

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ คือ ศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางเคมี กายภาพและจุลชีววิทยาของปลาช่อนแดดเดียวระหว่างกระบวนการผลิตและการเก็บรักษา โดยศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการทำเค็ม การอบแห้งและการเก็บรักษาของปลาช่อนแดดเดียว ในการศึกษาเปรียบเทียบกระบวนการทำเค็ม 2 แบบ คือการทำเค็มแบบใช้เกลือแห้งและการทำเค็มแบบใช้น้ำเกลือ ซึ่งการทำเค็มแบบใช้เกลือแห้งจะใช้อัตราส่วนเกลือ : ปลา (น้ำหนักโดยน้ำหนัก) 1:12 , 1:14 และ 1:16 ตามลำดับ ส่วนน้ำเกลือที่มีความเข้มข้นร้อยละ 15, 20 และ 28 จากการศึกษพบว่า การทำเค็มแบบใช้น้ำเกลือความเข้มข้นร้อยละ 20 เป็นเวลา 60 นาที เป็นสภาวะที่เหมาะสมสำหรับกระบวนการผลิตปลาช่อนแดดเดียว สำหรับสภาวะที่เหมาะสมในการอบแห้ง พบว่าระยะเวลาการอบแห้ง 8 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส คือสภาวะที่เหมาะสม อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ คือ การบรรจุในถุง PE/Nylon สภาวะปกติและสภาวะสุญญากาศและเปรียบเทียบสภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง ( $35\pm 2$ ) และอุณหภูมิตู้เย็น ( $4\pm 2$ ) พบว่าปลาช่อนแดดเดียวที่อบแห้งที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส บรรจุในสภาวะปกติและเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิตู้เย็นสามารถเก็บรักษาได้นาน 8 วัน ส่วนการบรรจุในสภาวะสุญญากาศและเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิตู้เย็นสามารถเก็บรักษาได้นานกว่า 20 วันและไม่พบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อการบริโภคในผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 สภาวะการบรรจุ

## 222450

This research was to study chemical physical and microbiological changes of snake head (*Channa striata*) during processing and storage. Two method of salting were conducted, dry salting (salt ration to fish 1:12, 1:14 and 1:16 (w/w)) and brine salting (brine salt to fish ratio 15, 20 and 28% (w/w)). The result show that both salting methods significantly affected the NaCl contents, moisture content, PV and TBARS values. The optimal conditions for salting were soaking in brine salt 20% for 60 min. For drying condition, the optimal condition was drying at 60°C for 8 hours.

Shelf life of salted dried snake head was studied by packing in PE/Nylon bags under air and vacuum and stored at room temperature ( $35\pm 2$ ) and chill temperature ( $4\pm 2$ ). It was found that the products packed under air had shelf-life not more than 8 days at room temperature and chill temperature while products packed under vacuum had shelf-life more than 20 days at chill temperature. All products packed under different conditions were free from health hazard microorganisms.