

สรุปผลการทดลอง

เมื่อนำกุ้งกุลาดำ (Penaeus monodon Fabricius) มาแกะเปลือก และทำการแช่เยือกแข็ง โดยวิธีแบบกระแสลมนิ่ง (air blast freezing) จากนั้นนำมาละลายโดยใช้วิธีต่าง ๆ กัน 4 วิธี คือ กิ่งไว้อุ่นหมุมห้องนาน 12 ชั่วโมง, กิ่งไว้อุ่นหมุมตู้เย็นนาน 24 ชั่วโมง, การใช้น้ำที่อุณหภูมิห้องนาน 3 ชั่วโมง และการใช้เตาอบไมโครเวฟนาน 45 นาที เมื่อวิเคราะห์คุณภาพทางด้านเคมี - ฟิสิกส์ พบว่าการใช้วิธีละลายโดยตั้งกิ่งไว้อุ่นหมุมห้อง จะทำให้คุณภาพเนื้อกุ้งเสื่อมเสียมากที่สุด และการใช้เตาอบไมโครเวฟ จะทำให้ได้คุณภาพของเนื้อกุ้งดีที่สุด และจากการทดสอบทางด้านประสาทสัมผัส พบว่า ผู้ทดสอบชิมจะยอมรับวิธีละลายโดยใช้อุณหภูมิห้องต่ำ 2 วิธี คือการละลายโดยกิ่งไว้อุ่นหมุมห้องนาน 24 ชั่วโมง และการใช้เตาอบไมโครเวฟนาน 45 นาที ซึ่งจะได้รับ การยอมรับมากที่สุด