ภาคผนวก ข

ตารางภาคผนวกที่ ข. 1 แสดงการเตรียมอะฟลาทอกซินในอาหารทดลองสูตรต่างๆ

สูตรอาหาร	ความเข้มข้น AFB_1 (พีพีบี)	Stock AFB_1 19.150 พีพีเอ็ม (กรัม/อาหาร 4.5 กก.)	ปริมาณแป้งสาลีที่ใช้เจือจาง (กรัม)
1	0	0	381.04
2	50	7.47	373.57
3	100	14.94	149.99
4	500	74.71	74.74
5	1,000	149.99	14.94
6	2,500	373.57	7.47

ตารางภาคผนวกที่ ข. 2 ส่วนประกอบทางโภชนาการของอาหารทดลองที่มีอะฟลาทอกซินบี$_1$ ระดับต่างๆ โดยการวิเคราะห์ [1]

ระดับ	ส่วนประกอบ (%)					
AFB_1 (พีพีบี)	ความชื้น	โปรตีน	ไขมัน	เยื่อใย	เถ้า	คาร์โบไฮเดรต
0	6.08±0.05	35.95±0.30	10.45±0.26	3.48±0.19	13.21±0.20	36.92±0.52
50	5.55±0.07	36.00±0.20	10.31±0.62	3.60±0.13	13.48±0.06	36.61±0.88
100	7.24±0.14	35.68±0.22	10.46±0.72	3.44±0.23	13.49±0.12	36.93±0.76
500	5.68±0.13	35.77±0.24	9.98±0.84	3.67±0.25	13.37±0.31	37.21±0.26
1,000	6.22±0.05	35.33±0.34	9.63±0.24	3.30±0.13	13.69±0.15	38.05±0.51
2,500	5.39±0.21	35.88±0.12	9.55±0.60	3.22±0.14	13.43±0.07	37.91±0.82

[1] ตัวเลขที่นำเสนอเป็นค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (จากการวิเคราะห์ตัวอย่าง 3 ซ้ำ)

ตารางผนวกที่ ข. 3 แสดงคุณภาพน้ำสัปดาห์ที่ 1

สูตรอาหาร	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ความเป็นกรดเป็นด่าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ความเป็นด่าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ความกระด้าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ออกซิเจนที่ละลายน้ำ (มิลลิกรัมต่อลิตร)
1	27.00±0.00	7.16±0.10	27.80±0.84	42.60±6.66	5.32±0.36
2	27.00±0.00	7.08±0.03	28.60±1.14	39.20±4.44	5.38±0.20
3	27.00±0.00	7.18±0.08	28.20±1.10	39.60±3.13	5.40±0.29
4	27.00±0.00	7.25±0.09	28.60±0.89	45.20±6.87	5.64±0.41
5	27.00±0.00	7.23±0.03	28.40±0.55	48.00±13.77	5.54±0.29
6	27.00±0.00	7.23±0.07	27.60±1.14	43.80±6.06	5.66±0.24

[1] ค่าเฉลี่ย±ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน จากข้อมูล 5 ซ้ำ

ตารางผนวกที่ ข. 4 แสดงคุณภาพน้ำสัปดาห์ที่ 2

สูตรอาหาร	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ความเป็นกรดเป็นด่าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ความเป็นด่าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ความกระด้าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ออกซิเจนที่ละลายน้ำ (มิลลิกรัมต่อลิตร)
1	27.22±0.45	7.12±0.13	26.60±0.53	32.89±3.70	4.56±0.67
2	27.15±0.58	7.10±0.16	27.60±1.14	32.40±3.15	4.66±1.26
3	27.31±0.24	7.14±0.05	28.00±1.00	37.20±4.53	5.14±0.29
4	27.19±0.26	7.08±0.06	27.60±1.14	34.07±2.88	4.84±0.56
5	27.10±0.25	7.05±0.11	28.60±1.67	34.29±3.22	4.86±0.80
6	27.09±0.24	7.03±0.10	27.80±1.64	35.15±4.21	4.70±0.63

[1] ค่าเฉลี่ย±ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน จากข้อมูล 5 ซ้ำ

ตารางผนวกที่ ข. 5 แสดงคุณภาพน้ำสัปดาห์ที่ 3

สูตรอาหาร	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ความเป็นกรดเป็นด่าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ความเป็นด่าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ความกระด้าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ออกซิเจนที่ละลายน้ำ (มิลลิกรัมต่อลิตร)
1	27.48±0.21	6.98±0.15	26.31±3.33	37.96±0.68	4.84±0.31
2	27.48±0.21	7.00±0.16	26.54±3.42	39.50±2.21	4.66±0.54
3	27.52±0.18	7.04±0.11	26.15±3.54	40.03±6.53	5.04±0.31
4	27.22±0.16	7.02±0.14	26.47±3.39	39.02±4.00	4.92±0.58
5	27.13±0.24	7.07±0.14	26.63±3.41	37.86±1.99	4.96±0.23
6	27.12±0.22	6.98±0.15	26.14±3.02	37.86±0.53	4.92±0.31

[1] ค่าเฉลี่ย±ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน จากข้อมูล 5 ซ้ำ

