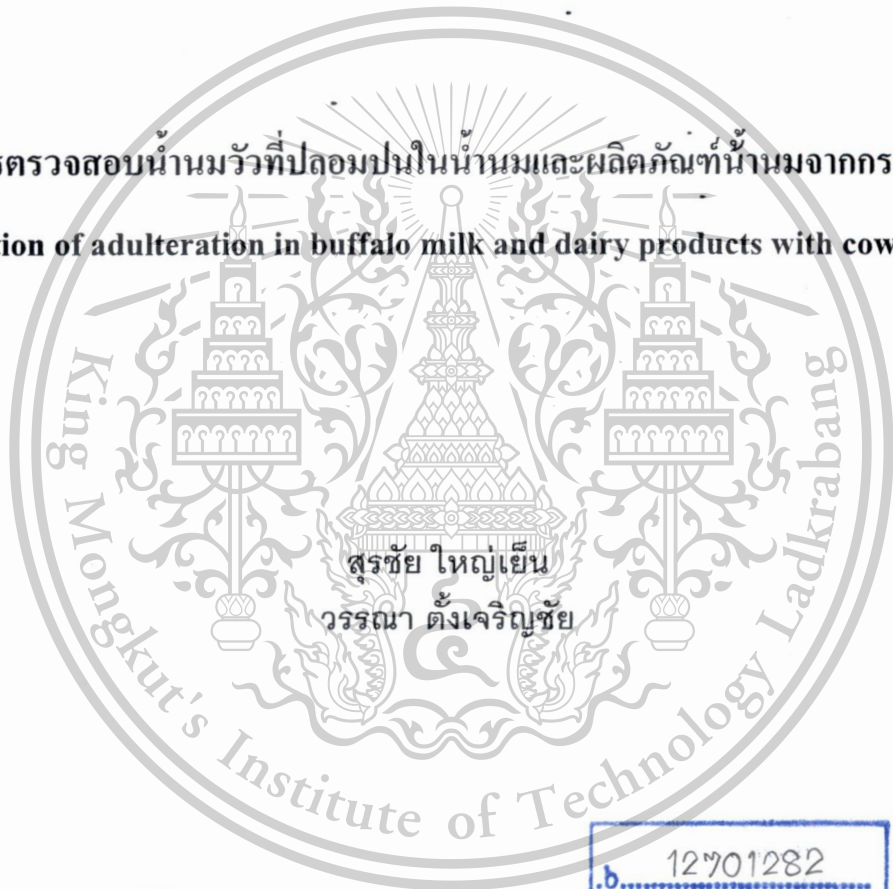




รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์

การตรวจสอบน้ำนมวัวที่ปลอมปนในน้ำนมและผลิตภัณฑ์น้ำนมจากกระบือ
Detection of adulteration in buffalo milk and dairy products with cow's milk



สุรชัย ใหญ่เย็น
วรรณมา ตังเจริญชัย

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน..... 137859
วันเดือนปี..... 13 ต.ค. 2558

12701282
b.....
i.....

ได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากงบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2556

คณะอุตสาหกรรมเกษตร

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

ชื่อโครงการ การตรวจสอบน้ำนมวัวที่ปลอมปนในน้ำนมจากกระบือ

แหล่งเงิน งบประมาณเงินรายได้ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ประจำปีงบประมาณ 2556 จำนวนเงินที่ได้รับการสนับสนุน 60,000 บาท

ระยะเวลาทำการวิจัย 1 ปี ตั้งแต่ ตุลาคม 2556 ถึง กันยายน 2557

หัวหน้าโครงการวิจัย ดร. สุรัชย์ ใหญ่เย็น

ผู้ร่วมวิจัย รศ. ดร. วรรณมา ตั้งเจริญชัย

บทคัดย่อ

การทดลองนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประสิทธิภาพการใช้เทคนิค Duplex PCR และ Multiplex PCR ในการตรวจสอบการปลอมปนน้ำนมโคและน้ำนมแพะในน้ำนมกระบือ โดยใช้ไพรเมอร์ที่มาจาก ยีนไมโทคอนเดรีย 12s และ 16s rRNA ซึ่งมีความจำเพาะเจาะจงกับน้ำนมสัตว์แต่ละชนิด โดยน้ำนมกระบือ มีดีเอ็นเอขนาด 220 bp และน้ำนมโคมีดีเอ็นเอขนาด 356 bp ผลการ ทดลองสรุปได้ว่าสามารถใช้เทคนิค Duplex PCR และ Multiplex PCR ในการตรวจสอบการปลอมปน น้ำนมโคและน้ำนมแพะในน้ำนมกระบือและตรวจการปลอมปน ได้ที่ระดับต่ำสุด 0.1 เปอร์เซ็นต์

คำสำคัญ : น้ำนมกระบือ, พีซีอาร์, การปลอมปน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

ชื่อโครงการ การตรวจสอบน้ำนมวัวที่ปลอมปนในน้ำนมจากกระบือ

แหล่งเงิน งบประมาณเงินรายได้ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ประจำปีงบประมาณ 2556 จำนวนเงินที่ได้รับการสนับสนุน 60,000 บาท

ระยะเวลาทำการวิจัย 1 ปี ตั้งแต่ ตุลาคม 2556 ถึง กันยายน 2557

หัวหน้าโครงการวิจัย ดร. สุรัช ใหญ่เย็น

ผู้ร่วมวิจัย รศ.ดร. วรรณมา ตังเจริญชัย

ABSTRACT

This study was to investigate the accuracy of the duplex PCR and multiplex PCR techniques in detecting the adulteration of buffalo milk with cow and goat milk. The specific primers were designed in the mitochondrial 12s and 16s rRNA genes that were specific for individual animal species. The specific fragments were 220 bp and 356 bp for buffalo and cattle, respectively. The result showed that duplex PCR and multiplex PCR techniques could detect the addition of cow and goat milk in buffalo with the sensitivity threshold of 0.1%

Keyword : buffalo milk, PCR, Adulteration

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ได้รับการสนับสนุนส่วนหนึ่งจากเงินวิจัยรายได้ของ คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าลาดกระบัง และ หน่วยวิจัยแปงและไซโคลเดกซ์ทรีน ภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	จ
สารบัญภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย	2
1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย	2
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 นมกระป๋อง	3
2.2 องค์ประกอบในน้ำนมกระป๋อง	3
2.2.1 ไขมัน	4
2.2.2 โปรตีน (Protein)	5
2.2.3 น้ำตาลแลคโตส (Lactose)	5
2.3 ผลกระทบและการแปรรูปของนมกระป๋อง	5
2.4 การตรวจสอบโดยเทคนิคทางอนุชีวโมเลกุล	6
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	9
3.1 การเก็บและเตรียมตัวอย่าง	9
3.2 การสกัดดีเอ็นเอจากน้ำนมโค และน้ำนมกระป๋อง	9
3.3-การออกแบบไพรเมอร์	9
3.4 การทำปฏิกิริยาลูกโซ่โพลีเมอเรส	10
3.5 การตรวจสอบขนาดดีเอ็นเอ	10

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิจัย	11
4.1 ผลของการทำพีซีอาร์โดยใช้ยีน 12S rRNA ที่จำเพาะต่อโคในตัวอย่างน้ำนมโค	11
4.2 ผลของการทำพีซีอาร์โดยใช้ยีน 12S rRNA ที่จำเพาะต่อกระบือในตัวอย่างน้ำนมกระบือ	12
4.3 ผลของการทำพีซีอาร์โดยใช้ยีน 12S rRNA ที่จำเพาะต่อโคในตัวอย่างน้ำนมผสม	13
4.4 การตรวจการปลอมปนโดยการทำพีซีอาร์ในตัวอย่างน้ำนมผสม	14
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย	15
บทที่ 6 สรุปผลผลิตที่ได้จากงานวิจัย	16
เอกสารอ้างอิง	17
ข้อมูลประวัติคณะผู้วิจัย	18



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 องค์ประกอบน้ำนมเฉลี่ยของสัตว์แต่ละชนิด	3
2 แสดงลำดับเบสของไพรเมอร์ที่ออกแบบจาก 12s rRNA ในไมโทคอนเดรีย	10



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 แสดงแถบดีเอ็นเอโดยใช้ไพรเมอร์ที่มีความจำเพาะต่อยีน 12 rRNA ที่จำเพาะต่อโคกับดีเอ็นเอที่ได้จากน้ำนมโค	11
2 แสดงแถบดีเอ็นเอโดยใช้ไพรเมอร์ที่มีความจำเพาะต่อยีน 12 rRNA ที่จำเพาะต่อกระบือกับดีเอ็นเอที่ได้จากน้ำนมกระบือ	12
3 แสดงแถบดีเอ็นเอโดยใช้ไพรเมอร์ที่มีความจำเพาะต่อยีน 12 rRNA ที่จำเพาะต่อโคกับดีเอ็นเอที่ได้จากน้ำนมผสม	13
4 แสดงแถบดีเอ็นเอที่ได้จากการทำ duplex PCR โดยใช้ไพรเมอร์ที่มีความจำเพาะต่อยีน 12 rRNA ที่จำเพาะต่อโคกักับกระบือกับดีเอ็นเอที่ได้จากน้ำนมผสม	14



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

1.

