

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 ตัวอย่างการใช้ MISPE สำหรับอาหาร และเครื่องดื่ม เพื่อวิเคราะห์ส่วนประกอบหรือสารปรุงแต่ง และสิ่งเจือปน.....	14
2.2 แสดงปริมาณในเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ.....	19
4.1 เปรียบเทียบ FT-IR สเปกตรัมที่สำคัญ ๆ ของพอลิเมอร์ลอกแบบ 4 ชนิด คือ P, P ₁ , P ₂ และ P ₃ คาเฟอีน (Caffeine) ทีโอฟีลลีน (Theophylline) และทีโอโบรมีน (Theobromine).....	28
4.2 แสดงขนาดอนุภาคของพอลิเมอร์ลอกแบบโมเลกุล.....	32
4.3 แสดงผลการทดสอบความคงทนต่อความร้อน และการสลายตัวด้วย TGA	32
4.4 แสดงข้อมูลความเข้มข้นของคาเฟอีนกับพื้นที่ใต้พีค.....	45
4.5 แสดงข้อมูลทั้งหมดจากการสร้าง Single standard calibration.....	46
4.6 แสดงข้อมูลที่ได้จากการทดลอง และนำมาคำนวณหาความเข้มข้นของคาเฟอีนที่ถูกชะออกมาจาก SPE cartridge และนำมาพล็อตกราฟหาปริมาตรที่เหมาะสมในการ loading.....	48
4.7 แสดงค่า % Recovery ของคาเฟอีน (50 ไมโครกรัม / มิลลิลิตร) ของพอลิเมอร์ลอกแบบทั้ง 4 ชนิด ซึ่งผลการทดลองได้มาจากการทำซ้ำ 3 ครั้ง.....	50