

208661

แหนมเป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์รูปแบบหนึ่ง แหนมสามารถบริโภคทั้งแบบดิบหรือทำให้สุก อย่างไรก็ตามการบริโภคแหนมดิบอาจเป็นสาเหตุของการติดเชื้อ *Sarcocystis* ในคน การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อหาอัตราของ *Sarcocystis* ในแหนมที่จำหน่ายในเขตอำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก รวมทั้งเครื่องปรุงที่มีผลต่อการตรวจพบโปรโตซัวนี้ การบีบและย้อมสี **Giemsa** วิธีที่ใช้ในการศึกษานี้ ผลการศึกษาพบว่า ตัวอย่างทั้ง **1,000** ตัวอย่าง ไม่พบ *Sarcocystis* สำหรับเครื่องปรุงแหนม พบว่า เกลือร้อยละ **0.1, 0.2, 2, 3, 5, 15,** และ **20** ไม่พบโปรโตซัวนี้ที่ชั่วโมงที่ **22, 11, 9, 9, 9, 2** และ วินาทีที่ **30** ตามลำดับ ของการหมักในวันแรก สำหรับข้าวสุกและกระเทียมยังตรวจพบโปรโตซัวนี้วันแรกของการหมักแต่ไม่พบในวันที่สองของการหมักวันที่สองของการหมัก

208661

Nahm is one of meat preservative product. Nahm can be consumed either raw or cooked forms. However raw Nahm consumption may be cause of human sarcocystosis . In this study we have investigated the prevalence of *Sarcocystis* in Nahm that saled in amphur Meung, Phitsanulok province as well as the ingredients of Nahm were investigated for effect of protozoa discovery. The results from Squeeze method and Giemsa stain found that no *Sarcocystis* spp. were found in total 1,000 analysed samples. In addition, for the Nahm ingredient, we found that at the salt concentration of 0.1, 0.2, 2, 3, 5, 15 and 20%(w/w) this protozoa was not found on 22, 11, 9, 9, 9, 2 hours and 30 seconds respectively on the first day of fermentation however boiled rice and garlic still found protozoa on first day of fermentation but no protozoa was detected on second day of fermentation.