



ประกาศ สถาบันวิจัยเทคโนโลยีเกษตร
เรื่อง กำหนดอัตราค่าบริการตัวอย่าง หน่วยวิเคราะห์และตรวจสอบคุณภาพอาหาร
สถาบันวิจัยเทคโนโลยีเกษตร

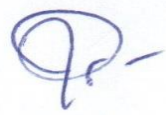
เพื่อให้การบริหารจัดการ เรื่องอัตราค่าบริการวิเคราะห์ตัวอย่าง หน่วยวิเคราะห์และตรวจสอบคุณภาพอาหาร สถาบันวิจัยเทคโนโลยีเกษตร เกิดประโยชน์สูงสุดกับทางราชการ อาศัยอำนาจตามคำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ที่ ๑๓๓๖/๒๕๕๘ ลงวันที่ ๒๘ สิงหาคม ๒๕๕๘ เรื่อง แต่งตั้งให้ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษาดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการสถาบันวิจัยเทคโนโลยีเกษตร และโดยมติคณะกรรมการบริหารสถาบันวิจัยเทคโนโลยีเกษตร ในคราวประชุมครั้งที่ ๓/๖๑ เมื่อวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑ ได้พิจารณากำหนดอัตราค่าบริการวิเคราะห์ตัวอย่าง ดังนี้

ลำดับ	รายการ	วิธีวิเคราะห์หรือทดสอบ	อัตราค่าบริการ / ตัวอย่าง
๑.	ปริมาณไนโตรเจน/โปรตีน (Nitrogen/Protein)	AOAC (๒๐๑๖) ๙๙๒.๒๓	๔๐๐ บาท
๒.	ปริมาณไขมันทั้งหมด (Crude fat)	AOAC (๒๐๑๖) ๒๐๐๓.๐๕	๗๐๐ บาท
๓.	ปริมาณเส้นใยทั้งหมด (Crude fiber)	AOAC (๒๐๑๖) ๙๖๒.๐๙	๖๐๐ บาท
๔.	ค่าสี (Color)	ASTM E๑๓๔๗-๐๖ (๒๐๑๕)	๒๐๐ บาท
๕.	ปริมาณน้ำอิสระ (Water activity : Aw)	Novasina	๓๐๐ บาท
๖.	ปริมาณแคปไซซิน (Capsaicin)	Capsella	๔๐๐ บาท
๗.	ปริมาณกรดจิมเนมิก (Gymnemic acid)	Gravity Method	๑,๒๐๐ บาท
๘.	ปริมาณความชื้น (Moisture)	AOAC (๒๐๑๖) ๙๒๕.๑๐	๑๐๐ บาท
๙.	ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (Total plate count)	In-House Method	๓๐๐ บาท
๑๐.	ปริมาณยีสต์และรา (Yeast and mold)	In-House Method	๓๐๐ บาท
๑๑.	ปริมาณแบคทีเรียที่สร้างกรด (Lactic acid bacteria)	In-House Method	๔๐๐ บาท
๑๒.	กล้องจุลทรรศน์พร้อมโปรแกรมการถ่ายภาพ	-	๒๐๐ บาท/ชั่วโมง
๑๓.	ปริมาณเถ้า (Ash)	AOAC (๒๐๑๖) ๙๔๒.๐๕	๓๐๐ บาท
๑๔.	ฤทธิ์ต้านออกซิเดชั่น (Antioxidant activity)	In-House Method (based on DPPH assay)	๗๐๐ บาท
	๑๔.๑ ความสามารถในการกำจัดอนุมูลอิสระ (Freeradical scavenging activity)		
๑๕.	๑๔.๒ ความสามารถในการรีดิวซ์ (Reducing power activity)	In-House Method (based on FRAP assay)	๗๐๐ บาท
	๑๕.๑ ปริมาณสารประกอบฟีนอลทั้งหมด (Total phenolic content)		
๑๖.	๑๕.๒ ปริมาณแอนโทไซยานินทั้งหมด (Total anthocyanin content)	In-House Method (based on pH differential method)	๔๐๐ บาท
๑๗.	การหืนของอาหาร (Food rancidity)	In-House Method (based on TBARs method)	๕๐๐ บาท
๑๘.	ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด	In-House Method	๕๐๐ บาท
๑๙.	ปริมาณน้ำตาล	In-House Method (based on DNS assay)	๓๕๐ บาท
	๑๙.๑ ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (Reducing sugar)		
๑๙.	๑๙.๒ ปริมาณน้ำตาลอินเวอร์ท (Invert sugar)	In-House Method (based on DNS assay)	๓๕๐ บาท

