

ชื่อเรื่อง การกำจัดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ในเนื้อปลานิล
ผู้แต่ง วรพงษ์ นลินานนท์ มยุรี จัยวัฒน์ นงนุช รักสกุลไทย และ จิราวรรณ เข้มประยูร
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). 2545. หน้า 387-390
คำสำคัญ ปลานิล; กำจัดกลิ่น

บทคัดย่อ

การนำปลานิลมาบริโภครหรือแปรรูปมักมีอุปสรรคในเรื่องกลิ่นโคลนซึ่งเป็นกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ วิธีการกำจัดสามารถทำได้ทั้งในขณะที่ปลามีชีวิตและในเนื้อปลาก่อนนำมาแปรรูป การทดลองกำจัดกลิ่นโคลนในปลามีชีวิตที่ถูกชักนำให้มีการดูดซึมสารละลายจืออสมินเจือจาง 5 ไมโครกรัม/ลิตร เป็นเวลา 72 ชั่วโมง พบว่าเนื้อปลาจะมีปริมาณจืออสมินในระดับ 98.79 ไมโครกรัม/กก. ซึ่งเป็นระดับที่ผู้บริโภคสามารถรับรู้กลิ่นโคลนได้ชัดเจน จืออสมินสามารถกำจัดออกไปได้โดยการนำปลามาพักในน้ำสะอาดที่มีความเค็ม 10 พีพีที นาน 7 วัน หรือในน้ำสะอาดที่มีความเค็ม 5 พีพีที นาน 10 วัน โดยจะหลงเหลือปริมาณจืออสมินในระดับที่ผู้บริโภคยอมรับได้คือ 8.99 และ 4.11 ไมโครกรัม/กก. เนื้อปลาตามลำดับ โดยการพักปลาในสภาวะดังกล่าวจะมีผลต่อการสูญเสียน้ำหนักไปร้อยละ 16-18

การทดลองกำจัดกลิ่นโคลนในเนื้อปลาก่อนนำมาแปรรูปโดยวิธีการแช่ล้างในสารละลาย 4 ชนิด คือ กรดอะซิติก เถ้าจากใบกล้วยน้ำว้า แคลเซียมไฮดรอกไซด์ และเกลือแกง พบว่าสารละลายทั้ง 4 ชนิด สามารถลดกลิ่นโคลนจากเนื้อปลาที่ถูกชักนำให้มีการดูดซึมสารละลายจืออสมินมาแล้ว การแช่ล้างในสารละลายเถ้าจากใบกล้วยน้ำว้าหรือสารละลายเกลือแกงเข้มข้นร้อยละ 5 นาน 5 นาที จะสามารถลดปริมาณจืออสมินในเนื้อปลาลงได้ประมาณร้อยละ 90 ซึ่งเหลือกลิ่นโคลนในระดับที่ยอมรับได้คือ 3.15 และ 3.19 ไมโครกรัม/กก. แต่ลักษณะเนื้อสัมผัสของชิ้นปลาจะแข็งขึ้น ในขณะที่การแช่ล้างในสารละลายกรดอะซิติกหรือแคลเซียมไฮดรอกไซด์ต้องแช่ในสารละลายเข้มข้นร้อยละ 8 นาน 5 นาที จะเหลือปริมาณจืออสมิน 7.99 และ 6.78 ไมโครกรัม/กก.ตามลำดับ โดยที่เนื้อปลาจะมีลักษณะเนื้อสัมผัสที่นุ่มลง