



ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
เรื่อง อัตราค่าบริการการใช้ห้องปฏิบัติการ การตรวจวิเคราะห์ การใช้เครื่องมือวิทยาศาสตร์
ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร

เพื่อให้การกำหนดอัตราค่าบริการการใช้ห้องปฏิบัติการ การตรวจวิเคราะห์ การใช้เครื่องมือวิทยาศาสตร์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตรเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและมีความเหมาะสม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ตามข้อ ๖ และข้อ ๗ วรรคสอง ของระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยรายได้และทรัพย์สิน พ.ศ. ๒๕๖๖ มหาวิทยาลัยจึงออกประกาศไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ อัตราค่าบริการการใช้ห้องปฏิบัติการ การตรวจวิเคราะห์ การใช้เครื่องมือวิทยาศาสตร์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร เป็นอัตราค่าบริการแก่หน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย และหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒ ในกรณีกิจกรรมการจัดเก็บรายได้ หากเป็นส่วนราชการหรือหน่วยงานอื่นของรัฐ การลดหรือยกเว้นค่าบริการ ให้สิทธิการบติเป็นผู้วินิจฉัยเป็นกรณีไป

ข้อ ๓ อัตราค่าบริการ การใช้ห้องปฏิบัติการ การตรวจวิเคราะห์ การใช้เครื่องมือวิทยาศาสตร์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร เป็นไปตามที่แนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖

(รองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ คชสิทธิ์)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

แนบท้ายประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
 ที่ ๔๒๗/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖
 เรื่อง อัตราค่าบริการการใช้ห้องปฏิบัติการ การตรวจวิเคราะห์ การใช้เครื่องมือวิทยาศาสตร์
 ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร

อัตราค่าเช่าห้องปฏิบัติการ

๑. ห้องปฏิบัติการทดสอบทางประสาทสัมผัส

ลำดับ ที่	ห้องปฏิบัติการ	อัตราค่าบริการ	
		หน่วยงานภายใน	หน่วยงานภายนอก
๑.	ห้องปฏิบัติการทดสอบทางประสาทสัมผัส ประกอบด้วย - บูท (booth) ทดสอบจำนวน ๑๔ บูท - บริเวณสำหรับเตรียมตัวอย่างอาหารอย่างง่าย สำหรับการทดสอบ - อุปกรณ์ในการเสิร์ฟตัวอย่างอาทิเช่น ถาดและ แก้วน้ำแอสตันเลส จำนวน ๑๕ ชุด ถ้วยแก้วขนาด ๑๕-๒๐ มิลลิลิตร จำนวน ๖๐ ใบ	เหมา ๑,๐๐๐ บาท/วัน	เหมา ๒,๐๐๐ บาท/วัน

๒. ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา

ลำดับ ที่	ห้องปฏิบัติการ	อัตราค่าบริการ	
		หน่วยงานภายใน	หน่วยงานภายนอก
๑.	ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา ประกอบด้วยอุปกรณ์พื้นฐาน ได้แก่ หลอดทดลอง ขวดดูแรน ปิเปต ไมโครเวฟ น้ำ น้ำยาล้างทำความสะอาด สะอาด น้ำกลั่น	๑๐๐ บาท/ชั่วโมง	๒๐๐ บาท/ชั่วโมง
๒.	ตู้ปลอดเชื้อ (biohazard)	๑๐๐ บาท/ชั่วโมง	๒๐๐ บาท/ชั่วโมง
๓.	ตู้อบเชื้อ (Incubator) ๑	๒๐๐ บาท/วัน	๕๐๐ บาท/วัน
๔.	ตู้อบเชื้อ (Incubator) ๒	๒๐๐ บาท/ชั่วโมง	๓๐๐ บาท/ชั่วโมง
๕.	Autoclave ความจุ ๕๐ ลิตร	๒๐๐ บาท/ชั่วโมง	๓๐๐ บาท/ชั่วโมง
๖.	กล้องจุลทรรศน์	๑๐๐ บาท/ชั่วโมง	๒๐๐ บาท/ชั่วโมง

๓. ห้องปฏิบัติการขนมอบ

ลำดับ ที่	รายการ	อัตราค่าบริการ	
		หน่วยงานภายใน	หน่วยงานภายนอก
๑.	ห้องปฏิบัติการขนมอบ น้ำ ไฟ และอุปกรณ์ พื้นฐาน เช่น กระทะ หม้อ ตะแกรง หรือที่ร่อน แป้ง เป็นต้น	๕๐ บาท/ชั่วโมง	๘๐ บาท/ชั่วโมง
๒.	เครื่องผสมอาหาร (Kitchen aid ๔.๘ ลิตร)	๕๐ บาท/ชั่วโมง	๘๐ บาท/ชั่วโมง

ลำดับ ที่	รายการ	อัตราค่าบริการ	
		หน่วยงานภายใน	หน่วยงานภายนอก
๓.	เตาอบไฟฟ้า ๓ ชั้น	๒๐๐ บาท/ชั่วโมง	๓๐๐ บาท/ชั่วโมง
๔.	ไมโครเวฟ	๕๐ บาท/ชั่วโมง	๘๐ บาท/ชั่วโมง
๕.	เตาแก๊ส ๒ หัว จำนวน ๒ ชุด (คิดเป็นชุด/ชั่วโมง)	๕๐ บาท/ชั่วโมง	๘๐ บาท/ชั่วโมง
๖.	เครื่องบดหยาบ (Meat grinder)	๑๐๐ บาท/ชั่วโมง	๓๐๐ บาท/ชั่วโมง
๗.	เครื่องสับละเอียดอิมัลชัน	๒๐๐ บาท/ชั่วโมง	๔๐๐ บาท/ชั่วโมง
๘.	เครื่องโม่แป้ง Ultra Centrifugal Mill ZM๒๐๐	๒๐๐ บาท/ชั่วโมง	๓๐๐ บาท/ชั่วโมง
๙.	ตู้อบลมร้อน (Hot air oven)	๕๐ บาท/ชั่วโมง	๘๐ บาท/ชั่วโมง
๑๐.	เครื่องบรรจุสุญญากาศ	๒๐๐ บาท/ชั่วโมง	๔๐๐ บาท/ชั่วโมง
๑๑.	ค่าบริการคิดสูตรอาหารพร้อมถ่ายทอดองค์	๑,๕๐๐ บาท	๓,๐๐๐ บาท

๔. อาคารปฏิบัติการคณะเทคโนโลยีเกษตร

ลำดับ ที่	รายการ	อัตราค่าบริการ	
		หน่วยงานภายใน	หน่วยงานภายนอก
๑.	เครื่องปั่นเหวี่ยงตกตะกอน Centrifuge รุ่น NOVA SAFETY ยี่ห้อ FUNKE GERBER	๒๐๐บาท/ชั่วโมง	๓๐๐บาท/ชั่วโมง
๒.	pH-Meter	๕๐ บาท/วัน	๑๐๐ บาท/วัน
๓.	Hot Air Oven	๓๐ บาท/ชั่วโมง	๘๐ บาท/ชั่วโมง
๔.	Light Microscope	๕๐บาท/วัน	๑๐๐ บาท/วัน
๕.	Laminar flow cabinet (สแตนเลส)	๕๐บาท/วัน	๑๐๐ บาท/วัน
๖.	Balance	๒๐ บาท/ชั่วโมง	๕๐ บาท/ชั่วโมง
๗.	Culture shelf (๑.๒ x ๐.๖ม)	๑๐ บาท/วัน	๒๐ บาท/วัน
๘.	อุปกรณ์สำหรับย้ายเลี้ยง	๕๐ บาท/วัน	๑๐๐ บาท/วัน
๙.	สารละลายเข้มข้นสูตร VW, MS	๒๕, ๑๐๐ บาท/ลิตร	๒๕, ๑๐๐ บาท/ลิตร
๑๐.	อาหารเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช	๑๐๐-๓๐๐ บาท/ลิตร	๑๐๐-๓๐๐ บาท/ลิตร
๑๑.	Autoclave ความจุ ๘๐ ลิตร	๒๐๐ บาท/ชั่วโมง	๓๐๐ บาท/ชั่วโมง

อัตราค่าตรวจวิเคราะห์

๑. องค์ประกอบของอาหารและวัตถุดิบทางการเกษตร

ลำดับ ที่	รายการ	เครื่องมือ/วิธีการ วิเคราะห์	ระยะเวลา (วัน)	ราคาต่อตัวอย่าง (บาท)
๑.	ความชื้น	AOAC (๒๐๐๐)	๓	๒๐๐
๒.	โปรตีน	AOAC (๒๐๐๐)	๒	๖๐๐
๓.	ไขมัน	AOAC (๒๐๐๐)	๒	๖๐๐
๔.	เถ้า	AOAC (๒๐๐๐)	๓	๓๐๐
๕.	เยื่อใย	AOAC (๒๐๐๐)	๓	๖๐๐
๖.	องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร	Proximate analysis	๕	๒,๐๐๐
๗.	พลังงาน	Bomb Calorimetry	๒	๑,๒๐๐

๒. คุณภาพทางเคมีของอาหารและวัตถุดิบทางการเกษตร

ลำดับ ที่	รายการ	เครื่องมือ/วิธีการ วิเคราะห์	ระยะเวลา (วัน)	ราคาต่อตัวอย่าง (บาท)
๑.	ความเป็นกรด-ด่าง (pH)	pH meter	๑	๑๐๐
๒.	ปริมาณกรดทั้งหมด	Titrateable	๑	๔๐๐
๓.	ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ (total soluble solid, °Brix)	Digital/hand refractometer	๑	๑๐๐
๔.	ค่าความเค็ม (%NaCl)	refractometer	๑	๒๐๐
๕.	ปริมาณน้ำอิสระ (water activity)	water activity meter	๑	๒๐๐
๖.	ปริมาณแอลกอฮอล์ในเครื่องดื่ม	Ebulliometer	๑	๓๐๐
๗.	ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด	Spectrophotometer	๒	๔๐๐
๘.	ความถ่วงจำเพาะของน้ำนม	Lactometer	๒	๒๐๐
๙.	ไขมันในน้ำนม	Gerber	๒	๓๐๐

