

ชื่อเรื่อง การหาปริมาณอะฟลาทอกซินในอาหารบางชนิด

ชื่อผู้เขียน นางสาวนุรัตน์ สายทอง

การค้นคว้าแบบอิสระเชิงวิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาการสอนเคมี  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2526

บทคัดย่อ

การตรวจหาอะฟลาทอกซินได้กระทำในอาหารและวัสดุเหลือใช้ทาง  
การเกษตรต่าง ๆ จากตลาดในเชียงใหม่ โดยวิธีซินเลเยอร์โครมาโตกราฟี พบ  
อะฟลาทอกซิน  $\text{pg}$  ในอาหาร 5 ชนิด ได้แก่ ถั่วลิสงเมล็ดเล็ก ขนมถั่วตัด ถั่วลิสงปั่น  
กากถั่วลิสงและกากนุ่น จากนั้นได้หาปริมาณอะฟลาทอกซิน  $\text{pg}$  จากอาหารเหล่านี้ด้วย  
เครื่องมือ ฟลูออเรสเซนซ์ สเปกโตรโฟโตมิเตอร์ ได้ปริมาณ 5-720 พีพี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

Research Title Quantitative Analysis of Aflatoxin in Some Foods  
Name Ms. Anurut Saithong  
Research For Master of Science in Teaching Chemistry  
Chiang Mai University 1983

#### Abstract

Qualitative analysis of aflatoxin by thin layer chromatography was performed on various kinds of food and agricultural wastes found in Chiang Mai. Five kinds were found to be contaminated with aflatoxin B<sub>1</sub>. They were dry-peanut, ground-roasted peanut, peanut brittle, peanut-dregs and kapok-dregs. Quantitative analysis of aflatoxin B<sub>1</sub> by fluorescence spectrophotometer on the contaminated samples gave a range of 5-720 ppb of contamination.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved