

ศิริพร สงด้วง 2549: ผลិតภัณฑ์กุ้งมารินิคและการเก็บรักษา

ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ผลิตภัณฑ์ประมง) สาขาผลิตภัณฑ์ประมง

ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง ปรธาณกรรมการที่ปรึกษา: รองศาสตราจารย์มัทนา

แสงจินดาวงษ์, วท.ม. 87 หน้า

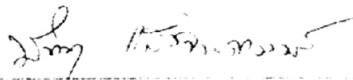
ISBN 974-16-2982-6

การศีกษากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์กุ้งมารินิคและการเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 90 วัน โดยปรียบเทียบส่วนประกอบที่ใช้ คือ กรด 3 ชนิด กรดแอซิดิก กรดซิทริก และกรดแล็กติก ความเข้มข้นของกรดทั้ง 3 ชนิด เท่ากัน คือ ร้อยละ 5 ปรียบเทียบกับปรมาณเกลือที่ใช้เป็นส่วนประกอบ ในกรดแต่ละชนิด คือ ร้อยละ 3,5 และ 7 พบว่า ปรมาณเกลือที่เหมาะสมกับกรดที่ใช้ทั้ง 3 ชนิด คือ ร้อยละ 5 หลังจากหมักเป็นเวลา 8 วันจึงนำผลิตภัณฑ์กุ้งมารินิค ไปทดสอบการยอมรับจากผู้บริโภค กลุ่มเป้าหมายในอำเภอข่านตาขาว จังหวัดตรัง จำนวน 100 คน จากหลากหลายอาชีพ โดยกลุ่มที่ให้การยอมรับให้เหตุผลในการบริโภคเนื่องจากพอใจในรสชาติ ส่วนกลุ่มที่ไม่ยอมรับถ้ามีการวางจำหน่ายเนื่องจากไม่เคยชินกับผลิตภัณฑ์

การศีกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์กุ้งมารินิคที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4-8 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 90 วัน พบว่า ค่าเฉลี่ยการยอมรับทางประสาทสัมผัสตามวิธีการทดสอบแบบ 9 point hedonic scale ผู้ทดสอบให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ในด้านชอบรวม ซึ่งใช้กรดแอซิดิก ร้อยละ 5 และเกลือร้อยละ 5 ต่ำสุด โดยมีค่าเฉลี่ย  $4.70 \pm 1.66$  สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ใช้กรดซิทริก ร้อยละ 5 และเกลือ ร้อยละ 5 เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4-8 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 60 วัน ความชอบรวมมีค่าเฉลี่ย  $7.20 \pm 1.24$  ในการทดลองครั้งนี้สรุปว่า ผลิตภัณฑ์กุ้งมารินิคที่ใช้กรดแล็กติก ร้อยละ 5 ได้รับการยอมรับสูงสุด เมื่อเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นาน 15 วัน และการยอมรับผลิตภัณฑ์กุ้งมารินิคจะมีค่าลดลงเมื่อเก็บรักษานานขึ้น และคุณภาพทางด้านจุลลินทรีย์ พบว่า จุลลินทรีย์ทั้งหมดน้อยกว่า 30 โคลิโณต่อกรัม แต่ไม่พบยีสต์และรา

ศิริพร สงด้วง

ลายมือชื่อนิสิต



ลายมือชื่อปรธาณกรรมการ

30 09 49