

การเปลี่ยนแปลงปริมาณค่าที่ระเหยได้ทั้งหมด (TVB-N)

ในขั้นตอนการผลิตปลาบรรจุกระป๋อง

รัตติยา พรหมขำ ศิริเนตร ขุนทอง และมลฤดี ลิ้มสุวรรณ

ศูนย์วิจัยและตรวจสอบคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ สมุทรสาคร

ต.ปณ. ๓๕ อ.เมือง จ.สมุทรสาคร ๗๔๐๐๐

บทคัดย่อ

ศึกษาแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงปริมาณค่าที่ระเหยได้ทั้งหมด ของปลาทูน่า ปลาแมคเคอเรล และปลาซาร์ดีนบรรจุกระป๋อง ในขั้นตอนการผลิต 3 ขั้นตอน ได้แก่ ก่อนนึ่ง หลังนึ่ง และผลิตภัณฑ์สุดท้าย จากโรงงานผู้ผลิตปลาบรรจุกระป๋อง 5 โรง พบว่า ปลาทั้ง 3 ชนิดมีแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงปริมาณค่าที่ระเหยได้ทั้งหมดในลักษณะที่คล้ายคลึงกัน กล่าวคือ ขั้นตอนก่อนนึ่งและหลังนึ่งมีความแตกต่างกันเพียงเล็กน้อย แต่จะมีปริมาณเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) เมื่อเป็นผลิตภัณฑ์สุดท้าย โดยที่ปลาซาร์ดีนมีปริมาณการเพิ่มขึ้นสูงสุดคือ 8.96 มิลลิกรัม/100 กรัม รองลงมาคือ ปลา แมคเคอเรล 6.46 มิลลิกรัม/100 กรัม ส่วนปลาทูน่ามีปริมาณการเพิ่มขึ้นน้อยที่สุดคือ 5.81 มิลลิกรัม/100 กรัม โดยปริมาณค่าที่ระเหยได้ทั้งหมดเฉลี่ยในขั้นตอนก่อนนึ่ง หลังนึ่ง และผลิตภัณฑ์สุดท้ายของปลาทูน่ามีค่าเท่ากับ 13.66, 14.63 และ 19.43 มิลลิกรัม/100 กรัม ปลาแมคเคอเรลมีค่าเท่ากับ 13.00, 12.71 และ 19.46 มิลลิกรัม/100 กรัม ปลาซาร์ดีนมีค่าเท่ากับ 11.80, 11.82 และ 20.76 มิลลิกรัม/100 กรัม ตามลำดับ

คำสำคัญ : ปริมาณค่าที่ระเหยได้ทั้งหมด ปลาทูน่า ปลาแมคเคอเรล ปลาซาร์ดีน

Changes of TVB-N on processing in Canned fish

Rattiya Phromkhum, Sirinate Khunthong and Monrudee Limsuwan

Samutsakorn Fish Inspection and Research Center

P.O. Box 39, A. Muang, Samutsakorn 74000, Thailand

ABSTRACT

Changes in total volatile base nitrogen (TVB-N) were studied in tuna, mackerel and sardine, at 3 different processing steps namely before precooking, after precooking and final products. Samples were collected from 5 manufacturers. The results showed that all fish had the tendency of similar TVB-N changes. Before precooking and after precooking fish samples showed a slight changes, while final products increased significantly ($P < 0.05$). Sardine showed the most of TVB-N content increase at 8.96 mg/100g whereas mackerel and tuna revealed 6.46 and 5.81 mg/100g respectively. The average TVB-N content for tuna at before precooking, after precooking and final products were 13.66, 14.63 and 19.43 mg/100 g, mackerel were 13.00, 12.71 and 19.46 mg/100 g, and sardine were 11.80, 11.82 and 20.76 mg/100 g respectively.

Key words : TVB-N, Tuna, Mackerel, Sardine