

ปัจจุบันเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพทางจุลชีววิทยาเป็นตัวกำหนดให้สิ่งที่เกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิตของเราต้องสะอาด ปลอดภัย มีกระบวนการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะและปราศจากจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค ดังนั้นการตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางจุลชีววิทยาจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง เพื่อให้ได้ผลิตผลทางการเกษตร น้ำ ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่เรานำมาใช้ในการอุปโภค-บริโภคนั้นมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับตามมาตรฐานสากลและช่วยให้ผู้บริโภคสามารถบริโภคได้อย่างมั่นใจ

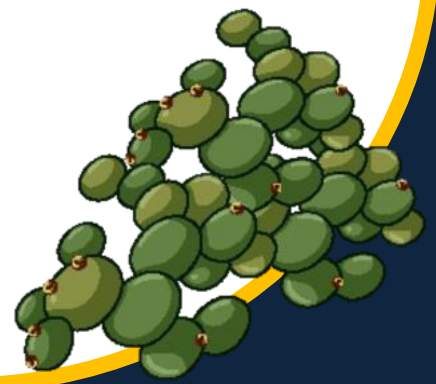
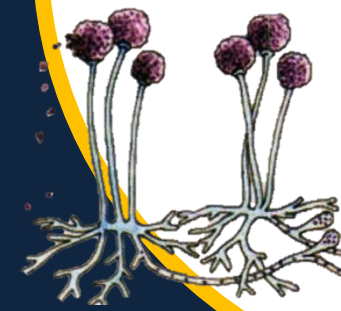
Total Plate Count: (TPC)

ตรวจวัดปริมาณจุลินทรีย์ที่มีชีวิต ทั้งแบคทีเรีย รา และ ยีสต์



Yeast and Mold

ตรวจวัดปริมาณยีสต์และรา



Total coliform

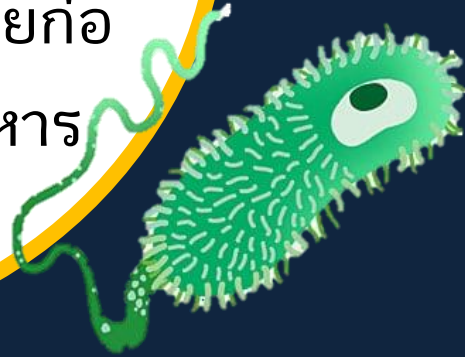
กลุ่มของแบคทีเรียแกรมลบ รูปแท่ง ไม่สร้างสปอร์ เจริญได้ในสภาวะที่มีและไม่มีออกซิเจน เป็นดัชนีบ่งชี้ความสะอาดและสุขอนามัย

Faecal coliform and E. coli

แบคทีเรียกลุ่มโคลิฟอร์มที่พบในลำไส้ของคนและสัตว์เลือดอุ่น เป็นดัชนีบ่งชี้ความสะอาดและสุขอนามัย

Salmonella spp.

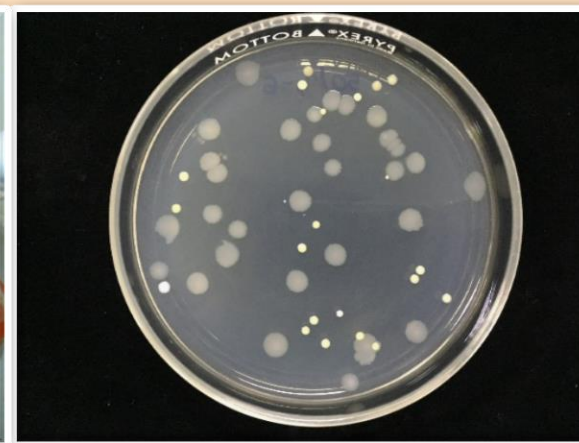
แบคทีเรียแกรมลบ รูปแท่ง เคลื่อนที่ได้ เจริญได้ในสภาวะที่มีและไม่มี เป็นแบคทีเรียก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร



ตัวอย่างส่งตรวจ



Total Plate Count

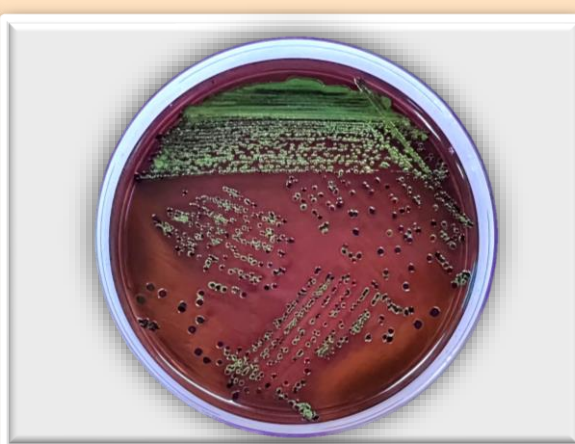


Yeast and mold



Total coliform bacteria,

Faecal coliform bacteria and E. coli



Salmonella spp.

