การศึกษาประสิทธิภาพสารละลายโอโซนอิ่มตัว (6.3 ppm) ต่อการลดการปนเปื้อน Salmonella spp. จำนวน 20 ซีโรวาร์ และ *Listeria* sp. ที่มักปนเปื้อนบนหนังหม เปรียบเทียบกับการใช้สารละลาย โซเคียมไฮโปรคลอไรท์ (100 และ 200 ppm) พบว่าหากหนังหมมีปริมาณเชื้อเริ่มต้น 4-5 log CFU/g ถูกนำมาแช่ในสารละลายโอโซนนาน 10 วินาที แล้วทิ้งระยะเวลาสัมผัสตัวอย่าง 0 (เก็บตัวอย่าง วิเคราะห์ทันที), 15 และ 30 นาที ที่อุณหภูมิห้อง (30±2 °C) เพื่อจำลองแบบการฉีดพ่นซากสกรใน โรงงาน ทำให้เชื้อ Salmonella spp. ลคลง 0.93-1.96 log CFU/g (81.7-98.6%), 1.60-2.73 log CFU/g (97.5-99.8%) และ 1.56-2.76 log CFU/g (97.2-99.8%) ตามลำดับ โดยสารละลายโอโซนมีผลต่อการ ทำลายเชื้อแต่ละซีโรวาร์แตกต่างกันเพียงเล็กน้อย สารละลายโซเคียมไฮโปรคลอไรท์ 100 ppm ที่เวลา สัมผัส 0, 15 และ 30 นาที สามารถลดปริมาณเชื้อทั้ง 20 ซีโรวาร์อยู่ในช่วง 0.32-1.39 log CFU/g (52-95.9%), 0.44-1.60 log CFU/g (63.3-98.6%) และ 0.63-1.80 log CFU/g (76.3-98.4%) และ 200 ppm สามารถลดได้ 0.47-1.50 log CFU/g (65.7-97.2%), 0.57-1.90 log CFU/g (72.7-98.7%) และ 0.72-2.0 log CFU/g (80.7-99.0%) ตามลำคับ สารละลายโอโซนอิ่มตัวจึงมีประสิทธิภาพในการลคจำนวนเชื้อ Salmonella spp. ทั้ง 20 ซีโรวาร์ดีกว่าสารละลายโซเคียมไฮโบ่รคลอไรท์ (100 และ 200 ppm) อย่างมี นัยสำคัญ (p<0.05) เมื่อใช้การฉีดพ่นสารละลายโอโซนค้วยระบบการฉีดผ่านท่อ ventury ที่ความเร็ว 0.8 L/min ความคัน 0.5 bar เป็นเวลานาน 10-120 วินาที ที่ระยะห่าง 10-30 ซม. และทิ้งให้มีเวลา สัมผัส โอโซนนาน 5-15 นาที พบว่าเมื่อฉีคพ่นนานขึ้นและเวลาการสัมผัสนานขึ้น จะมีประสิทธิภาพ การทำลายเชื้อ Salmonella spp. และ Listeria sp. ได้เพิ่มขึ้นตามลำดับอย่างมีนัยสำคัญ (p<0.05) และ ที่สภาวะเคียวกันพบว่าโอโซนมีประสิทธิภาพลคเชื้อ Salmonella spp. และสูงกว่า Listeria sp. อย่างมี นัยสำคัญ (p<0.05) และความสัมพันธ์ระหว่างประสิทธิภาพการลดเชื้อ Salmonella spp. ที่นับจำนวน บน XLD agar และ CHROMagar Salmonella กับระยะห่าง เวลาฉีดพ่น และเวลาสัมผัสสารละลาย โอโซน พบว่ามีก่าสัมประสิทธิการตัดสินใจ (\mathbb{R}^2) เท่ากับ 0.82 (82%) และ 0.47 (47%) ตามลำดับ และ เท่ากับ 0.69 (69%) สำหรับเชื้อ Listeria sp. จึงมีความเป็นไปได้ที่จะนำสมการสหสัมพันธ์ดังกล่าว ประเมินประสิทธิภาพการลคการปนเปื้อน Salmonella spp. และ Listeria sp. ด้วยสารละลายโอโซน โดยวิธีฉีดพ่น

The efficiency of saturated ozone water (6.3 ppm) to reduce Salmonella spp. (20 serovars) and Listeria spp. artificially contaminated on pork carcasses was studied. The initial number of Salmonella spp. was 4-5 Log CFU/g in each sample. The samples were immersed into ozone water (6.3 ppm) for 10 seconds followed by sample holding with ozone water for 0 (without holding), 15 and 30 minutes at room temperature (30±2 °C). This was to imitate the carcasses washing step in a slaughterhouse. Results indicated that the holding time of 15 and 30 minutes were more effective in reducing Salmonella spp. than those without holding (0). The number of Salmonella spp. were reduced by 0.93-1.96 log CFU/g (81.7-98.6%), 1.60-2.73 log CFU/g (97.5-99.8%) and 1.56-2.76 log CFU/g (97.2-99.8%), respectively, for 0, 15 and 30 min holdings (p<0.05). Hypochlorite solutions at 100 and 200 ppm treatment were conducted under the same condition as that of ozone water. The holding times of 0, 15 and 30 minutes led to the reduction of 20 Salmonella serovars by 0.32-1.39 log CFU/g (52-95.9%), 0.44-1.60 log CFU/g (63.3-98.6%) and 0.63-1.80 log CFU/g (76.3-98.4%) for 100 ppm and 0.47-1.50 log CFU/g (65.7-97.2%), 0.57-1.90 log CFU/g (72.7-98.7%) and 0.72-2.0 log CFU/g (80.7-99.0%) for 200 ppm. Ozone water was more effective in reducing Salmonella (20 serovars) than 100 and 200 ppm sodium hypochlorite solutions (p<0.05). It was found that of all distances of carcasses washing (0.8 L/min, 0.5 bar), 120 sec is more efficient for the reductions of Salmonella spp. and Listeria sp. on pork carcasses than 60, 30 and 10 sec, respectively. The best holding time is at 15 min which was better than at 10 and 5 min (p<0.05), respectively. At the same condition, results showed that it can reduce Salmonella spp. better than Listeria sp. (p<0.05). The study of the relationships between the efficiency of Salmonella spp. and Listeria sp. reductions to the parameters (distances, spray time and holding time) by using XLD agar and CHROMagar Salmonella provided the correlation (R²) of 0.82 (82%) and 0.47 (47%), respectively, for Salmonella spp. and 0.69 (69%) for Listeria sp. Ozone treatment is effective in reducing Salmonella spp. and Listeria sp. on pork skins.