ชื่อเรื่อง ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ของเนื้อไก่ทำสุกตัดเป็นชิ้นลูกเต๋าแช่แข็งที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เหมาะสม

ผู้แต่ง สายพิณ ไชยนันทน์ วิมลศิริ พรทวีวัฒน์ และ เอกลักษณ์ พลอยดี

ที่มา การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 9 ประจำปี 2551, โรงแรมอิมพีเรียลแม่ปิง จ.เชียงใหม่, 31 มกราคม – 1 กุมภาพันธ์ 2551. 203 หน้า.

คำสำคัญ ไก่ทำสุกแช่แข็ง; มีโซไฟล์; ไซโครไฟล์

บทคัดย่อ

หลังจากซื้อไก่ทำสุกแช่แข็งแล้วควรจะเก็บรักษาไว้ที่ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง ในบางครั้งผู้บริโภคอาจไม่ได้คำนึงถึงการ ปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์โดยเก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม อุณหภูมิที่เก็บรักษามีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของจุลินทรีย์ อาจทำให้เกิดอันตรายเมื่อมีการนำไก่ทำสุกใส่ในอาหารพร้อมรับประทานโดยไม่มีการทำสุกอีก

งานวิจัยนี้มุ่งที่จะให้ความรู้แก่ผู้บริโภคเพื่อที่จะได้รู้วิธีที่ปลอดภัยในการเก็บรักษาไก่ทำสุกแช่แข็งพร้อมรับประทาน แบคทีเรียที่ทำให้อาหารเสื่อมเสียเจริญได้ดีที่อุณหภูมิ 15 ถึง 30°C เนื้อไก่ทำสุกตัดชิ้นขนาดลูกเต๋าแช่แข็งผลิตจากโรงงาน จำนวน 3 lots แบ่งจัดเก็บรักษาที่ 0, 4,10, 20, และ 37°C เก็บตัวอย่างไก่เพื่อตรวจหาปริมาณจุลินทรีย์มีโซไฟล์และไซโครไฟล์ ทุก 12 ชั่วโมงจากทุกอุณหภูมิที่เก็บรักษายกเว้นตัวอย่างที่เก็บรักษาที่ 37°C เก็บทุก 6 ชั่วโมง มีโซไฟล์และไซโครไฟล์เริ่มต้นที่ ต่ำกว่า 1 log ไก่ที่เก็บที่ 37°C จำนวนมีโซไฟล์และไซโครไฟล์เพิ่มถึง 4.47 logs และ 4.38 logs ตามลำดับภายในเวลา 12 ชั่วโมง จุลินทรีย์สูงถึง 8.14 logs ใน 24 ชั่วโมง ไก่ที่เก็บที่ 20°C มีจุลินทรีย์สูงถึง 5 logs เมื่อ 30 ชั่วโมง ไก่ที่เก็บที่ 4°C และ 10°C มีจุลิ นทรีย์ไซโครไฟล์สูงถึง 5 logsในวันที่ 10 และ 6 ตามลำดับ สำหรับตัวอย่างไก่ที่เก็บที่ 0°C ปริมาณจุลินทรีย์ไม่เปลี่ยนจน สิ้นสุดการทดลองครบ 6 เดือน