

ผลการวิจัย

ตารางที่ 1 ผลของความเข้มข้นของ residual chlorine ต่อปริมาณแบคทีเรียและคะแนนทางประสาทสัมผัสของเนื้อปลานิล

ความเข้มข้นของ residual chlorine (ppm.)	Psychrotrophic bacteria (log cfu/g)	Mesophilic bacteria (log cfu/g)	คะแนนทางประสาทสัมผัสของกลิ่น
0 (positive control)	4.23 ± 0.54a	5.20 ± 0.66a	8.69 ± 1.12a
0 (negative control)	4.11 ± 0.23a	5.31 ± 0.28a	8.33 ± 1.08a
100	3.06 ± 0.07b	4.28 ± 0.14b	7.93 ± 0.87a มีกลิ่นคลอรีนจางๆ
200	2.85 ± 0.32b	3.44 ± 0.32c	7.22 ± 0.75b มีกลิ่นคลอรีนค่อนข้างแรง
300	2.26 ± 0.46c	3.02 ± 0.61d	6.41 ± 1.41b มีกลิ่นคลอรีนค่อนข้างแรง
ค่า LSD	0.39	0.36	1.05

ตารางที่ 2 ผลของความเข้มข้นของ residual chlorine ต่อปริมาณแบคทีเรียและคะแนนทางประสาทสัมผัสของเนื้อปลาอุก

ความเข้มข้นของ residual chlorine (ppm.)	Psychrotrophic bacteria (log cfu/g)	Mesophilic bacteria (log cfu/g)	คะแนนทางประสาทสัมผัสของกลิ่น
0 (positive control)	3.11 ± 0.25ab	4.68 ± 0.28a	8.87 ± 0.96a
0 (negative control)	3.23 ± 0.43a	4.33 ± 0.36a	8.55 ± 1.02a
100	2.86 ± 0.81b	3.76 ± 0.53b	7.75 ± 1.11b มีกลิ่นคลอรีนจางๆ
200	2.43 ± 0.33c	3.27 ± 0.47c	7.13 ± 1.23bc มีกลิ่นคลอรีนปานกลาง
300	2.06 ± 0.21d	3.09 ± 0.11c	6.53 ± 1.05c มีกลิ่นคลอรีนค่อนข้างแรง
ค่า LSD	0.35	0.40	0.84

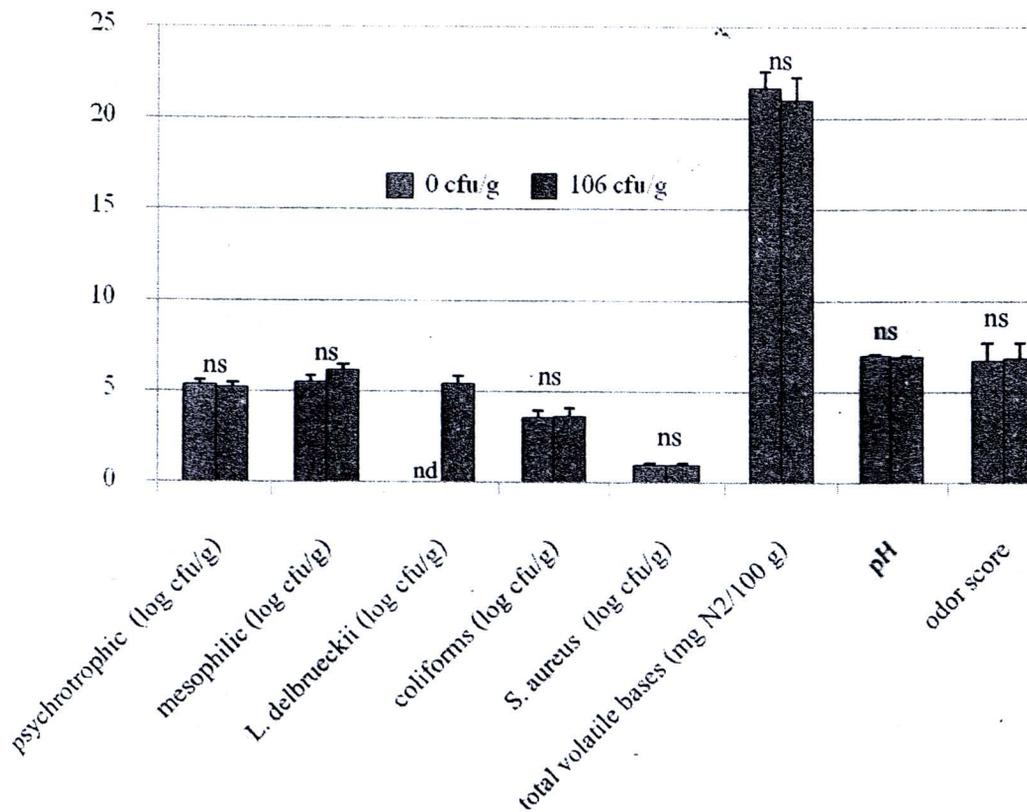
ตารางที่ 3 ผลของระยะเวลาในการจุ่มน้ำคลอรีนต่อปริมาณแบคทีเรียและคะแนนทางประสาทสัมผัสของกถิน
ในเนื้อปลานิล

