

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดบนเนื้ออกไก่เมื่อจุ่มในสารละลายคลอรีนความเข้มข้นต่างๆ	24
2	จำนวนจุลินทรีย์เจริญได้ที่อุณหภูมิต่ำบนเนื้ออกไก่เมื่อจุ่มในสารละลายคลอรีนความเข้มข้นต่างๆ	25
3	จำนวนโคลิฟอร์มทั้งหมดบนเนื้ออกไก่เมื่อจุ่มในสารละลายคลอรีนความเข้มข้นต่างๆ	26
4	จำนวนฟิคอลโคลิฟอร์ม บนเนื้ออกไก่ เมื่อจุ่มในสารละลายคลอรีนความเข้มข้นต่างๆ	27
5	จำนวน <i>E. coli</i> บนเนื้ออกไก่ เมื่อจุ่มในสารละลายคลอรีนความเข้มข้นต่างๆ	27
6	ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของเนื้ออกไก่เมื่อจุ่มในสารละลายคลอรีนความเข้มข้นต่างๆ	27
7	จำนวนเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดบนเนื้ออกไก่เมื่อจุ่มในน้ำไอโซนที่ความเข้มข้นต่างๆ	31
8	จำนวนเชื้อจุลินทรีย์ที่เจริญได้ในอุณหภูมิต่ำบนเนื้ออกไก่ที่จุ่มในน้ำไอโซนความเข้มข้นต่างๆ	32
9	จำนวนเชื้อโคลิฟอร์มทั้งหมดบนเนื้ออกไก่เมื่อจุ่มในน้ำไอโซนความเข้มข้นต่างๆ	32
10	จำนวนเชื้อฟิคอลโคลิฟอร์มบนเนื้ออกไก่เมื่อจุ่มในน้ำไอโซนความเข้มข้นต่างๆ	33
11	จำนวนเชื้อ <i>E. coli</i> บนเนื้ออกไก่เมื่อจุ่มในน้ำไอโซนความเข้มข้นต่างๆ	34
12	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของเนื้ออกไก่ที่จุ่มในน้ำไอโซน	35
13	จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดบนน่องไก่ที่ล้างด้วยสารละลายต่างๆ	38
14	จำนวนจุลินทรีย์ที่เจริญได้ในอุณหภูมิต่ำบนน่องไก่ที่ล้างด้วยสารละลายต่างๆ	39
15	จำนวนโคลิฟอร์มทั้งหมดบนน่องไก่ที่ล้างด้วยสารละลายต่างๆ	40
16	จำนวนโคลิฟอร์มทั้งหมดบนน่องไก่ที่ล้างด้วยสารละลายต่างๆ	41
17	ผลของการล้างน่องไก่ด้วยสารละลายต่างๆ ต่อความนุ่มเหนียว	42

ตารางที่		หน้า
18	ผลของการล้างน่องไก่ด้วยสารละลายต่างๆ ต่อค่าการสูญเสียไอน้ำระหว่างการเก็บรักษา	43
19	ผลของการล้างน่องไก่ด้วยสารละลายต่างๆ ต่อค่าความสว่าง (Lightness, L*)	43
20	ผลของการล้างน่องไก่ด้วยสารละลายต่างๆ ต่อการประเมินทางประสาทสัมผัส	44
21	ผลของการล้างน่องไก่ด้วยสารละลายต่างๆ ต่อจำนวน <i>S. aureus</i>	45
22	ผลของการล้างน่องไก่ด้วยสารละลายต่างๆ ต่อจำนวน <i>E. coli</i>	46