

# ทำไม “ต้องตรวจสอบ” คุณภาพน้ำผึ้ง?



น้ำผึ้งไม่เพียงแต่เป็นวัตถุดิบสำหรับทำอาหารและเครื่องดื่มรสเลิศ แต่ยังเป็นแหล่งของวิตามิน แร่ธาตุ และสารต้านอนุมูลอิสระที่สำคัญต่อสุขภาพ การเลือกบริโภคน้ำผึ้งที่มีคุณภาพสูง จะช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน ป้องกันโรคต่างๆ และยังช่วยให้ผิวพรรณสดใสเปล่งปลั่งอีกด้วย

## วิธีการตรวจสอบคุณภาพน้ำผึ้ง

หนึ่งในวิธีการตรวจสอบคุณภาพน้ำผึ้งที่สำคัญ คือ การวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาล ซึ่งเป็นการประเมินความสดใหม่และคุณภาพของน้ำผึ้ง Megazyme นำเสนอผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยอมรับในระดับสากลเพื่อตอบโจทยการควบคุมคุณภาพมาตรฐานน้ำผึ้งตาม มกษ. 8003-2556:

### วิเคราะห์ปริมาณน้ำตาล

ชุดวิเคราะห์ D-Fructose/  
D-Glucose Assay Kit (K-FRUGL)

**\*\*อ้างอิงวิธีวิเคราะห์มาตรฐาน  
AOAC method 985.09\*\***



### วิเคราะห์ปริมาณน้ำตาล

ชุดวิเคราะห์ Sucrose/D-Fructose/  
D-Glucose Assay Kit (Cat.No.K-SUFRG)



### วิเคราะห์ค่าไดเอสเทส

Amylzyme HY tablets (T-AMZHY)  
สำหรับวิเคราะห์ค่า diastase activity  
( $\alpha$ -amylase) ในน้ำผึ้ง.



มกษ. 8003-2556



### สารไฮดรอกซีเมทิลเฟอร์ฟอรัล (Hydroxymethylfurfural; HMF)

Carrez solution I, Carrez solution II  
(K-CARREZ)

**\*\*ใช้ร่วมกับวิธีวิเคราะห์มาตรฐาน  
AOAC method 980.23\*\***



การใช้ชุดวิเคราะห์จาก Megazyme ซึ่งเป็นบริษัทชั้นนำจากไอร์แลนด์ จะช่วยให้การตรวจสอบคุณภาพน้ำผึ้งเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ได้ผลการวิเคราะห์ที่แม่นยำ และเป็นไปตามมาตรฐานสากล



PowerTechChemicalIndustry



sales@ptci.co.th



www.ptci.co.th



02 1710091-3

