



**สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
กระทรวงสาธารณสุข**

หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า
ห้องปฏิบัติการ

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

เลขที่ 999 ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา

อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม 73170

ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองความสามารถ
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2017 และข้อกำหนดและเงื่อนไขการรับรองความสามารถ
ห้องปฏิบัติการทดสอบด้านการแพทย์และสาธารณสุขของสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
ตามรายการและวิธีทดสอบที่กำหนดในเอกสารแนบท้ายในด้าน
การทดสอบอาหาร


(ดร.ภัทรวีร์ สร้อยสังวาลย์)

ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

ให้ไว้ ณ วันที่ 26 สิงหาคม 2565

ถึงวันที่ 25 สิงหาคม 2569

หมายเลขทะเบียน 1131/51

ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1.	นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	1. Moisture	AOAC (2023) 927.05
		2. Protein	AOAC (2023) 991.20
		3. Fat	AOAC (2023) 932.06
		4. Ash	AOAC (2023) 930.30
2.	- นมและผลิตภัณฑ์ - นมปรุงแต่ง	5. Total solids	AOAC (2023) 990.19
		6. Protein	AOAC (2023) 991.20
		7. Fat	AOAC (2023) 989.05
		8. Ash	AOAC (2023) 945.46
3.	- นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก - นมและผลิตภัณฑ์ - นมปรุงแต่ง	9. Cholesterol	AOAC (2023) 994.10
		10. Vitamin B1	In-house method INMU-FCH-08 based on AOAC (2023) 942.23 and Journal of Chromatography (1985) 318, 412-416.
		11. Vitamin B2	In-house method INMU-FCH-08 based on AOAC (2023) 970.65 and Journal of Chromatography (1985) 318, 412-416.
		12. Total sugar	AOAC (2023) 980.13
		13. Glucose	
		14. Sucrose	
15. Lactose			
16. Fructose			

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 1 ของทั้งหมด 4 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 01

วันที่แก้ไข 17 กันยายน 2567

หมายเลขทะเบียน 1131/51

ให้ไว้ ณ วันที่ 26 สิงหาคม 2565

ถึงวันที่ 25 สิงหาคม 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นางสาวสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
3.	- นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก - นมและผลิตภัณฑ์ - นมปรุงแต่ง	17. Iron (Fe) 18. Copper (Cu) 19. Magnesium (Mg) 20. Zinc (Zn)	AOAC (2023) 984.27
		21. Calcium (Ca)	AOAC (2023) 985.35
		22. Total carbohydrate	In-house method INMU-TM-FCH-11 in connection with - AOAC (2023) 927.05 and 990.19 - AOAC (2023) 991.20 - AOAC (2023) 932.06 and 989.05 - AOAC (2023) 930.30
		23. Energy	In-house method INMU-TM-FCH-12 in connection with - AOAC (2023) 991.20 - AOAC (2023) 932.06 and 989.05 - INMU-TM-FCH-11
4.	นมเปรี้ยว	24. Titratable acidity	ISO/TS 11869:2012
5.	น้ำพริกสำเร็จรูป	25. Water Activity	AOAC (2023) 978.18
6.	น้ำบริโภค	26. pH	ISO 10523:2008

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 2 ของทั้งหมด 4 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 01

วันที่แก้ไข 17 กันยายน 2567

หมายเลขทะเบียน 1131/51

ให้ไว้ ณ วันที่ 26 สิงหาคม 2565

ถึงวันที่ 25 สิงหาคม 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ



(นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
7.	- น้ำบริโภค - น้ำอุปโภค	27. Cadmium (Cd) 28. Lead (Pb)	In-house method INMU-TM-FTO-02 based on EPA, 1994, Revision 2.2, Method 200.9
8.	น้ำผลไม้	29. Benzoic acid 30. 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
9.	- ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ - ถั่วเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์ - ถั่วและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ - อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็ก	31. Total dietary fiber	AOAC (2023) 985.29
10.	- นมและผลิตภัณฑ์ - น้ำบริโภค - เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท - อาหาร*	32. Total Plate Count (CFU)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter3)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 3 ของทั้งหมด 4 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 01

วันที่แก้ไข 17 กันยายน 2567

หมายเลขทะเบียน 1131/51

ให้ไว้ ณ วันที่ 26 สิงหาคม 2565

ถึงวันที่ 25 สิงหาคม 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
11.	- เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท	33. Coliform (MPN)	FDA BAM <i>Online</i> , 2020 (Chapter4)
	- อาหาร* (ยกเว้นสัตว์น้ำประเภทที่มีเปลือก)	34. <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. ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว |
| 7. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ | 17. คุกกี้ บิสกิต แครกเกอร์ |
| 8. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ | 18. อาหารกึ่งสำเร็จรูป |
| 9. ไข่และผลิตภัณฑ์ | 19. ชา กาแฟ โกโก้ |
| 10. เครื่องเทศและเครื่องเทศปรุงรส | |

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 4 ของทั้งหมด 4 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 01

วันที่แก้ไข 17 กันยายน 2567

หมายเลขทะเบียน 1131/51

ให้ไว้ ณ วันที่ 26 สิงหาคม 2565

ถึงวันที่ 25 สิงหาคม 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ



(นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)