

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
ภาพผลิตภัณฑ์ปลาสาม



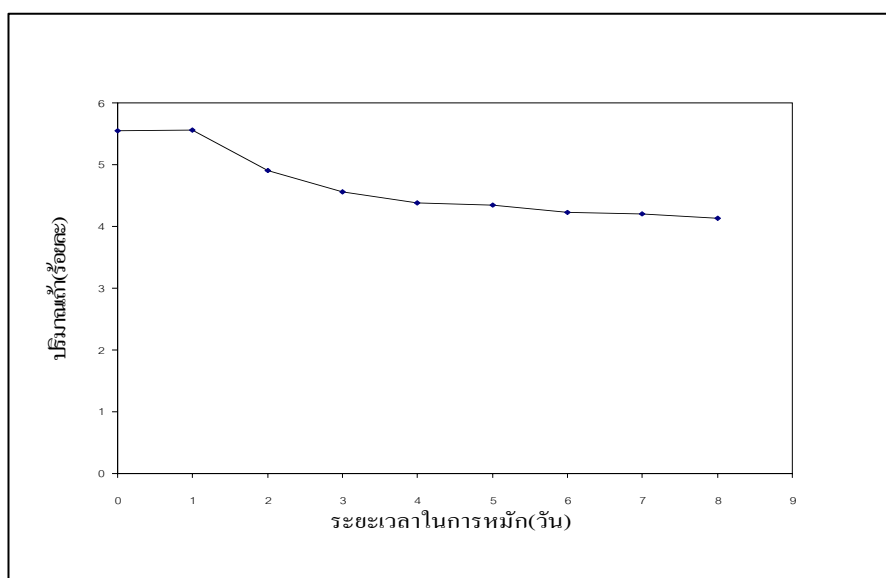
ภาพผนวกที่ ก1 ปลาส้มจากปลานวลจันทร์ทะเลก่อนทอดที่หมักเกลือปริมาณร้อยละ 6 ของ น้ำหนักปลา แต่แบบฝึเกลือ บรรจุในกล่องพลาสติก PP หุ้มด้วยขี้ผึ้งฟิล์ม อีกชั้นหนึ่ง นาน 8 วัน หมักที่อุณหภูมิห้อง



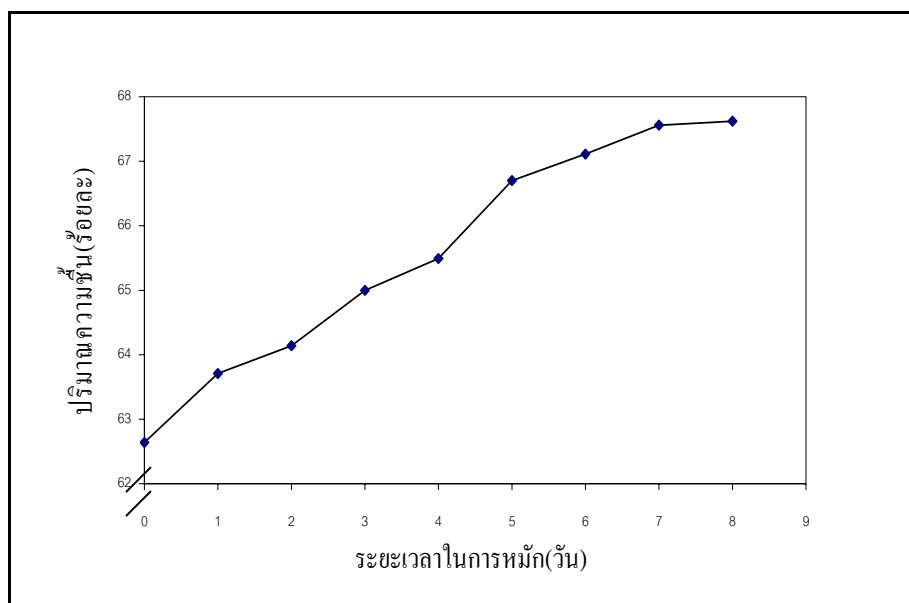
ภาพผนวกที่ ก2 ปลาส้มจากปลานวลจันทร์ทะเลหลังทอดที่หมักเกลือปริมาณร้อยละ 6 ของ น้ำหนักปลาทั้งหมด แต่แบบฝึเกลือ บรรจุในกล่องพลาสติก PP หุ้มด้วยขี้ผึ้งฟิล์ม อีกชั้นหนึ่ง นาน 8 วัน หมักที่อุณหภูมิห้อง