ระยะเวลาในการจุ่ม (นาที)	Psychrotrophic bacteria (log cfu/g)	Mesophilic bacteria (log cfu/g)	คะแนนทางประสาทสัมผัสของกถิน
0	4.11 ± 0.45a	5.37 ± 0.37 a	8.57 ± 0.96a
1	3.83 ± 0.36ab	5.03 ± 0.33ab	7.68 ± 0.44ab
2	3.68 ± 0.53b	4.75 ± 0.84bc	7.76 ± 1.12ab
3	3.21 ± 0.21c	4.37 ± 0.14c	7.33 ± 1.04b
ค่า LSD	0.41	0.54	1.03

ตารางที่ 4 ผลของระยะเวลาในการจุ่มน้ำคลอรีนต่อปริมาณแบคทีเรียและคะแนนทางประสาทสัมผัสของกถิน
ในเนื้อปลาคูก

ระยะเวลาในการจุ่ม (นาที)	Psychrotrophic bacteria (log cfu/g)	Mesophilic bacteria (log cfu/g)	คะแนนทางประสาทสัมผัสของกถิน
0	3.28 ± 0.36 a	4.33 ± 0.33a	8.47 ± 0.87a
1	2.92 ± 0.12ab	3.87 ± 0.06ab	8.03 ± 0.45ab
2	2.69 ± 0.41b	3.41 ± 0.27bc	7.64 ± 0.36bc
3	2.20 ± 0.24 c	3.12 ± 0.11c	7.11 ± 0.22c
ค่า LSD	0.37	0.50	0.81

ภาพที่ 1 ผลการเติมเชื้อ *L. delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ต่อพารามิเตอร์ที่สัมพันธ์กับคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อปลานิล



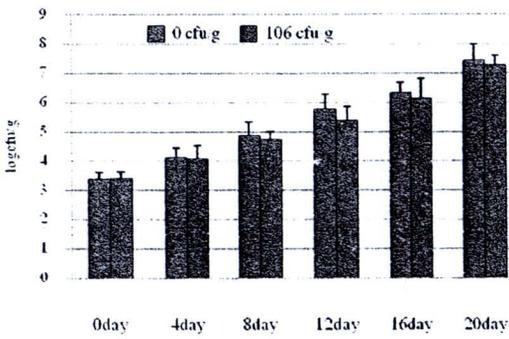
*nd=not detectable

*ns= not significant (P>0.05)

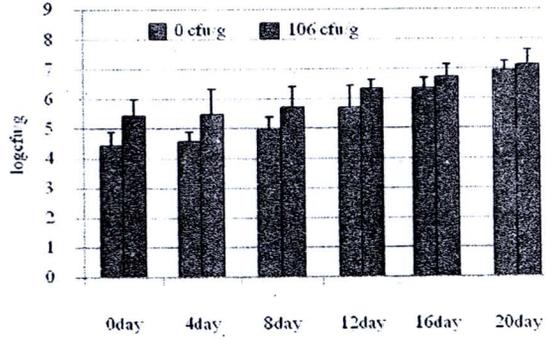
*การทดลองไม่พบ *Salmonella* spp. และ *V. cholerae* ในทุกตัวอย่างที่ทำการศึกษา

สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
 ห้องสมุดงานวิจัย
 วันที่..... 11 ต.ค. 2555.....
 เลขทะเบียน..... 248914.....
 เลขเรียกหนังสือ.....

