



















































































































ตารางผนวกที่ 5 ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (TVC) ของปลาช่อนทะเลที่มีวิธีการจัดการหลังการจับ 4 แบบ

ระยะเวลา (วัน)	ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (TVC, โคโลนี/กรัม)			
	A	B	C	D
0	$5.0 \times 10^1$	$7.8 \times 10^3$	$2.7 \times 10^2$	$1.7 \times 10^2$
1	$3.1 \times 10^2$	$5.0 \times 10^2$	$2.3 \times 10^2$	$3.4 \times 10^2$
3	$5.6 \times 10^4$	$4.0 \times 10^2$	$1.3 \times 10^2$	$7.8 \times 10^2$
5	$2.1 \times 10^2$	$3.3 \times 10^2$	$7.0 \times 10^1$	$9.6 \times 10^2$
7	$1.7 \times 10^2$	$7.0 \times 10^1$	$1.2 \times 10^2$	$9.1 \times 10^2$
8	$7.1 \times 10^1$	$1.4 \times 10^3$	$2.1 \times 10^2$	$1.5 \times 10^3$
9	$7.0 \times 10^1$	$4.5 \times 10^3$	$3.3 \times 10^2$	$1.2 \times 10^3$
10	$5.5 \times 10^2$	$3.1 \times 10^2$	$2.2 \times 10^2$	$3.7 \times 10^4$
11	$4.5 \times 10^3$	$2.9 \times 10^3$	$2.0 \times 10^2$	$4.0 \times 10^4$
12	$1.6 \times 10^3$	$5.7 \times 10^2$	$3.7 \times 10^3$	$3.9 \times 10^5$
13	$3.4 \times 10^3$	$7.5 \times 10^3$	$7.0 \times 10^3$	$2.3 \times 10^5$
14	$4.5 \times 10^3$	$3.5 \times 10^4$	$2.5 \times 10^3$	$4.2 \times 10^5$
15	$5.2 \times 10^3$	$6.7 \times 10^4$	$3.5 \times 10^3$	$4.6 \times 10^5$

หมายเหตุ A: เอาเลือดออกขณะปลามีชีวิต  
 B: ปลาทั้งตัวมีชีวิตไม่เอาเลือดออก  
 C: ทำให้ปลาสลบ โดยใส่ปลาลงในน้ำทะเลผสมน้ำแข็งแล้วเอาเลือดออก  
 D: ทำให้ปลาสลบ โดยใส่ปลาลงในน้ำทะเลผสมน้ำแข็งและเกลือแกงแล้วเอาเลือดออก

ตารางผนวกที่ 6 คุณภาพทางประสาทสัมผัสเนื้อปลาช่อนทะเล (ดิบ) ตามวิธีการเก็บรักษา 4 แบบ

ระยะเวลา (วัน)	ลักษณะทั่วไป				กลิ่น				รสชาติ			
	แบบ C1	แบบ C2	แบบ CC1	แบบ CC2	แบบ C1	แบบ C2	แบบ CC1	แบบ CC2	แบบ C1	แบบ C2	แบบ CC1	แบบ CC2
0	9.93 ±0.09	9.93 ±0.25	9.93 ±0.63	9.93 ±0.47	9.92 ±0.48	9.92 ±0.45	9.92 ±0.47	9.92 ±0.19	9.83 ±0.25	9.83 ±0.85	9.83 ±0.52	9.83 ±0.26
1	9.42 ±0.15	8.99 ±0.34	9.67 ±0.34	8.34 ±0.42	9.82 ±0.44	9.42 ±0.26	9.59 ±0.58	9.59 ±0.25	9.32 ±0.08	9.12 ±0.52	9.57 ±0.41	8.23 ±0.54
3	9.00 ±0.24	8.82 ±0.62	9.23 ±0.85	8.76 ±0.58	9.40 ±0.26	9.20 ±0.31	9.08 ±0.24	8.92 ±0.79	9.27 ±0.07	9.13 ±0.37	8.94 ±0.36	8.58 ±0.53
5	8.94 ±0.11	8.27 ±0.58	9.12 ±0.26	8.04 ±0.74	9.16 ±0.43	8.63 ±0.38	8.92 ±0.59	8.66 ±0.77	9.04 ±0.13	8.40 ±0.74	8.97 ±0.26	8.04 ±0.71
7	8.08 ±0.16	8.08 ±0.15	8.31 ±0.35	7.86 ±0.56	7.96 ±0.24	8.06 ±0.29	8.65 ±0.18	7.94 ±0.25	7.98 ±0.15	7.82 ±0.48	8.63 ±0.31	7.60 ±0.63
8	7.30±0.32	7.25 ±0.47	7.04 ±0.63	6.75 ±0.77	7.05 ±0.26	7.30±0.46	7.41 ±0.29	7.39 ±0.46	7.54±0.49	7.23±0.16	6.79 ±0.25	6.45 ±0.43
9	6.58 ±0.09	6.42 ±0.6	7.91 ±0.93	7.49 ±0.45	6.42 ±0.33	6.48 ±0.15	7.91 ±0.56	8.13 ±0.19	6.38 ±0.23	6.30 ±0.28	8.04 ±0.47	7.63 ±0.65
10	6.55 ±0.24	6.35 ±0.44	7.35 ±0.14	5.66 ±0.67	5.50 ±0.27	6.30 ±0.26	5.83 ±0.49	5.41 ±0.35	6.34 ±0.25	6.15 ±0.63	5.41 ±0.14	4.80 ±0.42
11	6.58 ±0.25	6.23 ±0.53	8.50 ±0.25	6.55 ±0.23	6.57 ±0.21	6.26 ±0.35	8.50 ±0.26	6.53 ±0.33	6.44 ±0.14	6.00 ±0.35	8.89 ±0.17	6.28 ±0.68
12	6.43 ±0.54	5.57 ±0.58	6.75 ±0.72	6.83 ±0.48	4.89 ±0.11	6.45 ±0.49	7.19 ±0.38	6.43 ±0.64	6.77 ±0.45	4.76 ±0.47	7.07 ±0.28	6.21 ±0.23
13	5.50 ±0.34	4.56 ±0.67	7.43 ±0.46	3.93 ±0.26	4.66 ±0.10	5.25 ±0.16	7.02 ±0.29	4.19±0.29	5.23 ±0.28	4.00 ±0.29	6.99 ±0.26	3.73 ±0.24
14	3.72 ±0.26	4.40 ±0.26	6.14 ±0.75	2.87 ±0.94	4.68 ±0.25	3.72 ±0.29	6.07 ±0.46	3.02 ±0.78	4.47 ±0.17	3.12 ±0.46	6.12 ±0.39	3.01 ±0.85
15	2.36 ±0.14	3.44 ±0.55	4.91 ±0.93	1.09 ±0.19	3.56 ±0.36	1.82 ±0.33	5.07 ±0.27	1.52 ±0.24	3.70 ±0.42	1.44 ±0.25	4.85 ±0.34	1.32 ±0.47

