

รายงานความก้าวหน้าไตรมาส 1/2560

โครงการ: การเปรียบเทียบปริมาณโฟเลตในอาหารที่ผ่านการหุงต้ม

สุ่มซื้อ และเตรียมตัวอย่างผักสด ผักสุกโดยการลวกเป็นเวลา 5 นาที จากจังหวัดนครปฐม จำนวน 3 ชนิดได้แก่ ผักคะน้า ผักกวางตุ้ง และผักบุ้ง จากนั้นวิเคราะห์หาปริมาณน้ำและโฟเลต พบผักคะน้า กวางตุ้ง และผักบุ้งสด 100 กรัม มีน้ำร้อยละ 95.09, 97.00, 93.91 โฟเลตเท่ากับ 70.64, 112.77, 63.54 ไมโครกรัม ตามลำดับ เมื่อผ่านการปรุงสุกโดยลวกที่อุณหภูมิ 95-100 องศาเซลเซียส มีน้ำร้อยละ 94.52, 96.24, โฟเลตเท่ากับ 54.13, 58.24, 57.91 ไมโครกรัม ตามลำดับ นอกจากนี้สุ่มซื้อและเตรียมตัวอย่างพืชหัวได้แก่ เผือก มันเทศสีม่วงและมันฝรั่งทั้งสดและสุกโดยต้มในน้ำที่อุณหภูมิ 95-100 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 30 นาทีซึ่งทำการวิเคราะห์หาปริมาณน้ำในตัวอย่างสดและสุกพบ 100 กรัม มีน้ำร้อยละ 74.73, 68.35 และ 75.93, 65.06, 84.55 ตามลำดับ สำหรับการวิเคราะห์โฟเลตตั้งเดือนพฤศจิกายนจนถึงปัจจุบันยังไม่สามารถดำเนินการวิเคราะห์ได้เนื่องจากอาหารเลี้ยงเชื้อขาดตลาดโลกซึ่งผู้รับผิดชอบได้ดำเนินการป้องกันความเสี่ยงเรื่องอาหารขาดตลาดโดยการทำขออนุมัติสั่งซื้อไปก่อนที่อาหารเลี้ยงเชื้อที่มีอยู่จะหมดแต่เป็นจังหวะที่บริษัทที่เป็นผู้แทนจำหน่ายในประเทศไทยไม่มีของกักทุนจะต้องสั่งจากต่างประเทศเท่านั้น ผู้รับผิดชอบโครงการจึงไม่สามารถดำเนินการวิเคราะห์ในส่วนนี้ได้