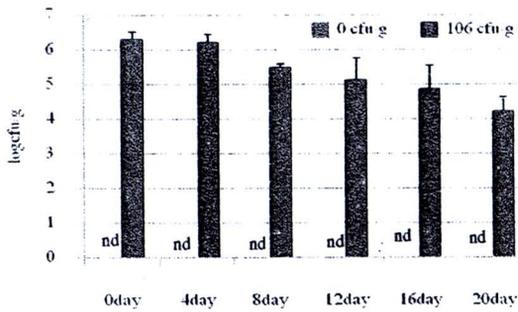
ภาพที่ 2 ผลของการเติมเชื้อ *L. delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ต่อพารามิเตอร์ที่สัมพันธ์กับคุณภาพและความปลอดภัยของเนือปลานิลที่ระยะเวลาเก็บต่างๆ



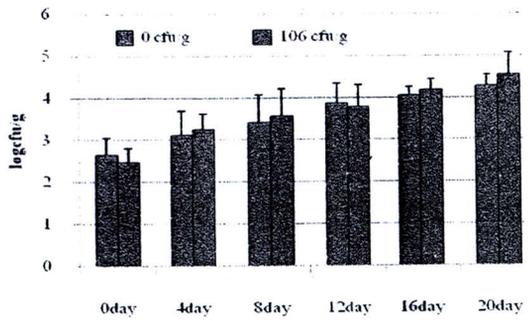
a- psychrotrophic bacteria



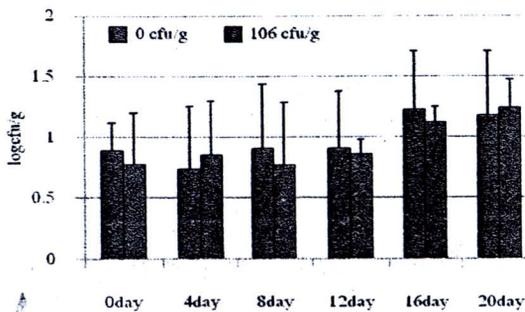
b- mesophilic bacteria



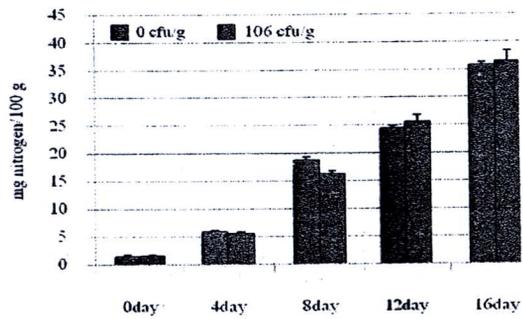
c- *L. delbrueckii* subsp. *bulgaricus*



d- coliforms

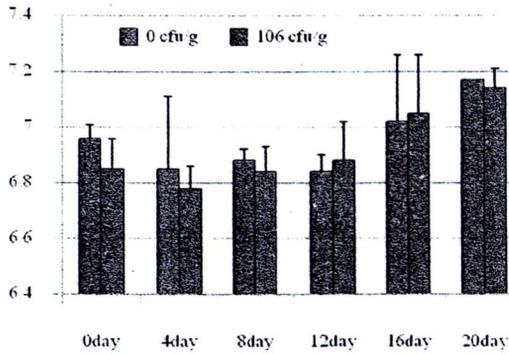


e- *S. aureus*

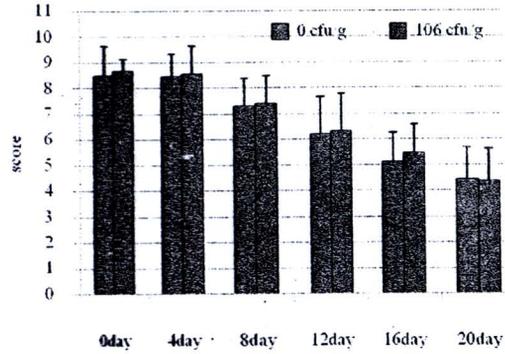


f- total volatile bases

ภาพที่ 2 ผลของการเติมเชื้อ *L. delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ต่อพารามิเตอร์ที่สัมพันธ์กับคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อปลาที่ระยะเวลาเก็บต่างๆ (ต่อ)



g-ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH)

