

หัวข้อวิทยานิพนธ์	การศึกษาการใช้ในชีวิเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา้นม
นักศึกษา	พาสเจอโร่ส์
อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์	นายสมยศ ตันติวงศ์วานิช
ระดับการศึกษา	ผศ.ดร.ประภาพร ขอไฟล์
	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ว.ท.	2541

บทคัดย่อ

การศึกษาการใช้ในชีวิเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา้นมดิบและน้ำนมพาสเจอโร่ส์โดยเติมในชีวิที่ระดับความเข้มข้น 50, 100, 150, 200 และ 250 IU/ml ลงในน้ำนมดิบ แม่น้ำนมดิบที่เติมในชีวิ เป็น 2 ส่วน ส่วนแรกเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 10°C ส่วนที่สองนำมาร่อนในระดับพาสเจอโร่ส์ที่อุณหภูมิ 60, 63 และ 65°C เป็นเวลา 30 นาที และเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 10°C นำน้ำนมดิบและน้ำนมพาสเจอโร่ส์ดังกล่าวมาตรวจสอบคุณภาพทางปะสาวทสัมผัส ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ และถุงณะป่ากฏ ทางเคมี ได้แก่ ค่า pH ความเป็นกรด การทดสอบด้วยแอลกอฮอล์ 68% และการตอกตะกอนหลังการต้ม และตรวจสอบทางจุลชีววิทยา ได้แก่ จำนวนจุลทรรศ์ทั้งหมด (Total plate count) และติกแอซิดแบคทีเรีย (Lactic acid bacteria) *Staphylococcus aureus* และ *Bacillus cereus* ทุก 3 วัน ของการเก็บรักษา จนกว่าจะเกิดการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางปะสาวทสัมผัสของน้ำนม

ผลการศึกษาการใช้ในชีวินในน้ำนมดิบ พบว่า ความเข้มข้นของในชีวิ 200 IU/ml สามารถยืดอายุการเก็บน้ำนมดิบได้นาน 3 วัน และที่ความเข้มข้น 100, 150, 200 และ 150 IU/ml สามารถยับยั้งการเจริญของจุลทรรศ์ทั้งหมด, และติกแอซิดแบคทีเรีย *Staphy. aureus* และ *B. cereus* ในน้ำนมดิบได้ ตามลำดับ

สำหรับน้ำนมพาสเจอโร่ส์ที่อุณหภูมิ 60, 63 และ 65°C เป็นเวลา 30 นาที พบว่า ความเข้มข้นของในชีวิที่เหมาะสมเท่ากับ 200, 100 และ 200 IU/ml ตามลำดับ สามารถยืดอายุการเก็บรักษา้นมได้นานที่สุดเท่ากัน คือ 12 วัน เมื่อเมริยบเที่ยบกับน้ำนมควบคุม ซึ่งเก็บไว้ได้เพียง 3,

6 และ 6 วัน ตามลำดับ ความเข้มข้นของในเชินต่าสุดในน้ำมพาสเจอโรสทั้ง 3 อุณหภูมิ ให้ผลการยับยั้งและทำลายการเจริญของจุลทรรศ์ทั้งหมด เท่ากับ 150, 100 และ 100 IU/ml ตามลำดับ , แอลคติกแอซิดแบคทีเรีย เท่ากับ 150, 100 และ 100 IU/ml, *Staphy. aureus* เท่ากับ 150, 150 และ 100 IU/ml และ *B. cereus* เท่ากับ 150, 150 และ 100 IU/ml ตามลำดับ

การตรวจหาปฏิมาณในเชินที่เหลืออยู่ พบว่า ปฏิมาณในเชินในน้ำมพาสก่อนและหลังการพาสเจอโรสที่อุณหภูมิ 60 และ 63 °ฯ พบว่า ในเชินมีความคงตัวภายใต้สภาวะดังกล่าว ตลอดระยะเวลาของการเก็บรักษา แต่จะลดลงที่ระยะเวลาของการเก็บรักษา 18 และ 21 วัน ในน้ำมพาสเจอโรสที่อุณหภูมิ 65 °ฯ เป็นเวลา 30 นาที

ผลการยับยั้งสปอร์ของ *B. cereus* ในน้ำมพาสเจอโรสทั้ง 3 ระดับ พบว่า ความเข้มข้นของในเชินต่าสุดที่สามารถยับยั้งเชื้อดังกล่าวอยู่ระหว่าง 150 - 250 IU/ml ซึ่งการพาสเจอโรสน้ำมที่อุณหภูมิ 63 °ฯ เป็นเวลา 30 นาที ร่วมกับการใช้ในเชินความเข้มข้น 250 IU/ml ให้ผลในการยับยั้งการเจริญของเชื้อนี้ได้ดี