

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ การตรวจหาสารบอแรกซ์ในอาหารของร้านอาหาร
ประจำหอพักนักศึกษา

ผู้เขียน นางสาวกุสุมา พุทธเกิด

ปริญญา วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (โภชนศาสตร์ศึกษา)

คณะกรรมการที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

รองศาสตราจารย์ประหยัด สายวิเชียร ประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์กรรณิการ์ พงษ์สนธิ กรรมการ

บทคัดย่อ

การศึกษานี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ในอาหารที่จำหน่ายภายใน
ร้านอาหารประจำหอพักนักศึกษา กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา คือ อาหารจำนวน 13 ชนิด
รวม 225 ตัวอย่าง ประกอบด้วย ลูกชิ้นหมู 57 ตัวอย่าง ลูกชิ้นเนื้อ 39 ตัวอย่าง ลูกชิ้นปลา 45 ตัวอย่าง
ไส้กรอกหมู 21 ตัวอย่าง หมูยอ 21 ตัวอย่าง ทับทิมกรอบ 6 ตัวอย่าง ถอดช่องสิงคโปร์ 6 ตัวอย่าง
วุ้นมะพร้าว 6 ตัวอย่าง มะม่วงดอง 9 ตัวอย่าง มะคังดอง 6 ตัวอย่าง มะกอกดอง 3 ตัวอย่าง
มะยมดอง 3 ตัวอย่าง และองุ่นดอง 3 ตัวอย่าง ตัวอย่างอาหารเหล่านี้มีจำหน่ายภายในร้านอาหาร
ประจำหอพักนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ บริเวณเชิงดอย เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา
ประกอบด้วย ชุดทดสอบสารบอแรกซ์ในอาหารของกองอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
กระทรวงสาธารณสุข (2544) ซึ่งมีการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือด้วยการตรวจสอบคุณภาพ
ภายใน (ภาคผนวก ข) จากนั้นนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์หาค่าร้อยละ เก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์ผู้
จำหน่ายอาหารจำนวน 28 คน สัมภาษณ์และสังเกตแบบไม่มีโครงสร้างการผลิตอาหารจากผู้ผลิต
3 ราย และวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา

ผลการศึกษา จากการตรวจหาสารบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหารทั้ง 3 ครั้ง ไม่พบ
สารบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหารทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ 100

จากการสัมภาษณ์ผู้จำหน่ายอาหาร พบว่า ผู้จำหน่ายอาหารที่ซื้อผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
มีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่มีสีตามธรรมชาติของอาหารและปลอดภัย
ส่วนการเลือกซื้อขนมหวาน พบว่า เลือกซื้อที่สะอาด ปลอดภัย ไม่ใส่สารบอแรกซ์ และเลือกซื้อจาก
เจ้าประจำ ส่วนการเลือกซื้อผลไม้สดนั้น มีการเลือกซื้อผลผลิตที่สะอาดและปลอดภัย

จากการสัมภาษณ์และสังเกตการผลิตลูกชิ้นเนื้อ วุ้นมะพร้าว และมะม่วงคอง
ในเรื่องวัตถุดิบที่ใช้และกระบวนการผลิต พบว่า ผู้ผลิตทั้ง 3 รายไม่ใส่สารบอแรกซ์ในอาหารที่ผลิต
ในขณะเดียวกัน ผู้ผลิตทุกรายตระหนักถึงความสำคัญด้านสุขภาพของผู้บริโภคจึงพยายาม
ผลิตอาหารให้มีความสะอาดและปลอดภัยมากที่สุด



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Independent Study Title Determination of Borax in Foods of Dormitory Food Shops

Author Miss Kusuma Puttakerd

Degree Master of Science (Nutrition Education)

Independent Study Advisory Committee

Assoc. Prof. Prayad Saiwichian Chairperson

Assoc. Prof. Kannikar Pongsanit Member

ABSTRACT

The objective of this study was to determine of borax in foods in dormitory food shops. The samples of this study were 255 samples from 13 kinds of food. They were 57 pork balls, 39 meat balls, 45 fish balls, 21 pork sausage, 21 Mu Yor (Northern Style pork sausage), 6 Thapthim Krop (mock pomegranate seeds), 6 Lod Chong Sing – Ka – Pore (sweet made from cassava starch), 6 coconut jelly, 9 pickled mangoes, 6 pickled garcinas, 3 pickled olives, 3 pickled gooseberries and 3 pickled grapes. They were sold in dormitory (Chaeng Doi area) food shops of Chiang Mai University. The equipment used in this study was rapid test kit for borax in foods, Department of Medical Science, Ministry of Public Health, year 2004. The test kit were inside quality examined (appendix ๗) for test efficiency. The data was analyzed by using percentage. Interviewed 28 food sellers, interviewed and observed 3 food producers. The data was analyzed by content analysis.

The results of this study showed that 3 times of determining borax in food's samples were not found any borax (100%).

Interviewed 28 food sellers found that, most of them bought food for sell depending on their natural colour, clean and free from food contaminated. At the same time, the data from 3 food producers had confirmed that they produced food without using food contaminated and they concerned about food safety for consumers.