ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม

เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พริกและโอลีโอเรซินของพริก - การหาปริมาณแคปไซซินอยด์ทั้งหมด เล่ม ๒ วิธีโครมาโทกราฟีแบบของเหลวสมรรถนะสูง พ.ศ. ๒๕๖๗

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พริกและโอลีโอเรซินของพริก - การหาปริมาณแคปไซซินอยด์ทั้งหมด เล่ม ๒ วิธีโครมาโทกราฟีแบบของเหลวสมรรถนะสูง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๕ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. ๒๕๑๑ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (ฉบับที่ ๗) พ.ศ. ๒๕๕๘ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม จึงออกประกาศตามข้อเสนอของคณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พริกและโอลีโอเรซินของพริก - การหาปริมาณแคปไซซินอยด์ทั้งหมด เล่ม ๒ วิธีโครมาโทกราฟีแบบของเหลวสมรรถนะสูง พ.ศ. ๒๕๖๗”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้มีผลนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พริกและโอลีโอเรซินของพริก - การหาปริมาณแคปไซซินอยด์ทั้งหมด เล่ม ๒ วิธีโครมาโทกราฟีแบบของเหลวสมรรถนะสูง มาตรฐานเลขที่ มอก. 3729 เล่ม 2 - 2567 ไว้ ดังมีรายละเอียดท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๗
พิมพ์ภัทรา วิชัยกุล
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม

ข้อมูลมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
แนบท้ายประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม

ชื่อมาตรฐาน	:	พริกและโอลีโอเรซินของพริก - การหาปริมาณแคปไซซินอยด์ทั้งหมด เล่ม 2 วิธีโครมาโทกราฟีแบบของเหลวสมรรถนะสูง CHILLIES AND CHILLI OLEORESINS - DETERMINATION OF TOTAL CAPSAICINOID CONTENT - PART 2 : METHOD USING HIGH-PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHY
มาตรฐานเลขที่	:	มอก. 3729 เล่ม 2–2567
ผู้จัดทำ	:	สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
กรรมการวิชาการ	:	คณะกรรมการวิชาการรายสาขา คณะที่ 35 ผลิตภัณฑ์อาหาร
ขอบข่าย	:	มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ - กำหนดขึ้นโดยรับ ISO 7543-2:1993(E) Chillies and chilli oleoresins — Determination of total capsaicinoid content-Part 2 : Method using high-performance liquid chromatography มาใช้โดยวิธีพิมพ์ซ้ำ (reprinting) ในระดับเหมือนกันทุกประการ (identical) โดยใช้ ISO ฉบับภาษาอังกฤษเป็นหลัก - กำหนดวิธีการใช้โครมาโทกราฟีแบบของเหลวสมรรถนะสูงสำหรับการหาปริมาณ แคปไซซินอยด์ทั้งหมดของพริกทั้งแบบเม็ดและแบบผง (โดยทั่วไปเป็น *Capsicum frutescens* L.) และโอลีโอเรซินของพริก ซึ่งปริมาณทั้งหมดคำนวณจากแคปไซซิน (capsaicin) นอร์ดิไฮโดรแคปไซซิน (nordihydrocapsaicin) และไดไฮโดรแคปไซซิน (dihydrocapsaicin) ในรูปของนอนิลแอซิดวานิลิลเอไมด์ (nonyl acid vanilylamide) ซึ่งใช้เป็นสารอ้างอิง - วิธีการนี้ทำให้สามารถแยกแคปไซซินและนอนิลแอซิดวานิลิลเอไมด์ *หมายเหตุ วิธีสเปกโทรเมทริกมีระบุอยู่ใน ISO 7543-1*
เนื้อหาประกอบด้วย	:	รายละเอียดให้เป็นไปตาม ISO 7543-2:1993(E)
จำนวนหน้า	:	๑๔ หน้า
ISBN	:	๙๗๘-๖๑๖-๕๙๕-๙๒๔-๗
ICS	:	๖๗.๒๒๐.๑๐

สถานที่จัดเก็บ	**:**	**ห้องสมุดสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม** **ถนนพระรามที่ ๖ กรุงเทพมหานคร ๑๐๔๐๐ โทรศัพท์ ๐๒ ๔๓๐ ๖๘๓๔** **ต่อ ๐๒ ๔๔๐-๒๔๔๑**
สถานที่จำหน่าย	**:**	**สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม** **ถนนพระรามที่ ๖ กรุงเทพมหานคร ๑๐๔๐๐** https://www.tisi.go.th