

ชื่อเรื่อง	การศึกษาคุณภาพปลากระดักที่เก็บรักษาบนเรือและคุณภาพน้ำปลา ระหว่างการหมัก
ผู้แต่ง	พูลทรัพย์ วิรุพหกุล วราทิพย์ สมบุญญฤทธิ และ จิราภรณ์ รุ่งทอง
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). 2545. หน้า 380-386
คำสำคัญ	ปลากระดัก; การเก็บรักษา; น้ำปลา

บทคัดย่อ

ได้ศึกษาคุณภาพปลากระดักสดที่นำมาทำน้ำปลาตามปกติ 5 ตัวอย่างและเก็บรักษาในน้ำแข็ง 4 ตัวอย่าง โดยวิเคราะห์คุณลักษณะที่ปรากฏ pH TVB ฮีสตามีน TVC และ histamine forming bacteria (HFB) พบว่าปลาที่นำมาทำน้ำปลาตามปกติมีคุณภาพอยู่ในระดับที่เสื่อมคุณภาพแล้ว มีค่าความสด TVB >40 มก/100 ก pH อยู่ระหว่าง 6.6-7.3 ปริมาณเกลือระหว่างร้อยละ 1.79-2.68 มีจุลินทรีย์ทั้งหมดระหว่าง $2.6 \times 10^5 - 5.8 \times 10^5$ โคโลนี/กรัม และพบฮีสตามีนสูงอยู่ระหว่าง 63-165 มก/100 ก และพบ HFB 3 ใน 5 ตัวอย่าง ในขณะที่คุณภาพของปลาสดที่ควบคุมมีค่า TVB 19-37 มก/100 ก pH อยู่ระหว่าง 6.75-6.95 ฮีสตามีนต่ำกว่า 12 มก/100ก และไม่พบ HFB

ได้ศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของปลาสดและน้ำปลา ระหว่างการหมักน้ำปลานาน 8½ เดือน ตามการปฏิบัติจริงของโรงงานน้ำปลาแห่งหนึ่ง พบว่าโดยเฉลี่ยแล้ววัตถุดิบมีคุณภาพอยู่ในระดับยอมรับ มีค่า TVB < 20 มก/100 ก และฮีสตามีน < 20 มก/100 ก และไม่พบ HFB สำหรับปลาหมักเดือนที่ 2 และ 4½ พบฮีสตามีนจากตัวอย่างส่วนที่เป็นของเหลวสูงกว่าส่วนที่เป็นเนื้อปลาโดยมีค่า 9.57 และ 10.59 มก/100 ก ตามลำดับ TVC ของตัวอย่างเดือนที่ 2 และ 4½ ลดลงเป็น 1.8×10^4 โคโลนี/กรัม (เนื้อปลา) และ 1.0×10^4 โคโลนี/กรัม และลดลงเล็กน้อยในเดือนที่ 4 ในขณะที่ไม่พบ HFB ในเดือนที่ 2 แต่พบในเดือนที่ 4½ มีค่า 3.7×10^3 และ 2.5×10^3 โคโลนี/กรัม ในส่วนของเนื้อปลาและของเหลวตามลำดับ pH ของตัวอย่างเดือนที่ 4½ ลดจาก 6.28 เป็น 6 (ส่วนเนื้อ) และเป็น 5.4 (ส่วนของเหลว) สำหรับเดือนที่ 6 และ 8½ สุ่มตัวอย่างจากส่วนบน กลางและล่างของบ่อหมัก พบปริมาณฮีสตามีน < 20 มก/100 ก TVC มีค่าอยู่ระหว่าง 10^3 และ 10^2 โคโลนี/กรัม โดยเฉลี่ย และ HFB ของตัวอย่างที่สุ่มจากทั้ง 3 ระดับในเดือนที่ 8½ ลดลงจากเดือนที่ 6