



สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

ค่าบริการทดสอบ

Price list

2. NUTRITION LABELING

2.1 Nutrition labeling (U.S. FDA)*

Analysis	Methods	Period used(days)	Service cost (Baht)
Total calories	Calculation		-
Total fat	Acid hydrolysis, solvent extraction using Soxtec™	4	800
Saturated fat	GLC	5	2,300
Trans fatty acid	GLC	5	3,500
Cholesterol	GLC	7	2,400
Sodium	Flame AAS	7	500
Total CHO (includes dietary fiber)	Calculation (100-protein-fat-ash-moisture)	14	-
Dietary fiber	Enzymatic-gravimetric	6	4,000
Total sugars	HPLC	6	2,000
Protein	Kjeldahl, Combustion	3	600
Vitamin D (D3)	HPLC	7	4,000
Vitamin D (D3+D2)	HPLC	7	7,000
Calcium	Flame AAS	7	600
Iron	ICP-OES	7	1,200
Potassium	Flame AAS	7	500
Ash	Dry ashing	3	500
Moisture	Drying: oven or vacuum	3	400
Evaluation and presentation of Nutrition Facts			500
Preparation of composite sample and serving size			100-300

* In order to save customers' expenses, only certain nutrients may be selected for analysis by professional staff.

GLC = Gas Liquid Chromatography

HPLC = High Pressure Liquid Chromatography

AAS = Atomic Absorption Spectrometry

ICP-OES = Inductively Coupled Plasma Optical Emission Spectroscopy

จัดทำ: วิมลรัตน์ มีทวี	ทบทวน: ศุจินตรา สมประชา	อนุมัติ: ครรชิต จุดประสงค์	วันที่ออกใช้: 4 ตุลาคม 2561
------------------------	-------------------------	----------------------------	-----------------------------



สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

2.2 Nutrition Labeling (Thai FDA)*

Analysis	Methods	Period used(days)	Service cost (Baht)
Total calories	Calculation		-
Calories from fat	Calculation		-
Total fat	Acid hydrolysis, solvent extraction using Soxtec™	4	800
Saturated fat	GLC	5	2,300
Cholesterol	GLC	7	2,400
Protein	Kjeldahl, Combustion	3	600
Total CHO (includes dietary fiber)	Calculation (100-protein-fat-ash-moisture)	14	-
Dietary fiber	Enzymatic-gravimetric	6	4,000
Total sugars	HPLC	6	2,000
Sodium	Flame AAS	7	500
Vitamin A	HPLC	5	2,000
Vitamin B1	HPLC	7	1,500
Vitamin B2	HPLC	7	1,300
Vitamin B1+B2	HPLC	7	2,300
Calcium	Flame AAS	7	600
Iron	ICP-OES	7	1,200
Ash	Dry ashing	3	500
Moisture	Drying: oven or vacuum	3	400
Evaluation and presentation of Nutrition Facts			500
Preparation of composite sample and serving size			100-300

* In order to save customers' expenses, only certain nutrients may be selected for analysis by professional staff.

GLC = Gas Liquid Chromatography

HPLC = High Pressure Liquid Chromatography

AAS = Atomic Absorption Spectrometry

ICP-OES = Inductively Coupled Plasma Optical Emission Spectroscopy

Note: - This price list can be changed without prior notification

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

ถนนพุทธมณฑล สาย 4 ต.ศาลายา อําเภอพุทธมณฑล จ.นครปฐม 73170

โทรศัพท์ 02 441 9346, 02 800 2380 ต่อ 406, 418.

โทรสาร 02-441 9344

Institute of Nutrition, Mahidol University at Salaya

Putthamonthon IV Rd., Nakhon Pathom 73170, Thailand.

Tel. 02 441 9346, 02 800 2380 ext. 406, 418. Fax. 02 441 9344

E-mail: wimolrat.mee@mahidol.ac.th, vaewmanee.cha@mahidol.ac.th, Sujinthra.Som@mahidol.ac.th

จัดทำ: วิมลรัตน์ มีทวี	ทบทวน: ศุจินทรา สมประษา	อนุมัติ: ครรชิต จุตประสงค์	วันที่ออกใช้: 4 ตุลาคม 2561
------------------------	-------------------------	----------------------------	-----------------------------