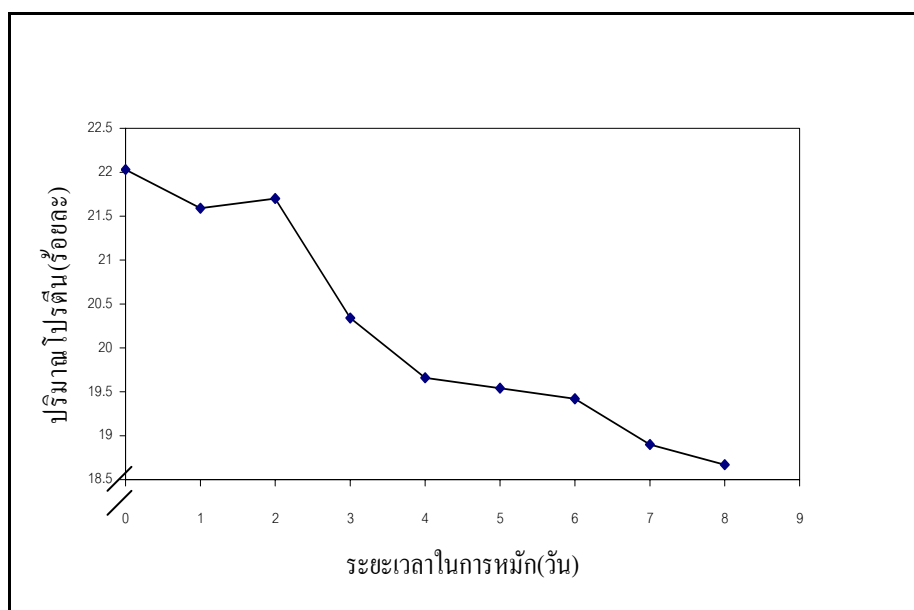
ภาพผนวกที่ ก3 ปลาสิ้มจากปลานวลจันทร์ทะเลที่หมักเกลือปริมาณร้อยละ 6 ของน้ำหนักปลา แต่แบบฝึเสื้อ บรรจุในกล่องพลาสติก PP หุ้มด้วยขี้ผึ้งฟิล์มอีกชั้นหนึ่ง นาน 8 วัน หมักที่อุณหภูมิห้อง



