Test Kit for Salicylic Acid (Antifungal Agent) in Food

ชุดทดสอบกรดซาลิซิลิค (สารกันรา) ในอาหาร

การดูแลคุณภาพอาหารด้วยตนเอง

การบริโภคอาหารที่มีกรดซาลิซิลิคเจือปน จะทำให้เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุขจึงมีประกาศฯ ฉบับที่ 151 (พ.ศ. 2536) กำหนดให้กรดซาลิซิลิคเป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร แต่ปัจจุบันยังคงตรวจพบกรดซาลิซิลิคในอาหารหลายชนิด

องค์การเภสัชกรรม จึงผลิตชุดทดสอบกรดซาลิซิลิคในอาหาร ตามที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เพื่อให้สามารถนำไปตรวจสอบกรดซาลิซิลิคในอาหารนอกห้องปฏิบัติการได้ด้วยตนเอง ซึ่งจะทำให้ทราบผลได้รวดเร็ว และผลการตรวจมีความแม่นยำสูง

ผลกระทบต่อสุขภาพ

ถ้าได้รับกรดซาลิซิลิคจนมีความเข้มข้นในเลือด 25-35 มิลลิกรัมต่อเลือด 100 มิลลิลิตร จะมีอาการอาเจียน หูอื้อ มีไข้ และอาจถึงตายได้]

ตัวอย่างอาหาร

น้ำดองผัก น้ำดองผลไม้

จำนวนตัวอย่างที่ตรวจได้ / ชุด 50 ตัวอย่าง

ความไวของชุดทดสอบ

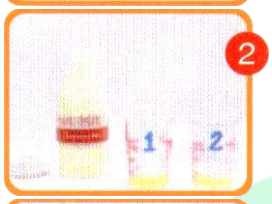
ระดับต่ำสุดที่ตรวจได้ 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (ppm)

อุปกรณ์ในชุดทดสอบ

- ถ้วยพลาสติก 2 ใบ
- หลอดหยด 2 อัน
- น้ำยาทดสอบกรดซาลิซิลิค 1 1 ขวด
- น้ำยาทดสอบกรดซาลิซิลิค 2 1 ขวด

ขั้นตอนการทดสอบ

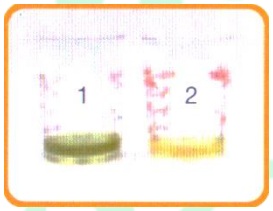
เทน้ำดองผักหรือน้ำดองผลไม้ใส่ถ้วยเบอร์1 และเบอร์2 ถ้วยละ 5 มิลลิลิตร (ควรกำหนดเบอร์บนถ้วยก่อนใส่ตัวอย่าง)



หยดน้ำยาทดสอบกรดซาลิซิลิค 1 ลงในถ้วยที่ 2 จำนวน 1 ซี. ซี.

เติมน้ำยาทดสอบกรดซาลิซิลิค2 ลงในถ้วยทั้ง 2 ถ้วยละ 1 ซี. ซี. สังเกตสีที่เกิดขึ้นในถ้วยทั้งสองทันที โดยไม่ต้องเขย่า

การประเมินผล



1. ถ้วยที่ 1 เกิดสีเดียวกับถ้วยที่ 2 (แต่ความเข้มของสีอาจไม่เท่ากัน) แสดงว่าอาหารนั้น <u>มีกรดซาลิซิลิค</u>
2. ถ้าถ้วยที่ 1 ไม่เกิดสีเดียวกับถ้วยที่ 2 แสดงว่าอาหารนั้น <u>ไม่มีกรดซาลิซิลิค</u>

ข้อควรระวัง

- *น้ำยาทดสอบกรดซาลิซิลิค1 และ 2 เป็นกรดเล็กน้อย หากหกเปื้อนมือ ให้ล้างด้วยน้ำและฟอกสบู่ให้สะอาด*
- *อย่าวางชุดทดสอบไว้ใกล้มือเด็ก*

การเก็บรักษา เก็บที่อุณหภูมิห้อง

อายุการใช้งาน 2 ปี

ASIANMEDIC CO.,LTD.
Tel: 662-691-8348, 6690-898-5188
sales@asianmedic.com
www.asianmedic.com