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ประเทศไทยสามารถผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์นมได้จากน้ำนมดิบในปริมาณที่ไม่เพียงพอความต้องการของตลาดจึงได้นำเข้านมผงเพื่อการผลิตผลิตภัณฑ์นมคั้นรูป ผลิตภัณฑ์นมที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เช่น ชีส ที่ต้องอาศัยกระบวนการหมักในกระบวนการผลิตยังต้องอาศัยการนำเข้าจากต่างประเทศมากกว่าการผลิตภายในประเทศ อีกทั้งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจำเป็นต้องผลิตจากนมสด ปัจจุบันประเทศไทยมีความต้องการบริโภคชีสสูง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง มอสซาเรลลาชีส (Mozzarella Cheese) ต้องนำเข้าจากต่างประเทศเป็นจำนวนมาก เป็นที่ทราบกันดีว่ามอสซาเรลลาชีสที่มีคุณภาพดีเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคในตลาดในยุโรป และ สหรัฐอเมริกานั้นผลิตจากน้ำนมกระป๋อง โดยเปรียบเทียบเชิงคุณภาพขององค์ประกอบทางเคมีแล้วน้ำนมกระป๋องมีปริมาณ โปรตีนสูงกว่านมโคซึ่งสามารถผลิตชีสได้ปริมาณมากกว่าการ โดยใช้ปริมาณที่เท่ากัน เช่นการผลิตชีส 1 กิโลกรัม จากนมโคต้องใช้นมประมาณ 8 กิโลกรัม แต่ใช้นมกระป๋องเพียง 5 กิโลกรัม เท่านั้น ส่วนการผลิตเนย 1 กิโลกรัม จะต้องใช้นมโคปริมาณ 14 กิโลกรัม ในขณะที่ใช้นมกระป๋องเพียง 10 กิโลกรัม เท่านั้น ซึ่งราคาน้ำนมกระป๋องมีราคาจำหน่ายในราคากิโลกรัมละ 80 บาท ในขณะที่น้ำนมโคมีราคาเพียงกิโลกรัมละ 18 บาท ด้วยราคาของน้ำนมที่แตกต่างกันมาก จึงเป็นสาเหตุทำให้มีการปลอมปนปริมาณของน้ำนมโคลงในน้ำนมกระป๋องเพื่อที่จะทำให้มีการลดต้นทุนในการผลิต มีผลทำให้คุณภาพของน้ำนมที่ได้เพื่อจะนำไปผลิตชีสนั้นมีคุณภาพที่ลดลงด้วยจึงเป็นเหตุผลสำคัญที่จำเป็นอย่างยิ่งในการตรวจสอบการปลอมปน (Adulteration) ในน้ำนม พบว่าจากความแตกต่างกันของลำดับเบสในหลายบริเวณของยีนต่างๆเช่นชุดยีนจากไมโทคอนเดรีย, ชุดยีนของ growth hormone และชุดยีนของโปรตีนที่พบในน้ำนม เช่น เบต้า-เคซีน เป็นต้น เมื่อใช้เทคนิคพีซีอาร์แล้วพบว่าสามารถใช้แยกความแตกต่างกันได้ระหว่างโคและกระป๋องได้ นั้น จึงได้นำมาประยุกต์ใช้และปรับปรุงเพื่อตรวจหาการปลอมปนของน้ำนมโคในน้ำนมกระป๋องได้ และได้มีการใช้จากหลายบริเวณของยีนเพื่อจะให้ความถูกต้องแน่นอนมากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1. ออกแบบ primer ไพรเมอร์ที่มาจากยีนไมโทคอนเดรีย 12s และ 16s rRNA ให้เหมาะสมเพื่อใช้ในการทำ Multiplex-PCR
2. หาสภาวะที่เหมาะสม เช่น อุณหภูมิ, ความเข้มข้นของ Mg^{2+} และเวลาในการทำ Multiplex-PCR เพื่อให้ได้จำเพาะต่อ โคลและกระบือ

1.3. ขอบเขตของโครงการวิจัย

1. เลือกยีนที่มีความแตกต่างกันใน โคลและกระบือ คือยีนไมโทคอนเดรีย 12s และ 16s rRNA และออกแบบ primer ตามลำดับเบสของยีนไมโทคอนเดรีย 12s และ 16s rRNA ในโคลและกระบือ
2. นำ primer ที่ได้ออกแบบไว้ ทั้งหมดมาคัดเลือก และเปรียบเทียบความเหมาะสมกับเพื่อใช้ในการทำ Multiplex-PCR
3. เลือกสภาวะที่เหมาะสมในการทำ Multiplex-PCR และสามารถให้ความแตกต่างระหว่างโคลและกระบือได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 นมกระป๋อง

ปัจจุบันการบริโภคน้ำนมและผลิตภัณฑ์นมเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากการเพิ่มขึ้นของประชากรโลก และพฤติกรรมกรบริโภคที่เปลี่ยนไป ในต่างประเทศพบว่ามีกรบริโภคน้ำนมกระป๋องมากเป็นอันดับสองของโลกรองจากน้ำนมโค (Olivia et al., 2010) เนื่องจกน้ำนมกระป๋องมีคุณค่าทางโภชนาการสูงเมื่อเปรียบเทียบกับน้ำนมโค

น้ำนมกระป๋องมีปริมาณไขมันและแร่ธาตุน้ำนมทั้งหมดสูง ทำให้น้ำนมมีรสชาติดีประชาชนโดยทั่วไปชอบดื่มนมกระป๋องมากกว่านมโค แม้ว่าจะต้องซื้อในราคาแพงกว่ายกว่าย เช่น ในประเทศอียิปต์ ลูกกระป๋องมีอัตราการตายสูงมาก เนื่องมาจากประชาชนชาวอียิปต์นิยมบริโภคน้ำนมกระป๋อง ผู้เลี้ยงกระป๋องจึงรีดนมเพื่อจำหน่ายในปริมาณสูงมาก (BSTID, 1981)

นมคือของเหลวสีขาวสะอาดสดเป็นปกติ ซึ่งได้จากการรีดจากเต้านมของสัตว์ให้นมต่าง ๆ ที่มีสุขภาพดี เช่น โคน กระป๋อง แพะ แกะ ฯลฯ โดยจะสามารถนำไปใช้บริโภคได้ในเวลาอย่างน้อย 3 วัน ภายหลังกลอดลูก หรือจนกว่าจะปราศจากนมเหลือง (รุ่งอรุณ, 2549) น้ำนมมี องค์ประกอบหลัก คือ น้ำ ไขมัน โปรตีน น้ำตาลแลคโตส แร่ธาตุ และวิตามิน สัดส่วนขององค์ประกอบในน้ำนมมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับชนิดของสิ่งมีชีวิต สายพันธุ์ และความสามารถของสิ่งมีชีวิตแต่ละตัวในพันธุ์เดียวกันดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 องค์ประกอบน้ำนมเฉลี่ยของสัตว์แต่ละชนิด

องค์ประกอบน้ำนม	กระป๋อง	โค	แกะ	แพะ	มนุษย์
ไขมัน	7.0	4.3	6.0	4.5	3.5
โปรตีน	4.0	3.4	4.8	3.8	1.9
แลคโตส	5.1	4.8	5.0	4.7	6.5

2.2 องค์ประกอบในน้ำนมกระป๋อง

เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำนมกระป๋องกับน้ำนมโค น้ำนมกระป๋องมีส่วนประกอบของน้ำน้อยกว่ามีเนื้อนมทั้งหมด ไขมัน แลคโตส และโปรตีนมากกว่าน้ำนมโค น้ำนมกระป๋องมีไขมันเนยสูง จึงให้คุณค่าทางพลังงานมากกว่านมโค แม้ว่าไขมันเนยในน้ำนมกระป๋องจะมีมากกว่าน้ำนมโคแต่กลับมีฟอสโฟลิปิด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

(phospholipid) และโคเลสเตอรอล (cholesterol) น้อยกว่าน้ำมันโค โปรตีนในนมกระป๋องมีส่วนประกอบของเคซีน อัลบูมิน และโกลบูลินมากกว่านมโค ส่วนประกอบแร่ธาตุต่างๆใกล้เคียงกับน้ำมันโค ยกเว้นฟอสฟอรัสในน้ำมันกระป๋องจะมีมากกว่าประมาณ 2 เท่าและมีเกลือต่ำกว่า (BSTID, 1981 ; ประสบ, 2531) น้ำมันกระป๋องขาดสารแคโรทีนที่เป็นเม็ดสีเหลือง จึงทำให้นมกระป๋องมีสีขาวแตกต่างไปจากนมโค แม้ว่านมกระป๋องไม่มีสารแคโรทีน แต่ปริมาณวิตามินเอและซีในน้ำมันกระป๋องก็สูงกว่าน้ำมันโค นมกระป๋องประกอบไปด้วยของแข็งทั้งหมดสูง ซึ่งใช้ในการแปรรูปได้หลายชนิด เช่นเดียวกับนมโค เช่น ชีส โยเกิร์ต ไอศกรีม อีกทั้งมีโภชนะต่างๆสูงเหมาะแก่การแปรรูปทำผลิตภัณฑ์เนยแข็งที่ทำจากนมกระป๋องมีสีขาวบริสุทธิ์เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค และไขมันในน้ำมันกระป๋องนิยมใช้ทำเนยแข็งชนิดอ่อน (Mozzarella Cheese) ในอิตาลีที่มีคุณภาพดีมาก และน้ำมันกระป๋องใช้ทำกี (ghee) ในอินเดีย หรือเซมมา (semma) ในอียิปต์ ที่มีคุณภาพดีกว่าผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนมโค

2.2.1 ไขมัน

ไขมันส่วนใหญ่ในน้ำมันจะอยู่ในรูปของ triglyceride โดยกรดไขมันซึ่งเป็นส่วนประกอบของ triglyceride จะเป็นกรดไขมันอิ่มตัวมีจำนวนคาร์บอน 4-18 ตัว ยกเว้น oleic acid ที่เป็นกรดไขมันไม่อิ่มตัวเพียงตัวเดียว สายกรดไขมันขนาดกลางนี้พบได้เฉพาะในน้ำมัน และไม่พบไขมันแบบนี้ในส่วนอื่นๆของร่างกาย เต้านมมีการพัฒนาความสามารถในการผลิตสายกรดไขมันขนาดกลางระหว่างช่วงกลางของการตั้งท้อง ซึ่งมักจะพบเอนไซม์ที่จำเป็นต่อการสังเคราะห์กรดไขมันได้ในเนื้อเยื่อของเต้านม สารตั้งต้นในการสร้างกรดไขมันในโคและแพะได้จากการแตกตัวของ triglyceride ที่อยู่ในกระแสโลหิต เซลล์ต่อมน้ำมันจะใช้ acetate และ hydroxybutyrate ในการสร้างกรดไขมันขนาดกลาง ในสัตว์เคี้ยวเอื้องการสังเคราะห์กรดไขมันจากกลูโคสเกิดขึ้นน้อยมากซึ่งต่างจากสัตว์กระเพาะเดี่ยวที่ใช้กลูโคสเป็นวัตถุดิบในการสร้างกรดไขมัน กลีเซอรอล ซึ่งเป็นส่วนประกอบของ triglyceride ได้จากการเปลี่ยนแปลงของกลูโคสและจากกลีเซอรอลในกระแสโลหิต (ทศนิยม, 2548) นมกระป๋องมีไขมันมากกว่านมโคประมาณ 2 เท่า แม้ว่าลักษณะทางกายภาพของสัตว์ ช่วงการให้นม ฤดูกาล อาหาร พันธุ์ เวลา และความถี่ในการรีดนม เป็นปัจจัยที่มีผลต่อไขมันในน้ำมันกระป๋อง ซึ่งเป็นปัจจัยที่เหมือนกันในสัตว์ให้นม เม็ดไขมัน (fat globule) ในน้ำมันกระป๋องมีลักษณะหยาบละเอียด นมกระป๋อง 1 มิลลิลิตร ประกอบด้วยเม็ดไขมัน 2.7 ล้านเม็ดประมาณ 60 % มีขนาดระหว่าง 3.5-7.5 μ อีกทั้งฤดูกาล ช่วงการให้นม และขั้นตอนการรีด เป็นปัจจัยหลักที่มีผลกระทบต่อขนาดเม็ดไขมันในนมกระป๋อง (Akhundov, 1958) ระดับคอเลสเตอรอลในไขมันน้ำมันกระป๋องทั้งคอเลสเตอรอลทั้งหมด และคอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

เรสเทอรอลอิสระต่ำกว่านมโค (275 และ 212 มิลลิกรัม/100 กรัม เมื่อเทียบกับนมโค 330 และ 280 มิลลิกรัม/100 กรัม ตามลำดับ)

2.2.2 โปรตีน (Protein)

เคซีน (casein) เป็นสารประกอบโปรตีนส่วนใหญ่ในน้ำนมซึ่งมีทั้งหมด 4 ชนิด คือ α -casein, κ -casein, β -casein และ γ -casein เคซีนจะเกาะกลุ่มแขวนลอยในของเหลวโดยไม่ละลาย โปรตีนอื่นๆที่พบได้แก่ β -lactoglobulin และ α -lactoalbumin ซึ่งอยู่ในรูปละลายน้ำ โปรตีนจะถูกสร้างโดยอาศัยการทำหน้าที่ของไรโบโซม และกอลจิแอปพาราตัสภายในเซลล์ต่อมน้ำนม immunoglobulin เป็นสารที่ให้ภูมิคุ้มกันโรคแก่ลูกสัตว์ และพบมากในนม น้ำเหลือง ลูกสัตว์จะ สามารถดูดซึม โปรตีนชนิดนี้ผ่านผนังลำไส้ได้โดยไม่ถูกย่อยสลายในช่วงอายุ 1-2 วันแรกเท่านั้นจึงให้ลูกสัตว์ได้กินนม น้ำเหลือง ในช่วงแรกเกิด เพื่อเพิ่มภูมิต้านทานให้แก่ร่างกาย (ทัศนีย์, 2548) โปรตีนในน้ำนมกระป๋องมีมากกว่านมโค โดย 80 เปอร์เซ็นต์ของโปรตีนทั้งหมดเป็น casein และโปรตีนเกือบทั้งหมดอยู่ในรูปเม็ดโปรตีนเกาะกันเป็นกลุ่ม (90-95 เปอร์เซ็นต์ ในนมโค) (Ganguli, 1973) ขนาดของเม็ดโปรตีนในนมกระป๋องอยู่ระหว่าง 80-250 นาโนเมตร โดยส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 110-160 นาโนเมตร เมื่อเปรียบเทียบกับนมโคซึ่งมีขนาดเพียง 70-110 นาโนเมตร (Sarswat, 1985) ปริมาตรกลุ่มของเคซีน (casein micelle) ของนมกระป๋องมีประมาณ 2.7-3.7 มิลลิลิตร/กรัม ในช่วงอุณหภูมิ 25-37 องศาเซลเซียส (Sood *et al.*, 1976)

2.2.3 น้ำตาลแลคโตส (Lactose)

แลคโตส (lactose) เป็นสารประกอบคาร์โบไฮเดรตส่วนใหญ่ในน้ำนม และไม่พบในอวัยวะอื่นของร่างกาย รวมทั้งในกระแสโลหิต แลคโตสเป็นสาร disaccharide เกิดจากการรวมตัวของกลูโคสและกาแลคโตส อย่างละ 1 โมเลกุล โดยอาศัยเอนไซม์ lactose synthetase ในการเกิดปฏิกิริยา แหล่งของกลูโคสได้จากกระแสโลหิต ส่วนกาแลคโตสได้จากการเปลี่ยนกลูโคสในกระแสโลหิตเป็น กาแลคโตส เอนไซม์ lactose synthetase ประกอบด้วยโปรตีน 2 ชนิด คือ galactosyltransferase และ α -lactoalbumin แลคโตสเป็นตัวควบคุมแรงดันออสโมติก และควบคุมปริมาณน้ำในน้ำนม โดยดึงน้ำ และ โซเดียมจากกระแสเลือดไปยังน้ำนม

2.3 ผลกระทบและการแปรรูปของนมกระป๋อง

น้ำนมพร้อมดื่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

น้ำมันมะพร้าวที่มีสีขาวบริสุทธิ์ ให้ความเข้มข้นสูง รับประทานง่าย รสชาติของน้ำมันมะพร้าวมีความหอม มันเข้มข้น และไร้กลิ่นคาว อุดมไปด้วยสารอาหารที่ร่างกายต้องการ โดยเฉพาะ โปรตีน แคลเซียม และไขมัน แต่กลับมีปริมาณคอเลสเตอรอลต่ำกว่าน้ำมันจากสัตว์ชนิดอื่น ทั้งยังประกอบด้วยแร่ธาตุ วิตามิน และสารต้านอนุมูลอิสระที่สูงกว่าน้ำมันโค รวมถึงองค์ประกอบในน้ำมันมะพร้าวแตกต่างไปจากน้ำมันโค ทำให้ผู้ที่แพ้น้ำมันโครับประทานได้ จึงเหมาะสำหรับผู้ที่แพ้น้ำมันโค ผู้รักสุขภาพ เด็กในวัยเจริญเติบโต หรือผู้สูงอายุที่ต้องการแคลเซียมเสริม

เนยแข็งมอสซาเรลลา และเนยแข็งรีคอตตา

เนยแข็งมอสซาเรลลาเป็นเนยแข็งสายพันธุ์อิตาลีที่ต้องผลิตจากน้ำมันมะพร้าวเท่านั้น ซึ่งจะให้รสชาติที่ดีในช่วงหนึ่งถึงสามวันหลังผลิต นำมาประกอบอาหารได้หลากหลาย เช่น หั่นใส่ในสลัดรับประทานสด ๆ หรือทำเป็นคาปริเซสลัด โดยหั่นเป็นแว่นแก้มกับมะเขือเทศ ใบโหระพาอิตาลี รับประทานกับน้ำมันมะกอกหรือน้ำส้มสายชูดำ เป็นต้น

โยเกิร์ต

โยเกิร์ตนมวัวที่เป็นอาหารสุขภาพที่ใช้ไขมันบริสุทธิ์ปราศจากสารพิษจากยาหรือฮอร์โมน ไร้สารกันบูด น้ำตาลหรือกลิ่นรสสังเคราะห์ในกระบวนการผลิต อุดมด้วยสารอาหารสำคัญ เช่น โปรตีน แคลเซียม และจุลินทรีย์โปรไบโอติก เมื่อรับประทานเป็นประจำจะช่วยปรับสมดุลในระบบย่อยอาหาร และระบบขับถ่าย สำหรับผู้ที่มีปัญหาในการย่อยไขมัน โยเกิร์ตจึงเป็นทางเลือกหนึ่ง ในการบริโภคสารอาหารที่ได้จากไขมัน

น้ำมันก๊ี้

น้ำมันเนยอินเดีย หรือก๊ี้ (Ghee) เป็นผลิตภัณฑ์จากครีมน้ำมันมะพร้าว ซึ่งนำมาเคี่ยวจนหอม เป็นน้ำมันที่ใช้กันในทุกครัวเรือนของประเทศอินเดีย มีจุดเดือดสูงกว่าน้ำมันทั่วไป ทำให้ไม่เกิดสารพิษเมื่อโดนความร้อนสูงเหมือนน้ำมันพืชทั่วไป จึงเหมาะอย่างยิ่งต่อการนำไปประกอบอาหาร

2.4 การตรวจสอบโดยเทคนิคทางอณูชีวโมเลกุล

สถาบันส่งเสริมการสอนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (2553) รายงานว่า Polymerase Chain Reaction หรือ PCR ถูกคิดค้นขึ้นเป็นครั้งแรกโดย Kary Mullis *et al.* นักวิทยาศาสตร์ชาวอเมริกัน ในปี ค.ศ.1985 และได้รับรางวัลโนเบลสาขาเคมี ในปี ค.ศ.1993 เป็นเทคนิคสำหรับเพิ่มปริมาณดีเอ็นเอ แบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

วงจรถัดไป โดยอาศัยหลักการ DNA Replication ซึ่งเป็นการสังเคราะห์สายดีเอ็นเอสายใหม่ จากดีเอ็นเอต้นแบบในหลอดทดลองภายในระยะเวลาอันสั้น และได้ดีเอ็นเอสายใหม่เกิดขึ้นเป็นล้านเท่า และได้รับการยอมรับว่าเป็นเทคโนโลยีที่สำคัญมากต่องานด้านอณูชีวโมเลกุล สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ทั้งกับงานวิจัยทางชีวโมเลกุลและพันธุวิศวกรรม เช่น การเพิ่มปริมาณยีน (gene cloning) การวิเคราะห์ลำดับเบสของยีน (gene sequencing) การสร้างดีเอ็นเอติดตาม (DNA probe) เป็นต้น โดยใช้หลักการพื้นฐานในการสังเคราะห์ดีเอ็นเอสายใหม่ จากสายต้นแบบหนึ่งสายด้วยเอนไซม์ DNA polymerase ซึ่งมีคุณสมบัติพิเศษ คือทนต่ออุณหภูมิสูงได้เป็นเวลานาน จึงเป็นที่นิยมใช้ทั่วไปในการติดฉลากดีเอ็นเอ และการศึกษาวิเคราะห์ลำดับเบส แต่ PCR สามารถสังเคราะห์ดีเอ็นเอได้คราวละ 2 สายพร้อมกัน โดยใช้ไพรเมอร์ (primer) 1 คู่ โดยปฏิกิริยา PCR มี 3 ขั้นตอน และหมุนเวียน ต่อเนื่องกันไป ภายใต้สภาวะที่เหมาะสมของแต่ละขั้นตอน ในขั้นแรก เรียกว่า denaturing เป็นการแยกสายดีเอ็นเอที่เป็นต้นแบบจากสภาพที่เป็นเส้นคู่ ให้เป็นเส้นเดี่ยว โดยความร้อนจะทำให้พันธะไฮโดรเจนระหว่างเบสที่เป็น complementary ถูกทำลายที่อุณหภูมิ 92-95°C ต่อมาขั้นที่สองเรียกว่า annealing เป็นขั้นตอนที่ลดอุณหภูมิลงและจัดให้ไพรเมอร์ ซึ่งเป็นดีเอ็นเอสายสั้นๆ ที่มีลำดับเบสเป็นคู่สมกับดีเอ็นเอที่เป็นต้นแบบจับคู่กัน นิยมใช้อุณหภูมิในช่วง 37 – 60°C และขั้นที่ 3 เรียกว่า extension เป็นขั้นตอนการสังเคราะห์ดีเอ็นเอสายใหม่โดยสังเคราะห์ต่อจากส่วนปลาย 5' ของไพรเมอร์ ตามข้อมูลบนดีเอ็นเอที่เป็นต้นแบบแต่ละสายโดยอาศัยการทำงานของเอนไซม์ DNA polymerase ซึ่งเอนไซม์นี้สามารถทำงานได้ดีที่สุดที่อุณหภูมิ 72-75°C และทำการแปลผลโดยวิธี gel electrophoresis ซึ่งย้อมด้วย Ethidium bromide ตลอดจนตรวจสอบด้วยเครื่อง UV transilluminator (ดังภาพที่ 4) โดยองค์ประกอบที่สำคัญของปฏิกิริยาถูกโซ่ polymerase ได้แก่ DNA template เป็นดีเอ็นเอต้นแบบที่ได้มาจากเนื้อเยื่อของสัตว์, primer (Oligonucleotide) มีขนาดประมาณ 20-30 เบส โดยทั่วไปจะมีสายเรียกว่า forward primer และ reverse primer, Deoxynucleotide triphosphate (dNTP) ได้แก่ A T C และ G, DNA polymerase เป็นเอนไซม์ที่มีคุณสมบัติพิเศษต่างจากเอนไซม์ทั่วไป คือสามารถทนต่ออุณหภูมิสูงเป็นเวลานานๆ ได้ทำหน้าที่ในการสังเคราะห์ DNA สายใหม่ โดยนิยมใช้ Taq Enzyme DNA polymerase, MgCl₂ เป็นตัวเร่งปฏิกิริยาของ Enzyme DNA polymerase และสารละลายบัฟเฟอร์ที่ปราศจากเชื้อจุลินทรีย์ โดยปัจจุบันในการพัฒนาเทคนิค PCR เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องและรวดเร็วตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัย การดัดแปลงจากเทคนิค PCR พื้นฐานก่อให้เกิดเทคนิคขั้นสูงจำนวนมากที่สามารถช่วยเพิ่มประสิทธิภาพและลดปัญหาอุปสรรคต่างๆ ของปฏิกิริยา PCR เทคนิคขั้นสูงที่สำคัญ ได้แก่ เทคนิค Nested PCR ซึ่งเทคนิคนี้มีหลักการและประโยชน์ในการประยุกต์ใช้ที่แตกต่างจากเดิม จุดเด่นของวิธีทางอณูชีววิทยา คือมีความไว (sensitivity) สูง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

