

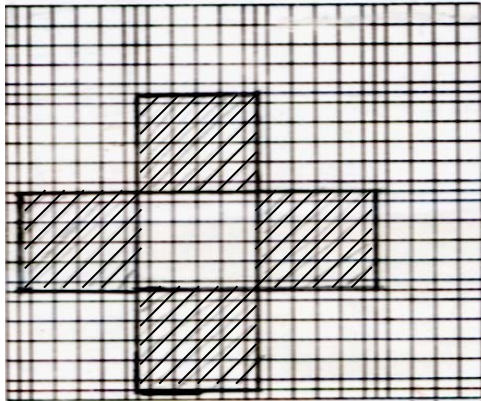
บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง: วิธีการตรวจนับเชื้อยีสต์ใน starter	หน้า 1 ของ 2
รหัสเอกสาร: WI-QC-49	วันที่ประกาศใช้: 24 กันยายน 2546	แก้ไขครั้งที่: 01
จัดทำโดย: พนักงานแผนกควบคุมคุณภาพ	ทบทวนและอนุมัติโดย: หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ	

- 1. ผู้ปฏิบัติ หัวหน้าแผนก และ/หรือพนักงานแผนกควบคุมคุณภาพ และ/หรือฝ่ายผลิต (แผนกหมัก)
- 2. คำนิยาม การตรวจนับเชื้อยีสต์ใน starter หมายถึง การตรวจปริมาณเชื้อยีสต์ที่เจริญใน starter ก่อนที่จะนำไปเติมลงในถังหมักโมโรมิ
- 3. อุปกรณ์และเครื่องมือ
 - 3.1 เครื่องนับ
 - 3.2 Easy pipette
 - 3.3 Charmber slide
 - 3.4 น้ำกลั่น
 - 3.5 ขวดปรับปริมาตรขนาด 100 มล.
- 4. ขั้นตอน
 - 4.1 เท starter ออกจากภาชนะด้วยวิธีแบบปลอดเชื้อ ใส่ลงในปิកเกอร์ขนาด 100 มล.
 - 4.2 ทำการเจือจางตัวอย่างโดยใช้ Easy pipette ดูดตัวอย่างจากปิกเกอร์ข้อ 4.1 มา 1 มล. ใส่ในขวดปรับปริมาตร แล้วปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่น
 - 4.3 ใช้ปิเปต และ/หรือ Dropper ดูดตัวอย่างข้อ 4.2 มาหยดลงบน Charmber slide โดยหยดลงตรงร่องของ Slide เบาๆ ให้สารตัวอย่างค่อยๆแผ่เข้าไปอยู่ระหว่าง Cover slid กับแผ่น Slide
 - 4.4 ใช้กระดาษชำระซับหยดน้ำส่วนเกินออก
 - 4.5 นำไปส่องนับจำนวนด้วยกล้องจุลทรรศน์ โดยใช้เครื่องกดนับเชื่อนับจำนวนเชื้อยีสต์ที่อยู่ในพื้นที่ที่กำหนด ดังรูป

บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง: วิธีการตรวจนับเชื้อยีสต์ใน starter	หน้า 2 ของ 2
รหัสเอกสาร: WI-QC-49	วันที่ประกาศใช้: 24 กันยายน 2546	แก้ไขครั้งที่: 01



ลักษณะของ T-yeast



คือ พื้นที่นับจำนวนเชื้อ

