

สารบัญ

	หน้า
สารบัญ	(1)
สารบัญตาราง	(2)
สารบัญภาพ	(4)
คำนำ	1
ตรวจเอกสาร	3
อุปกรณ์และวิธีการ	22
อุปกรณ์	22
วิธีการ	25
ผลและวิจารณ์ผลการทดลอง	30
สรุป	49
ข้อเสนอแนะ	50
เอกสารและสิ่งอ้างอิง	51
ภาคผนวก	56
ภาคผนวก ก แบบสอบถามทางประสาทสัมผัส	57
ภาคผนวก ข วิธีวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ ทางเคมี และทางจุลินทรีย์	62
ภาคผนวก ค ภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์กึ่งมารินด	80

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ค่าเฉลี่ยคะแนนการทดสอบทางประสาทสัมผัสที่ผลิตจากกุ้งสด และกุ้งที่ผ่านการลวก	30
2	คุณภาพทางเคมีและจุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์กุ้งมาร์เนดที่ผลิตจากกุ้งสด และกุ้งที่ผ่านความร้อน	31
3	ค่าเฉลี่ยคะแนนการทดสอบการทดสอบทางประสาทสัมผัสของกุ้งมาร์เนด ที่ต้องในกรดแอซิดิก และปริมาณเกลือต่างกัน	32
4	ค่าเฉลี่ยคะแนนการทดสอบการทดสอบทางประสาทสัมผัสของกุ้งมาร์เนด ที่ต้องในกรดแล็กติก และปริมาณเกลือต่างกัน	33
5	ค่าเฉลี่ยคะแนนการทดสอบการทดสอบทางประสาทสัมผัสของกุ้งมาร์เนด ที่ต้องในกรดซิตริก และปริมาณเกลือต่างกัน	34
6	ค่าเฉลี่ยคะแนนการทดสอบทางประสาทสัมผัสของกุ้งมาร์เนดที่ต้อง ในระยะเวลาแตกต่างกัน	35
7	ค่าเฉลี่ยคะแนนการทดสอบการทดสอบทางประสาทสัมผัสของกุ้งมาร์เนด ที่มีการเก็บรักษาเป็นระยะ 3 เดือน โดยใช้กรดแอซิดิกร้อยละ 5 และเกลือ ร้อยละ 5	36
8	ค่าเฉลี่ยคะแนนการทดสอบการทดสอบทางประสาทสัมผัสของกุ้งมาร์เนด ที่มีการเก็บรักษาเป็นระยะ 3 เดือน โดยใช้กรดซิตริกร้อยละ 5 และเกลือ ร้อยละ 5	38
9	ค่าเฉลี่ยคะแนนการทดสอบการทดสอบทางประสาทสัมผัสของกุ้งมาร์เนด ที่มีการเก็บรักษาเป็นระยะ 3 เดือน โดยใช้กรดซิตริกร้อยละ 5 และเกลือ ร้อยละ 5	40
10	คุณภาพทางเคมีของผลิตภัณฑ์กุ้งมาร์เนดที่ใช้กรดแอซิดิก ในด้านของ ความเป็นกรด-เบส	42
11	คุณภาพทางเคมีของผลิตภัณฑ์กุ้งมาร์เนดที่ใช้กรดซิตริก ในด้านของ ความเป็นกรด-เบส	42
12	คุณภาพทางเคมีของผลิตภัณฑ์กุ้งมาร์เนดที่ใช้กรดแล็กติกในด้านของ ความเป็นกรด-เบส	43

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตารางที่		หน้า
13	คุณภาพทางจุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์กุ้งมาร์เนดที่ใช้กรดแตกต่างกัน ในระยะเวลาการ เก็บรักษา 3 เดือน	44
14	ปริมาณจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์กุ้งมาร์เนดที่เก็บรักษาในระยะเวลา เดือน	45
15	ข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม	47

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 กระบวนการผลิตกุ้งมารินด	25
ภาพผนวกที่	
ค1 วัตถุประสงค์สำหรับกระบวนการผลิตกุ้งมารินด(1)	81
ค2 วัตถุประสงค์สำหรับกระบวนการผลิตกุ้งมารินด(2)	82
ค3 วัตถุประสงค์สำหรับกระบวนการผลิตกุ้งมารินด(3)	83
ค4 วัตถุประสงค์สำหรับกระบวนการผลิตกุ้งมารินด(4)	84
ค5 วัตถุประสงค์สำหรับกระบวนการผลิตกุ้งมารินด (5)	85
ค6 ผลิตภัณฑ์กุ้งมารินด(6)	86
ค7 ภาชนะที่ใช้บรรจุเพื่อการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์กุ้งมารินด(7)	87