ตารางผนวกที่ ข. 6 แสดงคุณภาพน้ำสัปดาห์ที่ 4

สูตรอาหาร	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ความเป็นกรดเป็นด่าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ความเป็นด่าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ความกระด้าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ออกซิเจนที่ละลายน้ำ (มิลลิกรัมต่อลิตร)
1	29.02±0.02	6.75±0.24	23.40±1.67	43.24±1.18	4.36±0.67
2	28.92±0.04	6.75±0.20	24.20±1.30	44.01±1.72	4.02±0.98
3	28.94±0.05	6.82±0.20	24.80±0.45	44.40±1.97	4.20±0.44
4	28.69±0.22	6.80±0.21	24.40±1.52	44.20±1.18	4.20±0.82
5	28.52±0.23	6.88±0.20	25.20±0.84	45.17±1.52	4.66±0.52
6	28.46±0.18	6.81±0.15	25.00±0.71	44.97±0.81	4.36±0.27

[1] ค่าเฉลี่ย±ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน จากข้อมูล 5 ซ้ำ

ตารางผนวกที่ ข. 7 แสดงคุณภาพน้ำสัปดาห์ที่ 5

สูตรอาหาร	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ความเป็นกรดเป็นด่าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ความเป็นด่าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ความกระด้าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ออกซิเจนที่ละลายน้ำ (มิลลิกรัมต่อลิตร)
1	27.22±0.51	6.72±0.12	24.60±2.19	50.16±2.08	4.56±0.67
2	27.41±0.48	6.83±0.20	26.00±2.35	47.09±1.17	4.66±1.26
3	27.38±0.56	6.84±0.18	26.20±1.30	48.43±1.28	5.14±0.29
4	27.24±0.24	6.70±0.37	24.80±2.77	47.28±1.85	4.84±0.56
5	27.19±0.26	6.82±0.05	23.60±0.55	48.05±0.96	5.86±0.08
6	27.18±0.32	6.84±0.11	24.80±2.86	48.43±1.87	4.70±0.63

[1] ค่าเฉลี่ย±ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน จากข้อมูล 5 ซ้ำ

ตารางผนวกที่ ข. 8 แสดงคุณภาพน้ำสัปดาห์ที่ 6

สูตรอาหาร	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ความเป็นกรดเป็นด่าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ความเป็นด่าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ความกระด้าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ออกซิเจนที่ละลายน้ำ (มิลลิกรัมต่อลิตร)
1	27.31±0.38	6.94±0.22	26.52±3.21	41.63±5.02	4.95±0.33
2	27.29±0.42	6.95±0.19	26.44±3.42	41.11±5.31	4.78±0.41
3	27.34±0.49	6.98±0.23	26.27±3.46	41.82±5.28	4.69±0.32
4	27.22±0.34	6.97±0.24	26.65±3.53	42.10±5.47	4.94±0.45
5	27.18±0.35	6.96±0.25	26.53±3.24	41.49±5.29	4.67±0.26
6	27.06±0.41	6.95±0.24	26.71±3.09	41.56±5.33	4.88±0.34

[1] ค่าเฉลี่ย±ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน จากข้อมูล 5 ซ้ำ

ตารางผนวกที่ ข. 9 แสดงคุณภาพน้ำสัปดาห์ที่ 7

สูตรอาหาร	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ความเป็นกรดเป็นด่าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ความเป็นด่าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ความกระด้าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ออกซิเจนที่ละลายน้ำ (มิลลิกรัมต่อลิตร)
1	27.45±0.55	6.84±0.21	25.45±4.21	42.03±5.41	4.85±0.41
2	27.39±0.57	6.79±0.19	25.85±3.62	42.39±5.32	4.67±0.37
3	27.54±0.49	6.93±0.22	26.10±3.84	42.28±5.14	4.89±0.19
4	27.22±0.24	6.85±0.26	25.97±4.41	42.22±5.48	4.94±0.33
5	27.38±0.36	6.96±0.24	25.64±4.67	42.49±6.39	4.72±0.26
6	27.55±0.48	6.95±0.25	25.87±3.83	42.44±5.47	4.96±0.42

[1] ค่าเฉลี่ย±ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน จากข้อมูล 5 ซ้ำ

ตารางผนวกที่ ข. 10 แสดงคุณภาพน้ำสัปดาห์ที่ 8

สูตรอาหาร	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ความเป็นกรดเป็นด่าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ความเป็นด่าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ความกระด้าง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ออกซิเจนที่ละลายน้ำ (มิลลิกรัมต่อลิตร)
1	27.22±0.13	6.46±0.12	26.43±3.21	42.03±4.45	4.76±0.38
2	27.45±0.32	6.48±0.11	26.39±3.52	43.10±5.03	4.70±0.31
3	27.12±0.57	6.49±0.11	26.21±3.56	42.35±4.65	4.88±0.24
4	27.36±0.25	6.51±0.10	26.65±3.45	42.28±4.31	4.60±0.29
5	27.21±0.31	6.51±0.08	26.58±3.12	42.44±4.54	4.72±0.41
6	27.25±0.28	6.46±0.11	25.67±3.64	42.67±4.22	5.04±0.25

[1] ค่าเฉลี่ย±ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน จากข้อมูล 5 ซ้ำ