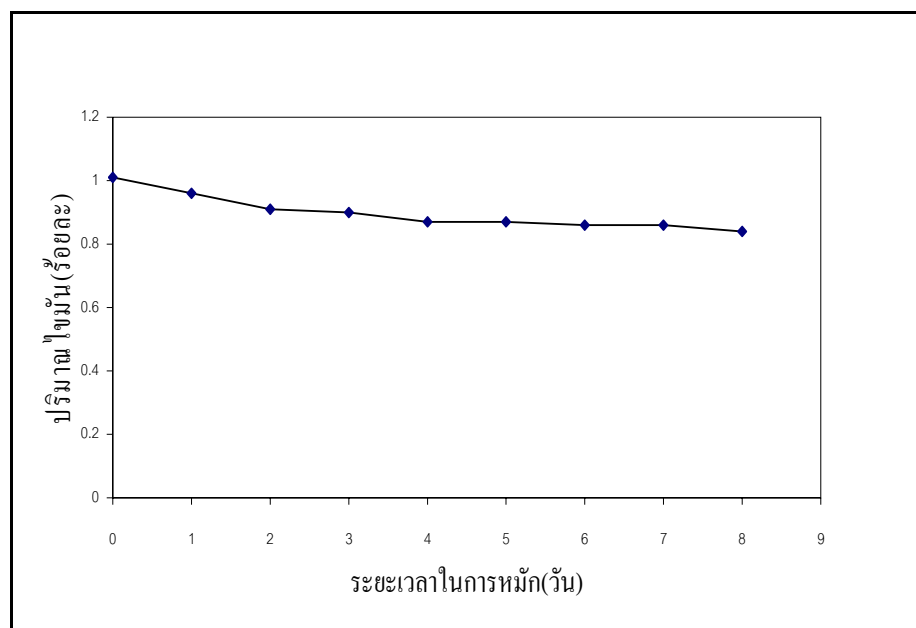
ภาพผนวกที่ ก4 ปริมาณเกลือ (ร้อยละ) ของปลาสิ้มจากปลานวลจันทร์ทะเลในระหว่างการหมัก



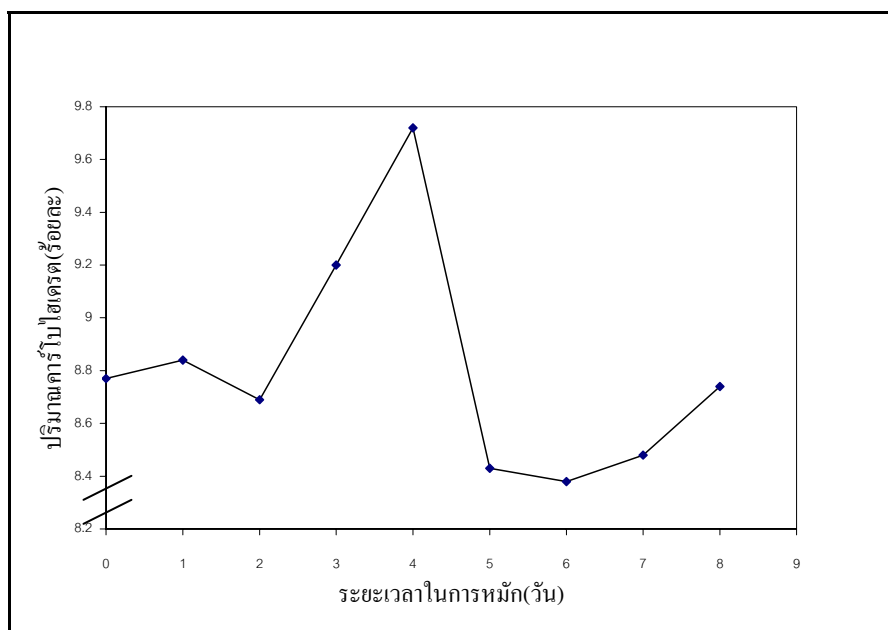
ภาพผนวกที่ ก5 ปริมาณความชื้น (ร้อยละ) ของปลาส้มจากปลานวลจันทร์ทะเลในระหว่างการหมัก



