



รายงานการวิจัย

สภาวะการปนเปื้อนเชื้อบาซิลลัส ซีเรียส ในนมพาสเจอร์ไรส์ สำหรับโรงเรียน ในเขตจังหวัดชลบุรี

Detection of *Bacillus cereus* Contamination in Pasteurized Milk for School

in Chonburi Province

คณะผู้วิจัย

น.สพ. สุทธิทัศน์ ทองคำใส

สพ.ญ. กนกวรรณ สิงห์อาษา

สพ.ญ. ชาริณี ทับทิม

น.สพ. กุลชัย นาคบุปผา

ร.ศ. สพ.ญ. ดร. เตือนตา ชาญศิลป์

คณะสัตวแพทยศาสตร์

โดยได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก

งบประมาณผลประโยชน์ ปี พ .ศ.2556

วันที่ 30 กันยายน พ .ศ.2556

ก

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณ นางสาวสิริกัญญา กาหยี ที่ให้ความเอื้อเฟื้อ ในการตรวจตัวอย่างนมของคุณ
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ที่ให้ความอนุเคราะห์เชื้อ *บาซิลลัส ซีเรียส* เพื่อเป็นเชื้อ
มาตรฐาน และขอขอบพระคุณมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก ที่ให้เงินทุนอุดหนุนการวิจัยจาก
งบประมาณผลประโยชน์ พ.ศ.2556 สำหรับการดำเนินการวิจัย เรื่อง สภาวะการปนเปื้อนเชื้อบาซิลลัส ซีเรียส
ในนมพาสเจอร์ไรส์ สำหรับโรงเรียน ในเขตจังหวัดชลบุรี

๖

บทคัดย่อ

สถานะการปนเปื้อนเชื้อ*บาซิลลัส ซีเรียส* ในนมพาสเจอร์ไรส์ สำหรับโรงเรียน ในเขตจังหวัดชลบุรี

สุทธิทัศน์ ทองคำใส

กนกวรรณ สิงห์อาษา

ธาริณี ทับทิม

กุลชัย นาคบุปผา

เดือนตา ชาญศิลป์

การศึกษานี้เก็บตัวอย่างนมสำหรับโรงเรียนในจังหวัดชลบุรี จำนวน 98 ตัวอย่าง โดยแบ่งเป็น ตัวอย่างนมพาสเจอร์ไรส์ 24 ตัวอย่าง และตัวอย่างนมยูเอชที 74 ตัวอย่าง พร้อมกับบันทึกอุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บรักษา ทำการตรวจหาปริมาณเชื้อ*บาซิลลัส ซีเรียส* ที่ปนเปื้อนในตัวอย่างนม พบว่าในตัวอย่างนมพาสเจอร์ไรส์ พบเชื้อ 3 ตัวอย่างคิดเป็น 12.5% โดยอุณหภูมิเก็บรักษาที่ 3.3 องศาเซลเซียสจะพบปริมาณเชื้อมากที่สุด ในตัวอย่างนมยูเอชทีพบเชื้อ 21 ตัวอย่าง คิดเป็น 28.37% โดยระยะเวลาเก็บรักษาที่ 73 วันจะพบปริมาณเชื้อมากที่สุด ขาปฏิชีวนะที่มีประสิทธิภาพในการทำลายเชื้อสูงสุดได้แก่ Gentamicin และ Tetracyclin

Abstract**Detection of *Bacillus cereus* Contamination in Pasteurized Milk for School
in Chonburi Province****Suttitas Tongkamsi****Kanokwan Singasa****Tarinee Tubtim****Kulchai Nakbuppha****Tuonta chansilpa**

98 School milk samples (24 pasteurized milk and 74 UHT milk) in Chonburi Province were examined for the present of *Bacillus cereus* meanwhile the storage temperature and storage time were recorded. It was found that 3 of 24 pasteurized milk samples showed positive(12.5%). The highest amount of *Bacillus cereus* were found at 3.3 °C. While 21 of 74 UHT milk samples were positive (28.37%) By The highest amount of *Bacillus cereus* at 73 days of the storage time. Furthermore, *Bacillus cereus* was isolated from samples showed the highest Susceptible to Gentamicin and Tetracyclin.