

ชื่อเรื่อง	ผลของการจุ่มล้างด้วยน้ำไอโซนและกรดแล็กติกต่อคุณภาพเนื้อและลักษณะปรากฏในเนื้อสุกร
ผู้แต่ง	ชลวิษฐ์ ยุวชิต ชนะชัย บุญเพิ่ม ถนอม ทาทอง และหทัยชนก ใจก้าวหน้า
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 311-313. 2556.
คำสำคัญ	คุณภาพเนื้อสุกร; ลักษณะปรากฏ

บทคัดย่อ

วางแผนการทดลองแบบ 3x3 Factorial in CRD เพื่อศึกษาผลของระยะเวลาในการจุ่มในน้ำไอโซน กรดแล็กติกและน้ำกลั่นเป็นกลุ่มควบคุมต่อคุณภาพเนื้อสุกรและลักษณะปรากฏ จุ่มตัวอย่างเนื้อสันนอก (Longissimus dorsi, LM) ในสารละลายไอโซน กรดแล็กติก และน้ำกลั่นปราศจากไอออนเป็นเวลา 10, 20 และ 30 วินาที ที่อุณหภูมิห้อง 28 ± 3 องศาเซลเซียส วัดค่าความเป็นกรดเป็นด่างที่ 45 นาที และที่ 24 ชั่วโมง ภายหลังจาก วัดค่าสีของเนื้อสุกร (L^* , a^* , b^*) การสูญเสียน้ำขณะแขวนซาก (drip loss) และค่าแรงตัดผ่าน (cutting force) ผลการศึกษาพบว่าค่าความเป็นกรดเป็นด่างที่ 45 นาที และ 24 ชั่วโมง หลังฆ่าไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) เมื่อเปรียบเทียบที่ระยะเวลาการจุ่ม 10, 20 และ 30 วินาที และพบว่ามีค่าการสูญเสียน้ำขณะแขวนซาก ค่าแรงตัดผ่าน ค่าความสว่าง (L^*) เท่ากับ และค่าความเหลือง (b^*) ไม่แตกต่างกันทางสถิติ ($p > 0.05$) ตามลำดับ มีเพียงความแดง (a^*) เท่านั้นที่ได้ผลกระทบจากการจุ่มในกรดแล็กติก 3 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 10, 20 และ 30 วินาที ($p < 0.05$) โดยมีค่า a^* เท่ากับ 4.01, 4.44 และ 4.12 ตามลำดับ