หมายเหตุ การให้บริการวิเคราะห์ตัวอย่างแก่บุคลากรและนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
มีส่วนลดให้ ๑๐ %
การใดที่ไม่เป็นไปตามประกาศนี้ หรือมิได้กำหนดไว้ชัดเจนให้อยู่ในดุลยพินิจของผู้อำนวยการสถาบันวิจัยเทคโนโลยีเกษตร

จึงประกาศให้ทราบทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๖๒



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อรุณ โสติดิกุล)
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยเทคโนโลยีเกษตร

อัตราค่าบริการวิเคราะห์ตัวอย่าง หน่วยวิเคราะห์และตรวจสอบคุณภาพอาหาร สถาบันวิจัยเทคโนโลยีเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

ลำดับ	รายการ	วิธีวิเคราะห์หรือทดสอบ	อัตราค่าบริการ / ตัวอย่าง
๑.	ปริมาณไนโตรเจน/โปรตีน (Nitrogen/Protein)	AOAC (๒๐๑๖) ๙๙๒.๒๓	๔๐๐ บาท
๒.	ปริมาณไขมันทั้งหมด (Crude fat)	AOAC (๒๐๑๖) ๒๐๐๓.๐๕	๗๐๐ บาท
๓.	ปริมาณเส้นใยทั้งหมด (Crude fiber)	AOAC (๒๐๑๖) ๙๖๒.๐๙	๖๐๐ บาท
๔.	ค่าสี (Color)	ASTM E๑๓๔๗-๐๖ (๒๐๑๕)	๒๐๐ บาท
๕.	ปริมาณน้ำอิสระ (Water activity : Aw)	Novasina	๓๐๐ บาท
๖.	ปริมาณแคปไซซิน (Capsaicin)	Capsella	๔๐๐ บาท
๗.	ปริมาณกรดจิมเนมิก (Gymnemic acid)	Gravity Method	๑,๒๐๐ บาท
๘.	ปริมาณความชื้น (Moisture)	AOAC (๒๐๑๖) ๙๒๕.๑๐	๑๐๐ บาท
๙.	ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (Total plate count)	In-House Method	๓๐๐ บาท
๑๐.	ปริมาณยีสต์และรา (Yeast and mold)	In-House Method	๓๐๐ บาท
๑๑.	ปริมาณแบคทีเรียที่สร้างกรด (Lactic acid bacteria)	In-House Method	๔๐๐ บาท
๑๒.	กล้องจุลทรรศน์พร้อมโปรแกรมการถ่ายภาพ	-	๒๐๐ บาท/ชั่วโมง
๑๓.	ปริมาณเถ้า (Ash)	AOAC (๒๐๑๖) ๙๔๒.๐๕	๓๐๐ บาท
๑๔.	ฤทธิ์ต้านออกซิเดชั่น (Antioxidant activity) ๑๔.๓ ความสามารถในการกำจัดอนุมูลอิสระ (Freeradical scavenging activity) ๑๔.๔ ความสามารถในการรีดิวซ์ (Reducing power activity)	In-House Method (based on DPPH assay) In-House Method (based on FRAP assay)	๗๐๐ บาท ๗๐๐ บาท
๑๕.	ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด (Total phenolic content)	In-House Method (based on Folin-ciocalteau method)	๕๐๐ บาท
๑๖.	ปริมาณแอนโทไซยานินทั้งหมด (Total anthocyanin content)	In-House Method (based on pH differential method)	๔๐๐ บาท
๑๗.	การหืนของอาหาร (Food rancidity)	In-House Method (based on TBARs method)	๕๐๐ บาท
๑๘.	ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด	In-House Method	๕๐๐ บาท
๑๙.	ปริมาณน้ำตาล ๑๙.๓ ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ (Reducing sugar) ๑๙.๔ ปริมาณน้ำตาลอินเวอร์ท (Invert sugar)	In-House Method (based on DNS assay) In-House Method (based on DNS assay)	๓๕๐ บาท ๓๕๐ บาท

หมายเหตุ การให้บริการวิเคราะห์ตัวอย่างแก่บุคลากรและนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลล้านนา มีส่วนลดให้ ๑๐ %