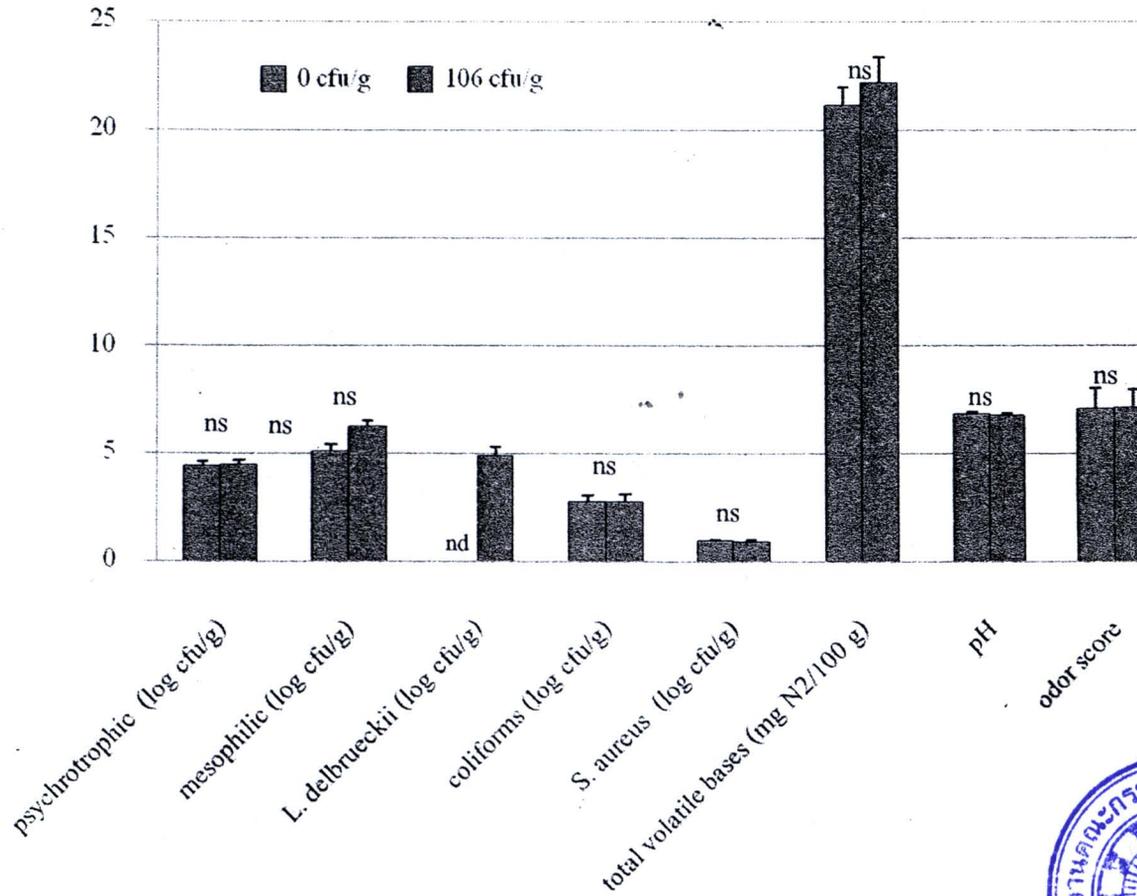


h-คะแนนทางประสาทสัมผัสของเนื้อปลาดิบ

*nd=not detectable

*การทดลองไม่พบ *Salmonella* spp. และ *V. cholerae* ในทุกตัวอย่างที่ทำการศึกษา

ภาพที่ 3 ผลของผลการเติมเชื้อ *L. delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ต่อพารามิเตอร์ที่สัมพันธ์กับคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อปลาตุก



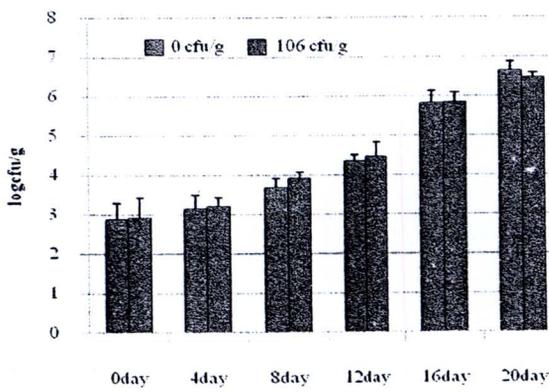
*nd=not detectable

*ns= not significant ($P > 0.05$)

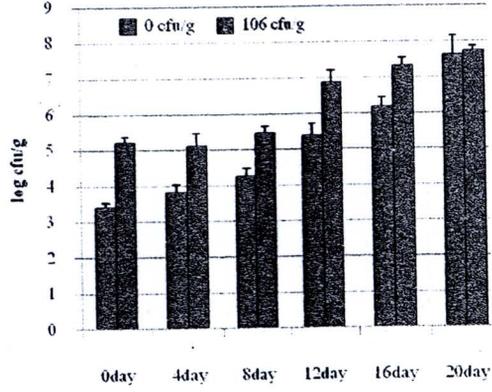
*การทดลองไม่พบ *Salmonella* spp. และ *V. cholerae* ในทุกตัวอย่างที่ทำการศึกษา



