

ภาคผนวก 2

เวลาที่ใช้ในการทำลาย *Listeria monocytogenes* ในผลิตภัณฑ์จากซูริมิ ณ อุณหภูมิต่าง ๆ

Temp (°C)	Lethal Rate	Time for 1D (sec)	Time for 6D (sec)
60	0.0189	259.8	1559.0
61	0.0281	174.7	1048.2
62	0.0418	117.5	704.7
63	0.0621	79.0	473.8
64	0.0924	53.1	318.6
65	0.1374	35.7	214.2
66	0.2043	24.0	144.0
67	0.3039	16.1	96.8
68	0.4520	10.8	65.1
69	0.6723	7.3	43.8
70	1.000	4.9	29.4
71	1.4874	3.3	19.8
72	2.2122	2.2	13.3
73	3.2903	1.5	9.0
74	4.8939	1.0	6.0
75	7.2790	0.7	4.0
76	10.8264	0.5	2.7
77	16.1026	0.3	1.8
78	23.9503	0.2	1.2
79	35.6225	0.1	0.8
80	52.9832	0.1	0.6

ตารางเวลานี้ได้จากการคำนวณจากผลการศึกษาของ Mazzotta, A. S. 2000.

Thermal Inactivation of Stationary-Phase and Salt-Adapted *Listeria monocytogenes* during Postprocess Pasteurization of Surimi-Based Imitation Crab Meat.