถขอรายละเอียดการให้บริการในส่วนการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการของประเทศไทย ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 โดยติดต่อที่หมายเลขโทรศัพท์ 0 2201 7132 หรือ โทรสาร 0 2201 7126 และในส่วนการให้บริการด้านทดสอบ/สอบเทียบ ติดต่อได้ที่โครงการพิสิกส์และวิศวกรรม โครงการเคมี และโครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ หมายเลขโทรศัพท์ 0 2201 7128 , 0 2201 7212 และ 0 2201 7183 ตามลำดับ หรือทางเว็บไซต์ กรมวิทยาศาสตร์บริการ <http://www.dss.go.th>

## จ ก ส า ร จ า บ ร บ

Technical barriers to trade. [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 10 พฤษภาคม 2549] เข้าถึงได้จาก [http://www.wto.org/English/tratop\\_e/bt\\_e/bt\\_e.htm](http://www.wto.org/English/tratop_e/bt_e/bt_e.htm)  
กรมวิทยาศาสตร์บริการกับการมีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาการกีดกันทางการค้าด้วยเหตุผลทางเทคนิค. ข่าวกรมวิทยาศาสตร์บริการ.  
วันที่ 27 ตุลาคม 2549.

ความสำคัญต่อระบบการตรวจสอบและรับรองต่อการค้าโลก. [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 10 พฤษภาคม 2549] เข้าถึงได้จาก [http://www.tisi.go.th/nac/nac19\\_t.html](http://www.tisi.go.th/nac/nac19_t.html)  
สมอ.กับเขตการค้าเสรี. [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 10 พฤษภาคม 2549] เข้าถึงได้จาก [http://www.tisi.go.th/FTA/index\\_t.html](http://www.tisi.go.th/FTA/index_t.html)



# ສັນກາຜະນີ

## ເຮືອງການສົ່ງຕັວອຢ່າງວິເຄຣະທີ່ ທດສອບ ດ້ານວິທີຍາສາສົດຮູ້ວິພາພ ດ້ານເຄມີ



ນະວັນສາງກວມວິທີຍາສາສົດຮູ້ວິພາພ ຈົບປັ້ນທີ່ 172 ກັນຍາຍັນ 2549 ໄດ້ມີການສັນກາຜະນີເກີ່ຽວກັບການສົ່ງຕັວອຢ່າງວິເຄຣະທີ່ ທດສອບ ດ້ານພຶສິກສີ ແລະ ວິສວກຈະວຸມ ໃນຈົບປັ້ນນີ້ໄດ້ມີການສັນກາຜະນີຕ່ອງຈາດນັບດັ່ງກ່າວເກີ່ຽວກັບການສົ່ງຕັວອຢ່າງວິເຄຣະທີ່ ທດສອບສົມບັດດ້ານວິທີຍາສາສົດຮູ້ວິພາພ ໂດຍຄຸນປີ້ງໜາ ອໝຣມນິຍົມ ຜູ້ອໍານວຍການໂຄງກາງວິທີຍາສາສົດຮູ້ວິພາພ ເປັນຜູ້ທີ່ສັນກາຜະນີ



ເຄື່ອງທດສອບກາດຄະນີໃນແບບອັດໂນມັຕີ ເພື່ອທດສອບໜີນິດແລະປົມານກາດຄະນີໃນອາຫານ

ວາງທີພົມ

ໂຄງກາງວິທີຍາສາສົດຮູ້ວິພາພມີບົງກາງວິເຄຣະທີ່ທດສອບ/ສອບເຖິງບົກປີ່ປະເທດ ອະໄວບ້າງ

ປີ້ງໜາ

ໂຄງກາງວິທີຍາສາສົດຮູ້ວິພາພມີບົງກາງວິເຄຣະທີ່ທດສອບ ອາຫານ ເຄື່ອງດື່ມ ອາຫາຮສັດວົງ ແລະ ພາຊະນະບວຮຸງ ອາຫານ ໂດຍມີທັງໝົດ 11 ປະເທດ ໄດ້ແກ່

1) ນໍ້າມັນແລະໄຂມັນບຣິໂກດ

2) ນມແລະຜົດກັດທົ່ນນມ

3) ນໍ້າແລະນໍ້າດື່ມ

4) ເຄື່ອງດື່ມ

5) ເຄື່ອງປຸງແຕ່ງຮສ

6) ອາຫາຮສຳເວົງຈູປແລະກົງສຳເວົງຈູປ

7) ອາຫາຮທີ່ວ່າໄປ

8) ສາຮເຄມີທີ່ໃໝ່ໃນອາຫານ

9) ອາຫາຮສັດວົງ

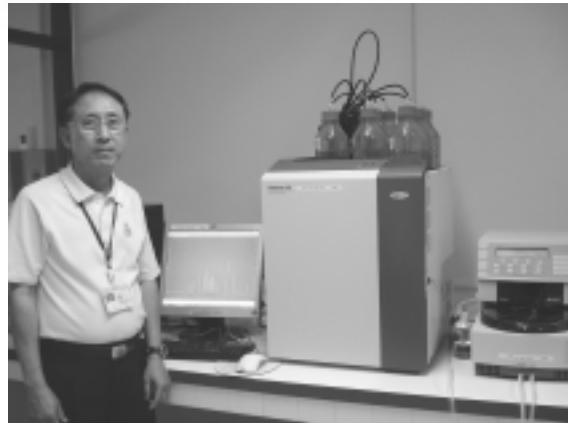
10) ພາຊະນະບວຮຸງ

11) ຜົດກັນທີ່ອື່ນ (ໄນ້ໃໝ່ອາຫານ) ເຊັ່ນ ສ່າເໜີ້າ ກາກນໍ້າຕາດ

ແລະ ຂະນະນີ້ໂຄງກາງວິທີຍາສາສົດຮູ້ວິພາພກຳລັງຢືນຂອງການຮັບຮອງຮະບບຄຸນພາພ ISO/IEC 17025 ກັບສຳນັກ

ມາດຮຽນທີ່ອັນປົງປົງດີການ ກຽມວິທີຍາສາສົດຮູ້ວິພາພພົມພົມ 14 ຜົດກັນທີ່ 52 ຢາຍການ

หารทิพย์ ปรีชา	ขอให้ยกตัวอย่างบริการวิเคราะห์ทดสอบ ที่สามารถให้บริการได้อย่างรวดเร็ว บริการทดสอบที่สามารถให้บริการได้อย่างรวดเร็วได้แก่ การทดสอบเชิงคุณภาพ การตรวจสุขอนามัยน้ำดื่ม ทางกายภาพและทางเคมีที่ไม่ยุ่งยาก เช่น หาค่าการละลายน้ำ หาค่าความเป็นกรด-ด่าง การหาปริมาณและน้ำหนักสุทธิ ถ้าเป็นการทดสอบเชิงปริมาณ ก็จะเป็นรายการทดสอบที่ไม่ต้องมีการเตรียมการทดสอบที่ชั้บชั้นอย่างยาก เช่น การหาค่าปริมาณน้ำอิสระ (water activity) เป็นต้น
หารทิพย์ ปรีชา	บริการวิเคราะห์ทดสอบ ที่สามารถให้บริการได้อย่างรวดเร็ว มีขั้นตอนอย่างไรบ้าง ตัวอย่างที่สามารถให้บริการทดสอบได้รวดเร็ว จะเป็นตัวอย่างที่มีรายการทดสอบไม่มากนัก และรายการทดสอบนั้นมีขั้นตอนการเตรียมตัวอย่างไม่ยุ่งยาก รวมทั้งรายการทดสอบที่สามารถทำการทดสอบหรือวัดได้โดย เช่น ทดสอบหาค่าความชื้นในตัวอย่างอาหารสัตว์ หรือ ทดสอบหาค่าปริมาณน้ำอิสระ (water activity) ในตัวอย่างลูกอม เป็นต้น
หารทิพย์ ปรีชา	ขอให้ยกตัวอย่างบริการวิเคราะห์ทดสอบที่มีขั้นตอนอย่างยาก และใช้เวลามาก การทดสอบที่มีขั้นตอนอย่างยากและใช้เวลามาก ได้แก่ การทดสอบเพื่อนำผลการทดสอบไปใช้ในการขอขึ้นทะเบียนตัวบอกราชวิทยาลัย กระบวนการคัดเลือกอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ทั้งนี้เนื่องจากอาหารแต่ละประเภทมีรายการทดสอบหลายรายการ เช่น นมและผลิตภัณฑ์นม และอาหารทารก จำนวน 88 รายการ/ตัวอย่าง วัตถุเจือปนอาหาร จำนวน 10 รายการ/ตัวอย่าง รายการทดสอบที่มีขั้นตอนอย่างยาก เช่น การทดสอบปริมาณใยอาหาร (dietary fiber) การทดสอบวิตามินทุกชนิด การทดสอบกรดอะมิโน ในส่วนของภาชนะบรรจุอาหาร จะเป็นรายการ การทดสอบอัตราการซึมผ่านไอน้ำของฟิล์มพลาสติก การทดสอบความปลดปล่อยของภาชนะบรรจุอาหารตามข้อกำหนดของยุโรป เช่น การเผยแพร่กระจายของภาชนะพลาสติกบรรจุอาหารในน้ำมันมะกอก ซึ่งตามวิธีมาตรฐานมีหลายขั้นตอนและแต่ละขั้นตอนต้องใช้เวลานาน
หารทิพย์ ปรีชา	ในปี พ.ศ.2549 มีผู้ใช้บริการวิเคราะห์ทดสอบ ประมาณกี่ราย บริการด้านใดที่มีผู้ใช้บริการมาก ในปี พ.ศ. 2549 โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ มีผู้เข้ามาใช้บริการจำนวน 2,468 ราย สำหรับบริการการทดสอบที่มีผู้ใช้บริการมาก เรียงตามลำดับ ได้แก่ อาหารสำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูป สารเคมีที่ใช้ในอาหาร นมและผลิตภัณฑ์นม น้ำและน้ำดื่ม อาหารทั่วไป อาหารสัตว์ เครื่องดื่ม สารเคมีที่ใช้ในอาหาร และภาชนะบรรจุอาหาร
หารทิพย์ ปรีชา	โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ มีวิธีการลดขั้นตอนในการตรวจวิเคราะห์อย่างไรบ้าง โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ มีการปรับปรุงการลดขั้นตอนการปฏิบัติงาน ตามข้อกำหนดมาตรฐาน ISO/IEC 17025 เพื่อความพึงพอใจของลูกค้า โดยมีการสำรวจความพึงพอใจของลูกค้า และนำข้อมูล มาวิเคราะห์ เพื่อกำหนดวิธีปฏิบัติและติดตามประเมินผล สำหรับแนวทางในการลดขั้นตอนการทดสอบที่โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพดำเนินการอยู่ ดัง
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ มีการบริหารจัดการ วางแผนการทำงาน ทั้งนี้การทดสอบแต่ละรายการจะมีขั้นตอนที่กำหนดเป็นมาตรฐาน ซึ่งผู้ปฏิบัติงานต้องปฏิบัติตาม สำหรับงานที่สามารถทำการทดสอบพร้อมกันได้ หรือระหว่างรอเวลาของการทดสอบอื่น เช่น การเฝ้าตัวอย่าง ก็สามารถดำเนินการทดสอบรายการอื่นระหว่างรอไปได้</li> <li>➤ มีการพัฒนาวิธีทดสอบ ใช้วิธีที่รวดเร็ว และ เป็นวิธีมาตรฐาน</li> <li>➤ มีการใช้ระบบอิเล็กทรอนิกส์ ในการจัดการงานด้านเอกสาร ตั้งแต่รับงานเข้า จนถึงออกรายงานผล การทดสอบให้ลูกค้า ซึ่งถ้าระบบดังกล่าวของ วศ. เสร็จสมบูรณ์ จะทำให้ลดขั้นตอนและระยะเวลาลงได้</li> </ul>



เครื่องทดสอบกรดไขมัน เพื่อควบคุมคุณภาพของน้ำมันและไขมันบริโภค

- ธารทิพย์ ปรีชา** ปัญหาอุปสรรคที่ทำให้การตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างไม่เสร็จตามกำหนดเวลา มีอะไรบ้าง  
ปัญหาของการทดสอบที่อาจจะไม่เสร็จตามกำหนดเดือนจาก  
➤ ใน การทำการทดสอบแต่ละตัวอย่างมีรายการทดสอบหลากหลาย ห้องปฏิบัติการที่ทำการทดสอบมี การทำงานร่วมกันหลายห้อง ต้องมีการรอผลการทดสอบแต่ละห้องเพื่อนำมารวมและสรุปผลออก เป็นรายงานให้ลูกค้า  
➤ ตัวอย่างที่ส่งมากทดสอบที่โครงการฯ มีความหลากหลายมาก บางผลิตภัณฑ์เป็นตัวอย่างที่ต้อง ทำการศึกษาข้อมูลก่อนทำการทดสอบ ซึ่งบางครั้งใช้เวลานานมาก ทำให้เสียเวลาในการรอคิวอยู่ อย่างมากมาย  
➤ ผลิตภัณฑ์บางประเภทไม่มีหน่วยงานที่รับทดสอบได้ เช่น การขอขึ้นทะเบียนตัวรับอาหารวัตถุเจือปน อาหาร ซึ่งส่วนใหญ่แล้วจะมาส่งตัวอย่างที่โครงการฯ ทำให้มีปริมาณตัวอย่างเป็นจำนวนมาก  
➤ บุคลากรไม่เพียงพอ บุคลากรที่มีอยู่ต้องปฏิบัติงานหลากหลายอย่าง ได้แก่ ทำการทดสอบและศึกษาวิจัย ในโครงการต่างๆ รวมทั้งต้องปฏิบัติงานอื่นๆ ที่ได้รับมอบหมาย  
➤ แนวโน้มของความต้องการในตลาดมีการเปลี่ยนแปลง ตั้งแต่ช่วงกลางปี พ.ศ.๒๕๔๙ จนถึงปัจจุบัน ตัวอย่างที่มีส่งมากให้ทดสอบมาก ได้แก่ วัตถุเจือปนอาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร ซึ่งโครงการฯ สามารถให้บริการทดสอบได้หลายรายการมากกว่าหน่วยงานอื่น อีกทั้งยังมีผู้สอบบัตรามาขอรับ สามารถให้บริการทดสอบเพิ่มขึ้นหลายเท่าตัวเมื่อเทียบกับช่วงก่อนหน้านี้  
➤ เครื่องมือที่ใช้ทำการทดสอบบางเครื่องใช้งานนาน เมื่อเครื่องเสียหรือขัดข้องบางครั้ง ต้องใช้อะไหล่ จากต่างประเทศ ซึ่งต้องรอนาน ทำให้ไม่สามารถทำการทดสอบได้อย่างต่อเนื่อง  
**ธารทิพย์ ปรีชา** ลูกค้าสามารถตรวจสอบข้อมูลการให้บริการทดสอบ รายการทดสอบ ค่าธรรมเนียมการทดสอบ ใบคำร้อง และ คำแนะนำในการส่งตัวอย่างได้ที่เว็บไซต์ <http://www.dss.go.th> หรือติดต่อสอบถามรายละเอียดที่ ฝ่ายบริหารงานทั่วไป ห้อง 400A ชั้น 4 อาคารทั้ว โทรศัพท์ 0-2201-7183-4 โทรสาร 0-2201-7181 โดย เจ้าหน้าที่พร้อมให้คำแนะนำ รวมถึงจัดทำใบเสนอราคาแจ้งให้ทราบโดยตรง ทั้งนี้โครงการฯ ได้จัดทำ คำแนะนำในการให้บริการในส่วนของโครงการฯ ซึ่งจะมีผลทำให้การส่งตัวอย่างเป็นไปได้อย่างสะดวก ตามมาตรฐานสากล และหากลูกค้ามีความประสงค์จะส่งตัวอย่างเป็นประจำหรืออย่างต่อเนื่อง ทางโครงการฯ ก็พร้อมที่จะให้บริการในด้านนี้ด้วย  
นอกจากนี้ การส่งตัวอย่างวิเคราะห์ ทดสอบสมบัติด้านเคมี เราได้ขอสัมภาษณ์ ดร.สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ ผู้อำนวยการโครงการเคมี



