



ปัจจุบันมนุษย์มีความห่วงใยและใส่ใจสุขภาพมากยิ่งขึ้น จึงคำนึงถึงเรื่องความปลอดภัยในการบริโภคน้ำ อาหาร เครื่องดื่ม ผลผลิตทางการเกษตร และการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่ได้มาตรฐานเพื่อความปลอดภัยต่อสุขภาพและชีวิต การตรวจสอบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์จึงเป็นสิ่งจำเป็นที่สร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคในเรื่องความปลอดภัยทางชีวภาพ ดังนั้นการตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของผลผลิตทางการเกษตรและอาหาร จะช่วย

ในการพัฒนากระบวนการผลิต การทำมาตรฐานฟาร์ม การควบคุมคุณภาพให้ได้มาตรฐานเพื่อการจำหน่ายภายในประเทศและการส่งออกบรรลุปเป้าหมาย และช่วยสร้างความมั่นใจด้านความปลอดภัยทางชีวภาพให้กับผู้บริโภค

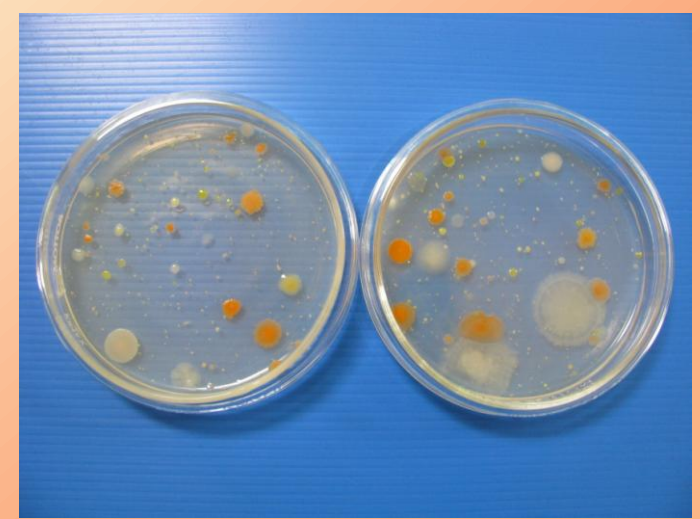
หน่วยจุลชีววิทยาประยุกต์ (Applied Microbiology Unit) ให้บริการ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางจุลชีววิทยาแก่เกษตรกร หน่วยงานภาครัฐ และเอกชน ได้แก่ Total Plate Count, Yeast and Mold, Total Coliform, Faecal Coliform and *E. coli*, *Salmonella* spp., Lactic Acid Bacteria, Sensitivity test ตรวจวิเคราะห์ปริมาณแอลกอฮอล์ ตรวจวิเคราะห์กิจกรรมของเอนไซม์ (Amylase และ Cellulase) เป็นต้น



ตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์



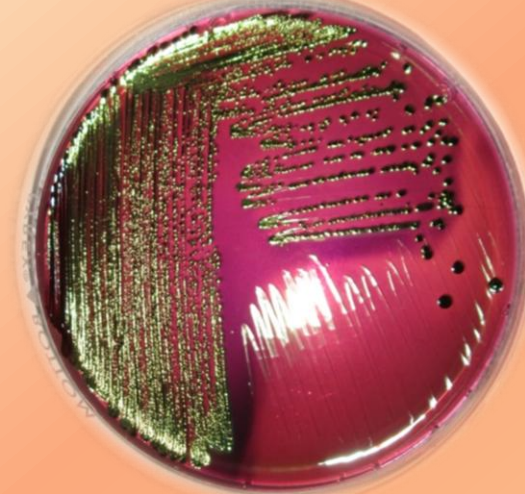
Total Plate Count



Yeast and Mold



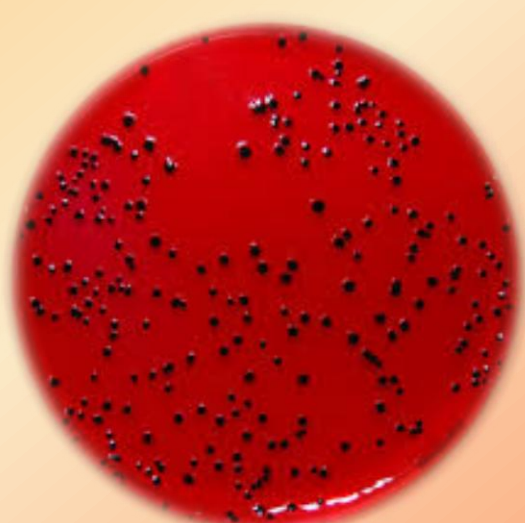
Coliform bacteria



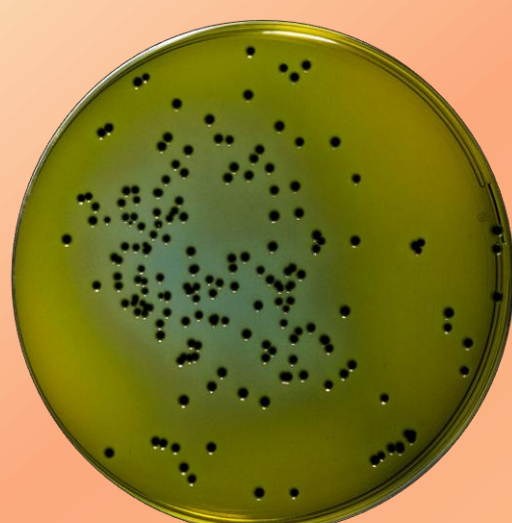
E. Coli บน EMB



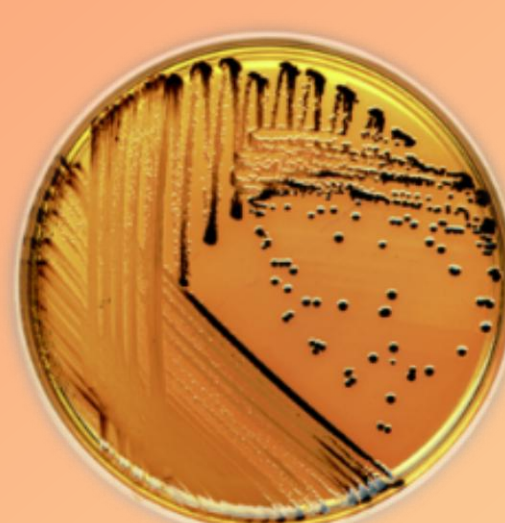
Lactic acid bacteria



Salmonella spp.
บน XLD agar



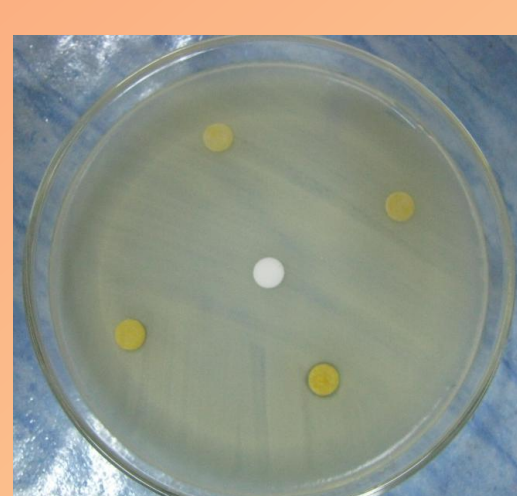
Salmonella spp.
บน HE agar



Salmonella spp.
บน SS agar



Salmonella spp.
บน BS agar



การทดสอบฤทธิ์ต้านจุลินทรีย์