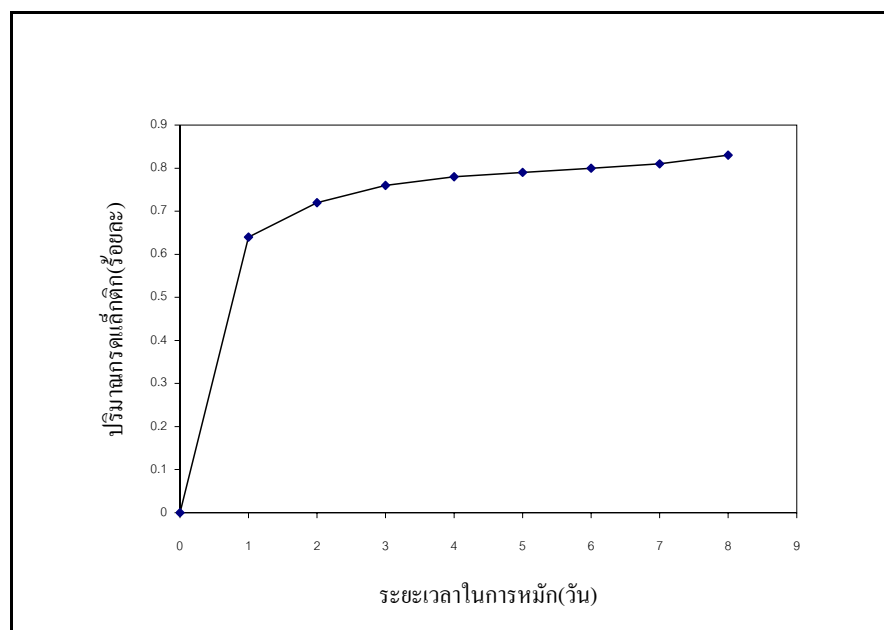
ภาพผนวกที่ ก6 ปริมาณโปรตีน (ร้อยละ) ของปลาส้มจากปลานวลจันทร์ทะเลในระหว่างการหมัก



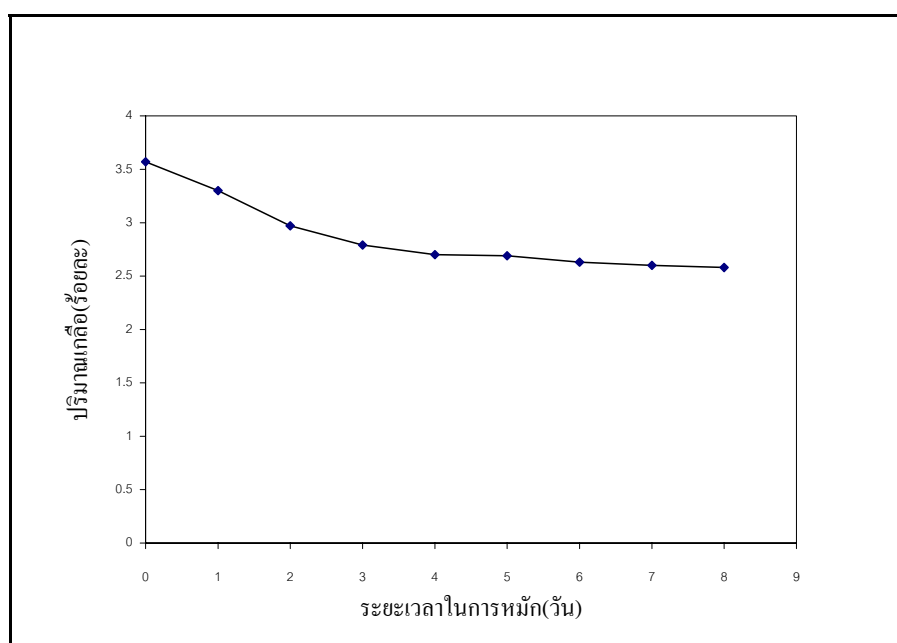
ภาพผนวกที่ ก7 ปริมาณไขมัน (ร้อยละ) ของปลาส้มจากปลานวลจันทร์ทะเลในระหว่างการหมัก



