

วิธีดำเนินการ

1. ศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของโปแตสเซียมคลอไรด์และแคลเซียมคลอไรด์เพื่อทดแทนแคลเซียมคลอไรด์ในกระบวนการทำเค็มของปลาสาม

ปลาสด



ขอดเกล็ด ควักไส้ บั้งตามข้างลำตัวทั้ง 2 ด้าน



หั่นเป็นชิ้นน้ำหนักประมาณ 100-120 กรัม



ล้างน้ำให้สะอาด



ผสมกับส่วนผสม โดยศึกษาอัตราส่วนของเกลือชนิดต่าง ๆ

อัตราส่วนที่ศึกษา (100 : 0, 75 : 25, 50 : 50, 25 : 75 และ 0 : 100)



คลุกเคล้าให้เข้ากัน



หมักทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 7 วัน



นำมาล้างด้วยน้ำสะอาด



นำข้าวเหนียวนึ่ง 20% และกระเทียม 30% ไปคลุกเคล้ากับปลา



ผลิตภัณฑ์ปลาต้ม

นำไปวิเคราะห์

- Peroxide value (Buege and Augt, 1978)
- TBARS (Buege and Augt, 1978)
- Microbiological analyses (APHA, 2000)
- pH (pH meter)
- วัดค่าสี L* a* b* ด้วยเครื่องวัดสี Hunter LAB (DP 9000)
- weight loss (Nakao et al., 1991)
- expressible water contents (Nakao et al., 1991)
- Texture profile analysis

- คุณภาพทางประสาทสัมผัส ระบบการให้คะแนนเป็นแบบ 9- point hedonic scale ใช้ผู้ทดสอบทั่วไปไม่ต่ำกว่า 30 คน นำข้อมูลมาวิเคราะห์ความแปรปรวนเปรียบเทียบความแตกต่างเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธีผลต่างน้อยที่สุดตามวิธี Duncan's New Multiple Range Test

2. วิเคราะห์ข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลการทดสอบการยอมรับ โดยการนำข้อมูลที่ได้มาประเมินผลความแตกต่างด้วยวิธีวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) และทดสอบความแตกต่างระหว่างตัวอย่างด้วยวิธี Duncan's Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95.00