เครื่อง Gas Chromatography Mass Spectrometry สำหรับแยกและวิเคราะห์สารประกอบอินทรีย์

ธารทิพย์	โครงการเคมีบริการวิเคราะห์ทดสอบกีปะเกท อะโรบ้าง
ดร.สุทธิเวช	โครงการเคมีให้บริการทดสอบทางเคมี 6 กลุ่ม ได้แก่ 1. กลุ่มทดสอบโลหะและธาตุปริมาณน้อย ได้แก่ โลหะ กระดาษ สี สีเทียน ของเล่น ชิ้นส่วน อิเล็กทรอนิกส์ 2. กลุ่มทดสอบน้ำ ได้แก่ น้ำดื่ม น้ำแร่ น้ำผ่านกระบวนการทางอุตสาหกรรม น้ำบาดาล 3. กลุ่มทดสอบวัสดุและผลิตภัณฑ์การเกษตรเคมี ได้แก่ ปุ๋ยอินทรีย์ ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยน้ำ วัตถุดับในกระบวนการผลิตการเกษตร ยกเว้นสารร่วมแมลง 4. กลุ่มทดสอบสารเคมีและผลิตภัณฑ์ทางเคมี ได้แก่ วัตถุดับที่ใช้ในการผลิตทางอุตสาหกรรมเคมี น้ำยาทำความสะอาด เครื่องสำอาง ยาสีฟัน สนุ๊ฟ ผงซักฟอก 5. กลุ่มทดสอบเชื้อเพลิงและผลิตภัณฑ์ปิโตรเลียม ได้แก่ น้ำมันเชื้อเพลิง น้ำมันหล่อลื่น เชื้อเพลิง แอลกอฮอล์เชิง ถ่านหิน ฯลฯ 6. กลุ่มทดสอบผลิตภัณฑ์เซรามิก ได้แก่ จาน ชาม ถ้วย ช้อนและที่ร Wong วัตถุดับที่ใช้ในการผลิตเซรามิก เช่น อะลูมิเนียม ดินขาว ปูนขาว ฯลฯ
ธารทิพย์	บริการวิเคราะห์ทดสอบ ที่สามารถให้บริการได้อย่างรวดเร็วเมื่อขึ้นตอนอย่างไรบ้าง ขอให้ยกตัวอย่าง บริการวิเคราะห์ทดสอบ ที่สามารถให้บริการได้อย่างรวดเร็ว
ดร.สุทธิเวช	บริการวิเคราะห์ทดสอบ ที่สามารถให้บริการได้อย่างรวดเร็ว จะเป็นรายการทดสอบที่ไม่ยุ่งยาก และใช้เครื่องมือทดสอบเพียงอย่างเดียว ไม่ต้องมีการเตรียมตัวอย่าง ตัวอย่างเช่น - การทดสอบหาปริมาณโพแทสเซียมในปุ๋ย ใช้เวลา 2 วัน - การทดสอบหาปริมาณสารคลอรีนและปริมาณกรดหรือด่าง ใช้เวลา 2 วัน - การทดสอบ หาความกรวดด่าง ปริมาณคลอไรด์และฟอสฟेटในผลิตภัณฑ์น้ำดื่ม ใช้เวลา 2 วัน - การทดสอบหาความหนาแน่นและความหนืดในผลิตภัณฑ์เชื้อเพลิง ใช้เวลา 1 วัน
ธารทิพย์	บริการวิเคราะห์ทดสอบ ที่มีขั้นตอนยุ่งยากเพราะอะไ ขอให้ยกตัวอย่างบริการ วิเคราะห์/ ทดสอบ ที่มีขั้นตอนยุ่งยากและใช้เวลามาก การทดสอบที่มีขั้นตอนยุ่งยาก เริ่มตั้งแต่การเตรียมตัวอย่าง มีการทดสอบหลายรายการ และใช้วิธีทดสอบหลายวิธี ทำให้เสียเวลา many ตัวอย่างเช่น - การทดสอบคุณภาพของน้ำดื่ม เพื่อการบริโภค จำนวน 31 รายการ ตาม มอก. 257-2549 ต้องใช้เวลา 3 สัปดาห์ - การทดสอบสารทางด้านอินทรีย์เคมี ต้องมีขั้นตอนยุ่งยากเพื่อตรวจสอบพิสูจน์ว่าเป็นสารอะไ โดยใช้กระบวนการแยกสารแต่ละชนิดและตรวจพิสูจน์ โดยใช้เครื่องมือพิเศษ เช่น เครื่อง NMR spectrometer เครื่อง infrared spectrometer และเครื่อง mass spectrometer ซึ่งต้องใช้บุคลากรที่มีความสามารถ เนพาะทางและรู้วิธีใช้เครื่องมืออย่างถูกต้อง ต้องใช้เวลาทดสอบ 1 เดือน
ดร.สุทธิเวช	

		สำหรับงานทดสอบอื่นๆ ที่มีตัวอย่างเข้ามามากและมีเจ้าหน้าที่จำนวนจำกัด จะขอความร่วมมือจากกลุ่มงานอื่นเข้ามาช่วยเป็นกรณีไป
ดร.ธิพย์		ในปี 2549 มีผู้ใช้บริการวิเคราะห์ทดสอบ ประมาณกี่ราย บริการใดที่มีผู้ใช้บริการมาก
ดร.สุทธิเวช		ในปี 2549 โครงการเคมีมีผู้มาใช้บริการ จำนวน 4,650 ราย ราชการ 267 ราย วัสดุวิสาหกิจ 263 ราย เอกชน 4,120 ราย บริการทดสอบที่มีผู้ใช้บริการมาก ได้แก่ น้ำดื่ม น้ำมันหล่อลื่น ปุ๋ยเคมี แผ่นอะลูมิเนียม ผลิตภัณฑ์ครัวเรือน
ดร.ธิพย์		โครงการเคมีมีวิธีการลดขั้นตอนในการทดสอบตัวอย่าง อย่างไรบ้าง
ดร.สุทธิเวช		เรื่องการลดขั้นตอนในการทดสอบคงทำไม่ได้ทุกเรื่อง เพราะแต่ละรายการมีวิธีทดสอบเป็นมาตรฐานอยู่แล้ว แต่มีบางรายการสามารถลดระยะเวลาได้ เช่น การทดสอบปูอื้อ เดินเมื่อเวลา 3 วัน ปัจจุบันใช้เครื่องมืออัตโนมัติลดเวลาเพียง 1 วันเท่านั้น
		อีกวิธีหนึ่งที่นำมาใช้คือ การทำงานเป็นทีม เช่น การทดสอบน้ำดื่ม โดยให้เจ้าหน้าที่ทุกคนในกลุ่มแบ่งหน้าที่การทำงานและรับผิดชอบตัวอย่างร่วมกัน ซึ่งมีรายการทดสอบ 31 รายการ ทำให้สามารถทดสอบพร้อมกันหลายตัวอย่าง และมุ่งเน้นกันทำงานโดยทุกคนมีความสามารถได้หลายด้าน ทำงานแทนกันได้ใช้เวลาประมาณ 2 สัปดาห์ ขณะนี้ใช้การทำงานเช่นนี้ในการวิเคราะห์ทดสอบน้ำและแร่
		สำหรับการทดสอบสาร unkown แต่เดิมต้องใช้วิธีทดสอบเบื้องต้นหลายขั้นตอนทำให้เสียเวลา มาก ปัจจุบันลดขั้นตอนลงโดยใช้เครื่องมือพิเศษได้แก่เครื่อง NMR spectrometer เครื่อง infrared spectrometer เครื่อง Infrared Mass spectrometer ทำให้ทราบว่าตัวอย่างมีส่วนประกอบอะไรบ้าง และหาวิธีเหมาะสมในการหาปริมาณได้ ทำให้งานเสร็จรวดเร็วขึ้น
ดร.ธิพย์		ปัญหา อุปสรรคที่ทำให้การทดสอบตัวอย่างไม่เสร็จตามกำหนดเวลา มีอะไรบ้าง
ดร.สุทธิเวช		ปัญหา อุปสรรคที่ทำให้การทดสอบตัวอย่างไม่เสร็จตามกำหนดเวลา มักจะเกิดขึ้นในงานทดสอบด้านอินทรีย์เคมี เนื่องจากเจ้าหน้าที่ที่ชำนาญการเฉพาะด้านมีจำนวนจำกัด เมื่อเปลี่ยนไปกับจำนวนตัวอย่างที่เข้ามามีปริมาณมาก จึงจำเป็นต้องใช้วิธีการซองคิว และเพิ่มนักลากกรด้านนี้ให้มากขึ้น โดยลดงานบางส่วนที่ไม่จำเป็นลง และต้องใช้เวลาสอนงานไม่ต่ำกว่า 6 เดือน
		<b>วิธีแก้ไข</b>
		<ol style="list-style-type: none"><li>กำหนดปริมาณงานให้พอกับจำนวนเจ้าหน้าที่ที่มีอยู่ ถ้าปริมาณงานมากจะขอให้ลูกค้ารอคิวหรือติดต่อมาใหม่</li><li>แจ้งให้ลูกค้าทราบเป็นระยะๆ ภายใน 1 เดือน ถ้ายังไม่สามารถทดสอบได้จะขอคืนตัวอย่างไปก่อน</li><li>ในบางกรณี ถ้ามีตัวอย่างเข้ามาใหม่ และเป็นรายการที่กำลังดำเนินการอยู่ สามารถแทรกเข้าไปในกระบวนการทดสอบได้ เพื่อลดระยะเวลาในการทดสอบบางส่วน</li><li>ไม่ให้เจ้าหน้าที่รับงานที่ไม่มีวิธีทดสอบที่แน่นอน และไม่สามารถแจ้งกำหนดเวลาได้ชัดเจน</li><li>สำหรับงานทดสอบด้านอินทรีย์เคมีไม่สามารถรับงานด่วนพิเศษได้</li></ol>
ดร.ธิพย์		มีข้อแนะนำลูกค้าในการส่งตัวอย่างอย่างไร
ดร.สุทธิเวช		จากแบบสอบถามความพึงพอใจของลูกค้า พบว่าลูกค้าส่วนใหญ่มีความพอใจในการบริการของโครงการเคมี เพื่อความสะดวกขอให้ลูกค้าเปิดเว็บไซต์ของกรมวิทยาศาสตร์บิการ www.dss.go.th จะทราบรายการทดสอบที่ให้บริการ และค่าธรรมเนียมการทดสอบ หรือโทรศัพท์มาที่ฝ่ายธุรการของโครงการเคมี โทร. 0-2201-7311-2 เพื่อขอทราบรายละเอียดเกี่ยวกับตัวอย่างที่จะนำมาทดสอบและตรวจสอบว่าทดสอบได้หรือไม่ เนื่องจากการทดสอบด้านเคมีหลากหลายวิธี จึงจำเป็นต้องทราบวิธีทดสอบและเครื่องมือที่ใช้ก่อนดำเนินการ มิฉะนั้นจะทำให้งานล่าช้า และต้องรอผลการทดสอบนาน นอกจากนี้ลูกค้าสามารถ download คำร้องได้จากเว็บไซต์

# บ่าวทัวร์ไปในวันดี



นายกรัฐมนตรี เยี่ยมชมผลงาน วศ. พล.อ.สุรย์ทิช จุลานนท์ นายกรัฐมนตรีฯ และคู่สมรส เยี่ยมชมผลงานเครื่องดื่มน้ำสมุนไพร ของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ในงานกิจกรรมเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ เมื่อวันที่ 17 มกราคม พ.ศ. 2549 และเนื่องในมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 80 พรรษา ซึ่งจัดโดยคู่สมรสคุณรัฐมนตรี ณ บริเวณท้องสนามหลวง



วศ.ร่วมจัดนิทรรศการแบบคิดเห็นเส้นทางสายวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี ศ.ดร.ยงยุทธ ยุทธวงศ์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นประธานเปิดงานนิทรรศการคนคิดเห็นเส้นทางสายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เมื่อวันที่ 17 มกราคม พ.ศ. 2550 น. ณ ห้องประชุมจังหวัดเชียงใหม่ ตามโครงการปลูกฝังปัญญาเยาว์ บำรุงฝ่าปัญญาเยาว์ โดยกรมวิทยาศาสตร์ บริการได้นำผลงานร่วมจัดนิทรรศการ “การบ่มเพาะความรู้ที่ยั่งยืน” เนื่องที่จัดแสดง ได้แก่ ขุมทรัพย์ทางปัญญาสำหรับเยาวชน น้ำยาล้างจาน สมุนไพร ปันดินให้เป็นดาว การเพ้นท์สีและการหล่อแบบภาคภูมิ วิทยาศาสตร์ กระดาษรีไซเคิลเพื่องานหัตถกรรมและการผลิตภาพพิมพ์ ต่อการเปลี่ยนแก้ววิทยาศาสตร์ เชลล์ไฟฟ้าพลไม้ ขี้ผึ้งสมุนไพร การรับความหวานและความเป็นกรดด่างในเครื่องดื่ม ถ่านผลไม้ดูดกลืนและประดับตกแต่ง และดร.วิทย์ตัวน้อยกับห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ ณ บริเวณกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ

# ບ້າວກົ່ວໄປໃນວັດ.



**ວ.ສ. ເປັນຄູນຍິ & SPTN ແນ້ນບໍລິການຄອບຄຮັບສະຫງົບຜ່ານ** ແລະໄຊ້ຮັບ MRA ຕ.ດຣ.ຍົງຍຸທອ ຍຸທອວົງສີ ຮົມຕ.ວທ. ໄດ້ເປັນປະການແລ້ວຂ່າວ່ວມກັນ ນາຍຂໍ້າວຸພີ ເລາວເລີດ ອົບດີການ ວິທາຍາຄາສົດທິບໍລິການ ແລ້ວຂ່າວກະທຽບວິທີ່າ ເດືອນໜ້າເປີດຄູນຍິ SPIN ແນ້ນບໍລິການຄອບຄຮັບສະຫງົບຜ່ານ ແລະ ພົມບໍລິກັນທີ່ໃນທີ່ເຕີຍ ໂດຍການວິທາຍາຄາສົດທິບໍລິການໄດ້ຈັດຕັ້ງ ໂຄງການເຄືອຂ່າຍວັດກອນບໍລິການ ແລະ ພົມບໍລິກັນທີ່ (SPIN) ໂຄງການຄູນຍິບໍລິການເຄືອຂ່າຍຝຶກອົບມເຂີງປົງປັບຕິການ ແລະ ມ່ວນຍິ ຮັບອັນການທ້ອງປົງປັບຕິການຂອງການວິທາຍາຄາສົດທິບໍລິການ ໄດ້ຮັບການ ຍອນຮັບຮ່ວມຈາກອົງຄໍກະທຽບວ່າງປະເທດວ່າດ້ວຍ ການຮັບຮອງທ້ອງ ປົງປັບຕິການ (ILAC MRA) ລັ ທັນໂຄງ ຂັ້ນ 1 ອາຄາຣພະຈອນເກົ່າ ກະທຽບວິທາຍາຄາສົດທິ

**ວ.ສ. ຮັບກັບໄປໂຄເທດກຳໂຄງການສັບສະນູນແລະໄກ້ກຳປົກມາຮະບນ ຄຸນກາຫຼັກອ່າຄຸມສາຫະກອນອາຫານສ່ວນອອກ ຕ.ດຣ.ຍົງຍຸທອ ຍຸທອວົງສີ ຮັມນູນຕີ ວ່າການກະທຽບວິທາຍາຄາສົດທິບໍລິການໃນໄລຍ້ ເປັນປະການແດລງຂ່າວ “ຜົມການດຳເນີນງານໂຄງການສັບສະນູນແລະໄກ້ກຳປົກມາຮະບນ GMP/HACCP” ແລະ ມອບປະການນິຍັບຕໍ່ຮັບອັນການ GMP/HACCP ກຳເຊິ້ນປະກອບກາຮົດສາຫະກອນອາຫານ ຈຳນວນ 26 ຮາຍ ໂດຍມີ ນາຍຂໍ້າວຸພີ ເລາວເລີດ ອົບດີການວິທາຍາຄາສົດທິບໍລິການ ກລ່າວຮ່າຍງານ ລັ ໂຮງຮ່ານມີຮາເຄີລ**



**ວ.ສ. ນອບໜ້ານສື່ອຮອງຄວາມສາມາດກ້ອອນປົງປັບຕິການກົດສົບ** ນາຍຂໍ້າວຸພີ ເລາວເລີດ ອົບດີການວິທາຍາຄາສົດທິບໍລິການ ເປັນປະການ ນອບໜ້ານສື່ອຮອງໃຫ້ແກ່ທ້ອງປົງປັບຕິການກົດສົບ ບຣິ່ນທັກສອນ ໂຄງການ ແລ້ວຮ່າຍວ່ອງ ຈຳກັດ ບຣິ່ນທັກສອນ ແລະ ອາຫານ ຈຳກັດ ບຣິ່ນທັກສອນ ເຊົ່າວິສີ່ຕໍ່ເອົ້າເຊີ້ນລາບອ ຮາຫວຸ່ນ ຈຳກັດ ຄູນຍິປົງປັບຕິການດ້ານລົງແວດລ້ອມ ຄະນະການຈັດການສິ່ງ ແວດລ້ອມ ນາງວິທາຍາລັຍສົງຂາລານຄຣິນທີ່ ບຣິ່ນທັກສອນ ກຽນສປອຕ ຈຳກັດ (ໄຮງໝາງສັນສົດ) ບຣິ່ນທັກສອນ ເຄ.ເອັນ.ພ.ໄປໂຄເທດ ຈຳກັດ ຮ່ວມ 6 ຮາຍ ລັ ທ້ອງປະໜຸນ ຂັ້ນ 3 ອາຄາຣວິຈີໂຍື ກະທຽບວິທາຍາຄາສົດທິ



**ສກັນຄົກາເຄມືປົງປັບຕິຮອນ 69 ປີ ສໍານັກພັນນາຄັກຢາກພັນ** ນັກວິທາຍາຄາສົດທິບໍລິການ ຮ່ວມກັບສາມາຄົມສົມບໍລິກັນທີ່ເກົ່າເຄມືປົງປັບຕິ ຈັດພື້ນຖານທີ່ເກົ່າເຄມືປົງປັບຕິເນື່ອງໃນວັນຄຣບອນ 69 ປີ ຂອງກາສັດປານາສຳຄັນ ສົການເຄມືປົງປັບຕິ ການວິທາຍາຄາສົດທິບໍລິການ ຊື່ ດຣ.ຕ້ວ້າ ລພານຸກາມ ອົບດີການວິທາຍາຄາສົດທິບໍລິການໄດ້ເປັນພື້ນຖານທີ່ເກົ່າເຄມືປົງປັບຕິ ເພື່ອພົມບໍລິກຸລາກຮ່ານເຄມືປົງປັບຕິ ໂດຍມີນາຍຂໍ້າວຸພີ ເລາວເລີດ ອົບດີການວິທາຍາຄາສົດທິບໍລິການ ຂ້າຮ່ວມພື້ນຖານທີ່ເກົ່າເຄມືປົງປັບຕິ ເພື່ອພົມບໍລິກຸລາກຮ່ານເຄມືປົງປັບຕິ ເພື່ອຮ່ວມມື້ນ ແລະ ເພື່ອຮ່ວມມື້ນ ການວິທາຍາຄາສົດທິບໍລິການ



**ວ.ສ. ລອບນັບທີ່ກົດວິທີ່ກົດສົບ** ນາຍຂໍ້າວຸພີ ເລາວເລີດ ອົບດີການວິທາຍາຄາສົດທິບໍລິການ ລວມນັບທີ່ກົດວິທີ່ກົດສົບ ຕ.ດຣ.ປິຍະວັດ ບຸນ-ຫຼັງ ຜູ້ດຳນວຍການສຳເນົາກັບການກົດວິທີ່ກົດສົບ ໃນພົມບໍລິການ ບັນທຶກຄວາມຮ່ວມມື້ນໂຄງການວິທີ່ກົດວິທີ່ກົດສົບ ຊື່ ດຣ.ຕ້ວ້າ ລພານຸກາມ ສິ່ງໂຄງການນີ້ເປັນ ຄວາມຮ່ວມມື້ນມື້ນທີ່ມີວິທີ່ກົດວິທີ່ກົດສົບ ເພື່ອພົມບໍລິກຸລາກຮ່ານເຄມືປົງປັບຕິການ ຂ້າຮ່ວມພື້ນຖານທີ່ເກົ່າເຄມືປົງປັບຕິ ເພື່ອຮ່ວມມື້ນ ແລະ ເພື່ອຮ່ວມມື້ນ ການວິທາຍາຄາສົດທິບໍລິການ ໂດຍໃນຮະຍະແຮກຈະເນັດເຄືອນມື້ນ ສໍາຫຼັບອຸທະກອນນາຍາກແລະ ພລາສົດທິກ ລັ ທ້ອງປະໜຸນ ຂັ້ນ 6 ອາຄາຣຕ້ວ້າ ລພານຸກາມ ການວິທາຍາຄາສົດທິບໍລິການ

# บ่าวทัวไปในดี.



วศ. ร่วมงานมหกรรมท่องเที่ยวสวนโลกเฉลิมพระเกียรติฯ ราชพฤกษ์ 2549 นายชัยวุฒิ เลาวเลิศ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ ต้อนรับ ศ.ดร.ยงยุทธ ยุทธอรุณ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ เยี่ยมชมผลงานของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ที่นำไปร่วมแสดงในงานมหกรรมพิชลวนะโลกาเฉลิมพระเกียรติฯ ราชพฤกษ์ 2549 ณ จังหวัดเชียงใหม่



วศ. นำผลงานร่วมแกลงข่าวงาน Techno Mart 2006 กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้นำเครื่องอัตโนมัติสำหรับห้องแม่เหล็กไฟฟ้า แบบติดตั้งบนผู้ติดตั้ง และเครื่องลอกบาร์โค้ด ที่สามารถอ่านบาร์โค้ดที่ติดตั้งบนผู้ติดตั้ง รวมจัดแสดงในงาน แกลงข่าวการจัดงาน Techno Mart 2006 ณ อาคารพระจอมเกล้า กระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ

วศ. ร่วมประชุมบูรณาการงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี นางรุ่งอรุณ วัฒนาวงศ์ ผู้อำนวยการสำนักเทคโนโลยีชุมชน ร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ “การบูรณาการงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในโลหะสูญญากาศ จังหวัดภาคใต้ตอนบน กกลุ่มที่ 3 (ภูเก็ต พังงา กระบี่)” เพื่อรับฟังข้อมูลความต้องการของกลุ่มจังหวัด ข้อคิด ปัญหา อุปสรรค ความต้องการของกลุ่มจังหวัด ซึ่งในอนาคต วศ.จะได้จัดทำโครงการ/กิจกรรมนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของ วศ.ในสาขาต่างๆ ไปขยายพัฒนาและบูรณาการร่วมกับจังหวัดต่อไป พร้อมกันนี้ วศ.ได้จัดบูรณาการ “วศ.พัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี” ณ โรงแรมรอยัลภูเก็ตซิตี้ ภูเก็ต



วศ. ส้อนรับผู้ตรวจประเมินผลการปฏิบัติงาน นายชัยวุฒิ เลาวเลิศ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ ต้อนรับคณะผู้ตรวจประเมินผลการดำเนินงานตามคำวารบุรังการปฏิบัติการราชการ วศ. ประจำปีงบประมาณ 2549 ณ ห้องประชุม ชั้น 6 อาคารด้วย ลพนกุรุรัตน์ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



วศ. จัดแสดงผลงานวันเทคโนโลยีไทย กรมวิทยาศาสตร์บริการ นำผลงานไปร่วมแสดงในนิทรรศการงาน “Techno Mart 2006” เนื่องในวันเทคโนโลยีไทย ประจำปี 2549” ซึ่งเป็นงานที่ผู้ผลิตเทคโนโลยีไทยมืออาชีพนับประจกการโดยตรง ซึ่งวัดถูกประสงค์ของการจัดงานครั้งนี้ เพื่อร่วมพัฒนาเทคโนโลยี ลดการนำเข้า สร้างขีดความสามารถ แลเพื่อการพัฒนาของประเทศไทย ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุม ไบเทค บางนา กรุงเทพฯ เมื่อวันที่ 20-22 ตุลาคม 2549

# ຂ້າວກົວໄປໃນດັ.



5 ນໍບ່ຍໜານຮ່ວມປະຊຸມໂຄຣອກກາຮ່າບບກະບວນກາຮ  
ເລີດຜົດກັນທີເຊົາມີ ນາຍຊ້າງວູພື ເລາວເລີດ ອີບດີກຣມວິທະຍາສາສຕ່  
ບຣິກາຮ ໄດ້ເຂົ້າວ່ວມປະຊຸມກັບຫ່ວຍໜານສໍານັກງານພັດມາວິທະຍາສາສຕ່  
ແລະເທັກໂນໂລຢີ ສັດບັນວິຈີຍວິທະຍາສາສຕ່ແລະເທັກໂນໂລຢີ ກຽມສົງເລົວມ  
ອຸທສາກກຣມ ຈຸ່າລັງກຣ່ວມທີ່ກວາມຮ່າຍ ເກີຍວັກກາຮລົງນາມບັນທຶກ  
ຂຶ້ອຕກລົງຈຳປັງໂຄຣອກກາຮພັດມາຮະບບກະບວນກາຮເລີດຜົດກັນທີເຊົາມີ  
ຝຶງຈັດໂດຍຄູນຍໍສົງເລົວມສິລປາປະຫວ່າງປະເທດ ດນ ໂຮງແຮມສາຍານເຊີ້

ວ.ສ. ລອງນາມບັນທຶກຄວາມຮ່ວມມືອກັນສມາຄນວິທະຍາສາສຕ່  
ແລະເທັກໂນໂລຢີກາອງອາຫາຮແໜ່ງປະເທດໄທ ນາຍຊ້າງວູພື ເລາວເລີດ  
ອີບດີກຣມວິທະຍາສາສຕ່ບຣິກາຮ ລອງນາມບັນທຶກຄວາມຮ່ວມມືອໃນ  
ກາຮຕໍ່ເນີນງານຮ່າງກວມວິທະຍາສາສຕ່ບຣິກາຮ ກັບ ສມາຄນ  
ວິທະຍາສາສຕ່ແລະເທັກໂນໂລຢີທາງອາຫາຮແໜ່ງປະເທດໄທ ດນ  
ຫັ້ອງປະຊຸມ ຂັ້ນ 6 ອາຄາຣຕ້ວ່າ ກຣມວິທະຍາສາສຕ່ບຣິກາຮ



ວັນຄລ້າຍວັນສັກປາ ວ.ສ. ນາຍຊ້າງວູພື ເລາວເລີດ ອີບດີກຣມວິທະຍາສາສຕ່ບຣິກາຮ  
ພ້ອມດ້ວຍ ຊໍາຮາຍກາຮ ລູກຈ້າງ ແລະຊໍາຮາຍກາຮບໍານາງຸມວິທະຍາສາສຕ່ບຣິກາຮ ຮ່ວມພື້ນ  
ທຳບຸນຍືເລັ້ງກັດທາຫາພຣະລົງຂໍ ເນັ້ນໃນວັນຄລ້າຍວັນສັກປາປາມ ວ.ສ. 30 ມັງກອນ 2550 ແລະ  
ເປັນປະຮານໃນພື້ນເປີດອຸນສ່ວງເຮົ້າ ດຣ.ຕ້ວ ລພານຸກຣມ ແລະປິດປ້າຍອາຄາຣຕ້ວ່າ ລພານຸກຣມ  
ດນ ຜ້າວັກສາຄະນະສັກນະກົດ ກຣມວິທະຍາສາສຕ່ບຣິກາຮ ແລະປິດຖືພາ ວ.ສ.ເກມສີ



2550

# ซอสมะเขือเทศ... ซอสสwy... มากคุณค่า....

กลลกกาณจนี จกกาณจนี

◎ วามนิยมในการบริโภคซอสมะเขือเทศในปัจจุบันสังเกตได้จากในร้านอาหารสำหรับวัยรุ่นยุคหนึ่งหรือร้านอาหารฟ้าสต์ฟู้ดจะมีซอสมะเขือเทศ หรือ เคตซัปมะเขือเทศ (TOMATO KETCHUP) เป็นเครื่องปรุงรสยอดนิยมสำหรับอาหารหลายชนิด เช่น ไก่ทอด มันฝรั่งทอด แฮมเบอร์เกอร์ พิซซ่า เป็นต้น ความนิยมในการรับประทานซอสมะเขือเทศในเมืองไทยเป็นผลสืบเนื่องมาจากความนิยมในการรับประทานอาหารฟ้าสต์ฟู้ดที่แพร่หลายไปทั่วโลก มีการสำรวจพบว่าในครัวของชาวอเมริกันร้อยละ 97 มีซอสมะเขือเทศเป็นเครื่องปรุงหลักโดยเฉพาะเด็กๆ รับประทานซอสมะเขือเทศมากกว่าผู้ใหญ่ถึงร้อยละ 50 เพราะรสชาติที่ถูกใจและสีสดใสถึงแม้ว่าเราจะรับประทานซอสมะเขือเทศตามความนิยมหรือความชอบส่วนตัว แต่อาจไม่รู้ว่าซอสมะเขือเทศมีคุณค่าดีๆ ที่น่ารับประทาน เพราะเหตุใดซอสมะเขือเทศจึงเป็นเครื่องปรุงรสที่มีคุณค่าเป็นที่ถูกใจของคนทุกชาติทุกวัย เป็นสิ่งที่น่าสนใจอย่างยิ่ง

ซอสมะเขือเทศมีประวัติการผลิตและบริโภคมาอย่างนานตั้งแต่ ศตวรรษที่ 17 ที่มีการใช้มะเขือเทศมาหมักดองเป็นเครื่องปัจจุบัน และในศตวรรษที่ 19 ซอสมะเขือเทศเป็นที่รู้จักในนาม Tomato Soy ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับในปัจจุบันมาก จนกระทั่งบริษัท เอฟ แอนด์ เจ ไฮนซ์ (F. & J. Heinz Company) ในประเทศสหรัฐอเมริกาได้เริ่มทำธุรกิจซอสมะเขือเทศเป็นแห่งแรก และได้พัฒนาจนปัจจุบันเป็นบริษัทผลิตซอสมะเขือเทศที่มีชื่อเสียงและมีกำลังการผลิตมากที่สุดในโลก ซอสมะเขือเทศมีส่วนประกอบหลักได้แก่ มะเขือเทศหรือมะเขือเทศเข้มข้น และอาจเติมส่วนประกอบอื่น เช่น เกลือ น้ำส้มสายชู เครื่องเทศ น้ำตาล เป็นต้น แล้วผ่านกระบวนการผลิตโดยใช้ความร้อนก่อนหรือหลังการปิดภาชนะบรรจุให้เพียงพอที่จะทำลายหรือยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่อาจก่อให้เกิดโรค

การให้ความร้อนแก่ซอสมะเขือเทศในกระบวนการผลิตทำให้ซอสมะเขือเทศมีสารอาหารที่สำคัญเพิ่มขึ้นโดยสังเกตจากตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของซอสมะเขือเทศสดและซอสมะเขือเทศดังนี้

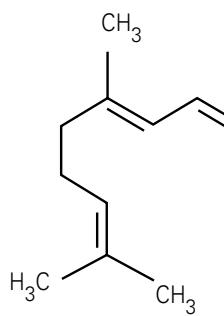
ตารางที่ 1 แสดงค่าพลังงานและสารอาหารในซอสมะเขือเทศและผลมะเขือเทศ

Nutrient (per 100 g)	Ketchup	Low sodium Ketchup	Tomatoes, year-round
<u>Energy</u>	100 kcal 419 kJ	104 kcal 435 kJ	18 kcal 75 kJ
<u>Water</u>	68.33 g	66.58 g	94.50 g
<u>Protein</u>	1.74 g	1.52 g	0.88 g
<u>Fats</u>	0.49 g	0.36 g	0.20 g
<u>Carbohydrates</u>	25.78 g	27.28g	3.92 g
<u>Sodium</u>	1110 mg	20 mg	5 mg
<u>Vitamin C</u>	15.1 mg	15.1 mg	12.7 mg
<u>Lycopene</u>	17.0 mg	19.0 mg	2.6 mg

ที่มา : USDA National Nutrient Database for Standard Reference

จากตารางแสดงให้เห็นว่า ปริมาณไลโคพีน ในซอสมะเขือเทศมีปริมาณสูงกว่ามะเขือเทศสด ทั้งนี้เนื่องจาก ไลโคพีน เป็นสารให้สีในกลุ่มแครอทีนอยด์ที่ละลายได้ในน้ำมัน (natural fat-soluble pigment) และจะมีปริมาณเพิ่มมากขึ้นเมื่อผ่านกระบวนการให้ความร้อน และการปั่นอาหารด้วยน้ำมัน

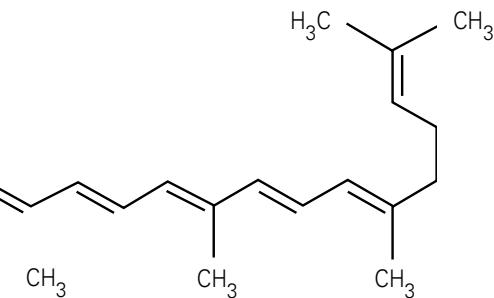
ไลโคพีน (Lycopene หรือ psi-carotene) นอกจากจะพบในมะเขือเทศแล้วยังพบใน แตงโม เชอร์ อุ่น มะลากอก เป็นต้น ไลโคพีนเป็นสารละลายน้ำได้ในไขมันและไม่ละลายในน้ำ มีสูตรโมเลกุลคือ  $C_{40}H_{56}$  มวลโมเลกุล 536.88 แม้ว่าจะอยู่ในตระกูลแครอทีนอยด์ แต่ไลโคพีนไม่แสดงสมบัติของวิตามิน เอ หรือ เป็นสารตั้งต้นของการสร้างวิตามิน เอ (provitamin A) ในร่างกาย



โครงสร้างโมเลกุลของไลโคพีน

ที่มา: [http://www.pdrhealth.com/drug\\_info/nmdrugprofiles/nutsupdrugs/lyc\\_0165.shtml](http://www.pdrhealth.com/drug_info/nmdrugprofiles/nutsupdrugs/lyc_0165.shtml)

ไลโคพีนเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ทำหน้าที่เป็นสารต้านอนุมูลอิสระ (antioxidant) โดยปกติร่างกายจะมีระบบป้องกันเพื่อยับยั้งและลดลายฤทธิ์ของอนุมูลอิสระ 2 ระบบหลัก คือระบบที่อาศัยเอนไซม์ โดยมีชาตุลักษณะ ท่องแท้ แมลงกานีส หรือราตุชีลีเนียมเป็นองค์ประกอบ ส่วนอีกระบบที่օรงค์ประกอบที่อาศัยสารที่ไม่ใช่เอนไซม์ เช่น วิตามินอี วิตามินซี เบต้า-แคโรทีน และสารกันเสื่อมในอาหาร ในกรณีที่ร่างกายมีอนุมูลอิสระเกินกว่าที่ระบบป้องกันทั้งสองระบบจะควบคุม ไว้ได้ เชลด์และส่วนประกอบของเชลด์ในบริเวณนั้นจะถูกทำลายหรือเปลี่ยนรูปแบบ จากข้อมูลการศึกษาวิจัยบ่งชี้ว่าอนุมูลอิสระมีความสัมพันธ์กับปัญหาสุขภาพทั้งที่เป็นภาวะเจ็บป่วยและภาวะเสื่อม ภาวะเจ็บป่วย เช่น การอักเสบ การทำลายเนื้อเยื่อ ภาวะได้รับออกซิเจนเกิน ส่วนภาวะเสื่อมได้แก่ โรคมะเร็ง โรคหัวใจและหลอดเลือด ต้อกระจกในผู้สูงอายุ ดังนั้น ข้อแนะนำข้อหนึ่งจากสถาบันที่เกี่ยวข้องในประเทศไทยคือ ประเทศในทวีปยุโรป และประเทศไทยปั่น ในการป้องกันโรคมะเร็ง คือ การเพิ่มการบริโภคอาหารที่มีสารต้านอนุมูลอิสระจากการศึกษาวิจัยพบว่าผู้ชายที่รับประทานอาหารที่มีส่วนประกอบของซอสมะเขือเทศและผลิตภัณฑ์จากมะเขือเทศ 10 ครั้งต่อสัปดาห์ จะมีความเสี่ยงต่อการเป็น



มะเร็งที่ต่อมลูกหมากลดลงร้อยละ 35 สำหรับผู้หญิง การศึกษาระดับไลโคพีนในตัวอย่างเนื้อเยื่อทรวงอกจากผู้หญิงซึ่งได้สารอาหารนี้ปริมาณมาก จำนวน 109 คนพบว่ามีความเสี่ยงต่อการเติบโตของมะเร็งเต้านมน้อยกว่าผู้หญิงที่ไม่ได้รับไลโคพีน จากผลงานการศึกษาจำนวน 72 ฉบับ พบว่า 57 ฉบับรายงานความสัมพันธ์ของปริมาณไลโคพีนในเลือดที่สูงขึ้นกับปริมาณที่ลดลงของอัตราเสี่ยงในการเกิดมะเร็งต่างๆ และในจำนวนนี้ 35 ฉบับให้ผลที่เป็นนัยสำคัญทางสถิติ โดยประสิทธิภาพการป้องกันของไลโคพีนมีผลสูงสุดในโรคมะเร็งต่อมลูกหมาก มะเร็งปอด และมะเร็งกระเพาะอาหาร นอกจากนี้มีการศึกษาถึงผลของไลโคพีนต่อการป้องกันและการลดการเกิดโรคหัวใจ



จากข้อมูลข้างต้นแสดงให้เห็นว่า ซอสมะเขือเทศ นอกจากจะเพิ่มรสชาติอาหารแล้ว ยังมีสารอาหารที่มีคุณค่าจากไลโคพีน ออย่างไรก็ตามซอสมะเขือเทศยังมีส่วนผสมของเกลือและน้ำตาล หากบริโภคมากเกินไปก็อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ โดยเฉพาะในเด็กที่อาจชอบรับประทานซอสมะเขือเทศกับอาหารฟاستฟู้ดก็อาจได้รับคุณค่าทางอาหารไม่ครบถ้วน ได้รับเกลือและน้ำตาลสูงเกินไปทำให้เป็นโรคอ้วน และทำให้มีแนวโน้มสูงที่จะเป็นโรคอื่นๆ เนื่องจากทุพโภชนาการได้ ซอสมะเขือเทศที่มีคุณภาพไม่ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หรือสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ก็อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้เช่นกัน โดยเมื่อไม่นานมานี้ อย. ได้ออกประกาศเตือนประชาชน ว่ามีการตรวจสอบช่องทางหรือช่องทางอื่นๆ ที่มีปริมาณโซเดียมสูง เช่น ตับกัว สารหมู ครัวเมี่ยม สังกะสี เป็นต้น มา กกว่าระดับที่ยอมรับได้ จะอาจทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค ซึ่งปกติซอสที่นำมาใช้สำหรับเย็นตาโฟมีทั้งซอส แบ่งใส่ ซอสที่ทำจากเต้าหู้ และซอสมะเขือเทศ ซึ่งซอสทุกประเภทสามารถใช้บริโภคได้ปลอดภัย ถ้าควบคุมคุณภาพให้ได้ตามข้อกำหนดของ อย.

สำหรับมาตรฐานของซอสมะเขือเทศในบ้านเรา มีเกณฑ์คุณภาพที่กำหนด บริษัทของแข็งทั้งหมด ความแนบแน่นและลักษณะข้อบกพร่องทางกายภาพ ส่วนเกณฑ์คุณภาพด้านความปลดภัยจะกำหนด ปริมาณตะไคร้ ทองแดง สารหมู และดีบุก รวมทั้ง จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการเสื่อมเสีย หรือทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามมาตรฐานหรือห้ามพบแล้วแต่กรณี ดังนั้นเพื่อความปลอดภัยในการบริโภคซอสมะเขือเทศควรเลือกซื้อ ซอสมะเขือเทศที่มีเครื่องหมาย อย. หรือ มอก. เพราะเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการตรวจสอบแล้วว่ามีคุณภาพตามมาตรฐานและปลอดภัยสำหรับการบริโภค

กรมวิทยาศาสตร์บริการเป็นหน่วยงานของรัฐที่ให้บริการวิเคราะห์ทดสอบผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศ ตามมาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หากท่านสนใจส่งตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์หรือต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติม สามารถติดต่อสอบถามได้ในเวลา ราชการและขอรับบริการได้ที่ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ โทรศัพท์ 0-22017182-4 โทรสาร 0-2201-7181

## จ ง สาร อ ว า บ บ

Catch-up on ketchup. [Online]. [cite dated 13 November 2549]. Available from internet : <http://homecooking.about.com/library/weekly/aa021400a.htm>.

Ketchup. [Online]. [cite dated 13 November 2549]. Available from internet : <http://en.wikipedia.org/wiki/Ketchup>.

Lycopene. [Online]. [cite dated 13 November 2549]. Available from internet [http://www.pdrhealth.com/drug\\_info/nmdrugprofiles/nutsupdrugs/lyc\\_0165.shtml](http://www.pdrhealth.com/drug_info/nmdrugprofiles/nutsupdrugs/lyc_0165.shtml)

USDA . National Nutrient Database for Standard Reference . [Online] [cite dated 13 November 2549]. Available from internet : [http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list\\_nut\\_edit.pl](http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl)

ข่าวเพื่อสื่อมวลชน. [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 13 พฤศจิกายน 2549]. เข้าถึงจาก <http://www.fda.moph.go.th> วีดเดอร์สไดเจสท์(ประเทศไทย). อาหารเพิ่มนูนิคุณกัน. เสริมนูนิคุณกันด้านทานโรค. กรุงเทพมหานคร : บริษัท วีดเดอร์ส ไดเจสท์(ประเทศไทย) จำกัด, 2547. หน้า 44.

สารต้านอนุมูลอิสระ. [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 13 พฤศจิกายน 2549]. เข้าถึงจาก <http://nutrition.anamai.moph.go.th/1675/old1675/html/menu16/m1603.html>

# มาตรฐานคิโมเมตทริกส์... กันเถอะ...

สุภาพร โค้วนกนิต / นีระนารก ใจจงกอง / คงสัน ตันยืนยงค์

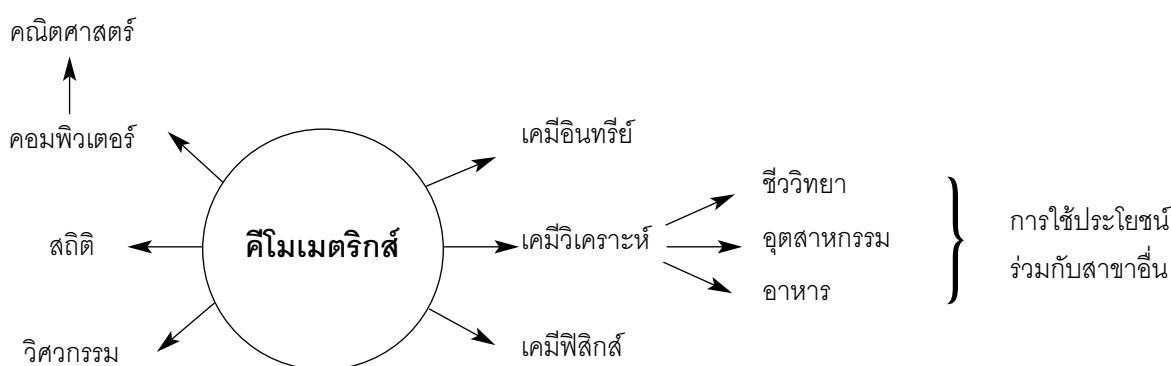
การทดสอบทางเคมีในหลายกรณีต้องทดสอบหาสิ่งที่ต้องการทดสอบ (analyte) หลายๆ อย่าง ในตัวอย่างเดียวกัน เช่น ตัวอย่างเลือด ตัวอย่างปัสสาวะ เป็นต้น สิ่งเหล่านี้แสดงให้เห็นว่าการทดสอบในแต่ละครั้ง มีข้อมูลจำนวนมากที่ต้องพิจารณา ในราปี 1972 คิโนเมตทริกส์ (Chemometrics) จึงได้ถูกพัฒนาขึ้นมาเพื่อแก้ไขปัญหาการวัดทางเคมี โดยนักเคมีชาวสวีเดน ชื่อ Svante Wold และ นักเคมีชาวอเมริกัน ชื่อ Bruce R. Kowalski ซึ่งนำไปต่อๆ มาได้มีการประชุมสมมนาเกี่ยวกับคิโนเมตทริกส์ในหลายองค์กร เช่น COMPANA (Computer applications in analytics), COBAC (Computer-based analytical chemistry) และ CAC (Chemometrics in analytical chemistry) เป็นต้น ปัจจุบันมีวารสารเกี่ยวกับคิโนเมตทริกส์ใหม่ๆ เปิดตัวขึ้นหลายฉบับ เช่น The Journal of Chemometrics และ Chemometrics and Intelligent Laboratory Systems เป็นต้น คิโนเมตทริกส์ได้ถูกพัฒนาทั้งทางทฤษฎีและเทคนิคการใช้อย่างกว้างขวางในหลายสาขา เช่น เคมีวิเคราะห์ เคมีสิ่งแวดล้อม เคมียา เคมีอินทรีย์ และวิศวกรรมเคมี เป็นต้น คิโนเมตทริกส์นับเป็นเทคนิคที่ใช้ได้ครอบคลุมทั้งกระบวนการของการวัดทางเคมี ตั้งแต่การสูญเสียอย่างไปจนถึงการประมาณผล

ผลการทดสอบ ในช่วงสิบปีหลังมานี้คิโนเมตทริกส์ได้ถูกพัฒนาอย่างรวดเร็วเนื่องจากวิเคราะห์สมัยใหม่ เป็นแบบอัตโนมัติโดยต่อพ่วงกับคอมพิวเตอร์ หรือไมโครโพลารเซอร์ ทำให้การเข้าถึงและรวบรวมข้อมูลปริมาณมากได้อย่างง่ายดายมากขึ้น อีกทั้งความก้าวหน้าทางด้านคอมพิวเตอร์ทำให้มีการพัฒนาซอฟต์แวร์ทางคิโนเมตทริกส์ออกแบบอย่างมากมาย รวมทั้งบางบริษัทได้มีการพนักงานซอฟต์แวร์ทางคิโนเมตทริกส์เข้ากับซอฟต์แวร์ของเครื่องมือการวิเคราะห์ทดสอบต่างๆ อีกด้วย

## คิโนเมตทริกส์คืออะไร

ความหมายของคิโนเมตทริกส์มีหลายนิยาม แต่โดยทั่วไป หมายถึง การวิเคราะห์ข้อมูลทางเคมีโดยใช้เทคนิคทางสถิติและคณิตศาสตร์ ซึ่งปัจจุบันมีการนำคอมพิวเตอร์เข้ามาช่วยในการประมวลผล

