

ชื่อเรื่อง ประสิทธิภาพของสารสกัดกระเทียมต่อการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียในวัตถุดิบปู๋นึ่ง
ผู้แต่ง ดุษฎี ตันหัน นงนุช รักสกุลไทย และ มยุรี จัยวัฒน์
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2549. หน้า 341-344
คำสำคัญ ปู๋นึ่ง; สารสกัดกระเทียม; ประสิทธิภาพการต้านจุลชีพ

บทคัดย่อ

ศึกษาประสิทธิภาพของสารสกัดกระเทียมในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียในวัตถุดิบปู๋นึ่ง เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา โดยศึกษาสภาวะที่เหมาะสมของการใช้สารสกัดหยาบกระเทียมสดสกัดด้วยน้ำกลั่น ที่ความเข้มข้น 2 ระดับ คือ 5 และ 10 เปอร์เซ็นต์น้ำหนักสดต่อปริมาตร แปรระยะเวลาของการแช่ 5, 10 และ 30 นาที สุ่มตัวอย่างทุก ๆ 2 วัน มาทดสอบคุณภาพทางจุลชีววิทยา เคมี และประสาทสัมผัส พบว่าประสิทธิภาพของสารสกัดกระเทียมในการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียทั้งหมด ในปู๋นึ่งตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา 10 วัน แปรตามความเข้มข้นของสารสกัดและระยะเวลาแช่ปู๋นึ่ง แต่ไม่แสดงความสัมพันธ์ชัดเจนกับค่าดัชนีความสดของปู๋นึ่ง การทดสอบปู๋นึ่งทางประสาทสัมผัส พบว่าสามารถเก็บรักษาปู๋นึ่งในน้ำแข็งได้ประมาณ 6-8 วัน และการใช้สารสกัดกระเทียมสดด้วยน้ำ ที่ความเข้มข้น 5 เปอร์เซ็นต์ แช่ปู๋นึ่งนาน 5 นาที เพียงพอในการลดปริมาณแบคทีเรียปนเปื้อนในปู๋นึ่ง และไม่มีผลกระทบต่อลักษณะทางประสาทสัมผัส