

ชื่อเรื่องการค้าค้นคว้าแบบอิสระ การวิเคราะห์ปริมาณโซเดียมในแคบหมูที่จำหน่ายในตลาด

อำเภอเมืองเชียงใหม่

ผู้เขียน นางสาวอัจฉรา กุลวงศ์

ปริญญา วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (โภชนศาสตร์ศึกษา)

คณะกรรมการที่ปรึกษาการค้าค้นคว้าแบบอิสระ

อ .ดร.ศักดา พริงคำกู อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก  
รศ.ดร.พญ. ลักษณ์า ไทยเครือ อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

### บทคัดย่อ

การศึกษานี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณ โซเดียมในแคบหมู กลุ่มตัวอย่างเป็น แคบหมูที่จำหน่ายในตลาด 5 ตลาด เขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ ประกอบด้วยตลาดต้นลำไย ตลาด วโรรส ตลาดหนองหอย ตลาดศิริวัฒนา และตลาดต้นพยอม ซึ่งมีแหล่งที่มาของแคบหมูจาก 18 แหล่ง แบ่งเป็น 2 ชนิด คือ แคบหมูไ้รมัน และแคบหมูติดมันอย่างละ 18 ตัวอย่าง ทำการวิเคราะห์ โดยใช้วิธีการวิเคราะห์แบบ Atomic Absorption Spectrophotometer (AAS) และวิเคราะห์ข้อมูลโดย หาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษาพบว่า แคบหมูที่จำหน่ายในตลาดอำเภอเมืองเชียงใหม่ส่วนใหญ่จำหน่ายใน ตลาดวโรรส ร้อยละ 46.94 ปริมาณ โซเดียมโดยรวมของตัวอย่างแคบหมูไ้รมันมีค่าเฉลี่ย  $1,116 \pm 11.59$  มิลลิกรัม ต่อน้ำหนักสด 100 กรัม และตัวอย่างแคบหมูติดมัน มีค่าเฉลี่ย  $908 \pm 6.25$  มิลลิกรัม ต่อน้ำหนักสด 100 กรัม ตัวอย่างแคบหมูไ้รมันที่จำหน่าย ณ ตลาดศิริวัฒนา ซึ่งมาจากแหล่งที่ 11 มี ปริมาณโซเดียมสูงสุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $1,582 \pm 58.80$  มิลลิกรัมต่อน้ำหนักสด 100 กรัม และตัวอย่าง แคบหมูติดมัน ที่จำหน่าย ณ ตลาดต้นลำไย ซึ่งมาจากแหล่งที่ 1 มีปริมาณโซเดียมสูงสุด มีค่าเฉลี่ย เท่ากับ  $1,572 \pm 5.85$  มิลลิกรัมต่อน้ำหนักสด 100 กรัม จากผลการศึกษาผู้บริโภคควรจำกัดปริมาณการ บริโภคแคบหมูเพื่อสุขภาพที่ดี

<b>Independent Study Title</b>	Quantitative Analysis of Sodium in Deep Fried Pork Skin Selling in the Markets of Mueang Chiang Mai District	
<b>Author</b>	Miss Atchara Kulawong	
<b>Degree</b>	Master of Science (Nutrition Education)	
<b>Independent Study Advisory Committee</b>	Lect.Dr.Sakda Pruenglampoo	Advisor
	Assoc.Prof.Dr.Lukkana Thaikruea,M.D.	Co-advisor

### ABSTRACT

The objective of this study was to analyze amount of sodium ingredient in deep fried pork skin. The samples were collected from 5 markets in Mueang Chiang mai district, (Ton Lum Yai market, Waroros market, Nong Hoi market, Siri wattana market and Ton Payom market), These deep fried pork skins were from 18 producers. They were divided into 2 main kinds. There were 18 samples for each of fat free deep fried pork skin and fat deep fried pork skin. Sodium contents were analyzed by using atomic absorption spectrophotometer (AAS). Statistics used to analyze the data were percentage, mean and standard deviation.

The results showed that the most of deep fried pork skin sold in Waroros market. It was 46.94%. As a whole, the average sodium content in fat free deep fried pork skin was  $1,116 \pm 11.59$  mg per 100 g fresh weight and it was  $908 \pm 25.6$  mg per 100 g fresh weight in fat deep fried pork skin. The fat free deep fried pork skin from the 11<sup>th</sup> producer of Siri wattana market had highest sodium content. It was  $1,582 \pm 58.80$  mg per 100g fresh weight. The sodium contents in fat deep fried pork skin from the 1<sup>st</sup> producer of Ton Lum Yai market had highest sodium content. It was  $1,572 \pm 5.85$  mg per 100g fresh weight. As the results of the study, consumers should limit deep fried pork skin consumption for good health benefits.