

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	1
วัตถุประสงค์	1
การศึกษาจากเอกสาร	1
วิธีการทดลอง	3
ผลการทดลองและวิจารณ์ผลการทดลอง	6
สรุป	18
เอกสารอ้างอิง	19



สารบัญภาพ

		หน้า
ภาพที่ 1	ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อปริมาณ psychrotrophic bacteria (PB)	6
ภาพที่ 2	ผลของระยะเวลาในการเก็บต่อปริมาณ psychrotrophic bacteria (PB)	7
ภาพที่ 3	ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อปริมาณ mesophilic bacteria (PB)	8
ภาพที่ 4	ผลของระยะเวลาในการเก็บต่อปริมาณ mesophilic bacteria (PB)	8
ภาพที่ 5	ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อปริมาณ anaerobic bacteria (PB)	9
ภาพที่ 6	ผลของระยะเวลาในการเก็บต่อปริมาณ cooking loss (CL)	10
ภาพที่ 7	ผลของระยะเวลาในการเก็บต่อค่า pH	11
ภาพที่ 8	ผลของระยะเวลาในการเก็บต่อค่า 'L'	12
ภาพที่ 9	ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อปริมาณ total volatile bases (TVBs)	13
ภาพที่ 10	ผลของระยะเวลาในการเก็บต่อปริมาณ total volatile bases (TVBs)	13
ภาพที่ 11	ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อปริมาณ trimethylamine (TMA)	14
ภาพที่ 12	ผลของระยะเวลาในการเก็บต่อปริมาณ trimethylamine (TMA)	15
ภาพที่ 13	ผลของระยะเวลาในการเก็บต่อลักษณะปรากฏของปลาดิบ	16
ภาพที่ 14	ผลของระยะเวลาในการเก็บต่อกลิ่นของปลาดิบ	16
ภาพที่ 15	ผลของระยะเวลาในการเก็บต่อการยอมรับโดยรวมของปลาดิบ	17
ภาพที่ 16	ผลของระยะเวลาในการเก็บต่อกลิ่นของปลาสุก	18
ภาพที่ 17	ผลของระยะเวลาในการเก็บต่อการยอมรับโดยรวมของปลาสุก	18