



การนำเสนอฝึกงานของนิสิตฝึกงานครั้งที่ 2/2561

วันที่ 26 กรกฎาคม 2561

การวิเคราะห์หาปริมาณโปรตีนในอาหารด้วยวิธี Kjeldahl method



โปรตีน คืออะไร?

โปรตีน จัดเป็นสารประกอบอินทรีย์ ซึ่งเป็นพอลิเมอร์สายยาวของกรดอะมิโน ซึ่งในแง่โภชนาการ โปรตีนเป็นสารอาหารที่ให้พลังงาน คือ โปรตีน 1 กรัม จะให้พลังงาน 4 แคลอรี และนอกจากนี้โปรตีนยังเป็นสารอาหารหลักที่มีความจำเป็นมากต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ และเป็นส่วนประกอบของร่างกายที่มีปริมาณมากเป็นอันดับ 2 รองจากน้ำ

ประโยชน์ของโปรตีน

โปรตีน มีหน้าที่ ช่วยซ่อมแซม ฟันฟู ส่วนที่สึกหรอของร่างกาย ช่วยเสริมสร้างการเจริญเติบโตของร่างกาย ช่วยให้พลังงานสำรองแก่ร่างกาย รวมไปถึงการช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้กับร่างกาย และทำให้รู้สึกสดชื่นอยู่ตลอดเวลา



แหล่งของโปรตีน

โปรตีนที่ผู้เชี่ยวชาญทางสารอาหารแนะนำให้รับประทาน ได้แก่ แหล่งโปรตีนจากปลา เนื้อเป็ด เนื้อไก่ น้านม ไข่ ถั่วชนิดต่าง ๆ เมล็ดธัญพืช

Kjeldahl method

Kjeldahl method เป็นการวิเคราะห์โปรตีนในอาหาร โดยการวิเคราะห์หาปริมาณไนโตรเจนทั้งหมดที่มีอยู่ในตัวอย่าง วิธีนี้พัฒนาโดย Dane Johan Kjeldahl เป็นชาวเดนมาร์ก ในช่วงปี ค.ศ.1800 ใช้วัดปริมาณโปรตีนกันอย่างแพร่หลายและได้รับการยอมรับว่ามีความแม่นยำ สามารถใช้ได้กับอาหารหลากหลายชนิด

คณะผู้จัดทำ

นางสาวกวิณฑิพย์ แก้วมาเมือง และ นางสาวพิมพ์ดี แก้วบ้านดอน
นิสิตฝึกงานสาขาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณวิทยาเขตพัทลุง