

ภาคผนวก ก
รายนามผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร

รายนามผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร

รายนามผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กมลวรรณ สีใส
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธัญนันท์ ออบถม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรเพ็ญ อี้ออกังวาล
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วินิทร สอนพรินทร์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิภาวัน จุลยา
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิไลรัตน์ เต็มเปี่ยม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิไลลักษณ์ อิศระมงคลพันธุ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุดาพร ทิมฤกษ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศันธนี นียาโต
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8
10. อาจารย์พล พันธุ์เพ็ง
อาจารย์ 2 ระดับ 7

ภาคผนวก ข
สัญลักษณ์ของน้ำบาดาล

สุขลักษณะ

กระทรวงอุตสาหกรรม, สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (2548)
ได้อธิบายถึงมาตรฐานที่ถูกสุขลักษณะ ดังนี้

สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ

1. สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ควรอยู่ในที่ที่ไม่ทำให้เกิด
การปนเปื้อนได้ง่าย โดย

1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ ควรสะอาด ไม่มีน้ำขังและและ
สกปรก

1.2 ควรอยู่ห่างจากบริเวณและสถานที่ที่มีฝุ่น เหม่า ควัน มากผิดปกติ

1.3 ไม่ควรอยู่ใกล้เสียงกับสถานที่ที่รบกวน เช่น สถานที่เลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บ
หรือกำจัดขยะ

2. อาคารที่ทำมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและการก่อสร้างในลักษณะที่ง่าย
แก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

2.1 พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิต ควรก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน
เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

2.2 ควรแยกบริเวณที่ทำออกเป็นสัดส่วน ไม่ควรอยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่ควรมีสิ่งของ
ที่ไม่ใช่แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณที่ทำ

2.3 พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และการระบายอากาศ
ที่เหมาะสม

เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ทำ

1. ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำวัสดุมีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม
ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ ควรสะอาด และเหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่าย และทั่วถึง

การควบคุมกระบวนการทำ

1. วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำ ต้องสะอาด มีคุณภาพ มีการล้างหรือควรทำความสะอาดก่อนนำไปใช้
2. การทำการเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

1. น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือผู้ทำ ควรเป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ
2. มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่น ไม่ให้เข้าในบริเวณที่ทำ
3. มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน กลับลงสู่ผลิตภัณฑ์
4. สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง และใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ทำ เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ

ผู้ทำทุกคนควรรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีหมวกคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ควรไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังจากใช้ห้องสุขาและเมื่อมือสกปรก

ภาคผนวก ก
ตัวอย่างแบบประเมิน

ตัวอย่างแบบประเมิน
น้ำข้าวยาตำเร็จรูป

ชื่อผู้ชิม.....

สาขาวิชา.....

คำชี้แจง: กรุณาทดสอบชิม แล้วให้คะแนนความชอบของตัวอย่างให้ตรงกับความชอบ
ของท่านที่มีต่อผลิตภัณฑ์ โดยมีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

- ชอบมากที่สุด 9 คะแนน
- ชอบมาก 8 คะแนน
- ชอบปานกลาง 7 คะแนน
- ชอบเล็กน้อย 6 คะแนน
- กำลังระหว่างชอบกับไม่ชอบ 5 คะแนน
- ไม่ชอบเล็กน้อย 4 คะแนน
- ไม่ชอบปานกลาง 3 คะแนน
- ไม่ชอบมาก 2 คะแนน
- ไม่ชอบมากที่สุด 1 คะแนน

รหัสตัวอย่าง	คะแนน				
	สี	กลิ่น	รสชาติ	เนื้อสัมผัส	ความชอบ โดยรวม

ข้อเสนอแนะ.....

.....

ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือ

บรรณานุกรม

- กรมอนามัย, กองโภชนาการ. (2544). *ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยส่วนที่กินได้ 100 กรัม*. กรุงเทพมหานคร: ผู้แต่ง.
- กระทรวงอุตสาหกรรม, สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2548). *มผช. 1019-2548*. กรุงเทพมหานคร: ผู้แต่ง.
- งามทิพย์ ภู่วโรดม. (2550). *การบรรจุอาหาร*. กรุงเทพมหานคร: เอส.พี.เอ็ม. การพิมพ์.
- จริยา สุขจันทร์, กรอชัยะห์ ยามิณเด็ง, วิภาดา มุรินทร์นพมาศ และวิไลวัลย์ อินทรไชยมาศ. (2551). สถานการณ์การผลิตบุญในจังหวัดปัตตานี. *วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา*, 4(1), 11-21.
- จันทร์ ทศานนท์. (2538). *อาหารไทย* (พิมพ์ครั้งที่ 9). กรุงเทพมหานคร: ศิริวัฒนาอินเตอร์พริ้น.
- ครุณี เอ็ดเวิร์ดส์ และเทวี โพธิผละ. (2543). ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหาร. ใน *เอกสารการสอนชุดวิชาผลิตภัณฑ์อาหาร* (พิมพ์ครั้งที่ 2, หน่วยที่ 1). นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- นิตดา หงษ์วิวัฒน์, ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ และสุภาพรณ เข็มชัยภูมิ. (2548). *ผัก 333 ชนิดคุณค่าอาหารและการกิน*. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แสงแดด.
- นิธิยา รัตนูปนนท์. (2549). *เคมีอาหาร*. กรุงเทพมหานคร: โอ. เอส. พริ้นติ้งเฮาส์.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. (2541). *บรรจุภัณฑ์อาหาร*. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แพทเมทส์.
- เพ็ญญา ทรัพย์เจริญ. (2548). *ผักพื้นบ้านภาคใต้*. กรุงเทพมหานคร: ศูนย์การพัฒนาดำรงการแพทย์แผนไทย.
- มูฮำหมัด กอเซ็ม. (2552). *ประวัติบุญ*. ค้นเมื่อ 7 พฤษภาคม 2553, จาก <http://www.oknation.net/blog/mandadu/2009/09/09/entry-1>
- ยุพิน สิริไพบูลย์. (2538). *ตำรับอาหารไทยคาว-หวาน*. กรุงเทพมหานคร: ม.ป.พ.

- รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ. (2540). *พืชเครื่องเทศและสมุนไพร*. กรุงเทพมหานคร: โอ. เอส. พริ้นติ้งเฮาส์.
- วัฒนา ฌ สงขลา และสุมาลีกา เปี่ยมมงคล. (2545). เทคนิคใหม่เพื่อพัฒนาคุณภาพบุดู. *เทคโนโลยีชาวบ้าน*, 23, 10-15.
- วิภาดา มุรินทร์พนมาศ, คอละ มอละ และทัมมีชี ตาเฮร์. (2551). *คุณภาพของน้ำบุดูบรรจุจากแหล่งผลิตในจังหวัดปัตตานีและนราธิวาส*. ยะลา: มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา, คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร.
- ศิริคุณ ชีฟูค. (2554). *ปลาอินทรี*. ค้นเมื่อ 11 มกราคม 2555, จาก <http://sirikhun.com/Knowledge/Fish-Ship/40-%E0%B8%9B%E0%B8%A5%E0%B8%B2%E0%B8%AD%E0%B8%B4%E0%B8%99%E0%B8%97%E0%B8%A3%E0%B8%B5>
- สิวลี ไทยถาวร. (2548). *อุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารในครัวเรือน*. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล, คณะคหกรรมศาสตร์, ภาควิชาอาหารและโภชนาการ.
- สุดาพร ทิมฤกษ์. (2543). *อาหารและโภชนาการ*. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ, คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ.
- สุมาลีกา เปี่ยมมงคล, สืบศักดิ์ กลิ่นสอน และธนุสรา เหล่าเจริญสุข. (2546). *ศึกษาการทำผลิตภัณฑ์บุดูและวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารของผลิตภัณฑ์บุดู*. ปัตตานี: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
- อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล. (2544). *หลักการประกอบอาหาร*. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อบเชย อิ่มสบาย. (2545). *อาหารไทย 4 ภาค*. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แสงแดด.
- The Association Official Analytical Chemists. (1990). *Official method of analysis* (15th ed.). Washington, DC: Author.



ประวัติผู้เขียน

ชื่อ ชื่อสกุล	นางสาววรพร คำแป้น
วัน เดือน ปีเกิด	5 มิถุนายน 2521
สถานที่เกิด	จังหวัดเลย
วุฒิการศึกษา	สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ) จากสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ ปีการศึกษา 2542 สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีคหกรรมศาสตรบัณฑิต จากสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ ปีการศึกษา 2544
ตำแหน่งหน้าที่ การงานปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล

