

บทที่ 5

สรุป

1. เนื้อปลานิลแดงที่แช่ในสารสกัดชาเขียวร้อยละ 5 สามารถชะลอการเสื่อมเสียได้นานถึง 12 วัน เปรียบเทียบกับการเก็บปลานิลแดงที่แช่ในสารสกัดชาดำร้อยละ 5 สามารถเก็บรักษาได้เพียง 9 วัน
2. เนื้อปลานิลแดงที่เก็บรักษาภายใต้การบรรจุคัดแปลงบรรยากาศ ($60\%CO_2$) สามารถชะลอการเสื่อมเสียคุณภาพด้านจุลินทรีย์ เคมี และ ประสาทสัมผัสได้มากกว่าเนื้อปลานิลแดงที่เก็บภายใต้การบรรจุแบบสุญญากาศ
3. ปลานิลแดงที่แช่สารสกัดชาเขียวร้อยละ 5 ร่วมกับการเก็บแบบคัดแปลงบรรยากาศ ($60\%CO_2$) สามารถรักษาคุณภาพได้นานถึง 21 วัน เปรียบเทียบกับการเก็บปลานิลแดงในสภาพบรรยากาศปกติสามารถเก็บรักษาได้เพียง 6 วัน