คิโนเมตทริกส์มีความสัมพันธ์กับสาขาวิชาน่า มากมาย ทั้งในสาขาวิชาน่าที่เกี่ยวกับการคำนวณ ได้แก่ คณิตศาสตร์ คอมพิวเตอร์ สถิติ และวิศวกรรม และสาขาวิชาน่าที่เกี่ยวข้อง กับห้องปฏิบัติการทางเคมี โดยเฉพาะเคมีวิเคราะห์ซึ่งเป็นสาขาวิชาน่าที่มีความสำคัญมากที่สุด ดังแสดงในรูปที่ 1



รูปที่ 1 ความสัมพันธ์ของคิโนเมตทริกส์ต่อสาขาวิชาอื่นๆ

โดยทั่วไป คีโมเมติกส์ ถูกนำมาใช้เพื่อวัดถุประสงค์ในการกำจัดสัญญาณรบกวน (noise) ออกจากข้อมูลที่ได้จากการวัดให้มากที่สุด กรองข้อมูลที่เป็นประโยชน์จากข้อมูลดิบให้มากเท่าที่จะทำได้ หรือใช้ประโยชน์ของข้อมูลที่ได้เพื่อเรียนรู้วิธีการทำนาย (prediction) ให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องของตัวอย่างที่ไม่ทราบค่า (unknown samples) เพื่อให้บรรลุถุประสงค์ดังกล่าว ข้อมูลดิบที่ได้ต้องมีเนื้อหาที่เป็นประโยชน์ และต้องมีความสมพันธ์บางประการกับคุณสมบัติที่ต้องการทำนาย

## ซอฟแวร์สำหรับคีโมเมติกส์

การเลือกใช้ซอฟแวร์สำหรับเทคนิคทางคีโมเมติกส์ นับว่าเป็นส่วนสำคัญอย่างมาก เพราะไม่มี ซอฟแวร์ใด ซอฟแวร์นั้นที่สมบูรณ์แบบมากับความต้องการและลักษณะของงานที่จะทำ สำหรับทุก ลักษณะงาน ปัจจุบัน จึงมีซอฟแวร์ผลิตออกสู่ตลาดมากมาย ได้แก่ สแกน (SCAN) อันสแครมเบลอร์ (Unscrambler) แมทแลบ (MatLab) เอ็กเซล (Excel) แกรม 32 (GRAMS 32) ซิมค้า-พี (SIMCA-P) มินิแทบ (Minitab) มัลติ-ควอนท์ (Multi-Quant) มัลติชิมเพล็กซ์ (MultiSimplex) และ นิวรอล เน็ตเวิร์คส์ (Neural Networks) เป็นต้น

## การใช้ประโยชน์และเทคนิคต่างๆ ของคีโมเมติกส์

คีโมเมติกส์ถูกนำมาใช้ประโยชน์โดยใช้เทคนิคต่างๆ ดังต่อไปนี้

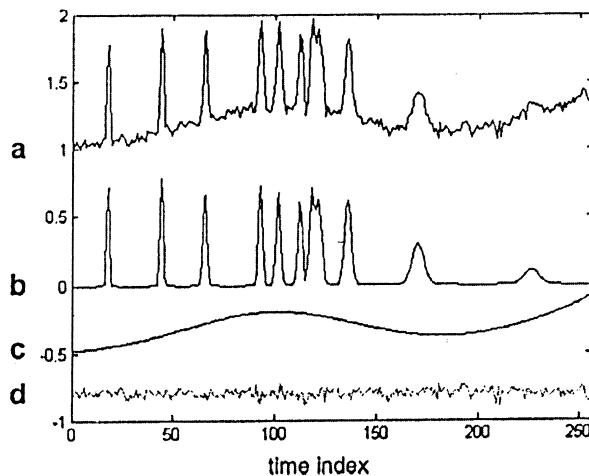
1. การออกแบบการทดลอง (Experimental design) เป็นเทคนิคที่ใช้ระบุปัจจัยที่อาจมีผลต่อผลการทดลอง ด้วยการออกแบบการทดลองให้ผลกระบวนการของปัจจัยที่ไม่ได้ควบคุมนั้นมีผลต่อผลการทดสอบน้อยที่สุด โดยใช้วิเคราะห์ทางสถิติเพื่อแยกและประมาณค่าผลกระบวนการของปัจจัยอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

2. การหาค่าที่เหมาะสมของพารามิเตอร์ต่างๆ ของการทดลอง (Optimization of experimental parameters) เป็นเทคนิคที่ใช้เพื่อปรับปรุงความไว (sensitivity) และ ความเที่ยง (precision) ของการวิเคราะห์ทางเคมี การควบคุมพารามิเตอร์ต่างๆ สามารถทำได้โดยใช้แบบจำลองทางคณิตศาสตร์สมมุติของพฤติกรรมระบบ หรือโดยเทคนิคการทำซ้ำ (iterative methods) เช่น simplex algorithm การทำการทดลองภายใต้เงื่อนไขการทดลองที่เหมาะสมนี้สามารถปรับปรุงคุณภาพของข้อมูลที่ได้

3. เทคนิคการสอบเทียบมาตรฐาน (Calibration techniques) เป็นเทคนิคที่พิจารณาการตอบสนองของเครื่องมือต่อความเข้มข้นของสารทางเคมี เทคนิคที่สามารถนำมาใช้ในการสอบเทียบมาตรฐาน มีด้วยกันหลายเทคนิค เช่น แบบเส้นตรง (linear) ไม่เป็นสัมตรง (non-linear) และ หลายตัวแปร (multivariate calibration) เป็นต้น ขึ้นอยู่กับเครื่องมือที่เกี่ยวข้องและความต้องการของการวิเคราะห์ การเลือกการสอบเทียบมาตรฐานที่ไม่เหมาะสมจะทำให้ผลการแก้ปัญหานั้นไม่เหมาะสมไปด้วย

4. เทคนิคการแยกชัด (Resolution techniques) เป็นเทคนิคเกี่ยวกับการแยกความแตกต่างระหว่างส่วนต่างๆ ของระบบ ปัญหาการแยกชัด (resolutions) ส่วนใหญ่เกิดเมื่อพื้นที่ช้อนเหลื่อมกัน (overlap) ใน การวิเคราะห์ด้วยโครงมาโทกราฟฟิ แลสสเปคลอสโคปี เทคนิคที่สามารถนำมาใช้เพื่อการแยก เช่น least squares, curve resolution และ fourier spectral deconvolution เป็นต้น

5. การประมวลผลสัญญาณ (Signal processing) เป็นวิธีการที่คล้ายคลึงมากกับเทคนิคที่ใช้สำหรับการแยกชัด เทคนิคนี้จะหาความแตกต่างระหว่างสัญญาณ (signal) และสัญญาณรบกวน (noise) ขณะที่การแยกชัดพยายามที่จะแยกความแตกต่างระหว่างองค์ประกอบในสัญญาณหลายตัวที่มีอยู่ในข้อมูล ถ้าสัญญาณรบกวนถือว่าเป็นหนึ่งในองค์ประกอบของสัญญาณ การประมวลผลสัญญาณก็ถือเป็นกลุ่มย่อย (subclass) ของการแยกชัดอย่างไรก็ตามนอกจากการใช้เทคนิคเดียวกับการแยกชัดแล้ว การประมวลผลสัญญาณยังสามารถใช้รูปแบบต่างๆ ของการกรองสเปคตรัม (spectral filtering) เช่น least squares polynomial และ Kalman filtering เป็นต้น การเพิ่มสัญญาณของโครงมาโทแกรมสามารถทำได้โดยการกำจัดสัญญาณรบกวน และ background ดังแสดงในรูปที่ 2 ใน การวิเคราะห์โดยเทคนิค โครงมาโทกราฟฟิจะได้โครงมาโทแกรม ดังรูป a เมื่อนำเทคนิคทางคีโมเมติกส์ มาใช้จะได้โครงมาโทแกรมที่มีสัญญาณชัดเจนมากขึ้น โดยเฉพาะพื้นสุดท้ายในรูป a จะเห็นชัดเจนขึ้นในรูป b โดยการกำจัด background และสัญญาณรบกวน ในรูป c และ d ออก จึงทำให้การทำอินทิเกรชันเพื่อบริมาณจะถูกต้องมากขึ้น



รูปที่ 2 การเพิ่มสัญญาณของโครงมาโทแกรมโดยการกำจัดสัญญาณรบกวน และbackground (a) สัญญาณที่ได้จากการวิเคราะห์ (b) สัญญาณหลังใช้เทคนิค คีโมเมตريคส์ (c) background และ (d) สัญญาณรบกวน

**6. การประมาณค่าพารามิเตอร์และแบบจำลอง** (Modeling and parameter estimation) คือในเมตريคส์มีหลายเทคนิคที่เกี่ยวข้องกับการประมาณค่าแบบจำลอง และค่าพารามิเตอร์ แม้แต่พารามิเตอร์ทั่วๆไป เช่น ค่ากลาง (means) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (standard deviations) ก็เป็นเทคนิคในประเภทนี้ รวมทั้งรูปแบบของ การวิเคราะห์สมการถดถอย (regression analysis) และ เทคนิคการจำลอง (simulation techniques)

**7. การประมาณค่าความสัมพันธ์ระหว่างโครงสร้างและกิจกรรม** (Structure-activity relationship estimation) เป็นเทคนิคที่มีวัตถุประสงค์เพื่อทำนายคุณสมบัติทางฟิสิกส์ เคมี และชีวภาพของสาร โดยขึ้นอยู่กับองค์ประกอบทางเคมีของสาร เทคนิคที่ใช้วัตถุเชิง molecular connectivities, topological distance calculations และ autocorrelation functions

**8. Principal component analysis (PCA)** เป็นเทคนิคหนึ่งที่ใช้กันอย่างกว้างขวางมากที่สุดในบรรดา เทคนิคทางคีโมเมตريคส์ทั้งหมด เทคนิคนี้ใช้หาค่าสูงสุด

ของข้อมูลความแปรปรวน (variance) ที่มีอยู่ในกลุ่มข้อมูล ทิศทางใหม่ที่มีค่าตัวที่สุดเท่าที่จะทำได้ PCA จะบิดแกน ของข้อมูลให้แสดงเป็นแกนใหม่ซึ่งมีปริมาณของข้อมูล ความแปรปรวนให้มากที่สุด การวิเคราะห์ปัจจัย (factor analysis, FA) จะแสดงผลลัพธ์ของ PCA ในหลาย ๆ ทาง เพื่อความพยายามให้ได้ปัจจัยการแปลงผลให้มากขึ้น ทั้ง PCA และ FA ช่วยลดจำนวนของตัวแปรที่จำเป็นต่อ การพิจารณาในการวิเคราะห์

**9. เทคนิคการรู้จำแบบ** (Pattern recognition techniques) เป็นเทคนิคที่ใช้หาความสมำเสมอ (regularities) และ ความคล้ายคลึง (similarities) ซึ่งมีอยู่ในข้อมูล เทคนิคนี้ประกอบด้วยหลายเทคนิค ได้แก่ การวิเคราะห์ กราฟแบบสองและสามมิติ (direct two และ three dimensional plots), การวิเคราะห์แบบเส้นโครง (projection) แบบแผนที่ (mapping), แบบกลุ่ม (cluster) และ แบบแยก (discriminant analysis) เป็นต้น

**10. การเปรียบเทียบ และจับคู่จากคลังสเปคตรัม** (Spectral library matching and comparison) เป็นเทคนิคที่ใช้หาโครงสร้างทางเคมีที่อยู่ภายใน มีประสิทธิภาพจากข้อมูลของสเปคตรัม เทคนิคเหล่านี้รวมถึง k-nearest neighbor และ distance measures, correlation analysis, probability matching และ PCA เป็นต้น

**11. ปัญญาประดิษฐ์** (Artificial intelligence, AI) การพัฒนาที่ก้าวหน้าของเครื่องมือการวิเคราะห์ ฐานข้อมูล และหุ่นยนต์จะทำให้งานวิจัยทางด้าน AI พัฒนาเพิ่มมาก ขึ้นอย่างต่อเนื่อง เทคนิคทางคีโมเมตريคส์ในประเภทนี้ ได้แก่ expect self-optimizing instruments, automated structural elucidation และการวิเคราะห์ทางคีโมเมตريคส์ แบบอัตโนมัติ เป็นต้น

ตัวอย่างการใช้ประโยชน์ทางคีโมเมตريคส์ แสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 การใช้ประโยชน์เทคนิคทางคีโนเมตሪกส์

การใช้ประโยชน์	เทคนิคที่ใช้ทดสอบ	เทคนิคคีโนเมตሪกส์
Octane Number	NIR	Partial Least Squares (PLS)
Bacterial ID	HPLC	K-Nearest Neighbor (KNN)
Dairy and Grain Properties	NIR	PLS
Plant Optimization	Physics	Principal Component Analysis (PCA), Hierarchical Cluster Analysis (HCA), PLS
Oil Mixtures in Margarine	GC	Alternating Least Squares (ALS)
Analysis of Petroleum Mixtures	GC	ALS
Automated Interpretation of Chromatograms	GC	Alignment
Curve Resolution of Naphthalenes	GC	Modeling Curve Resolution (MCR)
Cancer Screening	NMR	KNN
Biomarker Identification	NMR	PCA
Soft Drinks	HSMS	PCA, HCA
Analysis of Food and Beverages	HSMS	PCA, SIMCA

## สรุป

คีโนเมตሪกส์เป็นเทคนิคทางสถิติที่มีประโยชน์อย่างมากในหลายสาขาวิชาโดยเฉพาะเคมีวิเคราะห์สามารถนำมาใช้ในการปรับปรุงเทคนิคการวัดทางการวิเคราะห์ ช่วยในการประเมินค่าคุณภาพของข้อมูล และการประมาณค่าของความเข้มข้นของสารตัวอย่าง โดยเฉพาะตัวอย่างของผลสมที่มีค่าการตอบสนองที่เหลื่อมซ้อนกัน ปัจจุบันกรมวิทยาศาสตร์บริการได้มีการใช้ประโยชน์ของเทคนิคทางคีโนเมตሪกส์ ในหลายด้านด้วยกัน เช่น ประเมินผลการทดสอบ และผลการตรวจสอบความ

ใช้ได้ของวิธีทดสอบ (method validation) เป็นต้น โดยใช้ซอฟต์แวร์ทางคอมพิวเตอร์ ได้แก่ ไมโครซอฟฟ์เอกเซล และ มินิแท็บ เป็นต้น นอกจากนี้เครื่องมือที่ใช้วิเคราะห์ทดสอบภายในการวิทยาศาสตร์บริการหลายเทคนิคก็มีซอฟต์แวร์ที่สามารถใช้เทคนิคทางคีโนเมตሪกส์ได้ เช่น เครื่องอีโอดอนโคลน่าโทกราฟ (Ion Chromatograph, IC) มีซอฟต์แวร์ที่สามารถใช้ในการกำจัดสัญญาณรบกวน (de-noising) และปรับ background เพื่อเพิ่มสัญญาณการวิเคราะห์ (signal enhancement) ทำให้ผลการวิเคราะห์ทดสอบมีความแม่น และความเที่ยงมากยิ่งขึ้น

๑๙๘๑๕๖๗

Daszykowski, M. and Walczak, B. Trends in Analytical Chemistry. Doi : 10.1016/j.trac. 2006.09.001. 2006. p 2.  
Informatix. Technical and application notes. [online] [cite dated : 8 November 2006] Available from internet :

<http://www.informatix.com/apps/apps.html>.

Kownarumit, S. Multiplex screening using enzyme inhibition, fluorescence detection and chemometrics. In a doctoral thesis. [n.p.] : Loughborough University., 2006. p 44.

Rock, B.A. An introduction to chemometrics. [online] [cite dated 30 October 2006] Available from internet :  
<http://www.home.neo.rr.com/catbra/chemo/chem-txt.html>.

