

biopreservative ที่ดีในเนื้อกุ้ง *Penaeus* spp. แซ่เย็น ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส คือ *Bifidobacterium breve* (Al-Dagal and Bazaraa, 1999) ส่วนการใช้เชื้อ *Lactobacillus plantarum* เป็น bioprotective พบว่าได้ผลดีในการป้องกันการเจริญของเชื้อ *Listeria monocytogenes* ในปลา salmon รมควันแซ่เย็น (Vescovo et al., 2006) ส่วนการศึกษาในเนื้อไก่พบว่าการเติม *Lactobacillus fermentum* สามารถลดการเจริญของ *L. monocytogenes* และ *Salmonella enteritidis* ได้ (Maragkoudakis et al., 2009)

สำหรับผลของระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อเวลาพารามิเตอร์ที่สัมพันธ์กับคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อปลานิลและเนื้อปลาคูค พบว่า ไม่ว่าจะเนื้อปลานั้นจะเติม *L. delbrueckii* subsp. *bulgaricus* หรือไม่ ปริมาณ psychrotrophic bacteria, mesophilic bacteria, coliforms, *S. aureus*, total volatile bases และค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) จะเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาการเก็บรักษา (ภาพที่ 3 และ 4- a, b, d, e, f, และ g) แสดงว่าเนื้อปลาเกิดการเสื่อมคุณภาพมากขึ้นและความปลอดภัยของเนื้อปลาก็ลดลงตามระยะเวลาการเก็บรักษา ส่วนคะแนนทางประสาทสัมผัสของกลิ่นในเนื้อปลาดิบทั้งสองชนิดลดลงตามระยะเวลาการเก็บรักษา (ภาพที่ 3 และ 4-h) แสดงว่าเนื้อปลามีคุณภาพลดลงตามระยะเวลาในการเก็บรักษา

#### สรุปและเสนอแนะ

การลดปริมาณเริ่มต้นของแบคทีเรียในเนื้อปลานิลและเนื้อปลาคูคทำได้โดยการจุ่มเนื้อปลาในน้ำคลอรีนที่มี residual chlorine ความเข้มข้น 200 ppm. เป็นเวลา 3 นาที การเติม *L. delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ปริมาณ 6 log cfu/g ไม่ได้ชะลอการเสื่อมเสียของเนื้อปลาและไม่ได้ทำให้เนื้อปลามีความปลอดภัยเพิ่มขึ้น ควรมีการศึกษาการใช้ lactic acid bacteria ชนิดอื่นที่ความเย็นได้ เพื่อใช้เป็น biopreservative หรือ bioprotective โดยแบคทีเรียดังกล่าวอาจแยกได้จากผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำหรืออาหารอื่น เช่น นมหรือผลิตภัณฑ์นม ที่เก็บในที่เย็น