



บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

จากผลการทดลอง แสดงว่าปริมาณฮิสตามีนในปลาโอกระป๋องเกิดขึ้นในช่วงการเก็บรักษาปลาสด ก่อนผ่านกระบวนการบรรจุกระป๋อง โดยถ้าเก็บรักษาที่อุณหภูมิสูงปริมาณฮิสตามีนจะเพิ่มสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว ถ้าเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ ปริมาณฮิสตามีนก็จะเพิ่มสูงขึ้นอย่างช้า ๆ แต่ก็สามารถป้องกันและควบคุมไม่ให้ปริมาณฮิสตามีนเพิ่มสูงขึ้นได้ โดยการเก็บรักษาปลาสดที่อุณหภูมิ 0° ซ. หรือต่ำกว่า ปริมาณฮิสตามีนในปลาสดไม่ว่าจะมีปริมาณมากหรือน้อยก็ไม่สามารถทำลายได้ด้วยความร้อนที่ใช้ในการฆ่าเชื้อของกระบวนการบรรจุกระป๋อง และปริมาณฮิสตามีนในปลาโอกระป๋องจะมีปริมาณคงที่ในช่วงระยะเวลาการเก็บรักษาหลังจากผ่านกระบวนการบรรจุกระป๋องแล้ว ดังนั้นในอุตสาหกรรมปลาโอกระป๋องสามารถตรวจสอบปริมาณฮิสตามีนเริ่มต้นของปลาโอที่ใช้เป็นวัตถุดิบได้ และปริมาณฮิสตามีนก็สามารถใช้เป็นตัวบ่งชี้คุณภาพของปลาโอกระป๋องได้

ข้อเสนอแนะ

ในการเก็บรักษาปลาสดก่อนจะนำเข้าโรงงานเพื่อทำปลาโอกระป๋องจะต้องเก็บรักษาปลาสดที่อุณหภูมิ 0° ซ. หรือต่ำกว่า จะสามารถป้องกันไม่ให้ปริมาณฮิสตามีนเพิ่มสูงขึ้น แต่ถ้าเก็บรักษาปลาสดที่อุณหภูมิ 30° ซ. และ 20° ซ. ควรเก็บไว้ไม่เกิน 6 ชั่วโมง ส่วนที่อุณหภูมิ 10° ซ. ควรเก็บไว้ไม่เกิน 5 วัน เพื่อป้องกันไม่ให้ปริมาณฮิสตามีนเพิ่มสูงเกินกว่า 100 ส่วนล้าน