

วิธีการเก็บรักษาตัวอย่าง

ค่าที่ต้องการวิเคราะห์	ภาชนะบรรจุ ⁽¹⁾	ปริมาณน้ำตัวอย่าง ที่ควรเก็บ (cm ³) ^{(1)*}	วิธีการเก็บรักษา ⁽¹⁾	ระยะเวลาที่ยอมให้เก็บ ^{(1)**}
Total Organic Carbon (TOC)	G	500 (100)	วิเคราะห์ทันที	7 วัน (28 วัน)
ออกซิเจนละลายน้ำ (DO)	P, G	2,000 (1,000)	แช่เย็นที่ 4°C	6 ชั่วโมง (2 วัน)
บีโอดี (BOD)	P, G	2,000 (1,000)	แช่เย็นที่ 4°C	6 ชั่วโมง (2 วัน)
ของแข็งแขวนลอยทั้งหมด (TSS)	P, G	1,000 (-)	เก็บในตู้เย็น	7 วัน (7-14 วัน)
ของแข็งละลายน้ำทั้งหมด (TDS)	P, G	1,000 (-)	เก็บในตู้เย็น	7 วัน (7-14 วัน)
ของแข็งทั้งหมด (TS)	P, G	1,000 (-)	เก็บในตู้เย็น	7 วัน (7-14 วัน)
ซีโอดี (COD)	P, G	500 (100)	เติม H ₂ SO ₄ เพื่อให้ pH < 2	7 วัน
ฟอสฟอรัสทั้งหมด (Total Phosphorus)	P, G	1,000 (100)	เติม H ₂ SO ₄ เพื่อให้ pH < 2	24 ชั่วโมง (24 ชั่วโมง)
ทีเคเอ็น (Total Kjeldahl Nitrogen)	P, G	500 (100)	เติม H ₂ SO ₄ เพื่อให้ pH < 2 เติมที่ 4°C	7 วัน (28 วัน)
น้ำมันและไขมัน	ขวดแก้วปากกว้าง	2,000 (1,000)	เติม H ₂ SO ₄ หรือ HCl (1+1) เพื่อให้ pH < 2 แล้วเก็บที่ 4°C	28 วัน (28 วัน)
ความเป็นกรด-ด่าง (pH)	P, G (B)	500 (100)	แช่เย็นที่ 4°C	24 ชั่วโมง (14 วัน)
ตะกอนหนัก (SS)	P, G	2,000 (-)	เก็บในตู้เย็น	7 วัน (7-14วัน)
สภาพการนำไฟฟ้า (Conductivity)	P, G	500 (500)	แช่เย็นที่ 4°C	28 วัน (28 วัน)
ความขุ่น	P, G	100 (-)	อุณหภูมิปกติ	24 ชั่วโมง (48 ชั่วโมง)
เหล็ก (Fe)	P(A), G(A)	1,000 (-)	เติม HNO ₃ ให้ pH < 2	6 เดือน (6เดือน)
Total coliform	P, G	500	แช่เย็นที่ 0-4°C ⁽²⁾	24 ชั่วโมง ⁽²⁾
Fecal coliform	P, G	500	แช่เย็นที่ 0-4°C ⁽²⁾	24 ชั่วโมง ⁽²⁾

หมายเหตุ P = พลาสติกชนิดโพลีเอทิลีน หรือเทียบเท่า G = แก้ว

*ค่าที่อยู่ในวงเล็บคือปริมาณตัวอย่างน้ำที่น้อยที่สุดในการเก็บตัวอย่าง

**ค่าที่อยู่ในวงเล็บคือค่าที่ยอมให้เก็บได้นานที่สุด

¹Baird, R.B., Eaton, A.D. & Rice, E.W. (2017). Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater (23rd edition). American Public Health Association, American Water Works Association & Water Environment Federation.

²Peter Feng (ret.), Stephen D. Weagant (ret.), Michael A. Grant (dec.), William Burkhardt. BAM Chapter 4: Enumeration of *Escherichia coli* and the Coliform Bacteria. <https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/bam-chapter-4-enumeration-escherichia-coli-and-coliform-bacteria>.