# แหล่งความไม่แน่นอนของการวัดที่เกิดจากการทำงานของเครื่องมือ HPLC

อุมาพร สุขบุรุง / ปวิน งามเลิศ

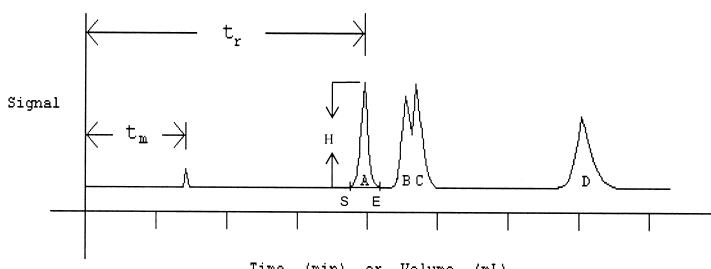
การวัดที่มีความน่าเชื่อถือต้องประกอบด้วยค่าที่วัดได้ และค่าความไม่แน่นอนของการวัด ดังนั้นในการวิเคราะห์ทดสอบเชิงปริมาณ นอกจากผู้ทดสอบ จะต้องมีความรู้ความเข้าใจหลักการวิเคราะห์ มีทักษะเป็นอย่างดีเพื่อให้ได้ผลการวัดที่ถูกต้องแล้ว ต้องศึกษาถึงปัจจัยต่างๆที่มีผลกระทบต่อผลการวัด เพื่อให้สามารถหาแหล่งของความไม่แน่นอนของการวัดได้อย่างครบถ้วน

ความไม่แน่นอนของการวัดในเทคนิค High Performance Liquid Chromatography (HPLC) มาจากหลายแหล่ง ได้แก่ ความเที่ยงของกาวด์แสดงด้วยค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความไม่แน่นอนของความเรอนอ้างได้จากการวัดวัสดุอ้างอิงรับรอง (Certified Reference Material, CRM) และปัจจัยอื่นๆที่มีผลต่อการวัด เช่น ความไม่แน่นอนจากการตั้งค่า และความไม่แน่นอนจากการทำงานของเครื่อง HPLC ในบทความนี้จะกล่าวถึงเฉพาะแหล่งของความไม่แน่นอนของการวัดเนื่องจากการทำงานของเครื่อง HPLC เพื่อให้ผู้ทดสอบได้ระหนักรถึงความสำคัญของปัจจัยดังกล่าว โดยเฉพาะในขั้นตอนการตรวจสอบความใช้ได้ของวิธี (method validation) จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องศึกษาผลการทดสอบความคงทนของวิธี (ruggedness test)

หลักการวิเคราะห์หารบิริมาณสารโดยใช้เครื่องมือ HPLC คือ การแยกสารที่ต้องการวิเคราะห์ (analyte)

ชนิดเดียวหรือหลายชนิดรวมกันในตัวอย่าง ซึ่งเตรียมเป็นสารละลายให้มีความเข้มข้นของสารที่วิเคราะห์ ในช่วงที่เหมาะสม ฉีดสารละลายตัวอย่างผ่านช่องฉีดสาร (sample valve) ปริมาตรตามที่กำหนด เช่น  $20 \mu\text{L}$   $100 \mu\text{L}$  เป็นต้น สารตัวอย่างจะถูกนำพาด้วยเฟลสเคลื่อนที่ (mobile phase) ผ่านคอลัมน์ (column) ที่มีเฟส静止 (stationary phase) ทำหน้าที่แยกสารที่วิเคราะห์ สารเดียวกันนิดเด่น เข้าดีเทคเตอร์ (detector) อย่างต่อเนื่องตามลำดับ เพื่อการตรวจวัด แสดงผลเป็นความสัมพันธ์ของเวลา (แกนนอน) และสัญญาณ (แกนตั้ง) เรียกว่าโครมาโทแกรม ดังแสดงในรูปที่ 1

ข้อมูลจากโครมาโทแกรมประกอบด้วย รีเทนชันไทม์ ใช้ในการวิเคราะห์เชิงคุณภาพสำหรับยืนยันชนิดของสารโดยเปรียบเทียบกับรีเทนชันไทม์ของสารที่วิเคราะห์ กับรีเทนชันไทม์ของสารมาตรฐานที่วัดในสภาวะเดียวกัน พิกคือบริเวณที่มีสัญญาณสูงกว่าเส้นฐาน พื้นที่พิกคือผลกระทบของสัญญาณตั้งแต่จุดเริ่มต้น (S) ถึงจุดสิ้นสุด (E) ความสูงพิก (H) คือ ระยะตั้งแต่ฐานพิกถึงยอดพิก พื้นที่พิกและความสูงพิกเป็นข้อมูลที่ใช้วิเคราะห์เชิงปริมาณโดยนำพื้นที่พิกหรือความสูงพิกของสารที่วิเคราะห์ไปหาปริมาณจากการฟมาตรฐานที่เตรียมจากสารละลายมาตรฐานของสารที่วิเคราะห์ 3-5 ระดับความเข้มข้น ดังนั้นหากพื้นที่พิก หรือความสูงพิกไม่คงที่ ทำให้เกิดความไม่แน่นอนของการวัด



รูปที่ 1 แสดงโครมาโทแกรม ของการวิเคราะห์ตัวอย่างที่มีสาร A,B,C และ D ด้วยเทคนิค HPLC  
 $t_r$  คือรีเทนชันไทม์ เป็นเวลาของสารที่วิเคราะห์เคลื่อนที่ในระบบจากจุดเริ่มต้นจนถึงดีเทคเตอร์  
 $t_m$  คือเวลาของสารที่ไม่ถูกจับโดยเฟส静止 เคลื่อนที่ในระบบจากจุดเริ่มต้นจนถึงดีเทคเตอร์

● ปัจจัยที่มีผลผลกระทบต่อความเที่ยงของรีเทนชันໄท์มิ่ง ได้แก่

- ความไม่คงที่ของอัตราการไหลของเฟสเคลื่อนที่ เกิดจากการทำงานไม่คงที่ของเครื่องสูบ (pump) ซึ่งเป็นคุณลักษณะของเครื่องมือ หรือการเสื่อมสภาพของเครื่องมือหลังจากใช้งานนานๆ

- อุณหภูมิของคอลัมน์ไม่คงที่ เกิดจากอุณหภูมิห้องทำงานไม่คงที่ แก้ไขโดยการใช้ตู้ควบคุมอุณหภูมิในส่วนของคอลัมน์

- องค์ประกอบของเฟสเคลื่อนที่ เกิดจากการทำงานไม่คงที่ของเครื่องสูบระบบ gradient

● ปัจจัยที่มีผลผลกระทบต่อพื้นที่พิก และความสูงพิก ได้แก่ การตอบสนองของเครื่องตรวจวัด ( $S_c$ ) ปริมาณของสารที่ฉีดเข้าระบบ ( $w$ ) และอัตราการไหลของเฟสเคลื่อนที่ ( $F$ ) มีความสัมพันธ์ตามสมการ

$$A = \frac{S_c w}{F}$$

ดังนั้นหากปัจจัยต่างมีความไม่คงที่ มีผลทำให้พื้นที่พิก และความสูงของพิกมีความไม่คงที่ด้วย นอกจากปัจจัยที่มีผลผลกระทบโดยตรงแล้ว ยังมีปัจจัยที่ส่งผลกระทบทางอ้อม ได้แก่ การเลื่อนไห้ของเส้นฐาน (baseline drift) อุณหภูมิของคอลัมน์ องค์ประกอบของเฟสเคลื่อนที่ ลักษณะรูปร่างของพิก ความเที่ยงของเครื่องมือทั้งระบบ และสัญญาณรบกวน

● ปัจจัยที่มีผลผลกระทบต่อบริมาณของสารที่นำเข้าระบบ คือ ระบบฉีดสารที่ทำงานไม่คงที่ เกิดจากคุณลักษณะของเครื่องมือ และปริมาตรของสารละลายที่ฉีด ตัวทำละลายที่ระหว่างจ่าย มีผลต่อความไม่คงที่ของปริมาณสารที่นำเข้าระบบ เช่นกัน ปัจจัยเหล่านี้ทำให้พื้นที่พิกไม่คงที่

ตารางที่ 1 แสดงสภาวะปกติที่ใช้ในการทดสอบตัวอย่าง และสภาวะที่ต้องการศึกษาการเปลี่ยนแปลง

พารามิเตอร์	สภาวะปกติ	สภาวะที่เปลี่ยนแปลง
อัตราการไหลของเฟสเคลื่อนที่	0.8 mL/min	1.2 mL/min
ส่วนประกอบของเฟสเคลื่อนที่ (methanol/ H <sub>2</sub> O)	90/ 10	95/ 5
ปริมาตรของสารละลายตัวอย่าง	15 μL	25 μL
ความยาวคลื่นของยูวี-วิสิเบลดีเทกเตอร์	320 nm	330 nm
อุณหภูมิของคอลัมน์	30°C	Oven off

จากการทดลองพบว่าพารามิเตอร์ดังกล่าวมีผลผลกระทบทำให้เกิดค่าความไม่แน่นอนของการวัด ดังแสดงในตารางที่ 2

● ปัจจัยที่มีผลผลกระทบต่อการวัดสัญญาณจากดีเทกเตอร์ ชนิด Refractive index detectors และ Fluorescence detectors ได้แก่ องค์ประกอบและอัตราการไหลของเฟสเคลื่อนที่ อุณหภูมิของสารละลาย ส่วนปัจจัยที่มีผลผลกระทบต่อ UV- Visible detectors คือ แก๊สที่ละลายในเฟสเคลื่อนที่จะทำให้ baseline เลื่อนไห้ แก๊สออกซิเจนทำให้ background สูง และความยาวคลื่นไม่คงที่ทำให้พื้นที่พิกไม่คงที่ ในการวิเคราะห์ตัวอย่าง จึงต้องมีการกำจัดแก๊สที่ละลายโดยวิธีที่เหมาะสม และตรวจสอบความเที่ยงของความยาวคลื่นของเครื่องมือเพื่อจะได้นำไปศึกษาผลกระทบต่อผลการวัดต่อไป

ในการศึกษาผลกระทบจากปัจจัยต่างๆต่อความไม่แน่นอนของการวัด ผู้ทดสอบควรศึกษาข้อมูลจากข้อกำหนดคุณลักษณะของเครื่องมือ เช่น ความเที่ยงของเครื่องสูบ ความเที่ยงของความยาวคลื่นดีเทกเตอร์ ความคลาดเคลื่อนในการเตรียมเฟสเคลื่อนที่ ความแปรปรวนของอุณหภูมิห้องที่ทำการวิเคราะห์ เพื่อให้ทราบถึงความไม่คงที่ที่อาจเกิดขึ้นในสภาวะการทำงานปกติ และจึงทดสอบสารตัวอย่างในสภาวะการทำงานปกติ และในสภาวะที่ต้องเปลี่ยนแปลงพารามิเตอร์ที่ต้องการศึกษา ให้เท่ากับหรือมากกว่าความไม่คงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น เปรียบเทียบกับผลการทดสอบจากสองสภาวะ หากความแตกต่างไม่มีนัยสำคัญให้คำนวณค่าความไม่แน่นอนที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น หากการทดสอบมีนัยสำคัญต้องควบคุม และป้องกันไม่ให้เกิดขึ้นขณะทำการทดสอบ

ตัวอย่างเช่น การทดสอบหาปริมาณ วิตามินเอ ในตัวอย่างนมสำหรับทารก ได้มีการศึกษาผลกระทบจากการทำงานของเครื่องมือ HPLC โดยการเปลี่ยนแปลงพารามิเตอร์ต่างๆ ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 2 แสดงค่าความไม่แน่นอนที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงพารามิเตอร์ใน การทดสอบ

พารามิเตอร์	ค่าความไม่แน่นอนมาตรฐาน (mg/kg)
อัตราการไอลของเฟสเคลื่อนที่	0.000383
ส่วนประกอบของเฟสเคลื่อนที่ (methanol/H <sub>2</sub> O)	0.00256
ปริมาตรของสารละลายตัวอย่าง	0.00153
ความยาวคลื่นของยูวี-วีซีเบลดีเทกเตอร์	0.0103
อุณหภูมิของคอลัมน์	0.00656

ปัจจัยต่างๆที่มีผลกระทบต่อผลการวัด เป็นแหล่งทำให้เกิดค่าความไม่แน่นอนของการวัดทั้งสิ้น ดังนั้นผู้ทดสอบต้องคำนึงถึงปัจจัยดังกล่าว และควบคุม ปัจจัยเหล่านั้นให้มีผลกระทบน้อยที่สุด หรือไม่มีนัย สำคัญต่อผลการวัด ในกรณีที่เป็นปัจจัยที่เกิดจากการ ทำงานของเครื่องมือ ที่ขึ้นอยู่กับคุณลักษณะเฉพาะของ เครื่องมือนั้น ได้แก่ อัตราการไอลและองค์ประกอบ ของเฟสเคลื่อนที่ ปริมาตรสารตัวอย่างที่จัดเข้าระบบ ความยาวคลื่นของดีเทกเตอร์ และ อุณหภูมิคอลัมน์ ทั้งนี้ หากไม่มีข้อมูลค่าความไม่แน่นอนที่เกิดจากปัจจัยดังกล่าว ข้างต้นในวิธีทดสอบที่ใช้ ห้องปฏิบัติการจำเป็นต้อง ทำการศึกษาทดลอง เพื่อประมาณค่าความไม่แน่นอนที่ เกิดจากความไม่คงที่ของระบบการทำงานของเครื่องมือ

HPLC โดยการทดสอบความคงทนของวิธี ผู้ทดสอบจะ เป็นผู้พิจารณาว่าความไม่แน่นอนที่เกิดขึ้นมีนัยสำคัญ และจำเป็นต้องนำไปประมาณค่าความไม่แน่นอนรวม ของการวัดทั้งหมดต่อไปหรือไม่ ทำให้มั่นใจได้ว่าได้ใช้ ข้อมูลครบถ้วนในการรายงานผล

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้จัดหลักสูตรฝึก อบรมเกี่ยวกับ เทคนิคการวิเคราะห์โดยใช้เครื่องมือ การ คำนวณค่าความไม่แน่นอนของผลการวัด และการตรวจ สอบความใช้ได้ของวิธีทดสอบ เพื่อส่งเสริมความรู้ แก่ นักวิทยาศาสตร์ห้องปฏิบัติการ เพื่อให้สามารถทดสอบ และรายงานผลได้อย่างมีเชื่อถือ ผู้สนใจสามารถหา ข้อมูลเพิ่มเติมได้โดยการเข้ารับการฝึกอบรมในหลักสูตร ที่เกี่ยวข้องและ จากเอกสารอ้างอิง

## เอกสารอ้างอิง

- Barwick, V.J. Review of source of uncertainty in gas chromatography and high performance liquid chromatography. **VAM Project 3.2.2 Evaluating confidence in analytical measurement.** August 1998.
- Barwick, V.J. and Ellison, S.L.R. Protocol for uncertainty evaluation from validation data. **VAM Project 3.2.1 Development and harmonisation of measurement.** January
- D.A.Skoog, F.J. Holler and Nieman, T.A. **Principle of instrumental analysis.** Florida : Saunders College Publishing, 1998.