ปฏิกิริยาลูกโซ่โพลีเมอเรส (Polymerase chain reaction, PCR) เป็นเทคนิคการเพิ่มปริมาณดีเอ็นเอซึ่งใช้เป็นดีเอ็นเอเครื่องหมายชนิดหนึ่งที่ยิยมใช้ในการตรวจสอบการปลอมปนในน้ำนม เนื่องจากเป็นวิธีการที่สะดวกและรวดเร็ว โดยจะใช้เซลล์ร่างกาย (somatic cells) เช่น เซลล์เม็ดเลือดขาว (leukocytes) หรือเซลล์เยื่อบุนม (epithelial mammary cells) เป็นแหล่งของดีเอ็นเอที่ใช้ตรวจสอบ (Abdel and Ahmed, 2007) และออกแบบไพรเมอร์ที่มีความจำเพาะ (specific) กับเซลล์หรือยีน (gene) ของสิ่งมีชีวิตที่ต้องการตรวจสอบ

Duplex PCR เป็นเทคนิคพีซีอาร์ที่ใช้ไพรเมอร์ 2 คู่ ส่วนเทคนิค Multiplex PCR จะใช้ไพรเมอร์มากกว่า 2 คู่ขึ้นไปในการทำปฏิกิริยาพร้อมๆ กัน โดยไพรเมอร์แต่ละคู่จะได้รับการออกแบบให้จำเพาะต่อดีเอ็นเอเป้าหมายแต่ละตัวและไม่มีเบสคู่สมกลับมาจับกันเอง เทคนิค duplex PCR และ multiplex PCR จะต้องปรับสภาวะของปฏิกิริยาให้เหมาะสมเพื่อให้สามารถเพิ่มปริมาณดีเอ็นเอจากไพรเมอร์ทุกตัวที่ใส่ลงไป Bottero *et al.* (2003) ใช้เทคนิค multiplex PCR จำแนกผลิตภัณฑ์เนยแข็ง (cheese) ที่ทำจากน้ำนมโค น้ำนมแพะ และน้ำนมแกะ โดยใช้ไพรเมอร์ที่มีความจำเพาะเจาะจงกับยีน ไมโทคอนเดรีย 12s และ 16s rRNA พบว่าสามารถตรวจสอบการปลอมปนได้ที่ระดับ 0.5% Lopez-Calleja *et al.* (2005a) ใช้เทคนิคพีซีอาร์ในการตรวจสอบการปลอมปนน้ำนมแพะในน้ำนมโคทั้งน้ำนมดิบ และน้ำนมที่ผ่านความร้อนโดยกำหนดไพรเมอร์เป้าหมายที่จำเพาะกับยีน ไมโทคอนเดรีย 12s rRNA ซึ่งจะแสดงแถบดีเอ็นเอของน้ำนมแพะขนาด 122 bp และเทคนิคนี้สามารถตรวจสอบการปลอมปนน้ำนมแพะได้ที่ระดับ 0.1% จากรายงานของ Mafra *et al.* (2007) ใช้เทคนิค ในการตรวจสอบน้ำนมโคในเนยแข็งที่ทำจากน้ำนมแพะ โดยใช้ไพรเมอร์ที่มาจากยีน ไมโทคอนเดรีย 12sRNA สามารถพบในช่วง 1-60% และนำไปประยุกต์ใช้ ตรวจสอบเนยแข็งนมแพะ 17 ตัวอย่าง และ นำไปประยุกต์ใช้ในการตรวจสอบเนยแข็งนมแพะพบว่าการปลอมปนของนมโคถึง 15 ตัวอย่าง และ Sachinandan *et al.* (2011) ใช้เทคนิค simplex PCR และ duplex PCR ในการจำแนกชนิดโคและกระบือและเนยแข็งที่ทำจากน้ำนมกระบือ โดยใช้ยีนจากไมโทคอนเดรีย ดีเอ็นเอของส่วน D-loop สามารถทำให้ได้ขนาดของดีเอ็นเอในน้ำนมโค และ กระบือได้ 126 bp และ 226 bp ตามลำดับ การศึกษาครั้งนี้จึงมุ่งหวังที่จะศึกษา ประสิทธิภาพการใช้เทคนิค duplex PCR และ multiplex PCR ในการตรวจสอบการปลอมปนน้ำนมโคและน้ำนมแพะในน้ำนมกระบือเพื่อเป็นประโยชน์ของข้อมูลทางวิชาการสามารถนำไป ประยุกต์ให้เกิดงานวิจัยชิ้นใหม่ๆ ต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

3.1 การเก็บและเตรียมตัวอย่าง

เก็บตัวอย่างน้ำนมจากแหล่งผลิตที่แตกต่างกันซึ่งประกอบด้วยน้ำนมดิบและน้ำนมที่ผ่านการทำพาสเจอร์ไรซ์ของโคและกระบือ (ได้รับความอนุเคราะห์จาก บูร่าฟาร์ม) นำมาเก็บไว้ที่ -80 องศาเซลเซียส จนกระทั่งทดลอง จากนั้นทำการผสมระหว่างน้ำนมโคและน้ำนมกระบือ ปริมาตร 10 มิลลิลิตร โดยใช้อัตราส่วน 20, 10, 5, 2, 1, 0.5, 0.4, 0.2 และ 0.1 เปอร์เซ็นต์ของนมโคในน้ำนมกระบือ

3.2 การสกัดดีเอ็นเอจากน้ำนมโค และน้ำนมกระบือ

ในการสกัดดีเอ็นเอจากน้ำนมดิบจากโคและกระบือ ทำโดย นำ ตัวอย่างนม 10 มิลลิลิตร มาปั่นที่ความเร็วรอบ 10,000 รอบต่อนาที เป็นเวลา 2 นาที ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส จากนั้นนำเก็บส่วนตะกอนที่ได้นำไป เติมด้วย TENS buffer 50 มิลลิลิตร จากนั้นเติม proteinase K ให้มีความเข้มข้นสุดท้าย 100 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร บ่มที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 ชั่วโมง นำไปปั่นเพื่อแยกตะกอนออก นำส่วนใสที่ได้ เติม phenol :chloroform (1:1) จากนั้นนำไปปั่นแยก phenol :chloroform ออก นำส่วนใสที่ได้ เติม 3 M Sodium Acetate ลงไป 1 มิลลิลิตร จากนั้นเติม isopropanol เป็นจำนวน 0.8 เท่าของปริมาตร เพื่อตกตะกอนดีเอ็นเอที่ได้ และนำไปปั่นแยกเพื่อเก็บดีเอ็นเอที่ได้ นำไปละลายด้วยน้ำกลั่น นำดีเอ็นเอที่ได้ไปวัดปริมาณ โดยใช้ ความยาวคลื่น 260 นาโนเมตร และ 280 นาโนเมตร

นำดีเอ็นเอที่สกัดได้มาตรวจสอบความเข้มข้นด้วยเทคนิคอิเล็กโตรโฟรีซิส (electrophoresis) โดยผสมดีเอ็นเอ 2 ไมโครลิตร กับ TE dye 2 ไมโครลิตร ให้เข้ากัน และนำไปตรวจสอบพร้อม กับ ดีเอ็นเอมาตรฐานที่ทราบความเข้มข้น 3 ไมโครลิตร โดยผ่านตัวกลาง คือ 0.8% อะกาโรส ใน 0.5X TBE buffer (40 mM Tris base, 20 mM acetate, 2 mM EDTA, pH 8) ผ่านสนามไฟฟ้า ความต่างศักย์ 100 โวลต์ เป็นเวลา 30 นาที และความเข้มข้นของดีเอ็นเอกับดีเอ็นเอมาตรฐาน คือ lambda 20 ng/μl

3.3 การออกแบบไพรเมอร์

จากลำดับเบสจากข้อมูลใน GenBank ของไมโตรคอนเดรีย 12s rRNA จากโค, ควาย, แกะ และแพะ พบว่าสามารถออกแบบไพรเมอร์ให้มีความจำเพาะต่อโค และ กระบือ ได้ดังตารางที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

ตารางที่ 2 แสดงลำดับเบสของไพรเมอร์ที่ออกเบบจาก 12s rRNA ในไมโทคอนเดรีย

ชนิด	ลำดับเบสของไพรเมอร์
กระบือ	12SM-FW : 5' CTA GAG GAG CCT GTT CTA TAA.TCG ATA A 3' BUF-REV2 : 5' TTC ATA ATA ACT TTC GTG TTG GGT GT 3'
โค	C-FW : 5' GTA CTA CTA GCA ACA GCT TA 3' C-RW 5' GCT TGA TTC TCT TGG TGT AGA G 3'

3.4 การทำปฏิกิริยาอุทกโซโพลีเมอเรส

นำดีเอ็นเอตัวอย่างที่สกัดได้มาทำการเพิ่มปริมาณชิ้นดีเอ็นเอที่ต้องการโดยใช้ไพรเมอร์ที่มาจากยีนไมโทคอนเดรียของโค และกระบือ (ตารางที่ 3) โดยปฏิกิริยาประกอบด้วยดีเอ็นเอจากตัวอย่าง 60 ng 1 μ l, 1 mM primer (forward และ reverse) 0.5 μ l, 10X Taq buffer (20 mM buffer + KCL) 1 μ l, 25mM MgCl₂ 1 μ l, 1 mM dNTP 2 μ l, Taq DNA polymerase (5U/ μ l) 0.4 μ l และ dH₂O ปริมาตรรวม 10 μ l หลังจากนั้นนำไปเข้าเครื่องพีซีอาร์ โดยในแต่ละขั้นตอน คือ initial denaturation 95 องศาเซลเซียส เวลา 1 นาที, denaturation 94 องศาเซลเซียส เวลา 5 นาที, annealing 62 องศาเซลเซียส เวลา 1 นาที, extension 72 องศาเซลเซียส เวลา 1 นาที และ final extension 72 องศาเซลเซียส เวลา 5 นาที ทำปฏิกิริยาจำนวน 35 รอบ

3.5 การตรวจสอบขนาดดีเอ็นเอ

หลังจากเสร็จสิ้นปฏิกิริยาพีซีอาร์ผสมดีเอ็นเอกับ sequencing dye (10 mM EDTA pH 8.0, 98% formamide, 0.025% bromophenol blue และ 0.025% xylene cyanol) 2 μ l ให้เข้ากัน แล้วนำไปตรวจสอบขนาดพร้อมกับดีเอ็นเอมาตรฐานที่ทราบขนาดแล้ว โดยในแต่ละ lane จะใช้ดีเอ็นเอ ปริมาตร 5 μ l โดยผ่านตัวกลาง คือ 2% อะกาโรสเจล ใน 0.5X TBE buffer ผ่านสนามไฟฟ้า ความต่างศักย์ 100 โวลต์ เป็นเวลา 50 นาที จากนั้นแช่แผ่นเจลในสารละลาย etidium bromide นาน 10 นาที และแช่ในน้ำ 10 นาที เพื่อล้าง etidium bromide ส่วนเกินออก จากนั้นถ่ายรูปเพื่อนำไปประมาณขนาดของชิ้นส่วนดีเอ็นเอที่ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

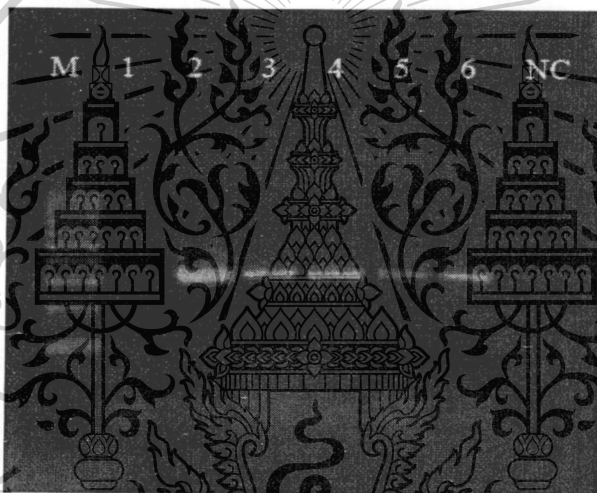
Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

บทที่ 4

ผลการวิจัย

4.1 ผลของการทำพีซีอาร์โดยใช้ยีน 12S rRNA ที่จำเพาะต่อโคในตัวอย่างน้ำนมโค

จากรูป พบว่า เมื่อได้ใช้คู่ไพรเมอร์ของยีน 12 rRNA ที่มีความจำเพาะต่อโค คือ 12SM-FW : 5' CTA GAG GAG CCT GTT CTA TAA TCG ATA A 3' กับ C-FW : 5' GTA CTA CTA GCA ACA GCT TA 3' และ C-RW 5' GCT TGA TTC TCT TGG TGT AGA G 3' ทำปฏิกิริยา duplex-PCR ในตัวอย่างน้ำนมโค พบว่าได้แถบของดีเอ็นเอขนาด 356 bp ดังรูปที่ 1



รูปที่ 1 แสดงแถบดีเอ็นเอโดยใช้ไพรเมอร์ที่มีความจำเพาะต่อยีน 12 rRNA ที่จำเพาะต่อโคกับดีเอ็นเอที่ได้จากน้ำนมโค

M = ดีเอ็นเอมาตรฐาน ขนาด 100 bp

1 = ดีเอ็นเอจากน้ำนมกระบือ

2-6 = ดีเอ็นเอจากน้ำนมโค

NC = ชุดควบคุมที่ไม่เติมดีเอ็นเอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

4.2 ผลของการทำพีซีอาร์โดยใช้ยีน 12S rRNA ที่จำเพาะต่อกระบือในตัวอย่างน้ำนมกระบือ

จากรูป พบว่า เมื่อได้ใช้คู่ไพรเมอร์ของยีน 12 rRNA ที่มีความจำเพาะต่อโคคือ 12SM-FW : 5' CTA GAG GAG CCT GTT CTA TAA TCG ATA A 3' กับ BUF-REV2 : 5' TTC ATA ATA ACT TTC GTG TTG GGT GT 3' ทำปฏิกิริยา duplex-PCR ในตัวอย่างน้ำนมกระบือ พบว่าได้แถบของดีเอ็นเอขนาด 220 bp ดังรูปที่ 2



รูปที่ 2 แสดงแถบดีเอ็นเอโดยใช้ไพรเมอร์ที่มีความจำเพาะต่อยีน 12 rRNA ที่จำเพาะต่อกระบือกับดีเอ็นเอที่ได้จากน้ำนมกระบือ

M = ดีเอ็นเอมาตรฐาน ขนาด 100 bp

1 = ดีเอ็นเอจากน้ำนมโค

2-6 = ดีเอ็นเอจากน้ำนมกระบือ

NC = ชุดควบคุมที่ไม่เติมดีเอ็นเอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

4.3 ผลของการทำพีซีอาร์โดยใช้ยีน 12S rRNA ที่จำเพาะต่อโคในตัวอย่างน้ำนมผสม

นำดีเอ็นเอจากตัวอย่างน้ำนมผสมระหว่างน้ำนมโคและน้ำนมกระบือ ในอัตราส่วน 75, 50, 20, 10, 5, 2, 1, 0.5, 0.4, 0.2 และ 0.1 เปอร์เซ็นต์ของนมโคในน้ำนมกระบือ ทำปฏิกิริยา duplex-PCR โดยใช้ไพรเมอร์ของ ยีน 12 rRNA ที่มีความจำเพาะต่อโค คือ 12SM-FW : 5' CTA GAG GAG CCT GTT CTA TAA TCG ATA A 3' กับ C-FW : 5' GTA CTA CTA GCA ACA GCT TA 3' และ C-RW 5' GCT TGA TTC TCT TGG TGT AGA G 3' พบว่าสามารถที่จะตรวจวัดหาการปลอมปนของน้ำนมโคได้โดยจะให้พบว่าได้แถบของดีเอ็นเอขนาด 356 bp ดังรูปที่ 3



รูปที่ 3 แสดงแถบดีเอ็นเอโดยใช้ไพรเมอร์ที่มีความจำเพาะต่อยีน 12 rRNA ที่จำเพาะต่อโคกับดีเอ็นเอที่ได้จากน้ำนมผสม

M = ดีเอ็นเอมาตรฐาน ขนาด 100 bp

1 = ดีเอ็นเอจากน้ำนมกระบือ

2 = ดีเอ็นเอจากน้ำนมโค

3-14 = ดีเอ็นเอจากน้ำนมผสมระหว่างน้ำนมโคและน้ำนมกระบือ ในอัตราส่วน 75, 50, 20, 10, 5, 2, 1, 0.5, 0.4, 0.2 และ 0.1

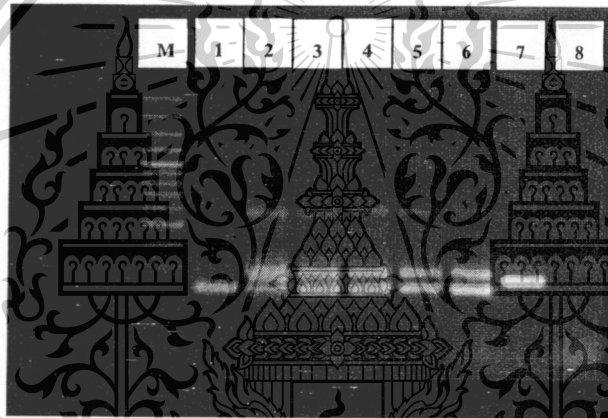
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

4.4 การตรวจการปลอมปนโดยการทำให้ซีอาร์ในตัวอย่างน้ำนมผสม

แสดงการตรวจสอบการปลอมปน น้ำนมโคในน้ำนมกระป๋องด้วยเทคนิค multiplex PCR โดยใช้ไพรเมอร์ที่มาจากยีนไมโทคอนเดรีย ของโคและกระป๋อง ใน lane ที่ 1 คือ น้ำนมกระป๋อง 100% มีดีเอ็นเอขนาด 220 bp และ lane ที่ 7 คือ น้ำนมโค 100% มีดีเอ็นเอ ขนาด 256 bp ส่วน lane ที่ 2-6 คือ น้ำนมกระป๋องผสมกับน้ำนมโคที่ระดับปริมาณที่ต่างกัน คือ 50, 10, 1, 0.5 และ 0.1% ตามลำดับ ทำให้ ความเข้มของแถบดีเอ็นเอทั้งสองแตกต่างกันไป ตามระดับปริมาณน้ำนมโคที่ผสมลงไป โดย lane 2 จะมีความเข้มข้นของแถบดีเอ็นเอทั้งสองใกล้เคียงน้ำนมกระป๋องและน้ำนมโค 100% ส่วน lane 6 จะพบว่า แถบดีเอ็นเอของน้ำนมโค (แถบ บน) จางเมื่อเทียบกับน้ำนมโค 100% (lane 7) เนื่องจากใน lane 6 จะมีการผสมน้ำนมโคลงไป ในน้ำนมกระป๋องเพียง 0.1%



รูปที่ 4 แสดงแถบดีเอ็นเอที่ได้จากการทำ duplex PCR โดยใช้ไพรเมอร์ที่มีความจำเพาะต่อยีน

12 rRNA ที่จำเพาะต่อโคกับกระป๋องกับดีเอ็นเอที่ได้จากน้ำนมผสม

M = ดีเอ็นเอมาตรฐาน ขนาด 100 bp

1 = ดีเอ็นเอจากน้ำนมกระป๋อง

2-6 = ดีเอ็นเอจากน้ำนมผสมระหว่างน้ำนมโคและน้ำนมกระป๋อง 50, 10, 1, 0.5 และ 0.1% ของ ปริมาณน้ำนมกระป๋อง

7 = ดีเอ็นเอจากน้ำนมโค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย

จากผลการทดลองจะพบแถบดีเอ็นเอ บริเวณด้านบนแถบดีเอ็นเอที่ต้องการตรวจสอบ ใน lane 2-6 ขนาดประมาณ 600 bp อาจจะ เนื่องจากไพรเมอร์ 2 คู่เกิดการจับกันเอง ทำให้เกิดแถบดีเอ็นเอ มากกว่า 1 แถบ หรืออาจจะ เกิดจากไพรเมอร์ที่ใช้กับน้ำนมกระป๋อง คือ 12SM-FW ซึ่งเป็นยีนที่พบได้ ไมโตคอนเดรีย ของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนมทุกชนิด อาจเป็นไปได้ว่านอกจากไพรเมอร์จะจับกับดีเอ็นเอ ของน้ำนม กระป๋องแล้วยังจับกับดีเอ็นเอบางส่วนของน้ำนม โคอีกด้วย นอกจากนี้อุณหภูมิในขั้นตอนการ annealing ของการทำปฏิกิริยา PCR ยังมีผลใน การเข้าจับของไพรเมอร์กับดีเอ็นเอต้นแบบ โดย ใน ปฏิกิริยา PCR นั้นหากใช้อุณหภูมิต่ำไพรเมอร์จะเข้าจับกับดีเอ็นเอต้นแบบแบบไม่จำเพาะเจาะจง คือ ถึงแม้ว่าไพรเมอร์มีลำดับเบส ไม่เหมือนกันกับดีเอ็นเอต้นแบบทั้งหมดก็ยังสามารถเข้าจับได้ แต่เมื่อเพิ่ม อุณหภูมิให้สูงขึ้นก็จะทำให้ไพรเมอร์ที่จะเข้าจับกับดีเอ็นเอต้นแบบต้องมีความเหมือนกันหรือ ความจำเพาะเจาะจงกันมาก จึงจะสามารถจับกับดีเอ็นเอต้นแบบและสามารถเพิ่มปริมาณได้ และจากผล การทดลองสามารถตรวจสอบการปลอมปนน้ำนมโคในน้ำนมกระป๋องได้ที่ระดับ 0.1% เทคนิค duplex PCR สามารถตรวจสอบการปลอมปนน้ำนมโค ในน้ำนมกระป๋องได้ที่ระดับการปลอมปน 0.1%

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

บทที่ 6
สรุปผลผลิตที่ได้จากงานวิจัย

1. สามารถใช้เทคนิค duplex PCR สามารถตรวจสอบการปลอมปนน้ำนมโค ในน้ำนมกระป๋อง
2. รอการตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

เอกสารอ้างอิง

- วัชร อัดตพิพพหลคุณ และมนตรี อัดตพิพพหลคุณ. 2536. ทฤษฎีการประยุกต์ใช้ ประโยชน์ PCR. Technology. คณะ เทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยมหิดล, กรุงเทพฯ.-208 น.
- อรรถน์ มงคลพร. 2548. เครื่องหมายโมเลกุลเพื่อการปรับปรุงพันธุ์พืช. จรัสสนิทวงศ์ การพิมพ์, กรุงเทพฯ. 95 น.
- Abdel-Rahman, S.M. and M.M.M. Ahmed. 2007. Rapid and sensitive identification of buffalo's, cattle's and sheep's milk using species-specific PCR and PCR-RFLP techniques. Food Control. 18 : 1246-1249.
- Bottero, M.T., T. Civera, D. Nucera, S. Rosati, P. Sacchi and R.M. Turi. 2003. A multiplex polymerase chain reaction for the identification of cows', goats' and sheep's milk in dairy products. International Dairy Journal. 13 : 277-282
- Lopez-Calleja, I. Gonzalez, V. Fajardo, I. Martin, P. E. Hernandez, T. Garcia, and R. Martin. 2005a. Application of Polymerase Chain Reaction to Detect Adulteration of Sheep's Milk with Goats' Milk. Journal of Dairy Science. 88 : 3115-3120.
- Lopez-Calleja, I. Gonzalez, V. Fajardo, M.A. Rodriguez, P.E. Hernandez, T. Garcia and R. Martin. 2005b. PCR detection of cows' milk in water buffalo milk and mozzarella cheese. International Dairy Journal. 15 : 1122-1129.
- Lopez-Calleja, I. Gonzalez, V. Fajardo, I. Martin, P.E. Hernandez, T. Garcia and R. Martin. 2007. Real-time TaqMan PCR for quantitative detection of cows' milk in ewes' milk mixtures. International Dairy Journal. 17 : 729-736.
- Mafra, I., A. Roxo, I.M.P.L.V.O. Ferreira and M.B.P.P. Oliveira. 2007. A duplex polymerase chain reaction for the quantitative detection of cows' milk in goats' milk cheese. International Dairy Journal. 17 : 1132-1138.
- Olivia, M., S. Ahmad, F. Rousseau, V. Briard-Bion, F. Gaucheron and C. Lopez. 2010. Buffalo vs. cow milk fat globules: Size distribution, zeta-potential compositions in total fatty acids, and in polar lipids from the milk fat globule membrane. Food Chemistry. 120 : 544-551.
- Sachinandan D., B. Brahma, S. Polley, A. Mukherjee, D. Banerjee, M. Gohaina, K. P. Singh, R. Singh, T. K. Datta and S. L. Goswami. 2011. Simplex and duplex PCR assays for species specific identification of cattle and buffalo milk and cheese. Food Control. 22 : 690-696.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the content when use.

137859

ข้อมูลประวัติคณะผู้วิจัย

ประวัติส่วนตัว

ชื่อ-สกุล นาย สุรชัย ไญญ์เย็น

ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ สาขาเทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม คณะอุตสาหกรรมเกษตร

ประวัติการศึกษา

ชื่อปริญญา	สาขา	สถาบันที่จบ	ปีที่จบ
วท.ด.	เทคโนโลยีชีวภาพ	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2553
วท.ม.	ชีวเคมี	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2547
วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2542

สาขาวิจัยที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา)

- กระบวนการสังเคราะห์คาร์โบไฮเดรต
- เอนไซม์เทคโนโลยี

ผลงานวิจัย/งานสร้างสรรค์

ผลงานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่ (ระดับชาติและนานาชาติ)

- Jongmevasana W., **Yaiyen S.** and Prousoontorn H. M. (2013) "Cassava (*Manihot esculenta* Crantz of cv. KU50) peroxidase and its potential for the detection of some thiol compounds based on the inhibitory effect of 3,3',5,5'-tetramethylbenzidine oxidation." *Process of Biochemistry* : 48 1516-1523.
- Yaiyen, S.,** Netphan., S and Limpaseni, T. (2010) "Characterization of two recombinant starch branching enzymes cloned from cDNA of two cassava *sbe* genes" *Proceeding and Oral*

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.

presentation of International Conference of Biotechnology. The 22nd Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology. 20-22 October 2010, Prince of Songkla University, Trang Thailand.

Yaiyen, S., Netphan., S and Limpaseni, T. (2009) "Cloning and expression of *sbe1* gene from cassava *Manihot esculenta* Crantz. In poster presentation 21st IUBMB International Congress and 12th FAOBMB Congress of Biochemistry and Molecular Biology, 2-7 August 2009, Shanghai, China.

Yaiyen, S., Netphan., S and Limpaseni, T. (2009) "Characterization and cloning of starch branching enzyme genes from cassava *Manihot esculenta* Crantz. Cultivar KU 50. In poster presentation. Asia Pacific Biochemical Engineering Conference 2009., 24-28 November 2009 Kobe Japan.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

This material is reserved for educational use only, not allowed for commercial use.

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.



แบบรายงานการใช้จ่ายเงินโครงการวิจัย
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

รายงานความก้าวหน้าครั้งที่ 2 รอบ 12 เดือน ประจำปีงบประมาณ 2556

แหล่งงบประมาณแผ่นดิน(แบบปกติ) แหล่งเงินรายได้

ชื่อโครงการ การตรวจสอบน้ำมันวัวที่ปลอมปนในน้ำมันและผลิตภัณฑ์น้ำมันจากกระบือ

Detection of adulteration in buffalo milk and dairy products with cow's milk

ชื่อ-สกุลหัวหน้าโครงการวิจัยผู้รับทุน/ผู้วิจัย (อ./ดร./ผศ./รศ./ศ.) อ.ดร. สุรัชย์ ไทญ์เย็น

รายงานในช่วงตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2556 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2557

ระยะเวลาดำเนินการ 1 ปี เดือนตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2556 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2557

ข้อมูลการรายงานค่าใช้จ่ายงบประมาณโครงการวิจัย

1. การเบิกจ่ายงบประมาณ (กรณีการจ่ายเงินถ้าจ่ายงวดเดียวให้ลบข้อที่ไม่เกี่ยวข้องออก)

งวดที่ 1 70,000 บาท % วันที่ได้รับอนุมัติให้เบิกจ่ายเงิน (ป/ด/ว)

งวดที่ 2 บาท % วันที่ได้รับอนุมัติให้เบิกจ่ายเงิน (ป/ด/ว)

2. สรุปงบประมาณค่าใช้จ่ายที่ใช้นับตั้งแต่เริ่มทำการวิจัยถึงปัจจุบัน (จำแนกตามหมวดค่าใช้จ่าย)

หมวดค่าใช้จ่าย	งบประมาณรวมทั้งโครงการ	ค่าใช้จ่าย (บาท)	คงเหลือ (หรือเกิน)
งบบุคลากร:ค่าจ้างชั่วคราว			
งบดำเนินงาน			
ค่าตอบแทน			
ค่าใช้สอย			
ค่าวัสดุ	70,000	70,000	0
ค่าสาธารณูปโภค			
งบลงทุน: ค่าครุภัณฑ์			
รวม	70,000	70,000	0

()

ลงนามหัวหน้าโครงการวิจัยผู้รับทุน

//

()

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หมายเหตุ : นักวิจัยหรือเจ้าหน้าที่การเงินสามารถปรับหรือเปลี่ยนแปลงเพิ่มเติมข้อความได้ตามความเหมาะสมและสอดคล้องกับการดำเนินงาน อาทิเช่น นักวิจัยอยู่ระหว่างการดำเนินการเคลียร์ด้านเอกสารทางการเงิน หรือข้อความอื่นๆ

Forbidden to modify the content, and cite the document when use.