

บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอทเพลิกส์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง: วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์ TS	หน้า 1 ของ 1
รหัสเอกสาร: WI-QC-41	วันที่ประกาศใช้: 27 ตุลาคม 2543	แก้ไขครั้งที่: 01
จัดทำโดย:	ทบทวนและอนุมัติโดย:	
ผู้ช่วยหัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ	หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ	

1. ผู้ปฏิบัติงาน พนักงานควบคุมคุณภาพ
2. คำนิยาม %TS หมายถึง ร้อยละของปริมาณน้ำตาลทั้งหมด(Total Sugar)
3. สารเคมีที่ใช้
 - 3.1 25% HCl(v/v) โดยต้องมีค่า SG. = 1.125(^oBe=19)
 - 3.2 10% NaOH(v/v)
 - 3.3 pH Indicator paper(B.T.B)
4. ขั้นตอน
 - 4.1 ปิเปตสารตัวอย่างมา 10 มล. ใส่ลงในขวดกลั่นขนาด 500 มล.
 - 4.2 เติมน้ำกลั่น 90 มล. ด้วยกระบอกตวง
 - 4.3 เติม 25% HCl ด้วย Easy pipette ลงไป 10 มล.
 - 4.4 ต้มใน Water bath นาน 3 ชม. โดยเขย่าเป็นครั้งคราว
 - 4.5 ปรับ pH ด้วย 10% NaOH ให้ได้ 5.0 – 6.0 โดยการใช้ pH Indicator paper
 - 4.6 ปรับปริมาตรให้ครบ 250 มล. ด้วยน้ำกลั่น
 - 4.7 นำไปวิเคราะห์ด้วยวิธีการวัดเปอร์เซ็นต์ RS(WI-QC-33)
 - 4.8 คำนวณหา%TS จากสูตร

$$TS = a(\text{mg.}) \times (100/10) \times (250/100) \times (1/1000)$$

$$= a(\text{mg.}) \times 0.025$$
 โดย 1. คำนวณค่า%RS จากการไตเตรตก่อน
 2. นำค่า %RS x10 จะได้หน่วยเป็น mg./ml.(ค่า a)
 3. นำ a ไปแทนในสมการเพื่อหาค่า TS. โดยค่าที่ได้มีหน่วยเป็น mg./ml.
5. เอกสารที่เกี่ยวข้อง
 - 5.1 วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์ RS(WI-QC-33)