

บทที่ 4

สรุปผลการทดลอง

1 กระบวนการแช่เยือกแข็ง-ทำละลาย มีผลกระทบต่อ การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเนื้อปลาทรายแดงแล้ และชุนิมิที่ผลิตจากเนื้อปลาทรายแดงแล้ ซึ่งตรวจสอบได้จากค่า T_{max} ของโปรตีนไมโอซิน ความสามารถในการอุ้มน้ำ ปริมาณโปรตีนที่ละลายได้ในสารละลายเกลือ รูปแบบของโปรตีนโดยใช้ SDS-PAGE และการตรวจสอบความแข็งแรงของเจล คือมีปริมาณลดลงและมีการเปลี่ยนแปลงอย่างเด่นชัดหลังจากผ่านการแช่เยือกแข็ง-ทำละลายในรอบที่ 3 แสดงว่าโปรตีนเกิดการสูญเสียคุณภาพมากขึ้นเมื่อผ่านการแช่เยือกแข็ง-ทำละลายเพิ่มขึ้น

2 การแช่เนื้อปลาทรายแดงในสารละลายโซเดียมไตรพอลิฟอสเฟตก่อนการแช่เยือกแข็ง นั้นสามารถลดการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของโปรตีนได้

3 การเติมโซเดียมไตรพอลิฟอสเฟตร่วมกับเกลือมีผลให้คุณภาพเจลที่ได้สูงกว่าการเติมเกลือเพียงอย่างเดียว