

การตรวจวิเคราะห์อาหารและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ

ลำดับที่	รายการตรวจวิเคราะห์	อัตราค่าบริการ บาท/ตัวอย่าง
๑	องค์ประกอบทั่วไปของอาหาร (Proximate Analysis) ได้แก่ โปรตีน ไขมัน ความชื้น เถ้า (Ash) และ สารเยื่อใย (Crude Fiber)	๒,๕๐๐
๒	ความเป็นกรด-ด่าง	๑๐๐
๓	โปรตีน	๕๐๐
๔	ไขมัน	๕๐๐
๕	สารเยื่อใย (Crude Fiber)	๕๐๐
๖	เถ้า (Ash)	๕๐๐
๗	ความชื้น	๓๐๐
๘	ตะกั่ว	๕๐๐
๙	ทองแดง	๕๐๐
๑๐	ปรอท	๕๐๐
๑๑	เหล็ก	๕๐๐
๑๒	แคดเมียม	๕๐๐
๑๓	โครเมียม	๕๐๐
๑๔	ดีบุก	๕๐๐
๑๕	ฟอสฟอรัส	๕๐๐
๑๖	โพแทสเซียม	๕๐๐

การตรวจวิเคราะห์อาหารทางจุลชีววิทยา

ลำดับที่	รายการตรวจวิเคราะห์	อัตราค่าบริการ บาท/ตัวอย่าง
๑	แบคทีเรียทั้งหมด (Total Plate Count)	๔๐๐
๒	แบคทีเรียโคลิฟอร์มทั้งหมด (Total Coliform Bacteria)	๔๐๐
๓	เอสเชอริเชีย โคไล ( <i>Escherichia coli</i> )	๔๐๐
๔	สแตฟีโรค็อกคัส ออเรียส ( <i>Staphylococcus aureus</i> )	๔๐๐
๕	ซาลโมเนลลา ( <i>Salmonella spp.</i> )	๔๐๐
๖	แบซิลลัส ซีเรียส ( <i>Bacillus cereus</i> )	๖๐๐
๗	คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ( <i>Clostridium perfringens</i> )	๖๐๐