

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	
ความสำคัญและที่มาของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
ขอบเขตของการศึกษา	3
นิยามศัพท์	3
ประโยชน์ที่ได้รับ	4
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
สารเจือปนในอาหาร	5
ชนิดของวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร	6
คุณสมบัติทางเคมีของบอแรกซ์	7
ประโยชน์ของบอแรกซ์	7
อาการเป็นพิษของบอแรกซ์	8
ขนาดของบอแรกซ์ที่เป็นอันตราย	8
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	9
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	11
รูปแบบการศึกษา	11
กลุ่มตัวอย่างและ สถานที่เก็บตัวอย่าง	11
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	11
การเก็บรวบรวมข้อมูลและสถิติที่ใช้	12
บทที่ 4 ผลการศึกษา	13

บทที่ 5 สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	19
สรุป	19
อภิปรายผล	19
ข้อเสนอแนะ	20
บรรณานุกรม	22
ภาคผนวก	23
ภาคผนวก ก ผลการทดสอบสารบอแรกซ์ในเนื้อสัตว์บด	
ภาคผนวก ข ชุดทดสอบสารบอแรกซ์ในอาหาร	
ภาคผนวก ค ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 151	
ประวัติผู้เขียน	47

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
4.1 จำนวนตัวอย่างเนื้อสัตว์บด	13
4.2 ผลการทดสอบสารบอแรกซ์ในเนื้อสัตว์บดจากตลาด	14
4.3 ผลการทดสอบสารบอแรกซ์ในเนื้อสัตว์บดปรุงรสจากตลาด	15
4.4 ผลการทดสอบสารบอแรกซ์ในเนื้อสัตว์บดจากห้างสรรพสินค้า	15
4.5 ผลการทดสอบสารบอแรกซ์ในเนื้อสัตว์บดปรุงรสจากห้างสรรพสินค้า	16
4.6 จำนวนตัวอย่างเนื้อสัตว์บดที่ตรวจสอบสารบอแรกซ์และจำนวนหรือร้อยละ ของตัวอย่างเนื้อสัตว์บดที่ตรวจพบสารบอแรกซ์ แยกตามแหล่งที่เก็บตัวอย่าง	17

สารบัญภาพ

รูปที่	หน้า
4.1 แผนภูมิแสดงจำนวนตัวอย่างเนื้อสัตว์บดที่ตรวจทั้งหมด(เก็บจากตลาด 264 ตัวอย่าง) และจำนวนที่ตรวจพบสารบอแรกซ์แยกตามชนิดของเนื้อสัตว์	18
4.2 แผนภูมิแสดงจำนวนตัวอย่างเนื้อสัตว์บดที่ตรวจทั้งหมด(เก็บจากห้างสรรพสินค้า 102 ตัวอย่าง) และจำนวนที่ตรวจพบสารบอแรกซ์แยกตามชนิดของเนื้อสัตว์	18
4.3 แผนภูมิแสดงจำนวนตัวอย่างเนื้อสัตว์บดที่ตรวจทั้งหมด(เก็บจากตลาด 264 ตัวอย่าง และห้างสรรพสินค้า 102 ตัวอย่าง) และจำนวนที่ตรวจพบสารบอแรกซ์แยกตามชนิดของเนื้อสัตว์	18