



การยืดอายุการเก็บรักษาของปลานิลแล่ (*Oreochromis niloticus*) ด้วยการใช้สารสกัดจากชา  
ภายใต้การเก็บดัดแปลงบรรยากาศ

**Shelf-life extension of Tilapia (*Oreochromis niloticus*) fillets using tea extracts treatment  
under modified atmosphere packaging**

โดย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พายัพ มาณินิยม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จารุวรรณ มณีศรี

อ. อมมี เบญจมะ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัย ภายใต้โครงการจัดตั้งศูนย์วิทยาศาสตร์อาหารฮาลาล

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2554



การยืดอายุการเก็บรักษาของปลานิลแล่ (*Oreochromis niloticus*) ด้วยการใช้สารสกัดจากชา  
ภายใต้การเก็บดัดแปลงบรรยากาศ

**Shelf-life extension of Tilapia (*Oreochromis niloticus*) fillets using tea extracts treatment  
under modified atmosphere packaging**

โดย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พายัพ มาศนิยม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จารุวรรณ มณีศรี

อ. อมมี เบญจมะ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัย ภายใต้โครงการจัดตั้งศูนย์วิทยาศาสตร์อาหารฮาลาล

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2554

การยืดอายุการเก็บรักษาของปลานิลแล่ (*Oreochromis niloticus*) ด้วยการใช้สารสกัดจากชา  
ภายใต้การเก็บตัดแปลงบรรยากาศ

Shelf-life extension of Tilapia (*Oreochromis niloticus*) fillets using tea extracts treatment  
under modified atmosphere packaging

โดย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พายัพ มาณานิยม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จารุวรรณ มณีศรี

อ. อมมี เบญจมะ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี