

ประกาศคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย

ฉบับที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๓๗

เรื่อง กำหนดชนิดและคุณภาพน้ำตาลทราย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๙ (๓) และมาตรา ๔๙ แห่งพระราชบัญญัติอ้อยและน้ำตาลทราย พ.ศ. ๒๕๒๗ คณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย โดยความเห็นชอบของรัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้ จึงกำหนดชนิดและคุณภาพน้ำตาลทรายให้ rog งานผลิต ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศฉบับนี้เรียกว่า “ประกาศคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย ฉบับที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๓๗ เรื่อง กำหนดชนิดและคุณภาพน้ำตาลทราย”

ข้อ ๒ ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับดังต่อไปนี้ แต่วันเริ่มต้นผลิตน้ำตาลทราย ถูก การผลิตปี ๒๕๓๗/๒๕๓๘ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาประกาศข้อนั้นอื่นใดที่เกี่ยวกับการกำหนดชนิดและคุณภาพน้ำตาลทรายในส่วนที่กำหนดไว้แล้วในประกาศนี้ หรือซึ่งซ้ำ หรือแย้งกับบทกำหนดประกาศนี้ ให้ใช้ประกาศนี้แทน

ข้อ ๔ ในประกาศนี้

“โพลาไรเซชั่น” หมายความว่า ความบริสุทธิ์ของน้ำตาลทรายซึ่งมีคุณสมบัติในการหมุนรั้นแบบโพลาไรซ์ (Plane of Polarized Light) และเป็นสัดส่วนโดยตรงกับปริมาณน้ำตาลทรายในสารละลายนั้น

“ค่าสี” หมายความว่า ความเข้มของสีของน้ำตาลทรายซึ่งวิเคราะห์ด้วยเครื่องสเปกโตรไฟโตมิเตอร์

“ความชัน” หมายความว่า น้ำหนักของน้ำที่มีอยู่ในน้ำตาลทรายมี หน่วยเป็นร้อยละโดยน้ำหนัก

“ขนาดผลึก” หมายความว่า ขนาดของเม็ดน้ำตาลทรายมีหน่วยเป็น มิลลิเมตร

“น้ำตาลอินเวิร์ต” หมายความว่า สารผสมที่มีน้ำตาลไม่ถูกเดี่ยว ส่องชนิด กือ น้ำตาลฟรุคโตสกับน้ำตาลกลูโคสในอัตราส่วนที่เท่ากัน

ถ้าข้อความใดมิได้แสดงให้เห็นเป็นอย่างอื่น ให้ถือความหมายดังที่ได้บัญญัติ ไว้ตามพระราชบัญญัติอ้อยและน้ำตาลทราย พ.ศ. ๒๕๒๗

ข้อ ๕ น้ำตาลทรายตามประกาศนี้มี ๓ ชนิด กือ

(๑) น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ หมายความว่า ผลึกซูโรสที่มีความ บริสุทธิ์สูงมาก สีขาวสะอาด มีสีเงาปนอ่อนๆ ติดอยู่เป็นส่วนน้อยที่สุด

(๒) น้ำตาลทรายขาว หมายความว่า ผลึกซูโรสที่มีความบริสุทธิ์ สูง สีขาวมีสีเงาปนอ่อนๆ ติดอยู่เป็นส่วนน้อย

(๓) น้ำตาลทรายดิบ หมายความว่า ผลึกซูโรสที่มีความบริสุทธิ์ ต่ำ มีสีอ่อนถึงสีเข้มตามสีของกากน้ำตาลที่หุ้มอยู่รอบผลึก

ข้อ ๖ ให้โรงงานผลิตน้ำตาลทรายมีคุณภาพจะทำการผลิต ดังนี้

(๑) น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ ต้องมีโพลาไรเซชั่นไม่น้อยกว่า ๕๕.๘๐ °z และค่าสีตั้งแต่ ๐ ถึง ๔๕ หน่วย ICUMSA ที่ ๔๒๐ nm.

(๒) น้ำตาลทรายขาว ต้องมีโพลาไรเซชั่นไม่น้อยกว่า ๕๕.๕๐ °z และค่าสีตั้งแต่ ๔๖ ถึง ๒๐๐ หน่วย ICUMSA ที่ ๔๒๐ nm.