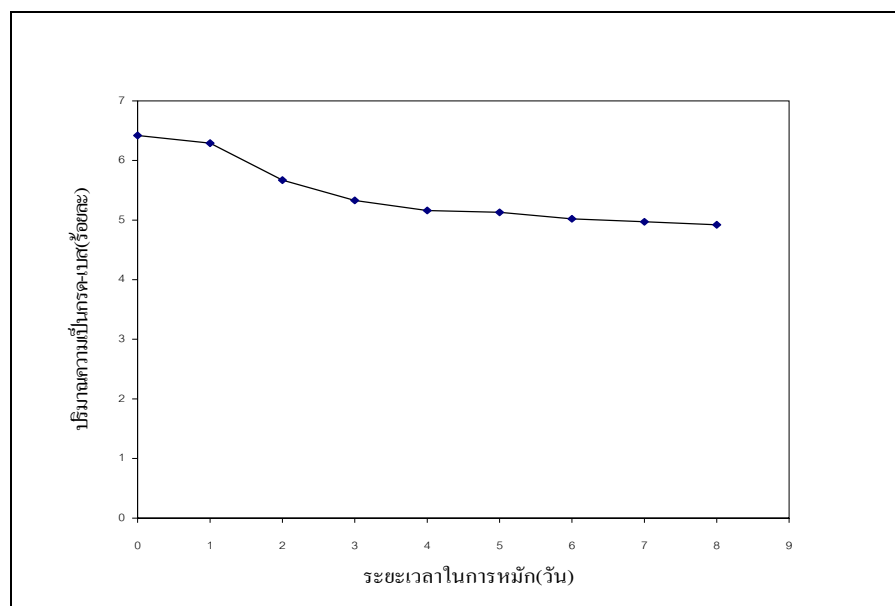
ภาพผนวกที่ ก8 ปริมาณคาร์โบไฮเดรต (ร้อยละ) ของปลาส้มจากปลานวลจันทร์ทะเลในระหว่างการหมัก



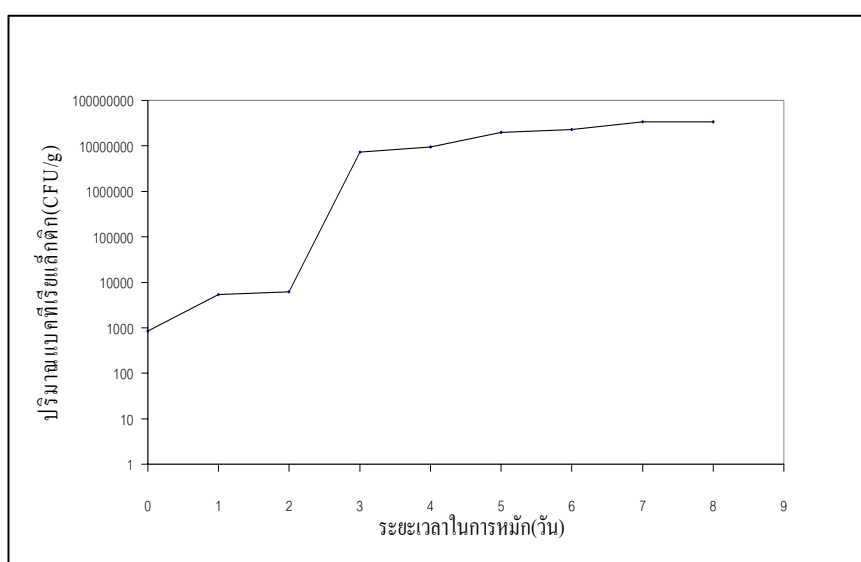
ภาพผนวกที่ ก9 ปริมาณกรดแล็กติก (ร้อยละ) ของปลาซึ่มจากปลานวลจันทร์ทะเลในระหว่างการหมัก



