

II

บทคัดย่อ

การศึกษาปริมาณตะกั่วได้ทำการวิเคราะห์ โดยวิธีอะตอมมิกแอบซอร์บชันสเปกโทรเมตรี ในตัวอย่างอาหาร ตัวอย่างอาหารจำนวน 110 ตัวอย่าง ได้เก็บตัวอย่างแบบสุ่มอย่างง่ายจากตลาดสดในเขตอำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น ปริมาณน้ำหนักตัวอย่างที่เหมาะสมในการเตรียมตัวอย่างของตัวอย่าง กุ้งแห้งตัวเล็กสีแดง เต้าหู้แผ่นสีเหลือง เกี้ยวแผ่นสีเหลือง เส้นบะหมี่สีเหลืองและเขียว ลูกชิ้นปลาสีส้มและซอสสีแดง มีค่าเท่ากับ 5.0, 20.0, 7.5, 7.5, 12.5 และ 20.0 กรัม ตามลำดับ การเตรียมตัวอย่างจะถูกย่อยด้วยกรดผสมใช้เวลาประมาณ 3 ชั่วโมง มีค่าเฉลี่ยของปริมาณตะกั่วของตัวอย่างกุ้งแห้งตัวเล็กสีแดง เต้าหู้แผ่นสีเหลือง เกี้ยวแผ่นสีเหลือง เส้นบะหมี่สีเหลืองและเขียว ลูกชิ้นปลาสีส้ม และซอสสีแดง มีค่าเท่ากับ 1.17 ± 0.52 มก./กก.(n=20), 0.10 ± 0.03 มก./กก.(n=20), 0.37 ± 0.33 มม./กก. (n=20), 0.04 ± 0.03 มม./กก.(n=20), 0.12 ± 0.14 มม./กก. (n=10) และ 0.28 ± 0.11 มม./กก. (n=20) ตามลำดับ มีตัวอย่างกุ้งแห้งตัวเล็กสีแดงเพียง 10 ตัวอย่างเท่านั้นที่มีปริมาณเกินปริมาณที่ปลอดภัยของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

III

ABSTRACT

The study of lead(pb) levels was analysed by atomic absorption spectrometry in food samples. The 110 of food samples collecting by simple random sampling from markets in Amphur Maung, Khon Kaen. The optimum weight for sample preparation of dried shrimps, soft soybean curd, rice chip, rice vermicelli, fish ball and local tomato ketchup were 5.0, 20.0, 7.5, 7.5, 12.5 and 20.0 gram respectively. Food samples were digested with ternary acid mixture within 3 hours for sample preparation. The mean lead level of dried shrimps, soft soybean curd, rice chip, rice vermicelli, fish ball and local tomato ketchup were 1.17 ± 0.52 mg./kg.(n=20), 0.10 ± 0.03 mg./kg.(n=20), 0.37 ± 0.33 mg./kg.(n=20), 0.04 ± 0.03 mg./kg.(n=20), 0.12 ± 0.14 mg./kg.(n=10) and 0.28 ± 0.11 mg./kg.(n=20) respectively. The only 10 samples of dried shrimps were higher than safety limits by Thai Industrial Standard Institute.