

ศิริพร สงด้วง 2549: ผลผลิตพันธุ์กุ้งมารินเนดและการเก็บรักษา

ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ผลิตพันธุ์ประมง) สาขาผลิตพันธุ์ประมง

ภาควิชาผลิตพันธุ์ประมง ปรชานกรรมการที่ปรึกษา: รองศาสตราจารย์มัทนา

แสงจินดาวงษ์, วท.ม. 87 หน้า

ISBN 974-16-2982-6

การศึกษากระบวนการผลิตผลิตพันธุ์กุ้งมารินเนดและการเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 90 วัน โดยเปรียบเทียบส่วนประกอบที่ใช้ คือ กรด 3 ชนิด กรดแอสซิดิก กรดซิทรिक และกรดแล็กติก ความเข้มข้นของกรดทั้ง 3 ชนิด เท่ากัน คือ ร้อยละ 5 เปรียบเทียบกับปริมาณเกลือที่ใช้เป็นส่วนประกอบในกรดแต่ละชนิด คือ ร้อยละ 3,5 และ 7 พบว่า ปริมาณเกลือที่เหมาะสมกับกรดที่ใช้ทั้ง 3 ชนิด คือ ร้อยละ 5 หลังจากหมักเป็นเวลา 8 วันจึงนำผลิตพันธุ์กุ้งมารินเนด ไปทดสอบการยอมรับจากผู้บริโภค กลุ่มเป้าหมายในอำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง จำนวน 100 คน จากหลากหลายอาชีพ โดยกลุ่มที่ให้ การยอมรับให้เหตุผลในการบริโภคเนื่องจากพอใจในรสชาติ ส่วนกลุ่มที่ไม่ยอมรับถ้ามีการวาง จำหน่ายเนื่องจากไม่เคยชินกับผลิตพันธุ์

การศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตพันธุ์กุ้งมารินเนดที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4-8 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 90 วัน พบว่า ค่าเฉลี่ยการยอมรับทางประสาทสัมผัสตามวิธีการทดสอบแบบ 9 point hedonic scale ผู้ทดสอบให้การยอมรับผลิตพันธุ์ในด้านชอบรวม ซึ่งใช้กรดแอสซิดิก ร้อยละ 5 และ เกลือร้อยละ 5 ต่ำสุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.70 ± 1.66 สำหรับผลิตพันธุ์ที่ใช้กรดซิทรिक ร้อยละ 5 และเกลือ ร้อยละ 5 เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4-8 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 60 วัน ความชอบรวมมีค่าเฉลี่ย 7.20 ± 1.24 ในการทดลองครั้งนี้สรุปว่า ผลิตพันธุ์กุ้งมารินเนดที่ใช้กรดแล็กติก ร้อยละ 5 ได้รับการยอมรับสูงสุด เมื่อเก็บรักษาผลิตพันธุ์นาน 15 วัน และการยอมรับผลิตพันธุ์กุ้งมารินเนดจะมีค่าลดลงเมื่อเก็บรักษา นานขึ้น และคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ พบว่า จุลินทรีย์ทั้งหมดน้อยกว่า 30 โคโลนีต่อกรัม แต่ไม่ พบยีสต์และรา

ลายมือชื่อนิติ

ลายมือชื่อประธานกรรมการ

