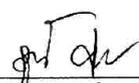


สุขสันต์ เมียมขุนทด 2550: การเปรียบเทียบชนิดคาร์โบไฮเดรตที่เป็นองค์ประกอบของ
แหนมปลา ปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (ผลิตภัณฑ์ประมง) สาขาผลิตภัณฑ์ประมง
ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง ปรชชานกรรการที่ปรึกษา: รรชศาสตราจารยัฒัหนา
แสงจันดาวงษ์, วท.ม. 77 หน้า

จากการทดลองนำคาร์โบไฮเดรตชนิดต่างๆ 6 ชนิด ได้แก่ วัุ่นเส้น หมี่ซั่ว กัวยจั๊บญวณ
กัวยเตี๋ยวเส้นใหญ่ เชียงไ้และลรคชองลิ่งคโปร์ มาเป็นส่วนประกอบของแหนมปลาเพื่อกัคเลือก
แหนมปลาที่ผู้ทดสอบให้การยอมรับสูงสุด 3 อันดับแรก ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัส
พบว่า แหนมปลาที่ผู้ทดสอบให้การยอมรับสูงสุด 3 อันดับแรกตามลำดับ คือ แหนมปลาที่ใส่วัุ่น
เส้น หมี่ซั่วและเส้นใหญ่ จากนั้นจึงศึกษาอายุการเก็บรักษาแหนมปลาทั้ง 3 ชนิดดังกล่าว โดยเก็บ
รักษาที่อุณหภูมิ 4-8 องศาเซลเซียส และ -20 องศาเซลเซียส เก็บในสภาวะปกติและสภาวะ
สุญญากาศ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี จุลชีววิทยาและทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส
ทุก 7 วัน ในแหนมปลาเก็บ 4 องศาเซลเซียส ส่วนแหนมปลาเก็บที่ -20 องศาเซลเซียส ตรวจ
วิเคราะห์ลักษณะต่าง ๆ ดังกล่าวทุก 14 วัน จนกระทั่งผู้ทดสอบไม่ยอมรับคุณภาพและรสชาติ
ของแหนมปลา

จากการทดลอง พบว่า ที่อุณหภูมิ 4-8 องศาเซลเซียส แหนมปลาที่ผู้ทดสอบให้การ
ยอมรับสูงสุด คือ แหนมปลาใส่วัุ่นเส้นซึ่งบรรจุในสภาวะปกติ และแหนมปลาใส่เส้นใหญ่บรรจุ
ในสภาวะสุญญากาศ โดยผู้ทดสอบให้การยอมรับเมื่อเก็บเป็นระยะเวลา 16 วัน และที่อุณหภูมิ
-20 องศาเซลเซียส ผู้ทดสอบให้การยอมรับแหนมปลาที่ใส่วัุ่นเส้น ซึ่งบรรจุในสภาวะปกติและ
สภาวะสุญญากาศเมื่อเก็บเป็นระยะเวลา 46 วัน


ลายมือชื่อนิติศิต


ลายมือชื่อประธานกรรการ

20 / 25.02 / 2550