

คำนำ

หนังสือเล่มนี้เรียบเรียงขึ้นเป็นรูปเล่มเพื่อให้ นักศึกษาภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง ได้ใช้ค้นคว้าประกอบการเรียนและใช้เป็นคู่มือในการเรียนวิชาการวิเคราะห์อาหาร

เทคนิคการวิเคราะห์อาหารจะต้องมีการเรียนรู้เทคนิคการวิเคราะห์หลายด้าน เช่นการเตรียมสารละลาย เทคนิคการไทเทรต ตลอดจนการใช้เครื่องมือต่างๆ เช่น การใช้เครื่องชั่งตวง เครื่องสเปกโทรโฟโตมิเตอร์ เป็นต้น วิชาปฏิบัติการวิเคราะห์อาหารเป็นวิชาพื้นฐานในการศึกษาวิธีวิเคราะห์ส่วนประกอบต่างๆในอาหาร

ผลิตภัณฑ์อาหารมีความสำคัญที่จะต้องได้รับการตรวจวิเคราะห์ส่วนประกอบทั้งวัตถุดิบก่อนการแปรรูปและผลิตภัณฑ์ที่สมบูรณ์แล้วเพื่อขึ้นทะเบียนรับรองมาตรฐานอาหารจุดประสงค์เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้อาหารที่ปลอดภัย และถ้าเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ต้องส่งออกไปจำหน่ายในต่างประเทศซึ่งทำรายได้ให้แก่ประเทศจำเป็นต้องมีผลการตรวจจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองคุณภาพของความสามารถในการตรวจวิเคราะห์

ผู้เขียนหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อนักศึกษาและผู้สนใจทั่วไป เพื่อเป็นคู่มือในการศึกษากระบวนการวิเคราะห์อาหาร

รองศาสตราจารย์ ดร. ราณี สุรกาญจน์กุล
ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง
11 พฤศจิกายน 2554