ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ การวิเคราะห์หาปริมาณเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย

ในอาหารพื้นเมืองที่จำหน่ายในโรงพยาบาลลำปาง

ผู้เขียน นางสาวปานวลี ฉันทเจริญโรจน์

ปริญญา วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (โภชนาศาสตร์ศึกษา)

คณะกรรมการที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คร.ฤตินันท์ สมุทร์ทัย อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก อาจารย์ คร.ศักดา พรึงลำภู อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

## บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์หาปริมาณเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในอาหาร พื้นเมืองที่จำหน่ายในโรงพยาบาลลำปาง ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ อาหารพื้นเมืองปรุงสำเร็จ จากร้านจำหน่ายอาหารพื้นเมืองในโรงพยาบาลลำปางจำนวน 2 ร้าน ในระหว่างวันที่ 14 กันยายน 2553 ถึง วันที่ 8 ตุลาคม 2553 ทำการเก็บตัวอย่างอาหารพื้นเมืองปรุงสำเร็จ 15 รายการจากแต่ละร้าน ในแต่ละวัน จำนวน 2 ครั้ง (คือ ในช่วงเช้า ระหว่าง เวลา 8.30 – 9.30 น. และในช่วงบ่ายเวลา 12.00 – 13.00 น.) และ ทำการเก็บตัวอย่างอาหารพื้นเมืองปรุงสำเร็จเหล่านั้นซ้ำอีกครั้งเมื่อเวลาผ่านไป 1 อาทิตย์ ดังนั้น จึงมีตัวอย่าง อาหารพื้นเมืองปรุงสำเร็จ ทั้งหมด 120 ตัวอย่าง สำหรับการวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียครั้งนี้ใช้ วิธีการ MPN (Most Probable Number) ซึ่งเป็นวิธีการวิเคราะห์มาตรฐานอาหารจากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ประเทศไทย วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรฉนา

ผลการศึกษาพบว่าจากตัวอย่างอาหารพื้นเมืองทั้งหมด 120 ตัวอย่างมีปริมาณเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียปนเปื้อนในตัวอย่างอาหารมีค่าอยู่ระหว่าง > 2 ถึง > 1600 MPN/g โดยพบว่ามีเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียเกินมาตรฐานที่กำหนดคือ มากกว่า 500 MPN/g จำนวน 20 ตัวอย่าง (ร้อยละ16.67) โดยพบในตัวอย่าง อาหารประเภทแกง 3 ตัวอย่าง (ร้อยละ2.50) ได้แก่ แกงขนุน 1 ตัวอย่าง แกงหยวกกล้วย 2 ตัวอย่าง อาหารประเภทตำ 4ตัวอย่าง (ร้อยละ 3.33) ได้แก่ ตำขนุน 1 ตัวอย่าง ตำถั่วฝักยาว 3 ตัวอย่าง อาหารประเภทน้ำพริก 7 ตัวอย่าง (ร้อยละ 5.83) ได้แก่ น้ำพริกปลาร้า 3 ตัวอย่าง น้ำพริกหนุ่ม 1 ตัวอย่าง น้ำพริกปลานิล 3 ตัวอย่าง อาหารประเภทยำ 2 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.67) ได้แก่ ยำหน่อไม้ดอง 2 ตัวอย่าง อาหารประเภทลาบ 4 ตัวอย่าง (ร้อยละ 3.33) ได้แก่ ลาบหมูคั่ว 1 ตัวอย่าง และลาบปลา 3 ตัวอย่างโดยตัวอย่างดังกล่าว มีปริมาณเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย เท่ากับ 900 MPN/g

Independent Study Title Analysis of Coliform Bacteria in Local Cooked

Food in Lampang Hospital

Author Miss. Parnvaree Chantrajararnroth

**Degree** Master of Science (Nutrition Education)

**Independent Study Advisory Committee** 

Asst. Prof. Dr. Ruetinan Samuttai Advisor

Lect. Dr. Sakda Pruenglampoo Co-advisor

## **ABSTRACT**

The objective of this study was to analyze coliform bacteria in local cooked food in Lampang hospital. The studied population was local cooked foods which were collected from 2 local food shops. During September 14th to October 8th, 2010, 15 types of local cooked food were collected two times from each shop in each day (in the morning between 8.30 to 9.30 am and in the afternoon between 12.00 to 13.00 pm). Then those food types were collected again after a week. Therefore there were 120 samples. Coliform bacteria was determined using MPN method (Most Probable Number). It is a standard method of the Department of Medical science, Thailand. Data were analyzed using descriptive statistics.

The results revealed that 120 samples contained coliform bacteria ranged from more than two to more than 1600 MPN/g. However, there were 20 samples (16.67%) that contained coliform bacteria more than 500 MPN /g which were not passed the standard quality. There were three samples (2.50%) from Gang including Gang Khanun 1 sample and Kang Yokgloy 2 samples; four samples (3.33%) from Tum including Tum Khanun 1 sample and Tum Tophugyaw 3 samples; seven samples (5.83%) from Numprig including Numprig Plara 3 samples, Numprig Num 1 sample and Numprig Pranin 3 samples; two samples (1.67%) from Yum including Yum Noomaidong 2 samples; four samples (3.33%) from Lab including Lab Muokuow 1 sample and Lab Pla 3 samples. These samples contained coliform bacteria 900 MPN/g.