(๓) น้ำตาลทรายดิบ ต้องมีโพลาไรเซชั่นไม่น้อยกว่า ๕๑.๐๐ °z

และค่าสีตั้งแต่ ๒๐๐ ถึง ๓,๘๐๐ หน่วย ICUMSA ที่ ๔๒๐ nm. ความชื้นร้อยละไม่เกิน ๐.๖ โดยน้ำหนักขนาดผลึกมากกว่า ๐.๒๐ มิลลิเมตร และน้ำตาลอินวิร์ตน้อยกว่าร้อยละ ๓.๐๐ โดยน้ำหนัก

ข้อ ๗ น้ำตาลทรายที่ผลิตได้ไม่เป็นไปตามกำหนดในข้อ ๖ ให้จัดเป็นน้ำตาลทรายที่ไม่ได้คุณภาพ เว้นแต่กรณีที่มีเหตุอันสมควรและจำเป็น คณะกรรมการน้ำตาลทรายอาจอนุญาตให้โรงงานผลิตน้ำตาลทรายที่มีคุณภาพแตกต่างไปจากที่กำหนดก็ได้

น้ำตาลทรายที่ไม่ได้คุณภาพตามวรรคหนึ่ง ให้จัดการตามระเบียบและวิธีการที่คณะกรรมการกำหนดตามมาตรา ๑๗ (๑๖)

ข้อ ๘ การวิเคราะห์คุณภาพน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ น้ำตาลทรายขาว และน้ำตาลทรายดิบ ให้ถือผลวิเคราะห์ของฝ่ายวิทยาศาสตร์น้ำตาลทราย สำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทรายโดยมีหลักเกณฑ์ วิธีการ ผ่อนไน และรายละเอียดดังนี้

(๑) การเก็บตัวอย่างน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ น้ำตาลทรายขาว และน้ำตาลทรายดิบ เพื่อวิเคราะห์คุณภาพให้เป็นไปตามวิธีการแบบท้ายประกาศนี้

(๒) ให้ฝ่ายวิทยาศาสตร์น้ำตาลทราย สำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย วิเคราะห์คุณภาพน้ำตาลทรายทุกชนิดตาม ICUMSA Methods ให้แล้วเสร็จ และแจ้งผลการวิเคราะห์ ให้โรงงานทราบภายใน ๒๐ วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับตัวอย่างน้ำตาลทรายตามข้อ ๘ (๑) หากการวัดขนาดผลึกของน้ำตาลทรายไม่สามารถวัดตาม ICUMSA Methods ได้ ให้วัดด้วยกล้องจุลทรรศน์

ข้อ ๙ กรณีโรงงานไม่เห็นด้วยกับผลการวิเคราะห์คุณภาพ ของสำนักงาน

คณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย ให้โรงงานได้แย้งภายใน ๑๕ วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับทราบผลการวิเคราะห์ โดยให้โรงงานนำน้ำตาลทรายที่พนักงานเจ้าหน้าที่และตัวแทนโรงงานลงนามรับรองด้วยย่างแล้ว และให้พนักงานเจ้าหน้าที่เป็นผู้เก็บรักษาไว้ ณ โรงงานนั้นๆ ส่งหน่วยงานที่คณะกรรมการน้ำตาลทรายเห็นสมควร เพื่อวิเคราะห์ตามวิธีการในข้อ ๘ (๒) และให้ถือผลการพิจารณาของคณะกรรมการน้ำตาลทรายเป็นที่สุด

ข้อ ๑๐ ให้คณะกรรมการน้ำตาลทรายรักษาการให้เป็นไปตามประกาศนี้

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๑๑ ในระหว่างที่ประกาศฉบับนี้ยังไม่มีผลบังคับใช้ ให้โรงงานผลิตน้ำตาลทรายให้ได้คุณภาพตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง คุณภาพน้ำตาลทรายขาว น้ำตาลทรายบริสุทธิ์ และน้ำตาลทรายดิน ลงวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๑๕

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ มกราคม ๒๕๓๗

ศิริวงศ์ จังคะริ

ปลัดกระทรวงอุตสาหกรรม

ประธานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย

พัลลังเกตท์ วิศวกรรม เงินไทยและราชและเมืองน้ำท้ายปะกาศพัฒนาการการอี้ดอนและน้ำดื่มกรุงเทพฯ ฉบับที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๓๗ เวרג ก้าหนาทบันดังและคงยาเพ้าต่อกรุงเทพฯ

วิธีการเก็บตัวอย่างน้ำยาอุจาระ

(1) ให้พนักงานเจ้าหน้าที่เป็นผู้สุ่มเก็บตัวอย่างจากกระถังน้ำผลไม้ โดยสุ่มเก็บตัวอย่างทุก ๆ 2 ชั่วโมง ครั้งละประมาณ 12 กรัม ใน 24 ชั่วโมง จะเก็บตัวอย่าง 12 ครั้ง รวมเป็น 1 ตัวอย่าง

