

ชื่อเรื่อง	การป้องกันการปนเปื้อนข้ามของ <i>Salmonella</i> Typhimurium ระหว่างการเตรียมสลัดผัก โดยสารฆ่าเชื้อประเภทคลอรีน
ผู้แต่ง	มนทกานต์ บุญยการ และ วราภา มหากาญจนกุล
ที่มา	เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการครั้งที่ 40 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน, 4-6 กุมภาพันธ์ 2545. 2545. 527 หน้า.
คำสำคัญ	สลัดผัก; สารฆ่าเชื้อที่ผิว

บทคัดย่อ

การศึกษาการลดจำนวนเซลล์ของ *Salmonella* Typhimurium ในแตงกวาหั่นแว่น มะเขือเทศหั่นแว่น กะหล่ำปลีและแครอทหั่นฝอย ในสภาวะจำลองการปนเปื้อนข้ามระหว่างการเตรียมสลัดผัก พบว่าหลังการจำลองการปนเปื้อนข้ามพบ *S. Typhimurium* บนผักทั้ง 4 ชนิดเป็น 6.94 ถึง 8.17 log₁₀CFU/g การล้างผักด้วยสารฆ่าเชื้อสองชนิดเปรียบเทียบระหว่างสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรด์และโซเดียมคลอไรด์ปรับ pH 4 ด้วยกรดแอสซิดิก พบว่าสภาวะการล้างที่มีประสิทธิภาพดีที่สุดในการลดจำนวน *S. Typhimurium* ในผักสลัดทั้ง 4 ชนิดมีดังนี้ สารละลายโซเดียมคลอไรด์ 50 ppm 30 นาที ลดจำนวนแบคทีเรียที่ปนเปื้อนบนผิวแตงกวาได้ 1.34 log₁₀CFU/g (99.15%) ในขณะที่โซเดียมไฮโปคลอไรด์มีประสิทธิภาพดีในการลด *S. Typhimurium* บนผิวมะเขือเทศได้ดีกว่า สามารถลดได้ 1.60 log₁₀CFU/g (97.22%) ภายใน 30 นาที และไม่ทำให้สีและผิวของมะเขือเทศเปลี่ยน การล้างกะหล่ำปลีหั่นฝอยด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรด์ที่ความเข้มข้น 200 ppm 30 นาที ลดเซลล์ได้ 2.07 log₁₀CFU/g (99.10%) และไม่ทำให้สีของกะหล่ำปลีคล้ำ ส่วนการล้างแครอทหั่นฝอยด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรด์ 100 ppm 30 นาที ลดจำนวน *S. Typhimurium* ได้ดีกว่าโซเดียมคลอไรด์ คือทำลายเซลล์ได้ 2.43-3.73 log₁₀CFU/g