

ภาคผนวก จ

ผลการวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์

ตารางภาคผนวกที่ จ 1 คุณภาพทางจุลินทรีย์ของลูกชิ้นปลาช่อนทะเลแช่เยือกแข็งที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 8 สัปดาห์

ชนิดของจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลา	ระยะเวลาการเก็บรักษา (สัปดาห์)			
	0	3	6	8
ลูกชิ้นแป้งผสมร้อยละ 6				
ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (CFU/g)	< 300	< 300	< 300	< 300
<i>Coliform</i> (MPN / g)	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
<i>Escherichia coli</i> (MPN / g)	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
<i>Salmonella sp.</i> (CFU / g)	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
<i>Staphylococcus aureus</i> (CFU / g)	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (CFU / g)	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
ลูกชิ้นไม่เติมแป้ง				
ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (CFU/g)	< 300	< 300	< 300	< 300
<i>Coliform</i> (MPN / g)	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
<i>Escherichia coli</i> (MPN / g)	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
<i>Salmonella sp</i> (CFU / g)	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
<i>Staphylococcus aureus</i> (CFU / g)	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (CFU / g)	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ

ตารางภาคผนวกที่ จ 1 (ต่อ) คุณภาพทางจุลินทรีย์ของลูกชิ้นปลาช่อนทะเลแช่เยือกแข็งที่  
อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 8 สัปดาห์

ชนิดของจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลา	ระยะเวลาการเก็บรักษา (สัปดาห์)			
	0	3	6	8
ลูกชิ้นเต็มไข่ขาว				
ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (CFU / g)	< 300	< 300	< 300	< 300
<i>Coliform</i> (MPN / g)	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
<i>Escherichia coli</i> (MPN / g)	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
<i>Salmonella sp</i> (CFU / g)	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
<i>Staphylococcus aureus</i> (CFU / g)	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (CFU / g)	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
ลูกชิ้นเต็มไข่ขาว				
ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (CFU / g)	< 300	< 300	< 300	< 300
<i>Coliform</i> (MPN / g)	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
<i>Escherichia coli</i> (MPN / g)	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
<i>Salmonella sp</i> (CFU / g)	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
<i>Staphylococcus aureus</i> (CFU / g)	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (CFU / g)	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