

บทคัดย่อ

จากการศึกษาเปรียบเทียบ ผลของการละลายต่อคุณภาพกุ้งแช่เยือกแข็งโดยใช้กรรมวิธีการละลายต่าง ๆ กัน 4 วิธีดังนี้ คือ การละลายโดยทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องนาน 12 ชั่วโมง การละลายโดยทิ้งไว้ที่อุณหภูมิตู้เย็นนาน 24 ชั่วโมง การละลายโดยใช้น้ำที่อุณหภูมิห้องนาน 3 ชั่วโมง การละลายโดยใช้เตาอบไมโครเวฟนาน 45 นาที ด้วยการทดสอบคุณภาพทางด้านเคมี-ฟิสิกส์ ซึ่งวิเคราะห์หา ปริมาณโปรตีน, ปริมาณของของเหลวที่ถูกลกัก (extractability), ค่า TVB, ค่า TMA, ฟีเอช, ปริมาณของของเหลวที่ออกมาจากกล้ามเนื้อ (expressible drip) และ วิชิตดสอบชิม พบว่า จากการทดสอบคุณภาพทางด้านเคมี-ฟิสิกส์ กรรมวิธีการละลายโดยใช้เตาอบไมโครเวฟนาน 45 นาที จะทำให้คุณภาพของเนื้อกุ้งดีที่สุด และจากการทดสอบด้วยการชิม พบว่า ผู้ทดสอบชิม จะยอมรับกรรมวิธีการละลายโดยใช้เตาอบไมโครเวฟนาน 45 นาที และโดยทิ้งไว้ที่อุณหภูมิตู้เย็นนาน 24 ชั่วโมง มากที่สุด

Abstract

The comparative study on effects of thawing methods on quality of shrimp was done. The compared methods and thawing times were room temperature for 12 hrs., refrigerator for 24 hrs., cold water at room temperature for 3 hrs. and microwave 2450 MHz for 45 mins. Thawed shrimp quality in term of protein content, extractability, TVB, TMA, pH, expressible drip and organoleptic evaluations showed that it was effected by methods and thawing time. Microwave thawing method gave the best result in term of chemical and physical quality of thawed shrimp. While microwave and refrigerator thawing methods were most accepted by panel test.

Key words : Thawing , quality , microwave , frozen shrimp.