

ใบเสนอราคา (Lab service)

ลำดับที่	การวิเคราะห์	วิธีการวิเคราะห์	อัตราค่าบริการ (บาท/ตัวอย่าง)
1	ปริมาณความชื้น (Moisture content)	AOAC (1990)	150
2	% เชื้อแป้ง (% Starch)	มอก. 274-2521	500
3	ปริมาณแป้ง (% Starch)	Glucoamylase method, AACC (1990)	600
4	ปริมาณโปรตีน (Protein)	AOAC (1990)	400
5	ปริมาณไขมัน (Fat)	AOAC (1990)	400
6	ปริมาณเถ้า (Ash)	AOAC (1990)	300
7	ปริมาณเส้นใย (Fiber)	AOAC (1990)	500
8	ปริมาณเยื่อ	มอก. 274-2521	150
9	ปริมาณไซยาไนด์ (Cyanide)	Pyridine Pyrazorone method (O' Brien, 1991)	600
10	ปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (Sulfur dioxide, SO ₂)	AOAC (1990)	600
11	กำลังการพองตัวและร้อยละการละลาย (Swelling power and solubility)	Schoch (1964)	300
12	สมมูลเดร็กซ์โตรส (Dextrose Equivalent)	มอก. 268-2521	400
13	พีเอช (pH)	pH meter (Horiba F23)	100
14	ความขาวของแป้ง (Whiteness)	เครื่อง Kett C-100-3	100
15	ขนาดและการกระจายตัวของขนาดเม็ดแป้ง (Size distribution)	เครื่อง Image Analyser	600
16	ความเหนียวด้วยเครื่อง RVA (Rapid visco analyser)	แป้ง 3 กรัม (ความชื้น 14%) น้ำ 25 มล. Profile : Std1 (Newport Scientific Method, 1997)	400
17	ความเหนียวด้วยเครื่อง Brabender	Shuey W.C. and K.H. Tipples. The Amylograph handbook, 1980. (แป้ง 6% (w/w) ปรับน้ำ 500 มล.)	800
18	DSC (Differential Scanning Calorimeter) + Retrogradation	เครื่อง PERKIN ELMER DSC7 วิธีของ Kim (1995)	1,000 (1,200)
19	Amylose	Size exclusion chromatography	1,500
20	Amylose	มอก. 638-2529	400
21	% Gelatinization by DSC (1000 บาท/ ตัวอย่าง)	เครื่อง PERKIN ELMER DSC7 วิธีของ Kim (1995)	1,000
22	องค์ประกอบน้ำตาล (oligosaccharide)	Ion chromatography	1,500

ลำดับที่	การวิเคราะห์	วิธีการวิเคราะห์	อัตราค่าบริการ (บาท/ตัวอย่าง)
23	Typical carbohydrate profile - Dextrose - Maltose - Maltotriose - Higher Sugars	Ion chromatography หาปริมาณ DP1 (Dextrose), DP2 (Maltose), DP3 (Maltotriose), ถึง DP7 เป็น % ของน้ำตาลทั้งหมดในตัวอย่าง	2,000
24	Total plate count	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association (HPHA). 2 nd, 1984.	400
25	<i>E. Coli</i>	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association (HPHA). 2 nd, 1984.	700
26	Yeast and Mold	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods American Public Health Association (HPHA). 2 nd, 1984.	500
27	ปริมาณแป้งในน้ำตาล (% Starch)	Laboratory manual for South African Sugar factories, 1985	1,200
28	ปริมาณเด็กซ์แทรนในน้ำตาล	ICUMSA, (1994)	1,000
29	ปริมาณเถ้าซัลเฟต	AOAC, 1995	400
30	Water Activity (a_w)	Operator's Manual Aqua Lab	300
31	ความละเอียด (150 ไมโครเมตร, แบ่ง 100 g)	ดัดแปลงจาก มอก. 274-2521	150
32	ดินทราย/ เถ้าที่ไม่ละลายในกรด	AOAC(1990)	600
33	ความเหนียวด้วยเครื่อง Brookfield	เครื่อง Brookfield Rheometer	400
34	ปริมาณเถ้าโดยการวัดค่า Conductivity	เครื่อง Conductivity Meter	300
35	ปริมาณหมู่ Acetate	JECFA (1997)	400

หมายเหตุ

- กรณีที่ทางหน่วยปฏิบัติการต้องเพิ่มขึ้นตอนการเตรียมตัวอย่างหรือไม่สามารถนำตัวอย่างมาวิเคราะห์ได้ทันทีจะคิดค่าบริการเพิ่มตัวอย่างละ 50 บาท
- ผลการวิเคราะห์จะแล้วเสร็จพร้อมที่ส่งให้ผู้ขอรับบริการตรวจวิเคราะห์ภายใน 2 – 3 สัปดาห์
- ในกรณีที่ผู้ขอรับบริการตรวจวิเคราะห์มีความประสงค์จะขอรับผลการวิเคราะห์เร็วกว่ากำหนด ทางหน่วยฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคิดอัตราค่าบริการเพิ่มตามความเหมาะสม ทั้งนี้จะไม่เกิน 50 % ของราคาปกติ