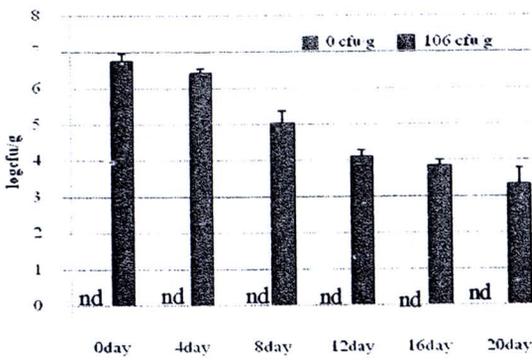
ภาพที่ 4 ผลของการเติมเชื้อ *L. delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ต่อพารามิเตอร์ที่สัมพันธ์กับคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อปลาอุกที่ระยะเวลาเก็บต่างๆ



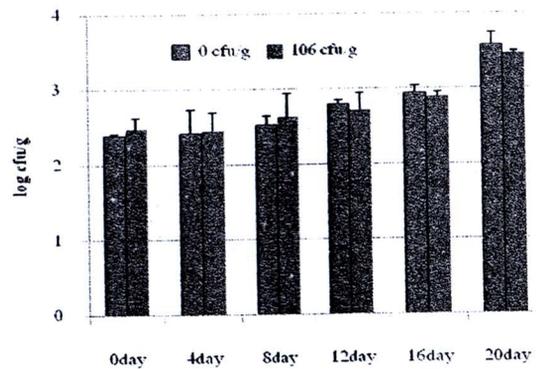
a-psychrotrophic bacteria



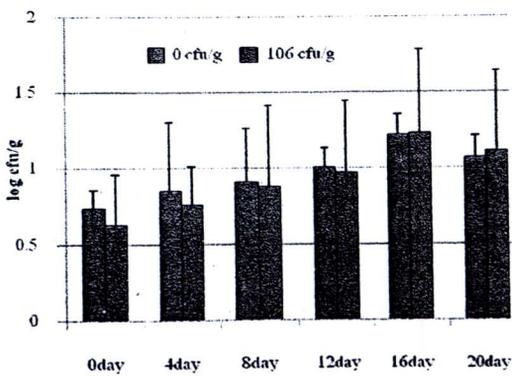
b-mesophilic bacteria



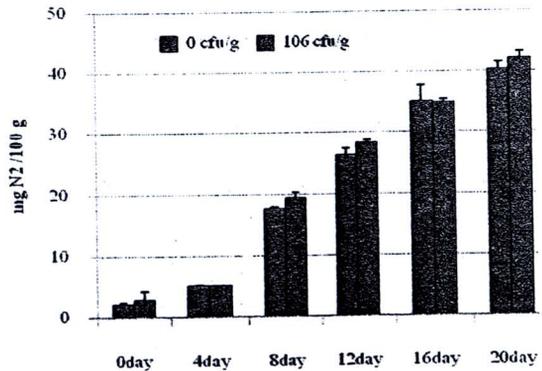
c-*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*



d-coliforms

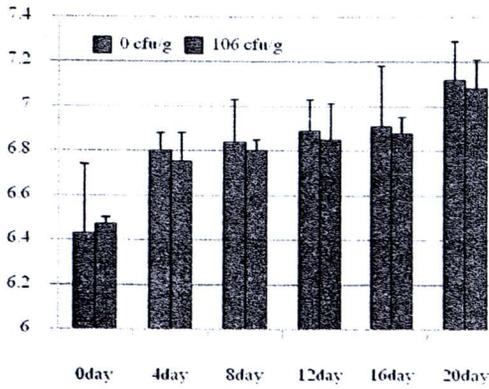


e-*Staphylococcus aureus*

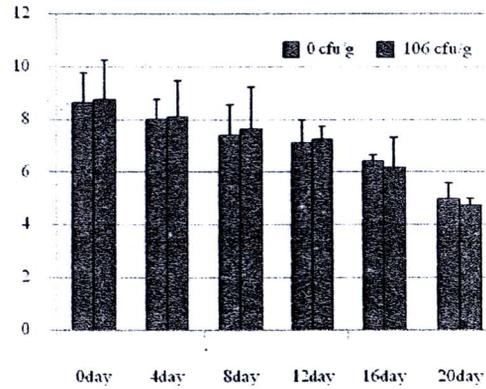


f-total volatile bases

ภาพที่ 4 ผลของการเติมเชื้อ *L. delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ต่อพารามิเตอร์ที่สัมพันธ์กับคุณภาพและความปลอดภัยของเนือปลาอุกที่ระยะเวลาเก็บต่างๆ (ต่อ)



g-ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH)



h-คะแนนทางประสาทสัมผัสของเนือปลาดิบ

*nd=not detectable

*การทดลองไม่พบ *Salmonella* spp. และ *V. cholerae* ในทุกตัวอย่างที่ทำการศึกษา