หมายเหตุ C1: เก็บรักษาปลาทั้งตัวในน้ำแข็ง  
 C2: เก็บรักษาปลาทั้งตัวในตู้เย็น  
 CC1: เก็บรักษาปลาแล้วไม่เอาหนังออกในน้ำแข็ง  
 CC2: เก็บรักษาปลาแล้วไม่เอาหนังออกในตู้เย็น











ตารางผนวกที่ 9 ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (TVC) ของเนื้อปลาช่อนทะเล (ดิบ) ตามวิธีการเก็บรักษา 4 แบบ

ระยะเวลา (วัน)	ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (TVC, โคโลนี/กรัม)			
	แบบ C1	แบบ C2	แบบ CC1	แบบ CC2
0	$7.5 \times 10^2$	$7.5 \times 10^2$	$8.1 \times 10^2$	$8.1 \times 10^2$
1	$9.8 \times 10^2$	$1.4 \times 10^3$	$8.1 \times 10^2$	$4.6 \times 10^3$
3	$2.2 \times 10^2$	$4.9 \times 10^2$	$5.8 \times 10^2$	$5.2 \times 10^2$
5	$8.7 \times 10^1$	$2.4 \times 10^2$	$5.5 \times 10^2$	$8.8 \times 10^2$
7	$1.1 \times 10^3$	$4.8 \times 10^2$	$1.2 \times 10^3$	$6.2 \times 10^2$
8	$6.7 \times 10^2$	$4.4 \times 10^2$	$2.1 \times 10^3$	$2.6 \times 10^2$
9	$2.1 \times 10^2$	$3.8 \times 10^3$	$1.0 \times 10^3$	$9.6 \times 10^2$
10	$4.7 \times 10^2$	$4.5 \times 10^4$	$5.1 \times 10^2$	$3.1 \times 10^2$
11	$4.2 \times 10^2$	$1.1 \times 10^5$	$3.0 \times 10^2$	$1.4 \times 10^4$
12	$1.4 \times 10^3$	$1.1 \times 10^5$	$4.2 \times 10^2$	$3.1 \times 10^2$
13	$1.4 \times 10^4$	$1.0 \times 10^6$	$4.0 \times 10^2$	$1.3 \times 10^2$
14	$1.8 \times 10^4$	$2.8 \times 10^5$	$3.4 \times 10^2$	$1.4 \times 10^2$
15	$1.8 \times 10^3$	$1.1 \times 10^7$	$2.8 \times 10^2$	$2.0 \times 10^3$

หมายเหตุ C1: เก็บรักษาปลาทั้งตัวในน้ำแข็ง  
 C2: เก็บรักษาปลาทั้งตัวในตู้เย็น  
 CC1: เก็บรักษาปลาแล้ไม่เอาหนังออกในน้ำแข็ง  
 CC2: เก็บรักษาปลาแล้ไม่เอาหนังออกในตู้เย็น