

ชื่อเรื่อง การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดกลิ่นและฮีสตามีนในปลาร้า
ผู้แต่ง อำนวย ขอบแสง มยุรี จัยวัฒน์ และ นงนุช รักสกุลไทย
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). 2545. หน้า 391-394
คำสำคัญ ปลาร้า; ฮีสตามีน; การเกิดกลิ่น

บทคัดย่อ

ปลาร้าที่ดีมีคุณภาพต้องมีกลิ่นหอมชวนรับประทานและมีปริมาณฮีสตามีนต่ำ การทดลองหมักปลาร้าปลาจวด และปลาร้าปลากระดี่ พบว่าปัจจัยที่เกี่ยวข้องได้แก่ ความสดของปลา ปริมาณเกลือ ปริมาณข้าวคั่ว และอุณหภูมิ ไม่มีผลต่อกลิ่นปลาร้า แต่ชนิดปลาและระยะเวลาในการหมักจะมีผลต่อการเกิดกลิ่น ($P \leq 0.05$) โดยปลาร้าปลากระดี่มีกลิ่นหอมกว่าปลาร้าปลาจวด ปลาร้าที่มีกลิ่นหอมจะต้องมีอายุการหมัก 18 สัปดาห์ขึ้นไป การวิเคราะห์ปริมาณฮีสตามีนพบว่า ปริมาณเกลือและปริมาณข้าวคั่วไม่มีผลต่อปริมาณฮีสตามีน แต่ชนิดปลา ความสดของปลา และอุณหภูมิของการหมักมีผลต่อปริมาณฮีสตามีน ($P \leq 0.05$) ปลาร้าปลากระดี่มีปริมาณฮีสตามีนสูงกว่าปลาร้าปลาจวด โดยปลาร้าปลากระดี่รำมีปริมาณฮีสตามีนสูงสุดหลังหมัก 22 สัปดาห์ ที่ระดับ 246.7 มก./กก. ในขณะที่ปลาร้าปลาจวดข้าวคั่ว และปลาร้าปลาจวดรำ พบฮีสตามีน 55.4 มก./กก. และ 46.5 มก./กก. ตามลำดับ การหมักปลาร้าที่ 45°C จะทำให้เกิดฮีสตามีนสูงกว่าการหมักที่ 35°C และ 28°C