

ห้องปฏิบัติการ วิเคราะห์อาหารสัตว์

ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน

ได้รับการรับรองห้องปฏิบัติการทดสอบ

ISO/IEC 17025: 2017



TESTING
No.0187

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม



ห้องปฏิบัติการ วิเคราะห์อาหารสัตว์

ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหารสัตว์ ภาควิชาสัตวบาล

คณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

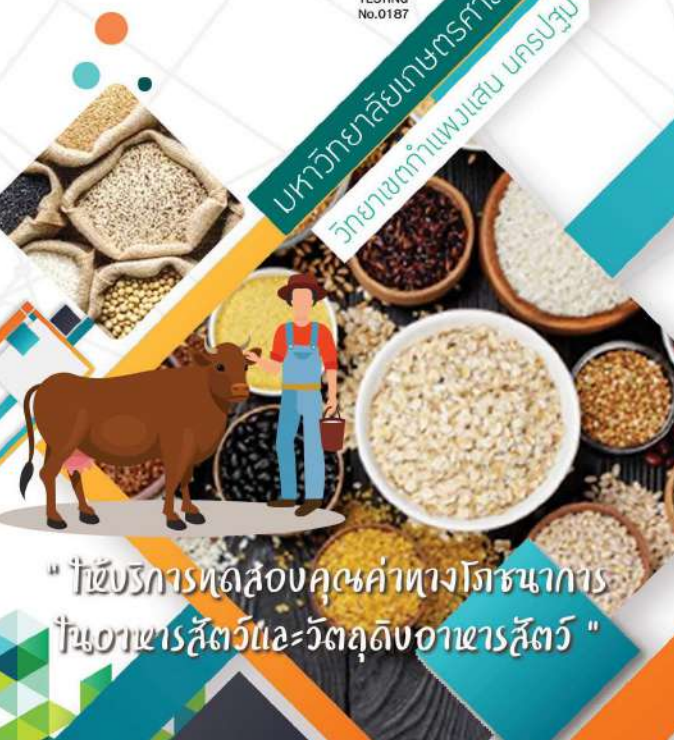
วิทยาเขตกำแพงแสน จ.นครปฐม 73140

โทร 063-2610330

E-mail : fagrttdt@ku.ac.th, agrwnc@ku.ac.th



Line ID: Labfeed



"ให้บริการทดสอบคุณค่าทางโภชนาการ
ในอาหารสัตว์และวัตถุดิบอาหารสัตว์"



การชำระค่าบริการ



ชำระเงินผ่าน ธนาคารไทยพาณิชย์

เลขที่บัญชี 769-200001-0

ชื่อบัญชี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

โดยแจ้งการโอนเงินได้ที่ Email: fagrttdt@ku.ac.th

ระยะเวลาในการรายงานผล*

ไม่เกิน 7 - 10 วันทำการ **

หมายเหตุ: * ขึ้นอยู่กับจำนวนตัวอย่าง
และพารามิเตอร์ที่ทำการทดสอบ

** วันทำการวันจันทร์ - วันศุกร์
(ยกเว้นเสาร์ - อาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์)



ได้รับการรับรองห้องปฏิบัติการทดสอบ ISO/IEC 17025: 2017



ข้อปฏิบัติในการส่งตัวอย่างวิเคราะห์

• ปริมาณตัวอย่าง

ตัวอย่างวิเคราะห์ทดสอบวัตถุดิบและอาหารสัตว์ ปริมาณตัวอย่างไม่น้อยกว่า 200g สำหรับการทดสอบ ที่ได้รับการรับรองห้องปฏิบัติการทดสอบ ISO/IEC 17025: 2017

ตัวอย่างสด เช่น หญ้า, Silage และอื่นๆ ปริมาณ ตัวอย่างไม่น้อยกว่า 1kg

ตัวอย่างที่เป็นของเหลว ปริมาณตัวอย่างไม่น้อยกว่า 100 mL

• บรรจุภัณฑ์

ใส่ถุงซีป / ถุงพลาสติก / บรรจุขวด หรืออื่นๆ ที่ปิดมิดชิด และระบุชื่อตัวอย่างให้ชัดเจน



• วิธีการส่งตัวอย่าง

ส่งตัวอย่างด้วยตนเอง ที่ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหารสัตว์ ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน อ. กำแพงแสน จ. นครปฐม

ส่งตัวอย่างทางไปรษณีย์ (ตามที่อยู่ข้างต้น) ตามนิโกลด์แบบฟอร์มได้ที่ www.agri.kps.ku.ac.th

รายการ	ราคา/ตัวอย่าง	วิธีการทดสอบ
1. ความชื้น 135± 2 °C *** / 103± 2 °C	200	AOAC 930.15, 2019 / ISO 6496, 1999
2. โปรตีน ***	400	In house method base on AOAC2001.11, 2019
3. ไขมัน ***	550	In house method base on AOAC2003.05, 2019
4. เยื่อใย ***	550	In house method base on AOAC 978.10, 2019
5. เยื่อใยที่มีไขมันสูง ***	600	In house method base on AOAC 978.10, 2019
6. เถ้า ***	400	AOAC 942.05, 2019
7. เถ้า-เถ้าที่ไม่ละลายในกรด	450	AOAC 920.08, 2016
8. ค่าเตรียมตัวอย่าง	400/200	Ashing/ Microwave
8.1 แคลเซียม	200/400	AOAC 968.08, 2016 / In house method base on AOAC 927.02, 2019
8.2 ฟอสฟอรัส	400	In house method base on AOAC 965.17, 2019
9. โซเดียมคลอไรด์	400	AOAC 937.09, 2016
10. NDF	550	AOAC 2002.04, 2016
11. ADF	600	AOAC973.18, 2016
12. ADF - ADL	750	AOAC 973.18, 2016
13. พลังงานรวม (GE)	600	ISO 9831, 1998 (E)
14. แป้ง	650	ISO 6493, 2000 (E)
15. ยูรีเอสแอกติวิตี	500	AOCS Ba 9-58
16. เทนิน	1,000	Burns, 1971
17. แอมโมเนีย	400	Titration Method
18. โครมิกซ์ออกไซด์	500	Bolin <i>et al.</i> , 1952
19. การปลอมปน	200	Physical Method / Chemical quick test
20. กรดไขมันอิสระในน้ำมัน (FFA)	300	AOAC 940.28, 2016
21. กรดไขมันอิสระ (FFA) วัตถุคิบ/ อาหารสัตว์	850	AOAC 940.28, 2016
22. ทริบซินอินฮิบิเตอร์	1,000	AACC22-40, 1999
23. การย่อยได้ด้วย pepsin (PD)	1,500	AOAC 971.09, 2016
24. ยูเรีย	500	In house method base on AOAC941.04, 2016
25. การละลายได้ของโปรตีนใน KOH	800	Araba and Dale 1990
26. ME/ NFE/ TDN	2,100	Calculation
27. ความสุก - คิบ ในถั่วเหลือง	50	Chemical quick test
28. ค่าความเป็นกรด - ต่าง	100	pH Meter
29. กรดแลคติก	200	AOAC Official Method 1980
30. NPN (Non protein nitrogen)	400	In house method base on AOAC 941.04, 2016
31. Acid binding capacity pH; mEq/kg	400	Titration Method



*** ในตารางหมายถึงรายการทดสอบที่ได้รับการรับรองห้องปฏิบัติการทดสอบ ISO/IEC 17025: 2017