๓. คุณภาพทางกายภาพของอาหารและวัตถุดิบทางการเกษตร

ลำดับ ที่	รายการ	เครื่องมือ/วิธีการ วิเคราะห์	ระยะเวลา (วัน)	ราคาต่อตัวอย่าง (บาท)
๑.	เนื้อสัมผัส	Texture analyzer	๒	๔๐๐
๒.	ค่าสีระบบ CIE L*a*b*	Spectrophotometer	๒	๔๐๐
๓.	ค่าสี L*a*b*	Colorimeter	๒	๒๐๐
๔.	ความหนืดของแป้ง	RVA	๒	๕๐๐
๕.	ความหนืด	Rheometer	๒	๕๐๐
๖.	ทำเข้มข้นอาหาร	Evaporator	๒	๑,๒๐๐
๗.	ทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง	Freeze dry	๓-๕	๑,๒๐๐
๘.	ทำแห้งด้วยลมร้อนแบบถาด	Tray dryer	๑	๓,๐๐๐
๙.	ทำแห้งแบบพ่นฝอย	Spay dry	๑	๑,๐๐๐
๑๐.	การฆ่าเชื้อด้วยรีเทอร์ท	Water spray retort	๑	๓,๐๐๐

หมายเหตุ: ทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง จำนวนตัวอย่างไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิลิตร ต่อ ๑ ตัวอย่าง
 ทำแห้งแบบพ่นฝอย จำนวนตัวอย่างไม่เกิน ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร ต่อ ๑ ตัวอย่าง
 ทำแห้งด้วยลมร้อนแบบถาด น้ำหนักตัวอย่างสดไม่เกิน ๘ กิโลกรัมต่อครั้ง ราคาต่อ ๘ ชั่วโมง

๔. คุณภาพทางจุลินทรีย์ของอาหารและวัตถุดิบทางการเกษตร

ลำดับ ที่	รายการ	เครื่องมือ/วิธีการ วิเคราะห์	ระยะเวลา (วัน)	ราคาต่อตัวอย่าง (บาท)
๑.	ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (Total bacteria)	FDA-BAM	๓	๔๐๐
๒.	ยีสต์ และรา	FDA-BAM	๗	๕๐๐

๕. คุณภาพเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์เนื้อ

ลำดับ ที่	รายการ	เครื่องมือ/วิธีการ วิเคราะห์	ระยะเวลา (วัน)	ราคาต่อตัวอย่าง (บาท)
๑.	ค่า Drip loss		๓	๑๐๐
๒.	ค่า Cooking loss		๒	๑๐๐
๓.	ค่า Thawing loss		๓	๑๐๐
๔.	ค่า สีเนื้อ (Color Reader)	Colorimeter	๒	๑๐๐
๕.	ค่า สีเนื้อ	Spectrophotometer	๒	๑๕๐
๖.	ค่า pH เนื้อ	pH meter	๑	๑๐๐
๗.	ค่าแรงเฉือน (Shearing force)	Texture Analyzer	๒	๓๐๐
๘.	Texture profile analysis (TPA) : Hardness, Springiness, Chewiness, Cohesiveness และ Adhesiveness	Texture Analyzer	๒	๕๐๐
๙.	การทดสอบทางประสาทสัมผัส		๒	๑,๐๐๐

หมายเหตุ: ราคาบริการวิเคราะห์บุคคลภายในมหาวิทยาลัย คิดราคาลด ๒๐ %

๖. การพัฒนาสูตรอาหาร

ลำดับ ที่	รายการ	อัตราค่าบริการ
๑.	ค่าบริการคิดสูตรอาหารพร้อมถ่ายถอดองค์ความรู้	๑๐,๐๐๐ บาท

หมายเหตุ: ไม่รวมงบประมาณจัดซื้อวัตถุดิบ ค่าธรรมเนียมห้องปฏิบัติการและเครื่องมือ

Jh

๗. การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช

ลำดับ ที่	รายการ	อัตราค่าบริการ
๑.	ค่าบริการฟอกฆ่าเชื้อและเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช	๑,๐๐๐ บาท/ชนิดพืช
๒.	ค่าบริการผลิตต้นพืช/อนุบาลต้นพืช	๓-๕๐ บาท/ต้น

หมายเหตุ:

๑. ค่าบริการในข้อ ๑ จะเก็บเมื่อนำต้นพืชมาทำการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อโดยจะเพาะเลี้ยงสำเร็จหรือไม่เงินจำนวนนี้จะไม่คืน

๒. ค่าบริการในข้อ ๒ ขึ้นกับ ชนิดของพืช ความยากง่าย อัตราการเจริญเติบโต จำนวนพืชที่ต้องการ และระยะเวลา การอนุบาลต้นพืช เมื่อได้ clean culture แล้ว ต้องจ่ายค่ามัดจำ ๒๕-๕๐ % ของมูลค่าต้นพืชที่ต้องการทั้งหมด
