

อุปกรณ์และวิธีการ

วัตถุดิบ

๑. ปลาช่อน
๒. เชื้อรา *Monascus purpureus* TISTR ๓๐๘๐

เครื่องมือ

๑. เครื่องวัด a_w ที่ควบคุมอุณหภูมิได้ประมาณ 25°C
๒. ตู้อบลมร้อน (Hot air oven)
๓. ตู้อบแห้งแบบถาด (Tray dryer)
๔. เครื่องปั่นเหวี่ยงอุณหภูมิต่ำ (Refrigerated centrifuge)
๕. เครื่องวัดสี Hunter lab (DP ๙๐๐๐)
๖. เครื่องมือวิเคราะห์โปรตีนด้วยวิธี Kjeldahl method
๗. เครื่องมือวิเคราะห์ไขมันด้วยวิธี Soxhlet
๘. อุปกรณ์ในการวิเคราะห์ความชื้น ได้แก่ ถ้วยวิเคราะห์ความชื้น (Moisture can) และ โถดูดความชื้น (Desiccator)
๙. อุปกรณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์
๑๐. เครื่องแก้วที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ
๑๑. ชุดคอมพิวเตอร์ พร้อมเครื่องพิมพ์ และโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำหรับประมวลผล