

ปริยานุช องค์ประเสริฐ 2549: การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี จุลชีววิทยา และประสาท  
สัมผัสของปูทะเลส้ม (*Scylla serrata*, Forskal) ภายใต้สภาวะการบรรจุต่าง ๆ ปริญา  
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (ผลิตภัณฑ์ประมง) สาขาวิชาผลิตภัณฑ์ประมง ภาควิชา  
ผลิตภัณฑ์ประมง ปรธานกรรมการที่ปรึกษา: อาจารย์จุฑา มุกดาสนิท, Ph.D. 114 หน้า  
ISBN 974-16-2903-6

การศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี จุลชีววิทยา และอายุการเก็บรักษาปูทะเลส้มที่  
สภาวะการบรรจุ 3 สภาวะ ได้แก่ สภาวะการบรรจุแบบสุญญากาศ สภาวะล้งด้วยน้ำไอโซน  
เข้มข้น 1 พีพีเอ็มแล้วบรรจุแบบสุญญากาศ และสภาวะการบรรจุแบบปรับสภาพบรรยากาศ  
(80%CO<sub>2</sub>: 20%N<sub>2</sub>) โดยทุกสภาวะทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส อายุการเก็บรักษา  
จะตัดสินโดยคะแนนความยอมรับของผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัส วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลง  
ทางชีวเคมี และจุลชีววิทยาทุกวันในระหว่างการเก็บรักษา พบว่าอายุการเก็บรักษาภายใต้สภาวะ  
การบรรจุแบบสุญญากาศ สภาวะการบรรจุแบบปรับสภาพบรรยากาศ และสภาวะล้งด้วยน้ำ  
ไอโซนเข้มข้น 1 พีพีเอ็มแล้วบรรจุแบบสุญญากาศ คือ 4 5 และ 6 วัน ตามลำดับ สำหรับการ  
ประเมินคุณลักษณะเชิงพรรณนา พบว่าเมื่ออายุการเก็บรักษานานขึ้น ระดับความเข้มของกลิ่นไม่  
พึงประสงค์มีค่าเพิ่มขึ้น และเมื่อเปรียบเทียบกับ การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี และจุลชีววิทยากับ  
ตัวอย่างที่ผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัสไม่ให้เกิดการยอมรับแล้วนั้น ในทุกสภาวะมีแนวโน้มดังนี้  
ปริมาณไตรเมทิลเอมีนและปริมาณโปรตีนทั้งหมดที่ละลายได้ในกรดไตรคลอโรอะซิติกมีค่า  
เพิ่มขึ้น เมื่ออายุการเก็บรักษานานขึ้น ยกเว้นความเป็นกรด-ด่างจะให้ผลตรงข้าม คือ ลดลงเมื่ออายุ  
การเมื่ออายุการเก็บรักษานานขึ้น ส่วนการเปลี่ยนแปลงของนิวคลีโอไทด์นั้น ปริมาณนิวคลีโอ  
ไทด์ที่มีมากในช่วงแรกของการเก็บรักษา ได้แก่ ATP ADP AMP แต่ในวันที่สิ้นสุดการเก็บรักษา  
ปริมาณของ Ino และ Hyp มีค่าเพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัด สำหรับดัชนีความสดของปูทะเลส้มที่ไม่  
ผ่านการยอมรับจากการทดสอบทางประสาทสัมผัสที่สภาวะต่างๆ มีค่าดังนี้ K-Value (19.12 –  
44.69%), G-Value (59.21 – 74.69%), H-Value (29.57 – 51.33%) และ P-Value (52.09 – 61.88%)  
การเปลี่ยนแปลงขึ้นกับการสะสมปริมาณ Ino และ Hyp เป็นหลัก ส่วนการเปลี่ยนแปลงทาง  
จุลชีววิทยา และค่า Ki-Value มีการเปลี่ยนแปลงที่มีแนวโน้มที่ไม่แน่นอน จึงไม่เหมาะสมที่จะ  
นำมาใช้เป็นดัชนีวัดการเปลี่ยนแปลงความสดในการทดลองนี้