

ขั้นตอนการทดสอบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในลำไย

ตัวอย่างลำไยสด (1 กิโลกรัม/1 ตัวอย่าง) \implies ถ่ายรูป บันทึกข้อมูล (ฟอร์ม A1)



แกะเปลือกเอาเฉพาะเนื้อลำไยใส่ในแก้ว จำนวน 3 แก้ว (3 ซ้ำ/1 ตัวอย่าง)

ทำการทดสอบเป็น 3 ซ้ำ (1A, 1B, 1C)

(ระวังอย่าให้มือที่สัมผัสเปลือกไปสัมผัสเนื้อลำไย ควรใส่ถุงมือ)



ใช้ช้อนกดเนื้อลำไยเพื่อคั้นน้ำออกมาให้ได้ประมาณ 10 cc/ 1 แก้ว



จุ่มกระดาษทดสอบลงในน้ำลำไย (กระดาษ 1 ซ้ำ/1 แก้ว)

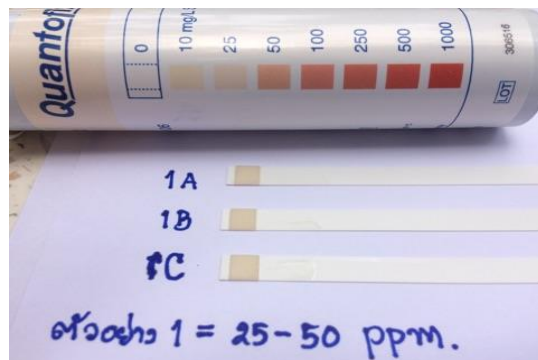
จุ่มปลายกระดาษทดสอบลงในน้ำลำไยเพียง 1 วินาที แล้วยกขึ้นสะบัดเล็กน้อย



รืบบ้างเวลา 20 วินาที แล้วอ่านผลเทียบสีของปลายกระดาษกับข้างหลอดที่บรรจุกระดาษ



ถ่ายรูป และบันทึกผลในตารางผลทดสอบ (ฟอร์ม A2)



หมายเหตุ : กระดาษทดสอบหลังจากเปิดใช้งานแล้วควรปิดฝาให้สนิทอย่าให้โดนแสงและเก็บในที่แห้งและเย็น

(อุณหภูมิที่เก็บรักษา เก็บได้ตั้งแต่อุณหภูมิ 4 - 30 องศาเซลเซียส)