

0037-01860

คุณภาพทางจุลชีววิทยาของແ່ນมในเขตกรุงเทพมหานคร

Microbiological Quality of Naem in Bangkok Area



อิสยา จันทรวิธานุชิต

การวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนจากมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

ปีการศึกษา 2542

HCULIB



1000090447

ชื่อเรื่อง คุณภาพทางจุลชีววิทยาของแฮมในเขตกรุงเทพมหานคร

ผู้วิจัย อิศยา จันทน์วิทยานุชิต

สถาบัน มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

ปีที่พิมพ์ 2543

สถานที่พิมพ์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

แหล่งที่เกิดรายงานฉบับสมบูรณ์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

จำนวนหน้างานวิจัย 42 หน้า

คำสำคัญ คุณภาพทางจุลชีววิทยา แฮม กรุงเทพมหานคร

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

บทคัดย่อ

การศึกษาคุณภาพทางจุลชีววิทยาของแฮมในเขตกรุงเทพมหานคร เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบคุณภาพทางจุลชีววิทยาของแฮมที่มีผลลากและแฮมที่ไม่มีผลลากผลิตภัณฑ์ โดยทำการเก็บตัวอย่างแฮมระหว่างเดือนมีนาคมถึงเดือนตุลาคม พ.ศ. 2542 ทั้งหมด 60 ตัวอย่าง จำแนกเป็นแฮมที่มีผลลาก 15 ตัวอย่าง บรรจุในพลาสติกทั้งหมด และแฮมที่ไม่มีผลลากผลิตภัณฑ์ 45 ตัวอย่าง บรรจุในพลาสติก 16 ตัวอย่าง ใบตอง 14 ตัวอย่าง และไม่ใช่วัสดุใดๆบรรจุ 15 ตัวอย่าง นำมาตรวจหาเชื้อแบคทีเรีย *Salmonellae*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* และเชื้อรา ตามวิธีมาตรฐานของ Association of Official Analytical Chemists (AOAC)

ผลการวิจัยพบแฮมที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก. 1219-2537) ร้อยละ 35 (21/60) เป็นแฮมที่มีผลลากร้อยละ 33.3 (5/15) และเป็นแฮมที่ไม่มีผลลาก ร้อยละ 35.6 (16/45) โดยในแฮมที่มีผลลากพบเชื้อ *Salmonellae*, *S. aureus* แต่ละเชื้อร้อยละ 26.7 (4/15) ส่วนแฮมที่ไม่มีผลลากพบเชื้อ *Salmonellae*, *S. aureus* และเชื้อรา ร้อยละ 22.2 (10/45), 17.8 (8/45) และ 13.3 (6/45) ตามลำดับ โดยตรวจไม่พบเชื้อ *C. perfringens* ทั้งสองกลุ่มตัวอย่าง และเมื่อทำการวิเคราะห์ทางสถิติเพื่อเปรียบเทียบคุณภาพของแฮมที่มีผลลากกับแฮมที่ไม่มีผลลาก โดยวิธี standard Z-test พบว่าคุณภาพของแฮมทั้งสองกลุ่มตัวอย่างไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (ที่ระดับนัยสำคัญ 0.0001)

จากการวิจัยนี้ชี้ให้เห็นว่าการบริโภคหมานดิบมีความเสี่ยงต่อการทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ ดังนั้นเพื่อป้องกันอันตรายที่เกิดขึ้นกับผู้บริโภค ควรจะต้องมีมาตรการและการประสานงานร่วมมือกันอย่างจริงจังระหว่างหน่วยงานของรัฐ ผู้ผลิตและผู้บริโภค โดยมีการแนะนำให้ความรู้ในเรื่องสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ผลิต มีบทลงโทษสำหรับผู้ผลิตที่ไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบ ให้ความรู้แก่ผู้บริโภคในการหลีกเลี่ยงการบริโภคหมานดิบซึ่งมีเชื้อจุลินทรีย์เกินมาตรฐานและสามารถก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้



Research Title	Microbiological Quality of Naem in Bangkok Area
Researcher	Isaya Janwitayanuchit
Institution	Huachiew Chalermprakiet University
Year of Publication	2000
Sources	Huachiew Chalermprakiet University
No. of Pages	42
Keywords	Microbiological Quality , Naem , Bangkok Area
Copy Right	Huachiew Chalermprakiet University

Abstract

A survey of microbiological contamination of Naem in Bangkok area was conducted during March to October 1999. The purpose of this study was to investigate the microbiological quality of various types of Naem. This included industry-made type (with trade name) and home-made type (without trade name) which were marketed in different packagings. Sixty Naem samples available in the market were collected for the study which consisted of 15 samples of industry-made type and 45 home-made type with different wrapping materials : 16 samples in plastic wrapper , 14 in banana-leaf wrapper and 16 without wrapper. Standard methods of Association of Official Analytical Chemists (AOAC) were used to determine levels of Salmonellae, *Staphylococcus aureus* , *Clostridium perfringens* and mold counts.

Results showed that 35% of the samples (21/60) did not conform to the standard of the Thai Industrial Standard Institute (TISI. 1219-1994) of which 33.3 % (5/15) were Naem with trade name and 35.6 % (16/45) were those without trade name. Salmonellae and *S. aureus* were detected in 26.7% (4/15) of the trade name type. In addition, Salmonellae , *S. aureus* and mold counts were detected in 22.2 % (10/45) , 17.8 % (8/45) and 13.3% (6/45) respectively of home-made type. Standard Z-test was used to compare the microbiological finding of the industry-made and home-made Naem. There was no significant difference between two types of Naem (33.3% VS 35.6% , $P=0.0001$).

This study suggested that Naem was highly contaminated with microorganisms. Since Naem is usually consumed in uncooked form, the manufacturers should be aware of manufacturing with hygienic processor. Otherwise, consumers should consume cooked Name in order to avoid hazardous risk of having food poisoning.

กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยขอขอบคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุษบา มาตระกูล คณบดีคณะเทคนิคการแพทย์ ที่ได้กรุณาให้โอกาสและให้การสนับสนุนโครงการวิจัยนี้ อาจารย์นัยนา วงษ์วานิช และอาจารย์นพมาศ อัครจันทโชติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาสถิติ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสำหรับการให้คำปรึกษาในการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ และขอขอบคุณมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติที่ให้ทุนอุดหนุนทำให้การวิจัยในครั้งนี้ลุล่วงไปได้ด้วยดี

อิสยา จันทร์วิทยานุจิตร