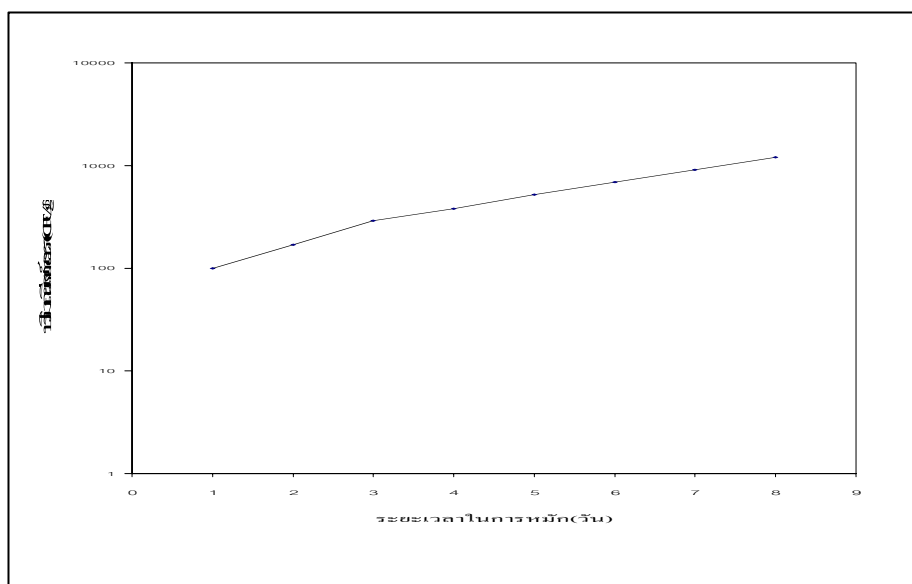
ภาพผนวกที่ ก10 ปริมาณเกลือ (ร้อยละ) ของปลาซึ่มจากปลานวลจันทร์ทะเลในระหว่างการหมัก



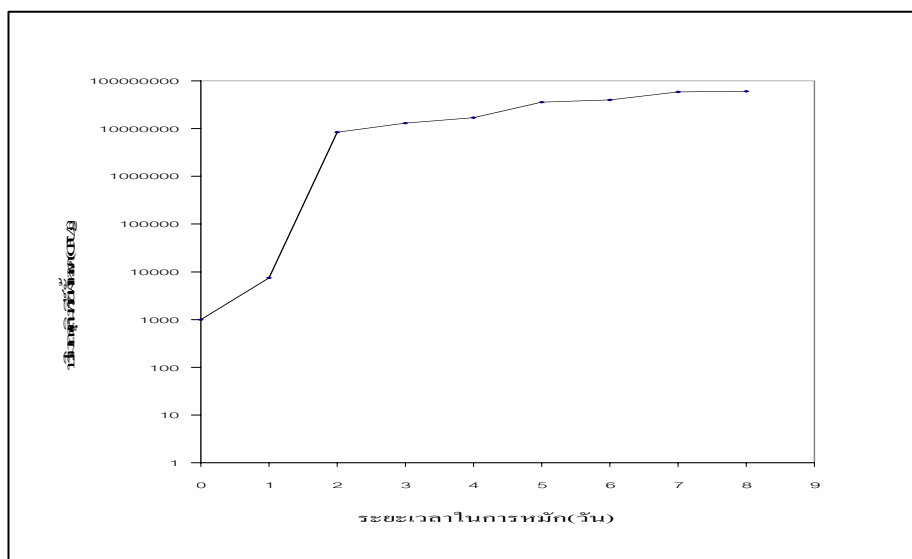
ภาพผนวกที่ ก11 ความเป็นกรด-เบส ของปลาสดจากปลานวลจันทร์ทะเลในระหว่างการหมัก



ภาพผนวกที่ ก12 ปริมาณแบคทีเรียเล็กดึก (CFU/g) ในปลาสดจากปลานวลจันทร์ทะเลในระหว่างการหมัก



ภาพผนวกที่ ก13 ปริมาณยีสต์และรา (CFU/g) ในปลาสดจากปลานวลจันทร์ทะเลในระหว่างการหมัก



ภาพผนวกที่ ก14 ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (CFU/g) ในปลาสดจากปลานวลจันทร์ทะเลในระหว่างการหมัก

ภาคผนวก ข

แบบสำรวจและแบบสอบถามทางประสาธน์สัมผัส