

KSUC-P-009

## ผลของกรรมวิธีการผลิตและปริมาณเกลือที่เหมาะสมในการผลิตปลานิลเส้นแดดเดียว

จักรินทร์ ตริอินทอง<sup>1,\*</sup> และ ศุภชัย ยงโรตอง<sup>1</sup>

<sup>1</sup> สาขาวิชาเทคโนโลยีการประมง คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์

\*Corresponding author: xiangmukpang@hotmail.com

---

### บทคัดย่อ

ศึกษากรรมวิธีการผลิตและปริมาณเกลือที่เหมาะสมในการผลิตปลานิลเส้นแดดเดียว โดยศึกษากรรมวิธีการผลิต ได้แก่ วิธีหมักเกลือและวิธีดองเกลือ และศึกษาปริมาณเกลือที่ความเข้มข้น 7 % และ 10 % (w/v) พบว่า วิธีดองเกลือเป็นกรรมวิธีที่คะแนนความชอบทุกคุณลักษณะมีแนวโน้มมากกว่าวิธีหมักเกลือ และปริมาณเกลือที่เหมาะสมต่อการผลิตปลานิลเส้นแดดเดียว คือ น้ำเกลือความเข้มข้น 10 % (w/v) ดังนั้นสูตรที่เหมาะสมในการผลิตปลานิลเส้นแดดเดียวประกอบด้วย เนื้อปลานิลแล่เป็นชิ้น 1 กิโลกรัม แช่ในน้ำเกลือเย็นความเข้มข้น 10 % (w/v) โดยผลิตภัณฑ์ได้รับคะแนนความชอบในทุกคุณลักษณะที่ระดับชอบปานกลาง

**คำสำคัญ:** ปลานิล ปลานิลแดดเดียว การตากแห้ง กรรมวิธีการผลิต