# ถั่วเน่า...อาหารพื้นเมือง ภูมิปัญญาของคนไทยเมืองเหนือ

ดร. ชุวสีชุกุล / ปิติ กาลธิyananak

## คำสำคัญ ถั่วเน่า ถั่วเหลือง อาหารหมัก

“ถั่วเน่า” เป็นอาหารที่ชาวบ้านทางภาคเหนือ ตอนบนของไทยนิยมรับประทานในครัวเรือน และทำเป็นผลิตภัณฑ์จำหน่ายตามห้องตลาด ถั่วเน่าจัดเป็นแหล่งอาหารโปรตีนสำคัญชนิดหนึ่งและเป็นการถนอมอาหาร ให้มีอายุการเก็บยารานนานขึ้น “ถั่วเน่า” เป็นอาหารหมัก จากถั่วเหลือง มีลักษณะคล้ายนัตโต (Natto) ของประเทศญี่ปุ่น ใช้เป็นเครื่องปรุงรสแทนกะปิ ส่วนใหญ่ใช้เติมในซุปผัก หรือนำมาห่อในใบตอง นึ่งหรือปิ้งพอสุก รับประทานกับข้าวเหนียว และถั่วเน่ายังใช้ในอาหาร มังสวิรัติ เพื่อเพิ่มรสชาติอาหารให้กลมกล่อมยิ่งขึ้น

ในสมัยโบราณมีตำนานเล่าขานกันว่าถั่วเน่า เป็นของบรรณาการอันมีค่า ชื่อพญาละคอน (เจ้าเมืองลำปาง) นำถั่วเน่าถวายเป็นบรรณาการแก่พญาแมกุแห่งเมืองนพบุรีเชียงใหม่ เมืองละคอนจึงรอดพ้นจากการโจมตีจากทัพเชียงใหม่ ถั่วเน่าเป็นวัฒนธรรมทางด้านอาหารของกลุ่มคนไทย ได้แก่ ไทยใหญ่ เขิน โยน ยอง ประเทศเพื่อนบ้านของไทยคือประเทศไทย มีกลุ่มคนไทยอาศัยอยู่ จึงมีถั่วเน่าเป็นอาหารพื้นบ้านเหมือนประเทศไทย แต่มีความแตกต่างกันเล็กน้อย โดยถั่วเน่าของพม่า มีลักษณะเป็นแผ่นใสพริกป่นเพิ่มรสชาติเผ็ดร้อนให้ผลิตภัณฑ์ ภาษาพม่าเรียกว่า “แบบเบี้ะ” ส่วนชาวไทยใหญ่เรียกว่า “ถั่วเน่าข้าว” ออกเสียงว่า “ไถเน่าโซ” ไทยใหญ่นำถั่วเน่าไปประกอบเป็นอาหารแทนทุกชนิด เช่น การผัดถั่วเน่ากับเนื้อไก่หรือเนื้อหมู

ถั่วเน่ามีวิธีการทำไม่ยุ่งยาก เริ่มจากคัดเลือกเมล็ดถั่วเหลือง แยกสิ่งสกปรกและเมล็ดถั่วที่เสียออก ล้างน้ำทำความสะอาด แช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน แล้วนำไปต้มจนเมล็ดถั่วเหลืองอ่อนนุ่มประมาณ 6 ชั่วโมง ทิ้งไว้ให้เย็น ผสมกับเครื่องปูรุสวัสดิ์บดแล้ว ชั่งประกอบด้วย เกลือแกง พริกแห้ง และห้อมแดง จากนั้นนำไปบรรจุลงในตะกร้าที่รองด้วยใบตองเหียง (ภาษาเหนือเป็นไม้ยืนต้นชนิดหนึ่ง ในเมืองน่าน叫ใหญ่และห้องใบมีขัน) เพื่อไม่ให้เมล็ดถั่วเกาะติดตะกร้า ใส่เมล็ดถั่วเหลืองลงไปประมาณ 2 ใน 3 ส่วน

ของตะกร้า ปิดด้วยใบตองเหียงให้มิดชิด ใช้ม้ำไผ่ปิดช่องปากตะกร้าให้แน่น นำตะกร้าวางไว้ในที่ร่มและมีอากาศถ่ายเทได้สะดวกเป็นเวลา 3 - 4 วัน ถั่วเหลือง เมื่อหมักได้ที่จะมีลักษณะเป็นฝ้าสีขาวขอบเมล็ดเกิดจากเชื้อแบคทีเรียชนิดหนึ่ง และมีกลิ่นค่อนข้างฉุน ถ้าถั่วมีฝ้าสีดำให้ตักส่วนนั้นทิ้งไป ถั่วหมักที่ยังไม่มีลักษณะดังกล่าวให้หมักต่อไปอีก โดยเฉพาะในช่วงฤดูหนาวต้องใช้เวลาหมากมากขึ้น หลังจากปฏิภัติการหมักสมบูรณ์ ได้ถั่วเน่าที่มีกลิ่นและรสชาติดีแล้ว สามารถเก็บแบบแข็งเยือกแข็งที่อุณหภูมิต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส ได้เป็นระยะเวลา 12 เดือน ถึง 18 เดือน ส่วนการทำถั่วเน่าแผ่นเป็นการลดปริมาณน้ำให้น้อยลง ช่วยยืดอายุการเก็บได้ระดับหนึ่ง

ถั่วเน่าที่ได้ชาวบ้านจะนำมาดำเนินครกให้ละเอียดแล้วทำให้เป็นแผ่นบางๆ หนา 2-3 มิลลิเมตร ขนาดกว้างประมาณ 3-4 นิ้ว ชั่งทำให้เป็นแผ่นบางได้โดยใช้ใบ芭蕉เป็นใบปั้นชนิดหนึ่ง ขนาดฝ้ามือและมีขัน) จำนวนสองใบมาประกบกัน บีบให้ถั่วเป็นแผ่นบางกลมตามต้องการ นำไปตากแดดให้แห้ง จะได้แผ่นถั่วที่แข็งมีสีน้ำตาลค่อนข้างดำแล้วบีบรวมใส่ภาชนะสะอาดเก็บไว้ได้นาน ชาวบ้านนิยมนำถั่วเน่าแผ่นมาปั้นหรือหยอดน้ำมันจนเหลืองมีกลิ่นหอมถ้าชอบรสเค็มให้เติมเกลือลงไป หรือนำถั่วเน่าย่างไฟให้ร้อนพอสุกและผสมรวมกับน้ำพริกหนุ่มนหรือพริกแกง ทำให้รสชาติอาหารดีขึ้น อาหารเหนืออีกชนิดหนึ่งที่นิยมรับประทานกัน โดยการนำถั่วเน่าผัดกับไข่โดยด้วยพริกและหัวหอมซอย นอกจากการทำถั่วเน่าแผ่นแล้วยังทำถั่วเน่าห่อได้ด้วย โดยนำม้าห่อด้วยใบคงกล้วยนำไปนึ่งหรือทำเป็นแห้งเล็กๆ กว่าคล้ายขนมจาก นำไปปั้นไฟให้แห้ง ถั่วเน่าที่ได้จะมีกลิ่นหอมและมีอายุการเก็บหลายวันแต่ไม่นานเท่านิดเด่น

ถั่วเน่าเป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันมากทางภาคเหนือของไทย นอกจากความอร่อยของรสชาติผู้บริโภคยังได้รับประโยชน์จากการบริโภคถั่วเน่า เพราะถั่วเน่าเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ย่อยง่าย และเป็นแหล่งโปรตีน วิตามิน เกลือแร่และเส้นใย

กรมวิทยาศาสตร์บริการได้ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรฯ ลู่ชุมชน และผู้สนใจทั่วไป เพื่อเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ ถั่วเน่าเป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดหนึ่งที่ได้จากการใช้หลักการ rotten ของอาหารในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การผลิตถั่วเน่าเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นมาจนถึงปัจจุบัน วิธีการทำถั่วเน่ายังไม่ได้เขียนเป็นตำราไว้สอนลูกหลานในโรงเรียน

หรือผู้ที่สนใจ แต่วิธีการทำถั่วเน่า เป็นเทคนิคที่ถ่ายทอดจากบรรพบุรุษลู่ชุมชนอย่างต่อเนื่องหลายชั่วอายุคนและนับวันจะสูญหายไปเนื่องจากกระบวนการแปรรูปตามนิยม ถั่วเน่าจึงเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมที่ควรอนุรักษ์ไว้ให้คงอยู่กับท้องถิ่นสืบไปเพื่อให้สอดคล้องและเหมาะสมกับชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียง

### ลักษณะ “ถั่วเน่า” ในแต่ละจังหวัด ทางภาคเหนือของประเทศไทย



รูปที่ 1 ถั่วเน่า ชำนาญเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน



รูปที่ 2 ถั่วเน่า ชำนาญเมือง จังหวัดเชียงใหม่



◀ รูปที่ 3 ถั่วเน่า ชำนาญเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

## เอกสารอ้างอิง

ครัวเข้มแข็งเกที่แห่งการเรียนรู้ของครอบครัวไทย. [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 2 ตุลาคม 2549]. ถั่วเน่า..... ภูมิปัญญาของคนเมืองเหนือ. เข้าถึงจากอินเทอร์เน็ต : <http://www.thaifamilylearning.com/htmlk/modules.php>

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. คณะวิทยาศาสตร์. ชุมชนเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ. ถั่วเน่า : อาหารพื้นเมืองของภาคเหนือ. เดลินิวส์. ฉบับที่ 16, 085 วันพุธที่ 27 ตุลาคม พ.ศ. 2536.

มหาวิทยาลัยแม่โจ้ . กองกิจการนักศึกษา. ล้านนาคดี. [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 4 ตุลาคม 2549] เข้าถึงได้จากอินเทอร์เน็ต : <http://lanna.mju.ac.th/kannakaset detail.php>

ลอกล้านนา. [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 2 ตุลาคม 2549] กระดานสนทนาล้านนา : ถั่วเน่า....เข้าถึงได้จากอินเทอร์เน็ต : <http://www.lannaworld.com/cgi/lannaboard/reply topic.php>

สิงห์ปาลก., นามแฝง. ภูมิปัญญา [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 2 ตุลาคม 2549] เข้าถึงได้จากอินเทอร์เน็ต : <http://gotoknow.org/blog/yutkpp2/13850>

สมิตรา จันทร์เงา. สุดยอดอาหารจากถั่วเหลือง. [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 2 ตุลาคม 2549] เทคโนโลยีชาวบ้าน ฉบับที่ 356. 01/04/48. เข้าถึงได้จากอินเทอร์เน็ต : <http://matichon.co.th/adm/tour/template1.php>



# การสร้างเครือข่ายจัดทำฐานข้อมูล สารสนเทศวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อการบริการ

เบญจกัลร์ ชาตุรนต์รัศมี\*

## บทนำ

ประเทศไทยมีเอกลักษณ์ด้านการทำอาหารไทย เป็นที่ยอมรับทั่วโลก ประกอบกับมียุทธศาสตร์การสร้างอาหารไทยให้เป็นอาหารที่ชาวโลกนิยมภายในระยะเวลา 10 ปี “โครงการสร้างครัวโลกของประเทศไทย” ได้กำหนดให้มีแผนการดำเนินงานระยะยาวรองรับ (2544 - 2553) ทำให้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเป็นสาขานึงที่ได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนอย่างมาก พนพื้นได้จากหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง ได้เข้ามายืนบ탕ท่าท่วงกันในการสร้างความพร้อมแก่ประชาชนหลายๆ ด้าน อาทิ แหล่งส่งเสริมและสนับสนุน แหล่งเงินทุน แหล่งฝึกอบรมการเป็นผู้ประกอบการ ด้านอาหาร กำกับ ควบคุม ดูแล รักษาคุณภาพสร้างมาตรฐานด้านอาหาร ทั้งนี้ประเทศไทยได้รับความรู้ความเข้าใจในการอบรม จัดเสิร์ฟสร้างอาชีพ ความรู้ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพิ่มรายได้แก่ชุมชน ขยายผลผลิตได้เพิ่มมูลค่าเป็น สินค้า “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” ขึ้น รวมทั้งประเทศไทยมีความพร้อมและศักยภาพที่จะเกื้อหนุนอุตสาหกรรมอาหารไทย เช่น นำผลิตผลการเกษตรมาแปรรูป หรือกล่าวได้ว่าประเทศไทยสามารถผลิตวัตถุดิบหลักได้เอง สนับสนุนสร้างกระบวนการด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร และเพิ่มผลผลิตทางเกษตรกรรม ลิ่งเหล่านี้ล้วนเกิดจากองค์ความรู้สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั้งสิ้นที่มีความสำคัญในโครงสร้างภาคการผลิตและการค้า ความสำเร็จในการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานสินค้าให้ตรงกับการแข่งขัน ความต้องการทางการค้า ของตลาดโลก

สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (สห.) กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ตระหนักในภารกิจ ฐานะเป็นหน่วยบริการสารสนเทศด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อให้การบริการสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีคุณภาพสูง จึงได้จัดทำพันธกิจความร่วมมือกับหน่วยงานอื่น ในการสร้างฐานข้อมูลเครือข่ายสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารขึ้น ซึ่งเป็นกิจกรรมหนึ่งภายใต้ “โครงการเพิ่มศักยภาพการเข้าถึงสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในรูป digital Library” เผยแพร่ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต เกิดการใช้ประโยชน์สูงสุด มีการจัดทำแผนปฏิบัติการสร้างความร่วมมือกับสถาบันเฉพาะทางด้านอาหาร คัดเลือกหน่วยงานที่มีคุณสมบัติคือ เป็นทั้งแหล่งผลิตงานวิจัยของประเทศไทย และแหล่งบริการสารสนเทศ ปัจจุบันนี้ สห.มีความร่วมมือกับผู้บริหารศูนย์สารนิเทศทางอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์ (มก.) ร่วมเขียนสัญญาทำกิจกรรมร่วมมือ จัดทำฐานข้อมูลเครือข่ายสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นับเป็นหน่วยงานแรกในโครงการนี้ ตั้งแต่ปี 2547-ปัจจุบัน และขณะนี้สห.ได้ดำเนินงานสัมพันธ์ไม่ต่ำกับสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม เพื่อความร่วมมือกันในการพัฒนาฐานข้อมูล เครือข่ายสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อขยายการบริการและใช้ทรัพยากรสารสนเทศร่วมกันในอนาคต

## แหล่งข้อมูล

สห. จำแนกชื่อข้อมูลของค่าวัสดุที่มีอยู่ในเครือข่ายอาหารที่ผลิตและเผยแพร่โดย สห. วศ. และศูนย์สารนิเทศทางอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.ก. เป็นองค์ความรู้ที่มีภายในประเทศและต่างประเทศ เกี่ยวกับข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ข้อมูลวิชาการที่จัดทำมาเพื่อบริการรวมทั้งความรู้ที่เกิดจากการสังเคราะห์ของบุคลากรในองค์กรเพื่อสร้างเครือข่าย<sup>1</sup> (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ, 2544 : หน้า 2) ความร่วมมือจัดทำฐานข้อมูลสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร เพื่อการเพิ่มจำนวนเครือข่ายความร่วมมือให้มากขึ้นมากขึ้น จัดทำบริการสารสนเทศวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีอาหาร ได้เพิ่มขีดความสามารถด้านการบริการสารสนเทศอย่างกว้างขวางขึ้น เพื่อความสะดวกในการเข้าถึงข้อมูลจากแหล่งบริการสารสนเทศในประเทศไทยเพียงครั้งเดียวได้ โดยไม่ต้องเข้า-ออกไปยังแหล่งบริการสารสนเทศอื่นๆ หลายครั้ง

## ลักษณะข้อมูล

เป็นฐานข้อมูลสหบรรนานุกรม พร้อมสาระสังเขป และเอกสารฉบับเต็ม มีข้อมูลทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ผู้อ่านจะเข้าถึงข้อมูลโดยตรงจากสาระสังเขปที่กำหนดไว้ในแต่ละรายการ เพื่อผู้อ่านจะได้ข้อมูลตามที่คาดหวัง และสามารถติดตามเอกสารฉบับเต็มได้ ผ่านหน้าเว็บไซต์หรือจากดาวเทียมที่ห้องสมุดสามารถให้ยืมและทำสำเนาอ่านได้ จำนวนข้อมูลทั้งหมดในฐานข้อมูลมีประมาณ 20,800 ระเบียน จำแนกเป็นรูปแบบข้อมูลจากบทความวารสารวิชาการ วารสารวิจัย หนังสือ เอกสารวิชาการ รายงานวิจัย มาตรฐาน และข่าวสารต่างๆ ผลิตโดยหน่วยงานภาครัฐ สถาบันอุดมศึกษา และภาคเอกชน

## การสืบค้นและเข้าถึงฐานข้อมูล

เพื่อให้ผู้อ่านสามารถสืบค้นและเข้าถึงข้อมูลที่ต้องการได้อย่างรวดเร็ว โดยตรงจากหน้าเว็บไซต์ของศูนย์สารนิเทศทางอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.ก. และ / หรือ จากหน้าเว็บไซต์ของ สห.วศ.

