

การศึกษาครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณโซเดียมในແບບหมู กลุ่มตัวอย่างเป็นແບບหมูที่จำหน่ายในตลาด 5 ตลาด เขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ ประกอบด้วยตลาดต้นลำไย ตลาดวโรรส ตลาดหนองหอย ตลาดศิริวัฒนา และตลาดต้นพยอม ซึ่งมีแหล่งที่มาของແບບหมูจาก 18 แหล่ง แบ่งเป็น 2 ชนิด คือ แ้บหมูไร้มัน และແ้บหมูติดมันอย่างละ 18 ตัวอย่าง ทำการวิเคราะห์โดยใช้วิธีการวิเคราะห์แบบ Atomic Absorption Spectrophotometer (AAS) และวิเคราะห์ข้อมูลโดยหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษาพบว่า แ้บหมูที่จำหน่ายในตลาดอำเภอเมืองเชียงใหม่ส่วนใหญ่จำหน่ายในตลาดวโรรส ร้อยละ 46.94 ปริมาณโซเดียมโดยรวมของตัวอย่างແ้บหมูไร้มันมีค่าเฉลี่ย $1,116 \pm 11.59$ มิลลิกรัมต่อน้ำหนักสด 100 กรัม และตัวอย่างແ้บหมูติดมัน มีค่าเฉลี่ย 908 ± 6.25 มิลลิกรัมต่อน้ำหนักสด 100 กรัม ตัวอย่างແ้บหมูไร้มันที่จำหน่าย ณ ตลาดศิริวัฒนา ซึ่งมาจากแหล่งที่ 11 มีปริมาณโซเดียมสูงสุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ $1,582 \pm 58.80$ มิลลิกรัมต่อน้ำหนักสด 100 กรัม และตัวอย่างແ้บหมูติดมันที่จำหน่าย ณ ตลาดต้นลำไย ซึ่งมาจากแหล่งที่ 1 มีปริมาณโซเดียมสูงสุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ $1,572 \pm 5.85$ มิลลิกรัมต่อน้ำหนักสด 100 กรัม จากผลการศึกษาผู้บริโภคควรจำกัดปริมาณการบริโภคແ้บหมูเพื่อสุขภาพที่ดี

ABSTRACT

236409

The objective of this study was to analyze amount of sodium ingredient in deep fried pork skin. The samples were collected from 5 markets in Mueang Chiang mai district, (Ton Lum Yai market, Waroros market, Nong Hoi market, Siriwattana market and Ton Payom market), These deep fried pork skins were from 18 producers. They were divided into 2 main kinds. There were 18 samples for each of fat free deep fried pork skin and fat deep fried pork skin. Sodium contents were analyzed by using atomic absorption spectrophotometer (AAS). Statistics used to analyze the data were percentage, mean and standard deviation.

The results showed that the most of deep fried pork skin sold in Waroros market. It was 46.94%. As a whole, the average sodium content in fat free deep fried pork skin was $1,116 \pm 11.59$ mg per 100 g fresh weight and it was 908 ± 25.6 mg per 100 g fresh weight in fat deep fried pork skin. The fat free deep fried pork skin from the 11th producer of Siriwattana market had highest sodium content. It was $1,582 \pm 58.80$ mg per 100g fresh weight. The sodium contents in fat deep fried pork skin from the 1st producer of Ton Lum Yai market had highest sodium content. It was $1,572 \pm 5.85$ mg per 100g fresh weight. As the results of the study, consumers should limit deep fried pork skin consumption for good health benefits.