



สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
กระทรวงสาธารณสุข

หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ห้องปฏิบัติการ

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

เลขที่ 999 ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา

อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม 73170

ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองความสามารถ
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2017 และข้อกำหนดและเงื่อนไขการรับรองความสามารถ
ห้องปฏิบัติการทดสอบด้านการแพทย์และสาธารณสุขของสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
ตามรายการและวิธีทดสอบที่กำหนดในเอกสารแนบท้ายในด้าน

การทดสอบอาหาร

(นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

ให้ไว้ ณ วันที่ 28 สิงหาคม 2569

ถึงวันที่ 27 สิงหาคม 2573

หมายเลขทะเบียน 1131/51

ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1.	- นมคัดแปลงสำหรับทารก - นมคัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก - นมโค - นมปรุงแต่ง - ผลิตภัณฑ์ของนม	1. Moisture	AOAC (2023) 927.05
		2. Protein	AOAC (2023) 991.20
		3. Fat	AOAC (2023) 932.06
		4. Ash	AOAC (2023) 930.30
		5. Cholesterol	AOAC (2023) 994.10
		6. Vitamin B1	In-house method INMU-FCH-08 based on AOAC (2023) 942.23 and Journal of Chromatography (1985) 318, 412-416.
		7. Vitamin B2	In-house method INMU-FCH-08 based on AOAC (2023) 970.65 and Journal of Chromatography (1985) 318, 412-416.
		8. Total sugar	AOAC (2023) 980.13
		9. Glucose	
		10. Sucrose	
		11. Lactose	
		12. Fructose	
		13. Calcium (Ca)	AOAC (2023) 985.35

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 1 ของทั้งหมด 4 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 28 สิงหาคม 2569

หมายเลขทะเบียน 1131/51

ให้ไว้ ณ วันที่ 28 สิงหาคม 2569

ถึงวันที่ 27 สิงหาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1.	- นมคัดแปลงสำหรับทารก - นมคัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก - นมโค - นมปรุงแต่ง - ผลิตภัณฑ์ของนม	14. Total carbohydrate	In-house method INMU-TM-FCH-11 based on AOAC (2023) 927.05, 990.19, 991.20, 932.06, 989.05 and 930.30
		15. Energy	In-house method INMU-TM-FCH-12 in connection with - AOAC (2023) 991.20, 932.06 and 989.05 - INMU-TM-FCH-11
		16. Sodium (Na)	In-house method INMU-TM-FCH-13 based on AOAC (2023) 985.35
		17. Potassium (K)	In-house method INMU-TM-FCH-15 based on AOAC (2023) 985.35
		18. Saturated fatty acid 19. Monounsaturated fatty acid 20. Polyunsaturated fatty acid	In-house method INMU-TM-FCH-14 based on AOAC (2023) 996.06
2.	- นมโค - นมปรุงแต่ง - ผลิตภัณฑ์ของนม	21. Total solids	AOAC (2023) 990.19
		22. Protein	AOAC (2023) 991.20
		23. Fat	AOAC (2023) 989.05
		24. Ash	AOAC (2023) 945.46

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 2 ของทั้งหมด 4 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 28 สิงหาคม 2569

หมายเลขทะเบียน 1131/51

ให้ไว้ ณ วันที่ 28 สิงหาคม 2569

ถึงวันที่ 27 สิงหาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

**ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้รับการรับรองความสามารถใน
การทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
3.	นมเปรี้ยว	25. Titratable acidity	ISO/TS 11869:2012 IDF/RM 150:2012
4.	น้ำพริกสำเร็จรูป	26. Water Activity	AOAC (2023) 978.18
5.	น้ำบริโภค	27. pH	ISO 10523:2008
6.	- น้ำบริโภค - น้ำอุปโภค	28. Cadmium (Cd) 29. Lead (Pb)	In-house method INMU-TM-FTO-02 based on EPA, 1994, Revision 2.2, Method 200.9
7.	น้ำผลไม้	30. Benzoic acid 31. Sorbic acid	In-house method INMU-TM-FTO-01 based on Küppers, F and Jans, J. (1988). J AOAC Int, 71: 1068-1071. & Can, N. O., Arli, G. and Lafci, Y. (2011), J. Sep. Science, 34: 2214-2222
8.	- ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ - ถั่วเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์ - ถั่วและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ - อาหารเสริมสำหรับทารก และเด็ก	32. Total dietary fiber	AOAC (2023) 985.29

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 3 ของทั้งหมด 4 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 28 สิงหาคม 2569

หมายเลขทะเบียน 1131/51

ให้ไว้ ณ วันที่ 28 สิงหาคม 2569

ถึงวันที่ 27 สิงหาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
9.	- นมโค - ผลิตภัณฑ์ของนม - อาหาร*	33. Aerobic Plate Count (CFU)	FDA BAM <i>Online</i> , 2026 (Chapter 3)
10.	อาหาร* (ยกเว้นสัตว์น้ำประเภทที่มีเปลือก และ ไอศกรีมหวานเย็น)	34. Coliform (MPN)	FDA BAM <i>Online</i> , 2020 (Chapter 4)
		35. <i>Escherichia coli</i> (MPN)	

หมายเหตุ: อาหาร*

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | 11. น้ำผลไม้ |
| 2. พืชกินหัวและราก | 12. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท |
| 3. ถั่วเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์ | 13. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็ก |
| 4. ถั่วและผลิตภัณฑ์ | 14. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที |
| 5. พืชเมล็ดและผลิตภัณฑ์ | 15. น้ำปลาและซอสปรุงรส |
| 6. ผักและผลิตภัณฑ์ | 16. อาหารกึ่งสำเร็จรูป |
| 7. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ | 17. ชา กาแฟ โกโก้ |
| 8. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ | 18. ไอศกรีมหวานเย็น |
| 9. ไข่และผลิตภัณฑ์ | |
| 10. เครื่องเทศและเครื่องเทศปรุงรส | |

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 4 ของทั้งหมด 4 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 28 สิงหาคม 2569

หมายเลขทะเบียน 1131/51

ให้ไว้ ณ วันที่ 28 สิงหาคม 2569

ถึงวันที่ 27 สิงหาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวสาวนีย์ อารมย์สุข)