- สามารถค้นได้โดยเลือกเขตข้อมูล ประกอบด้วย
  - ⇒ Subject (หัวเรื่อง)
  - ⇒ Title (ชื่อเรื่อง)
  - ⇒ Author (ชื่อผู้แต่ง)
  - ⇒ Location (สถานที่จัดเก็บหมายถึงห้องสมุด)

ระบบจะแสดงผลการสืบค้น โดยแสดงผลรายการตามที่กำหนดของเขตข้อมูลข้างต้นตามลำดับตัวอักษร ลักษณะเป็นรูปแบบรายการ ประกอบด้วยรายการต่างๆ ตามเนื้อหาของประเทศเอกสาร เป็น

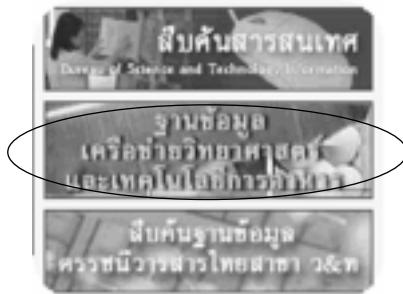
ตัวอย่าง หนังสือ : รายการที่พับ ประกอบด้วย Call No. (เลขเรียกหนังสือ) Author (ชื่อผู้แต่ง) Title (ชื่อเรื่อง) imprint (สถานที่พิมพ์ : สำนักพิมพ์, ปีที่พิมพ์) Abstract (สาระสังเขป) Subject (หัวเรื่อง) URL Object (เชื่อมโยงไปที่เอกสารฉบับเต็ม หรือเชื่อมที่อยู่บนเว็บไซต์) Location (แหล่งข้อมูล / สถานที่จัดเก็บ)

ตัวอย่าง บทความในวารสาร : รายการที่พับ ประกอบด้วย Author (ชื่อผู้แต่ง) Title (ชื่อเรื่อง) ISSN (หมายเลขมาตรฐานวารสาร) Abstract (สาระสังเขป) Subject (หัวเรื่อง) Host item entry (แหล่งข้อมูล) Location (สถานที่จัดเก็บ)

<sup>1</sup> เครือข่าย หมายถึง ความเชื่อมโยงระหว่างปัจเจกหรือหน่วยงานกับกลุ่มเครือข่ายต่อเครือข่าย ในการเชื่อมโยงลักษณะเครือข่ายไม่ใช่เพื่อกำรรวมตัวกันสังสรรค์หรือแลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกัน แต่มีเป้าหมายร่วมกันในการทำกิจกรรม สิ่งที่เชื่อมโยงสมาชิกเข้าหากัน คือความร่วมมือที่มีต่อกัน วัตถุประสงค์ร่วมกันที่ต้องการบรรลุผล แลกเปลี่ยนทรัพยากร่วมกัน

## ขั้นตอนการเข้าถึงฐานข้อมูลเครือข่ายสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

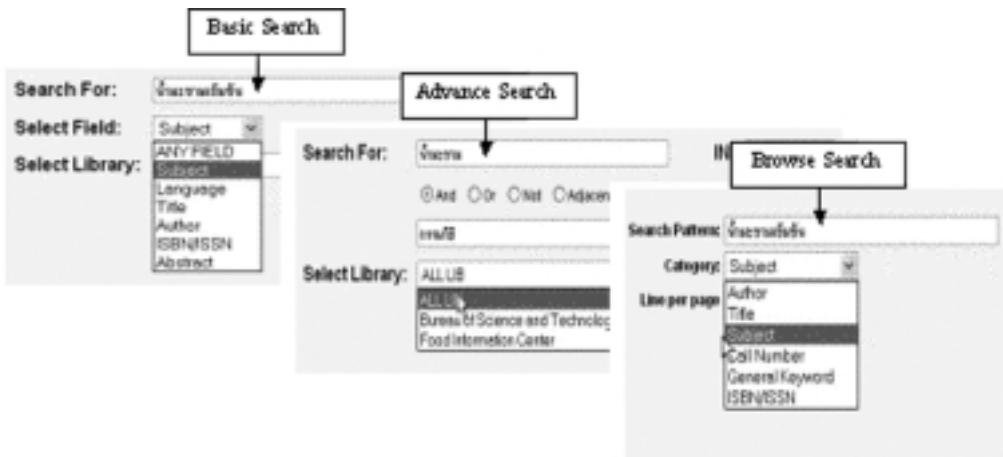
1. เข้าถึงฐานข้อมูลผ่านหน้าเว็บไซต์ ของ สท. <http://siweb.dss.go.th/> โดยจะต้องลงทะเบียนฐานข้อมูลก่อนเข้าฐานด้านข่ายมีอีเมล icon ของฐานข้อมูลเครือข่ายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี URL <http://union.dss.go.th/>



หรือจากหน้าเว็บของสถาบันค้นคว้าพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก.

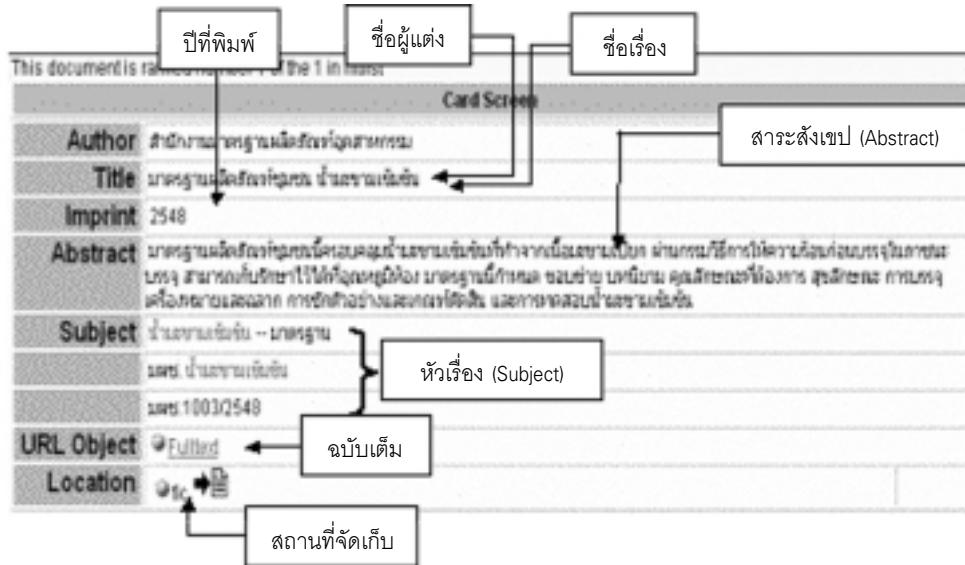
<http://www.ifrpd.ku.ac.th/FIC/fic.html>

2. คลิก เข้าสู่ระบบ เพื่อลงทะเบียนก่อนการสืบค้น โดยเลือกรายการที่เกี่ยวข้องกับตัวท่าน และกดปุ่ม Continue
3. คลิกตรงข้อความ คลิกที่นี่เพื่อสืบค้นวารสาร พบรเเม뉴ที่จะเลือกสืบค้นเป็น
  - Basic Search เป็นการค้นแบบคำเดียว (single word) หรือคลี (phrase)
  - Advance Search เป็นการค้นแบบคำเชื่อม (and, or, not, Adjacent)
  - Browse Search เป็นการค้นแบบໄลเรียงคำ
4. พิมพ์เรื่องที่ต้องการสืบค้นและกดที่ปุ่ม Search
5. เลือก Search field ในที่นี่ เลือก หัวเรื่อง : น้ำมะขามเข้มข้น เลือกห้องสมุด : ทุกแห่ง



6. จะได้รายการเรื่องที่มีคำว่า 'น้ำมะขามปราก' เลือกรายการที่ต้องการ

7. คลิกรายการที่ต้องการพบว่าข้อมูลบรรณานุกรม ชื่อผู้แต่ง ชื่อเรื่อง ปีที่พิมพ์ สาระสังเขป หัวเรื่อง ฉบับเต็ม สถานที่จัดเก็บ

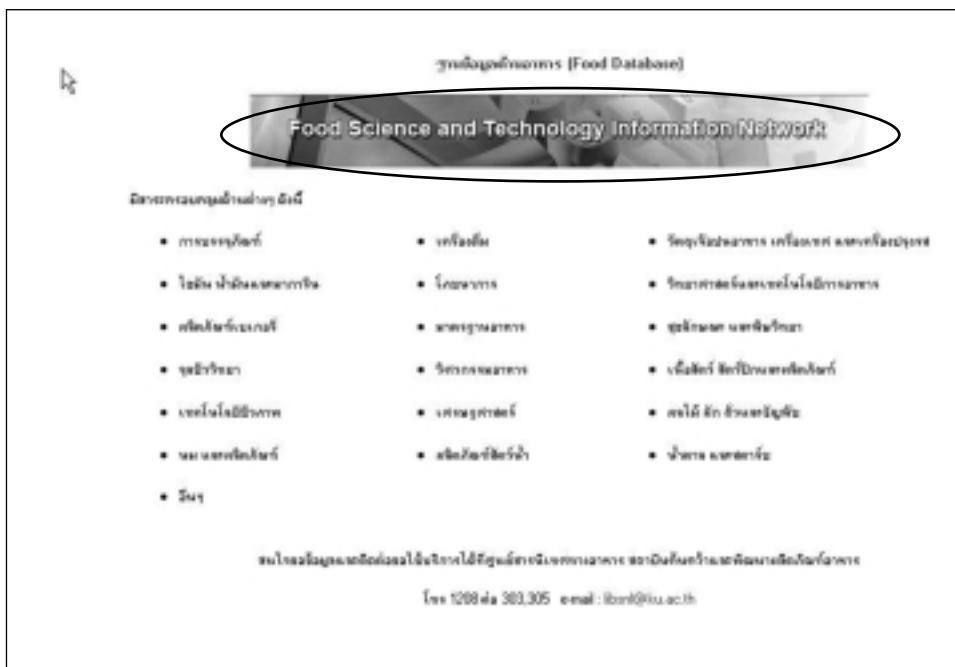


8. การเข้าถึงข้อมูลจากหน้าเว็บของสถาบันค้นคำว่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าถึงที่ <http://www.ifrpd.ku.ac.th/FIC/fic.html>



9. หน้าเว็บเครือข่ายฐานข้อมูลวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

<http://www.lib.ku.ac.th/IFRPD/FoodDatabase.htm>



ระบบข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่ครอบคลุมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารด้านต่างๆ

10. เลือกข้อมูลเพื่อลงทะเบียน <http://union.dss.go.th/register/newregist.asp>

11. การสืบค้นข้อมูลเหมือนข้อ 3 ถึง ข้อ 7

ตัวอย่าง รายการสืบค้นบทความจากเอกสารรายงานการประชุม ( ภาษาอังกฤษ )

ชื่อผู้แต่ง	ชื่อเรื่อง
<p>Call Number: TP388.A83 1997      Author: Pongsri Jittanonta [Same Author] (4)      Title: Application of reconstituted coconut milk in staple foods: Nutritional qualities and health aspects      Imprint: Singapore : Singapore Institute of Food Science &amp; Technology, 1997      Abstract: To improve the nutritional qualities of coconut oil for better acceptance on health aspects, reconstituted coconut milk with 14% fat content was developed by substitution coconut oil with 0, 25, 50, 75 and 100% sunflower oil. Feeding studies for 4 wks in rats on diets containing 20% casein as protein source and 5% fat content derived from these reconstituted coconut milk revealed some significant differences with higher amount of food consumption and body weight gained in animals fed on diets with sunflower oil substitution. Hematological responses in all tested groups were within the normal ranges. Substitution of sunflower oil for coconut oil in reconstituted coconut milk showed a satisfactory tendency of lowering triglyceride and elevating high density lipoprotein (HDL) levels. Besides, higher HDL and lower LDL in all tested groups were observed in correspondences with the fatty acid compositions analysed.      Subject: Coconutmilk [Same Subject] (5), Fat substitute [Same Subject] (3), Nutrition [Same Subject] (3)      Host Item Entry: Proceedings of the 6th ABEAN Food Conference, Raffles City Convention Centre, Westin Stamford, Singapore, 24-27 November 1997. 77Kg., 134-139      Location: ๒๖๒</p>	
แหล่งข้อมูลในที่นี้ เอกสารรายงานการประชุม	
หัวเรื่อง	

**สรุป** สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้ความสำคัญในการสร้างเครือข่ายจัดทำฐานข้อมูลสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อการบริการ เพราะเป็นฐานข้อมูลวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีด้านอาหารของประเทศไทย เกิดการใช้ประโยชน์สูงสุดในการใช้ทรัพยากร่วมกันด้านสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ประยุกต์รายจ่ายของภาครัฐในการดำเนินงานจัดทำทรัพยากรเข้าห้องสมุด และผลิตต่อไป ให้รับคือเพิ่มมูลค่าแก่ประชาชนในการแก้ปัญหาทางเทคนิคในอุตสาหกรรมอาหาร เป็นการเพิ่มศักยภาพของชุมชนสู่เชิงพาณิชย์ แหล่งบริการสารสนเทศภายในประเทศทุกแห่งสามารถเข้าถึงข้อมูลได้ตลอด 24 ชั่วโมง ไม่จำกัดเวลา โอกาส สถานที่ และขอเชิญชวนแหล่งบริการสารสนเทศทั่วประเทศสามารถเข้าร่วมบูรณาการความร่วมมือได้ เพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ทัศนศึกษาในระหว่างกลุ่มแหล่งบริการสารสนเทศด้วยกัน ขยายขีดความสามารถด้านบริการสารสนเทศกว้างขวางยิ่งขึ้น ผู้สนใจที่ประสงค์จะเปลี่ยนข้อมูลสามารถติดต่อได้ที่สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โทร. 0 2201 - 7256 และ MAIL TO [benjaphat@dss.go.th](mailto:benjaphat@dss.go.th)

## เอกสารอ้างอิง

บริษัทบุ๊ค ปริโมชั่น จำกัด. คู่มือการใช้งานระบบหน่วยการบรรณานุกรุณสำหรับผู้ใช้ทั่วไป (Union Catalog Manual For User). กรุงเทพมหานคร : บริษัทบุ๊ค ปริโมชั่น จำกัด, 2003. 33 หน้า.

พวงพยอม ดำรงสกุลไทย. บริการฐานข้อมูลเครือข่ายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารภาษาไทย. สาระน่ารู้ [ออนไลน์] (อ้างถึงวันที่ 14 พฤศจิกายน 2549) เข้าถึงจากอินเทอร์เน็ต <http://www.dss.go.th/dssweb/st-articles/index.xsp>

สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. การสืบค้น OPAC ฐานข้อมูลวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีด้านอาหาร. [ออนไลน์] (อ้างถึงวันที่ 17 พฤศจิกายน 2549) เข้าถึงจากอินเทอร์เน็ต <http://union.dss.go.th/elib/cgi-bin/opacexe.exe?op=gsf&frm=simsch&lang=0&db=FSTIN&skin=ucat>



## กรมวิทยาศาสตร์บริการ



เครื่องวิเคราะห์ที่ปริมาณธาตุแบบ  
Inductively Coupled Plasma Optical  
Emission Spectrometer, ICP-OES  
สามารถวิเคราะห์ที่ปริมาณธาตุได้  
ครั้งละหลายร้อย



เครื่องมือแยกและวิเคราะห์ปริมาณ  
ไออ่อน (Ion Chromatography, IC)

สถิติแลดบจำนวนตัวอย่างและรายการ  
วิเคราะห์ทดสอบวัตถุตัวอย่าง  
เดือนกันยายน - ธันวาคม 2549

จำนวนตัวอย่าง  
จำนวนรายการ

