

การตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร

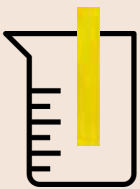
บอแรกซ์

1. สับตัวอย่างอาหารเป็นชิ้นเล็กๆเท่าหัวไม้ขีดไฟ



2. ตักตัวอย่างอาหาร 1 ช้อนชา ลงในถ้วยพลาสติก

3. เติมน้ำยากดสอบลงไปจนท่วมตัวอย่าง แล้วกวนให้เข้ากัน



4. จุ่มกระดาษขมมันลงไปครึ่งแผ่น

5. วางกระดาษขมมันบนจานกระเบื้องหรือกระจก แล้ววางตากแดด 10 นาที

การประเมินผล



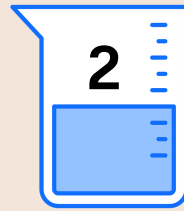
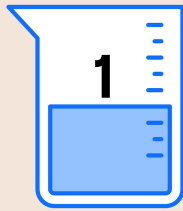
กระดาษขมมันเปลี่ยนเป็นสีส้มถึงสีแดง
มีบอแรกซ์เจือปน



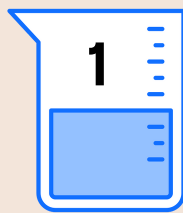
กระดาษขมมันไม่เปลี่ยนสี
ไม่มีบอแรกซ์เจือปน

สารกันรา

1. เติมน้ำดองผัก/ผลไม้ลงไปในตัวหมายเลข 1 และ 2 5 ml



2. หยดน้ำยาทดสอบซาลิซิลิก 1 ลงในตัวที่ 2 10 หยด



3. หยดน้ำยาทดสอบซาลิซิลิก 2 ลงในตัวที่ 1 และ 2 ทีละหยด จำนวน 2-3 หยด โดยไม่ต้องเขย่า แล้วสังเกตสีด้านบนทันที



การประเมินผล



ถ้วยที่ 1 มีสีม่วงดำเหมือนถ้วยที่ 2
มีสารซาลิซิลิกเจือปน

ถ้วยที่ 1 มีสีอื่นที่ไม่ใช่สีม่วงดำเหมือนถ้วยที่ 2
ไม่มีสารซาลิซิลิกเจือปน

ฟอร์มอลิน

1.เทน้ำแช่อาหารลงในขวดน้ำยาทดสอบฟอร์มอลิน 1 จำนวนครึ่งขวด ปิดฝาให้สนิทและเขย่าให้ละลาย



2.เทสารละลายในขวดที่ 1 ลงในขวดน้ำยาทดสอบฟอร์มอลิน 2 ให้หมด ปิดฝาให้สนิทและเขย่าให้ละลาย



2.เทสารละลายในขวดที่ 2 ลงในขวดน้ำยาทดสอบฟอร์มอลิน 3 ให้หมด ปิดฝาให้สนิทและเขย่าให้ละลาย



การประเมินผล



สารละลายเปลี่ยนเป็น **สีชมพูถึงสีแดง**
มีฟอร์มอลินเจือปน

สารฟอกขาว

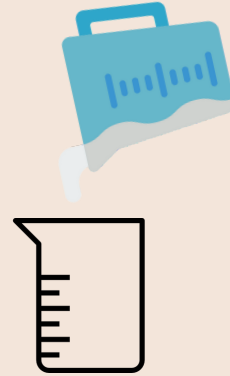
1.เตรียมตัวอย่างอาหาร

ทองเหลือง

- เกทองเหลืองลงในถ้วยพลาสติก จำนวน 5 ml

ทองแดง

- ตักตัวอย่างเล็กน้อยใส่ในถ้วยพลาสติก เติมน้ำสะอาดประมาณ 10 ml ผสมให้เข้ากัน
- เติมน้ำแช่ตัวอย่างในถ้วยพลาสติกอีกใบ จำนวน 5 ml



2. หยดน้ำยาในขวดทดสอบลงในถ้วยพลาสติก จำนวน 1 - 3 หยด เขย่าให้เข้ากัน พร้อมสังเกตสีของสารละลาย

การประเมินผล



สารละลายเปลี่ยนเป็น **สีเทาหรือสีดำ**

มีสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) เจือปน