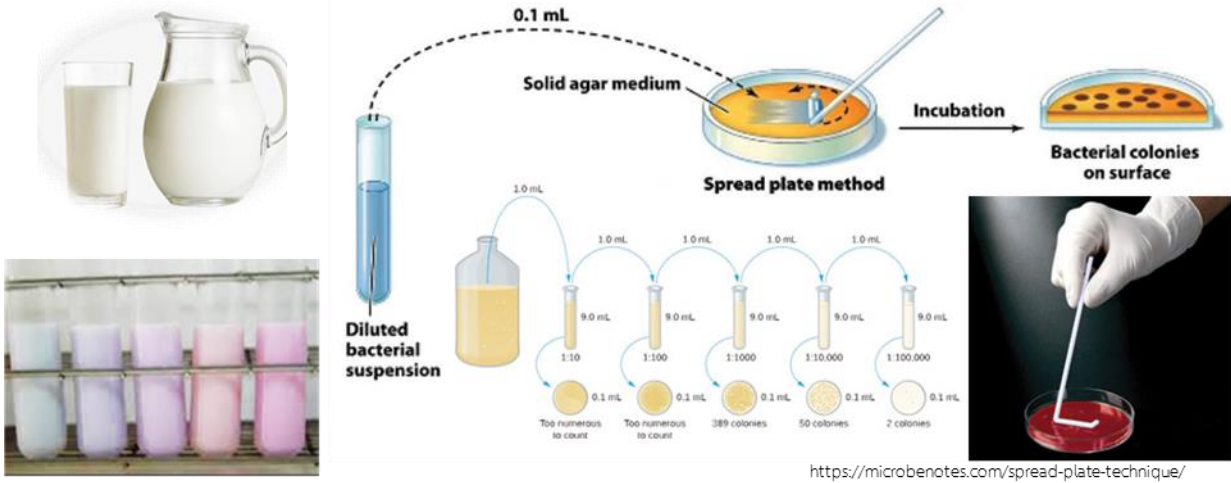


บทปฏิบัติการที่ 18

เรื่อง จุลินทรีย์ในน้ำนม (Milk microorganism)

น้ำนม ประกอบไปด้วยสารอาหารต่าง ๆ มากมาย เชื้อจุลินทรีย์จึงสามารถเจริญได้อย่างรวดเร็วในนมและผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการเตรียมและการเก็บรักษาที่ไม่ถูกต้อง จุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในน้ำนมมีทั้งแบคทีเรีย ยีสต์ และรา โดยอาจมาจากการปนเปื้อนภายนอกเต้านมของแม่วัว ภาชนะบรรจุ สิ่งแวดล้อม และมนุษย์

การตรวจสอบจุลินทรีย์ในน้ำนม มีทั้งการตรวจสอบโดยการประมาณ จากการดูการเปลี่ยนสีของน้ำยาทดสอบ และการตรวจสอบโดยตรงด้วยการตรวจนับปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดและจุลินทรีย์เฉพาะกลุ่ม



ภาพแสดง : การตรวจสอบจุลินทรีย์ในน้ำนม

ในบทปฏิบัติการนี้ นักเรียนจะได้ศึกษาและฝึกปฏิบัติ ดังนี้

1. ศึกษารูปร่างของจุลินทรีย์ในน้ำนมและผลิตภัณฑ์จากนมภายใต้กล้องจุลทรรศน์แบบเลนส์ประกอบ
2. ทดสอบคุณภาพของน้ำนมโดยวิธี Resazurin Reduction Test
3. การตรวจนับจำนวนจุลินทรีย์โดยวิธี Standard plate count

