

ชื่อเรื่อง	การศึกษากรรมวิธีการผลิตและการยืดอายุการเก็บรักษาเนื้อปูแกะขายของชุมชน ชาวประมงอำเภอสิเกาจังหวัดตรัง
ผู้แต่ง	ชมพูนุช โสมาลัยจิรภักดิ์บุญสมานและชญลักษณ์ ธนังธิ์รพงษ์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3พิเศษ):347-350. 2555.
คำสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต เนื้อปู การยืดอายุการเก็บรักษา

#### บทคัดย่อ

การศึกษากรรมวิธีการผลิตเนื้อปูแกะขายในชุมชน อำเภอสิเกา จังหวัดตรัง วิเคราะห์จุดเสี่ยงที่มีผลต่อคุณภาพของเนื้อปู โดยใช้ระบบควบคุมคุณภาพ HACCP จุดเสี่ยงที่พบมี 3 จุด คือ จุดเทปูที่ต้มแล้วจุดการแกะปูโดยใช้มือเปล่าและจุดการวางเนื้อปูที่แกะแล้วเมื่อปรับแก้ไขในจุดเสี่ยง พบว่า คุณภาพของเนื้อปูดีขึ้น ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดลดลง และตรวจไม่พบ *E.coli*, *Staphylococcus*, *Vibrio* sp. ศึกษาการยืดอายุการเก็บรักษาเนื้อปู โดยใช้บรรจุภัณฑ์ 2 ชนิด คือถุงพลาสติกหนาพอลิเอทิลีน และถุงบรรจุสุญญากาศ เก็บรักษา 2 สภาวะ คือ สภาวะบรรจุแบบสุญญากาศและสภาวะบรรจุแบบบรรยากาศปกติ ที่อุณหภูมิ (0°C) ในน้ำแข็ง พบว่าสภาวะการบรรจุแบบสุญญากาศในถุงบรรจุสุญญากาศเป็นสภาวะที่เหมาะสม วิธีการยืดอายุการเก็บรักษาเนื้อปูโดยการพาสเจอร์ไรส์ในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 72 องศาเซลเซียสใช้เวลา 10 นาที เป็นช่วงเหมาะสมในการศึกษาเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเนื้อปูที่เก็บรักษาในน้ำแข็งพบว่าสามารถเก็บรักษาได้นาน 15 วัน