ในการฟื้นฟื้นภาคประชาชนไม่ต้องเน้นภาษีใน 24 ชั่วโมง ให้พนักงานเจ้าหน้าที่เก็บตัวอย่าง ระบุปรับให้เหมาะสมสมบูรณ์ เวลาที่มีผู้คนลดลง ให้ได้น้ำดื่มตัวอ่อนร่างกายประมาณ 1.5 กิโลกรัม

(2) ผู้อ้างอิงที่เก็บให้คลุกเคล้าจนเป็นเนื้อเดียวกันและแบ่งเป็น 2 ส่วนแต่ละส่วนให้ถ้วนหนา
หรือผู้จัดการโรงงานและพนักงานเจ้าหน้าที่ลงนามรับรองคือผู้อ้างและปิดผนึกไว้เรียบร้อย ส่วนหนึ่งส่งฝ่าย
วิทยาศาสตร์น้ำเพลิงไหม้ สำนักงานคณะกรรมการอัยการและน้ำเพลิงไหม้ฯ เพื่อกำกับวิเคราะห์ที่ศูนย์พัฒนาส่วน
หนึ่งฯ ให้นักงานเจ้าหน้าที่เป็นผู้เก็บรักษาไว้ ณ โรงงานพื้นที่ ๑ เพื่อเป็นหลักฐานในการพิสูจน์ผลวิเคราะห์
ในภายหลัง เมื่อพ้นกำหนดการได้แล้วตามข้อ ๙ แล้ว ให้นักงานเจ้าหน้าที่ผู้เก็บรักษาด้วยส่วนที่รับเป็น
หลักฐานในการพิสูจน์ผลวิเคราะห์ที่ในภายหลังนั้น ส่งคืนอีกครั้งน้ำเพลิงไหม้ฯ ตั้งกล่าวไว้ก่อนร่างงานต่อไป

(3) เมื่อราบรามผ้าอ่องที่เก็บไว้ครบ 5 วันแล้ว ในวันที่ทำการตัดไปให้พนักงานเจ้าหน้าที่ส่งฝ่ายวิทยาศาสตร์น้ำคลองราย สานักงานคณะกรรมการการอ้อยและน้ำคลองราย หรือมอบให้เจ้าหน้าที่ฝ่ายวิทยาศาสตร์น้ำคลองราย สานักงานคณะกรรมการการอ้อยและน้ำคลองรายต่อไป

หน่วยที่ได้รับผลกระทบมากที่สุดจากการ

(1) ICUMSA Unit เป็นหน่วยที่ใช้รัฐศาสตร์ (ICUMSA ย่อมาจาก The International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis)

(2) Sugar Degree °(S) เป็นหน่วยที่ใช้วัดค่าไฟฟ้าไโรเรชัน ซึ่งเมื่อซึ่งน้ำตาลซูครัสบริสุทธิ์ (Pure Sucrose) จำนวน 26.000 กรัม ในสภาวะความดันปกติน้ำตาลละลายน้ำได้มีปริมาตรครบ 100 ลูกบาศก์เซนติเมตร ที่ 20 °C แล้ววัดค่าไฟฟ้าไโรเรชันด้วยเครื่อง Saccharimeter หรือ Polarimeter ชนิดไขปั้นมาตรฐานสากล (International Sugar Scale) โดยใช้หลอดบรรจุตัวอย่าง (Observation Tube) ขนาดความยาว 200 มิลลิเมตร ค่าที่อ่านได้ที่อุณหภูมิ 20 °C จะเท่ากับ 100 °S

(3) ค่าไฟฟ้าไโรเรชัน 1 °Z (Z มาจาก Zucker ในภาษาเยอรมัน Zuccherino ในภาษาอิตาเลียน และ Azucar ในภาษาสเปน) มีค่าเท่ากับ 0.99971 °S (Sugar Degree)

สูตรที่ใช้ในการคำนวณหาค่าสีของน้ำตาลกรรยา

$$\text{ค่าสีของน้ำตาลกรรยา} = \frac{\text{abc}}{bc}$$

abc_{420} = Attenuancy (Absorbance of Optical Density) ของสารละลายน้ำตาล วัดด้วยความถาวรคลื่นแสงที่ 420 nm.

b = ความถาวรของหลอดบรรจุตัวอย่างสารละลายน้ำตาลเป็นเซนติเมตร

c = ความเข้มข้นของสารของแท้ทั้งหมด (Total solids) ในสารละลายของน้ำตาลจำนวนหนึ่ง (กรัม/ลูกบาศก์เซนติเมตร)