



สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

ค่าบริการทดสอบ Price list

2. NUTRITION LABELING

2.1 Nutrition labeling (U.S. FDA)*

Analysis	Methods	Test duration (days)	Service cost (Baht)
Total calories	By calculation	15	-
Total fat	AOAC (2023) 932.06 (Alkali digest, milk), 989.05 (Alkali digest, dried milk), 922.06 (Acid digest, flour)	10	800
Saturated fat	In-house method based on AOAC (2023) 963.22, 969.33	10	2,300
Trans fatty acid	In-house method based on AOAC (2023) 963.22, 969.33	10	3,500
Cholesterol	AOAC (2023) 994.10 (GC)	10	2,400
Sodium	AOAC (2023) 985.35 (AAS)	10	500
Total carbohydrate (include results of protein, fat, ash and moisture))	By calculation	15	-
Dietary fiber	AOAC (2023) 985.29/991.42	10	4,000
Total sugars	AOAC (2023) 980.13 (HPLC)	10	2,000
Protein	AOAC (2023) 991.20 (Kjeldahl), 992.23 (Combustion)	10	600
Vitamin D (D3)	AOAC (2023) 995.05 (HPLC)	10	4,000
Vitamin D (D3+D2)	AOAC (2023) 995.05 (HPLC)	10	7,000
Calcium	AOAC (2023) 985.35 (AAS)	10	600
Iron	AOAC (2023) 985.35 (AAS), 984.27 (ICP-OES)	10	700
Potassium	AOAC (2023) 985.35 (AAS)	10	500
Ash	AOAC (2023) 930.30, 945.46	10	500
Moisture	AOAC (2023) 927.05 (Vacuum oven, dried milk), 990.19 (Hot air oven, milk), 925.10 (Hot air oven, flour), 925.45 (Use acid-washed sand, Vacuum oven), 931.04 (Hot air oven)	10	400
Evaluation and presentation of Nutrition Facts		2	500
Preparation of composite sample and serving size			100-300

* In order to save customers' expenses, only certain nutrients may be selected for analysis by professional staff.



สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

2.2 Nutrition Labeling (Thai FDA)*

Analysis	Methods	Test duration (days)	Service cost (Baht)
Total calories	By calculation	15	-
Total fat	AOAC (2023) 932.06 (Alkali digest, milk), 989.05 (Alkali digest, dried milk), 922.06 (Acid digest, flour)	10	800
Saturated fat	In-house method based on AOAC (2023) 963.22, 969.33	10	2,300
Cholesterol	AOAC (2023) 994.10 (GC)	10	2,400
Protein	AOAC (2023) 991.20 (Kjeldahl), 992.23 (Combustion)	10	600
Total carbohydrate (include results of protein, fat, ash and moisture)r)	By calculation	15	-
Total sugars	AOAC (2023) 980.13 (HPLC)	10	2,000
Sodium	AOAC (2023) 985.35 (AAS)	10	500
Potassium	AOAC (2023) 985.35 (AAS)	10	500
Ash	AOAC (2023) 930.30, 945.46	10	500
Moisture	AOAC (2023) 927.05 (Vacuum oven, dried milk), 990.19 (Hot air oven, milk), 925.10 (Hot air oven, flour), 925.45 (Use acid-washed sand, Vacuum oven), 931.04 (Hot air oven)	10	400
Evaluation and presentation of Nutrition Facts		2	500
Preparation of composite sample and serving size			100-300

* In order to save customers' expenses, only certain nutrients may be selected for analysis by professional staff.

Note: - This price list can be changed without prior notification

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

ถนนพุทธมณฑล สาย 4 ต.ศาลายา อําเภอพุททมนทล จ.นครปฐม 73170

โทรศัพท์ 02 441 9346, 02 800 2380 ต่อ 406, 418.

โทรสาร 02-441 9344

Institute of Nutrition, Mahidol University at Salaya

Putthamonthon IV Rd., Nakhon Pathom 73170, Thailand.

Tel. 02 441 9346, 02 800 2380 ext. 406, 418. Fax. 02 441 9344

E-mail: wimolrat.mee@mahidol.ac.th, arunrat.pot@mahidol.edu, Sujintra.Som@mahidol.ac.th

จัดทำ: วิมลรัตน์ มีทวี	ทบทวน: ศุจินทรา สมประษา	อนุมัติ: ครรชิต จุตประสงค์	วันที่ออกใช้: 3 พฤษภาคม 2567
------------------------	-------------------------	----------------------------	------------------------------