

ชื่อเรื่อง	ดัชนีวัดความสดของปูนึ่ง
ผู้แต่ง	มยุรี จัยวัฒน์ สวามินี ชีระวุฒิ และนางนุช รักสกุลไทย
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 2 (พิเศษ). 2549. หน้า 275-280
คำสำคัญ	ปูนึ่งสด; ดัชนีความสด; ปริมาณค่าที่ระเหยได้ทั้งหมด

บทคัดย่อ

ปูนึ่งจากปูทะเลที่ลอกคราบใหม่ มีลักษณะกระดองนึ่ง สามารถบริโภคได้ทั้งตัว ปูนึ่งเมื่อเก็บเกี่ยวแล้วจะนำไปบรรจุหีบห่อ แช่เย็นหรือแช่แข็งเพื่อรอการจำหน่าย นอกจากนิยมนำบริโภคภายในประเทศแล้วยังสามารถส่งออกในลักษณะปูนึ่งแช่แข็งได้ เนื่องจากยังไม่มีรายงานถึงดัชนีที่เหมาะสมสำหรับการวัดความสดของปูนึ่ง งานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาดัชนีวัดความสดที่เหมาะสมของปูนึ่ง โดยติดตามการเปลี่ยนแปลงของปูนึ่งที่บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน เก็บรักษาในกล่องสไตโรโฟมที่บรรจุน้ำแข็ง อัตราส่วนน้ำแข็งต่อปู คือ 3 ต่อ 1 ดัชนีที่ใช้ศึกษาทางเคมี ได้แก่ ค่าเค (K-value) ปริมาณค่าที่ระเหยได้ทั้งหมด (total volatile basic nitrogen, TVB-N) ความเป็นกรด เบส (pH) ปริมาณฮิสตามีน (histamine) ปริมาณฟอร์มัลดีไฮด์ (formaldehyde) ปริมาณความชื้น ทางด้านกายภาพได้แก่การสูญเสียน้ำหนัก (% drip loss) และด้านประสาทสัมผัส ได้แก่ ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น เนื้อสัมผัส รสชาติ และคะแนนความชอบโดยรวม ผลการศึกษาพบว่าดัชนีที่เหมาะสมสำหรับวัดความสดของปูนึ่งได้แก่ ปริมาณ TVB-N และ K-value เมื่อนำ ปริมาณ TVB-N, K-value และคะแนนความชอบโดยรวมของปูนึ่งสดมาวิเคราะห์ความสัมพันธ์ พบว่าทั้ง 3 ค่ามี ความสัมพันธ์กัน โดยมีค่า $r^2 = 0.9520$ เมื่อแยกวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง TVB-N และ K-value, TVB-N กับคะแนนความชอบโดยรวม และ K-value กับคะแนนความชอบโดยรวม ได้ค่า $r^2 = 0.9005, 0.9343$ และ 0.7659 ตามลำดับ จึงสรุปได้ว่าดัชนีวัดความสดที่เหมาะสมของปูนึ่งสดคือ ปริมาณ TVB-N ปูนึ่งสดมีค่า TVB-N น้อยกว่า 13.53 มก 100/ก.