



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก  
อุปกรณ์และสารเคมีสำหรับการเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์

## อุปกรณ์และสารเคมีสำหรับการเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์

### 1. อาหารสำหรับเลี้ยงเชื้อ

#### 1.1 Eosin Methylene Blue agar (EMB agar)

|                                 |       |           |
|---------------------------------|-------|-----------|
| Peptone                         | 10.0  | กรัม      |
| Lactose                         | 10.0  | กรัม      |
| K <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> | 2.0   | กรัม      |
| Eosin y                         | 0.4   | กรัม      |
| Methylene blue                  | 0.065 | กรัม      |
| Agar                            | 15.0  | กรัม      |
| น้ำกลั่น                        | 1,000 | มิลลิลิตร |

ละลายส่วนผสมให้เข้ากันปรับความเป็นกรด-ด่างด้วยกรดหรือด่างเจือจางให้ได้ประมาณ

7.0 นำไปฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส นาน 15 นาที (นลิน และศรีกาญจนา, 2546)

#### 1.2 Salmonella Shigella agar (SS agar)

|                     |         |           |
|---------------------|---------|-----------|
| Beef extract        | 5.0     | กรัม      |
| Lactose             | 10.0    | กรัม      |
| Bile salt mixture   | 8.5     | กรัม      |
| Sodium citrate      | 10.0    | กรัม      |
| Sodium thiosulphate | 8.5     | กรัม      |
| Ferric citrate      | 1.0     | กรัม      |
| Brilliant green     | 0.00033 | กรัม      |
| Neutral red         | 0.025   | กรัม      |
| Agar                | 15.0    | กรัม      |
| น้ำกลั่น            | 1,000   | มิลลิลิตร |

ละลายส่วนผสมให้เข้ากันปรับความเป็นกรด-ด่างด้วยกรดหรือด่างเจือจางให้ได้ประมาณ

7.0 นำไปต้มให้เดือด เป็นเวลา 1 นาที (Michael and Burton, 1995)

2. Maximum recovery diluent (MRD-broth) สารละลายสำหรับการเจือจาง (Dilution) เชื้ออี. โคไล และเชื้อซาลโมเนลลา (นลิน และศรีกาญจนา, 2546)

|                 |       |           |
|-----------------|-------|-----------|
| Sodium chloride | 8.5   | กรัม      |
| Distilled water | 1,000 | มิลลิลิตร |

3. ตู้บ่มเชื้อ (Incubator)
4. จานเลี้ยงเชื้อ (Plate)
5. ปิเปต (Pipet) ขนาด 10 มิลลิลิตร
6. ปิเปต (Pipet) ขนาด 1 มิลลิลิตร
7. ขวดรูปชมพู่ (Erlenmeyer flask)
8. หม้อนึ่งความดันไอน้ำ (Autoclave)

### การนับเชื้อจุลินทรีย์ (Enumeration of microorganisms)

ใช้วิธีการทำ dilution plate count เป็นเทคนิคการทำให้เชื้อหรือตัวอย่างเจือจางลง (Dilution) ด้วย MRD-broth (Peptone 0.1% water) โดยทำการเจือจางเพิ่มครั้งละ 10 เท่า ตามลำดับ (Ten fold dilution) ตามวิธีของ Michael and Burton (1995)

#### วิธีการ

1. เตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อสำหรับจุลินทรีย์แต่ละชนิด โดยชั่งส่วนผสมของอาหารเลี้ยงเชื้อแต่ละชนิด นำไปต้มจนละลายและนึ่งฆ่าเชื้อด้วยหม้อนึ่งความดันไอน้ำ (Autoclave) ที่อุณหภูมิ 121 ซ. เป็นเวลา 15 นาที และนำมาเทลงในจานเลี้ยงเชื้อ (Plate) ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว

#### 2. ทำการเจือจางตัวอย่าง

2.1 ชั่งตัวอย่างหนัก 1 กรัม ใส่ในสารละลาย diluent โดยใช้ MRD-broth ปริมาตร 9 มิลลิลิตร จะได้สารละลายเจือจางเท่ากับ 1:10 เขย่าให้เข้ากัน

2.2 ใช้ปิเปต ดูดเชื้อที่เจือจาง 1:10 จำนวน 1 มิลลิลิตร ใส่ใน MRD-broth 9 มิลลิลิตร จะได้สารละลายเจือจางเท่ากับ 1:10<sup>2</sup> ทำการเจือจางต่อไปเรื่อย ๆ จนได้สารละลายเจือจางเท่ากับ 1:10<sup>5</sup>

3. ทำการ spread plate โดยใช้ไมโครปิเปตดูดสารละลายเจือจาง 1 มิลลิลิตร ใส่ในอาหารเลี้ยงเชื้อแต่ละชนิด ในขั้นตอนการ spread plate เกือบเชื้อให้ทั่วผิวหน้าอาหารเลี้ยงเชื้อ โดยเชื้อจากมูลไก่ใช้สารละลายเจือจางที่ 10<sup>3</sup>-10<sup>5</sup> ส่วนเชื้อจากผิวเปลือกไข่ใช้สารละลายเจือจางที่ 10<sup>2</sup>-10<sup>4</sup>

#### 4. การบ่มเชื้อ

4.1 การบ่มเชื้ออี. โคไล บ่มที่ 35 ซ. ในสภาพที่มีออกซิเจน เป็นเวลา 24 ชั่วโมง

4.2 การบ่มเชื้อซาลโมเนลลา บ่มที่ 37 ซ. ในสภาพที่มีออกซิเจน เป็นเวลา 24 ชั่วโมง

5. การนับโคโลนี จะเลือกนับ plate ที่มีโคโลนีอยู่ในช่วง 30 – 300 โคโลนี แล้วนำค่าที่ได้ไปคำนวณหาปริมาณเชื้อ และรายงานผลเป็นจำนวนโคโลนีของเชื้อต่อตัวอย่าง 1 กรัม (Colony forming units/g, CFU)





ภาคผนวก ข  
ประวัติผู้วิจัย

## ประวัติผู้วิจัย

|                 |                                                                                                             |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อ-สกุล       | นายเจษฎา รัตนวุฒิ                                                                                           |
| เกิดเมื่อ       | 8 ธันวาคม 2521                                                                                              |
| ประวัติการศึกษา | พ.ศ. 2540 วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุราษฎร์ธานี<br>พ.ศ. 2544 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล<br>คณะเกษตรศาสตร์บางพระ |
| ประวัติการทำงาน | พ.ศ. 2544 บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)                                                           |