

วิจารณ์ผลการทดลอง

5.1 ลักษณะการอบแห้งของตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์

ลักษณะการอบแห้งได้แก่ อุณหภูมิ และความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศตลอดจนค่าความเข้มพลังงานแสงอาทิตย์ พบว่า อากาศภายในตู้อบแห้งแบบที่ 1, แบบที่ 2 และแบบที่ 3 มีอุณหภูมิสูงกว่าอากาศบริเวณที่ทำการทดลอง 20 °ซ, 17 °ซ และ 9 °ซ ตามลำดับ จะเห็นว่าตู้อบแห้งแบบที่ 1 มีอุณหภูมิของอากาศภายในตู้อบแห้งสูงกว่าตู้อบแห้งแบบที่ 2 และแบบที่ 3 ตามลำดับ ทั้งนี้เพราะมีพื้นที่แผงรับแสงอาทิตย์ขนาดใหญ่กว่า นอกจากนี้พบว่าความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศภายในตู้อบแห้งจะขึ้นกับค่าความเข้มพลังงานแสงอาทิตย์ เมื่อความเข้มพลังงานแสงอาทิตย์มีค่ามาก อุณหภูมิของอากาศภายในตู้อบแห้งจะสูง ทำให้ความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศมีค่าต่ำลง

5.2 การอบแห้งปลาหมึกกล้วยโดยตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์

5.2.1 การอบแห้งปลาหมึกกล้วย

พบว่าอากาศภายในตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบที่ 1, แบบที่ 2 และแบบที่ 3 มีอุณหภูมิสูงกว่าอากาศบริเวณตากแดดกลางแจ้ง และความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศต่ำกว่า ซึ่งใช้ระยะเวลาการอบแห้งที่สั้นกว่าการตากแดดกลางแจ้ง

ขณะอบแห้งพบว่าปลาหมึกกล้วยในตะแกรงชั้นบนของตู้อบแห้งแบบที่ 2 และแบบที่ 3 จะได้รับความร้อนโดยตรงจากรังสีแสงอาทิตย์ตลอดทั้งตะแกรงและได้รับความร้อนโดยอ้อมจากอากาศร้อนที่มาจากส่วนของแผงรับแสงอาทิตย์ จึงมีอุณหภูมิสูงกว่า ทำให้ปริมาณความชื้นของปลาหมึกกล้วยลดลงเร็วกว่าปลาหมึกกล้วยในตะแกรงชั้นล่างของตู้อบแห้งแบบเดียวกัน โดยอัตราการระเหยน้ำออกจากปลาหมึกกล้วยของตู้อบแห้งแบบที่ 1, แบบที่ 2, แบบที่ 3 และการตากแดดกลางแจ้ง เท่ากับ 0.388, 0.380, 0.375 และ 0.371 กิโลกรัม/ชั่วโมง จากผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนในตารางที่ ฎ-2 พบว่าอัตราการระเหยน้ำออกจากปลาหมึกกล้วยเหล่านี้ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์

ส่วนประสิทธิภาพเชิงความร้อนของการอบแห้งของตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบที่ 1, แบบที่ 2 และแบบที่ 3 พบว่ามีค่าเฉลี่ยเป็น 6.99, 12.30 และ 13.45 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ความแปรปรวนในตารางที่ ฎ-3 พบว่าประสิทธิภาพเชิงความร้อนของการอบแห้งปลาหมึกกล้วยของตู้อบแห้งแบบที่ 1 แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 เปอร์เซ็นต์ กับแบบที่ 2 และแบบที่ 3 แต่ตู้อบแห้งแบบที่ 2 และแบบที่ 3 มีประสิทธิภาพเชิงความร้อนของการอบแห้งไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 เปอร์เซ็นต์

#### 5.2.2 คุณภาพของผลิตภัณฑ์ปลาหมึกกล้วยแห้ง

ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกกล้วยแห้งที่ได้จากตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบที่ 1 แบบที่ 2, แบบที่ 3 และการตากแดดกลางแจ้ง พบว่ามีปริมาณความชื้นอยู่ในช่วงร้อยละ 18-22 เมื่อพิจารณาจาก moisture adsorption isotherm ของปลาหมึกกล้วยแห้ง ดังแสดงในภาคผนวก ง รูปที่ ง-2 พบว่าปลาหมึกกล้วยแห้งที่อบแห้งจนมีปริมาณความชื้นร้อยละ 18-22 จะมีค่า water activity ( $a_w$ ) อยู่ระหว่าง 0.55-0.62 ซึ่งต่ำกว่า 0.75 ตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐานปลาหมึกกล้วยแห้งของประเทศจีน ดังแสดงในภาคผนวก ช.

ส่วนปริมาณเกลือแกงของปลาหมึกกล้วยแห้งจากตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบที่ 1, แบบที่ 2, แบบที่ 3 และตากแดดกลางแจ้ง มีค่าตั้งแต่ร้อยละ 3.42-3.96 ทำให้ปลาหมึกกล้วยแห้งมีรสชาติเค็มเพียงเล็กน้อย

นอกจากนี้ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดของปลาหมึกกล้วยแห้งจากตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบที่ 1, แบบที่ 2 และแบบที่ 3 จะมีปริมาณน้อยกว่าปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดของปลาหมึกกล้วยแห้งที่ได้จากการตากแดดกลางแจ้ง

#### 5.3 การเลือกตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบที่เหมาะสมต่อกระบวนการผลิตปลาหมึกกล้วยแห้ง

พิจารณาจาก อัตราการระเหยน้ำออกจากปลาหมึกกล้วย ประสิทธิภาพเชิงความร้อนของการอบแห้งปลาหมึกกล้วย และคุณภาพของปลาหมึกกล้วยแห้งจากการประเมิน

ผลทางประสาทสัมผัส โดยใช้ผู้ทดสอบพิจารณาในเรื่องลักษณะปรากฏ, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และคะแนนรวมของผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการประเมินผลทางเศรษฐศาสตร์พบว่า

ตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบที่ 1 มีค่าเฉลี่ยของอัตราการระเหยน้ำออกจากปลาหมึกกล้วยเป็น 0.388 กิโลกรัม/ชั่วโมง สูงกว่าตู้อบแห้งแบบที่ 2 และแบบที่ 3 แต่มีประสิทธิภาพเชิงความร้อนของการอบแห้งปลาหมึกกล้วย เท่ากับ 6.99 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งต่ำกว่าตู้อบแห้งแบบที่ 2 และแบบที่ 3 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 เปอร์เซ็นต์ แสดงให้เห็นว่าตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบที่ 1 มีอัตราส่วนของปริมาณความร้อนที่ใช้ในการระเหยน้ำ ออกจากปลาหมึกกล้วยต่อปริมาณความร้อนที่ใช้ในการอบแห้งทั้งหมดอยู่ในระดับต่ำต้องการปรับปรุงต่อไป เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการอบแห้งให้มากขึ้น ส่วนคุณภาพของปลาหมึกกล้วยแห้งทางประสาทสัมผัสพบว่า ปลาหมึกกล้วยแห้งจากตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบที่ 1 มีคะแนนในเรื่องของกลิ่น, เนื้อสัมผัส และคะแนนรวมของผลิตภัณฑ์ที่ต่ำกว่าปลาหมึกกล้วยแห้งจากตู้อบแห้งแบบที่ 2 และแบบที่ 3 ส่วนคะแนนในเรื่องลักษณะปรากฏและรสชาติจะเท่ากับปลาหมึกกล้วยแห้งจากตู้อบแห้งที่แบบที่ 3 เมื่อประเมินผลทางเศรษฐศาสตร์พบว่า ตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบที่ 1 มีพื้นที่แผงรับแสงอาทิตย์ขนาดใหญ่ ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการก่อสร้างมาก จึงทำให้ค่าใช้จ่ายในการอบแห้งปลาหมึกกล้วยต่อหน่วยพลังงานมีค่าสูงที่สุด การมีประสิทธิภาพเชิงความร้อนและคุณภาพทางประสาทสัมผัสต่ำกว่าตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบที่ 2 และแบบที่ 3 ตลอดจนค่าใช้จ่ายในการอบแห้งปลาหมึกกล้วยต่อหน่วยพลังงานสูงที่สุดทำให้งานวิจัยนี้ไม่เลือกตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบที่ 1

ตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบที่ 2 มีค่าเฉลี่ยของอัตราการระเหยน้ำออกจากปลาหมึกกล้วยเป็น 0.380 กิโลกรัม/ชั่วโมง ซึ่งต่ำกว่าตู้อบแห้งแบบที่ 1 แต่สูงกว่าตู้อบแห้งแบบที่ 3 และมีประสิทธิภาพเชิงความร้อนของการอบแห้งปลาหมึกกล้วย เท่ากับ 12.30 เปอร์เซ็นต์ จะแตกต่างจากตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบที่ 1 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 เปอร์เซ็นต์ และไม่แตกต่างจากตู้อบแห้งแบบที่ 3 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 เปอร์เซ็นต์ โดยตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบที่ 2 มีประสิทธิภาพเชิงความร้อนต่ำกว่าตู้อบแห้งแบบที่ 3 เล็กน้อย ส่วนคุณภาพทางประสาทสัมผัสพบว่าปลาหมึกกล้วยแห้งจากตู้อบแห้งแบบที่ 2 มีคะแนนในทุกคุณลักษณะที่พิจารณา

สูงกว่าปลาหมึกกล้วยจากตู้อบแห้งแบบที่ 1 และแบบที่ 3 ตลอดจนการประเมินผลทาง เศรษฐศาสตร์พบว่าตู้อบแห้งแบบที่ 2 มีค่าใช้จ่ายในการอบแห้งปลาหมึกกล้วย ราคาประมาณ 0.81 บาท/กิโลวัตต์-ชั่วโมง ซึ่งต่ำกว่าตู้อบแห้งแบบที่ 1 และแบบที่ 3 ดังนั้นงานวิจัยนี้ จึงเลือกตู้อบแห้งแบบที่ 2 เป็นตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ที่เหมาะสมต่อกระบวนการผลิต ปลาหมึกกล้วยแห้งมากที่สุด

ตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบที่ 3 มีค่าเฉลี่ยของอัตราการระเหยน้ำ ออกจากปลาหมึกกล้วยเท่ากับ 0.375 กิโลกรัม/ชั่วโมง ซึ่งต่ำกว่าตู้อบแห้งแบบที่ 1 และ แบบที่ 2 มีประสิทธิภาพเชิงความร้อนของการอบแห้งปลาหมึกกล้วยสูงกว่าตู้อบแห้งแบบที่ 1 และแบบที่ 2 แต่ประสิทธิภาพเชิงความร้อนของตู้อบแห้งแบบที่ 3 กับแบบที่ 2 พบว่าไม่ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99 เปอร์เซ็นต์ จากการประเมินผล ทางประลาทสัมผัสพบว่าคะแนนในเรื่องของลักษณะปรากฏ, กลิ่น, เนื้อสัมผัส และคะแนนรวม ของผลิตภัณฑ์ปลาหมึกกล้วยแห้งจากตู้อบแห้งแบบที่ 3 ต่ำกว่าปลาหมึกกล้วยแห้งจากตู้อบแห้ง แบบที่ 2 แต่คะแนนในเรื่องของรสชาติจะเท่ากันเมื่อประเมินผลทาง เศรษฐศาสตร์พบว่า ตู้อบแห้งแบบที่ 3 มีค่าใช้จ่ายในการอบแห้งปลาหมึกกล้วยต่อหน่วยพลังงานต่ำกว่าตู้อบแห้ง แบบที่ 1 แต่สูงกว่าตู้อบแห้งแบบที่ 2 โดยค่าใช้จ่ายในการอบแห้งมีราคาประมาณ 0.91 บาท/ กิโลวัตต์-ชั่วโมง ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงไม่เลือกตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบที่ 3

#### 5.4 การใช้โปแตสเซียมซอร์เบทในกระบวนการผลิตปลาหมึกกล้วยแห้งโดยตู้อบแห้งพลังงาน แสงอาทิตย์

##### 5.4.1 ความเข้มข้นของสารละลายโปแตสเซียมซอร์เบท และเวลาที่ใส่แช่ปลาหมึก กล้วยที่เหมาะสม

เกณฑ์ในการพิจารณาหาความเข้มข้นของสารละลายโปแตสเซียมซอร์เบท และเวลาที่ใส่แช่ปลาหมึกกล้วยที่เหมาะสมดังนี้คือ ความเข้มข้นของสารละลายโปแตสเซียม ซอร์เบทและเวลาที่ใส่แช่ ที่ทำให้ปริมาณโปแตสเซียมซอร์เบท (ในรูปกรดซอร์บิก) เคลือบ ผิวปลาหมึกกล้วยแห้งมีปริมาณสูงสุดที่ยังไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม จากการทดลอง พบว่าความเข้มข้นของสารละลายโปแตสเซียมซอร์เบทร้อยละ 0.3 แช่นาน 5 นาที จะให้ ปริมาณโปแตสเซียมซอร์เบท (ในรูปกรดซอร์บิก) เคลือบผิวปลาหมึกกล้วยแห้งเฉลี่ย 951

มิลลิกรัม/กิโลกรัม ซึ่งเป็นปริมาณสูงสุดที่ยังไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม ดังนั้นความเข้มข้นของสารละลายโปแตสเซียมซอร์เบทร้อยละ 0.3 เวลาที่ใช้แช่ 5 นาทีจึงเป็นความเข้มข้นและเวลาที่เหมาะสมที่สุด

#### 5.4.2 ผลการใช้โปแตสเซียมซอร์เบทในกระบวนการผลิตปลาหมึกกล้วยแห้ง

จากการประเมินผลทางประสาทสัมผัสโดยให้ผู้ทดลองที่ผ่านการฝึกฝนจำนวน 10 คน พิจารณาในเรื่องของลักษณะปรากฏ, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และคะแนนรวมของผลิตภัณฑ์ ตัวแปรที่ทำการศึกษาคือ สารละลายโปแตสเซียมซอร์เบท ชนิดของภาชนะบรรจุ ผลเกี่ยวเนื่องของสารละลายโปแตสเซียมซอร์เบทกับชนิดของภาชนะบรรจุ ผลเกี่ยวเนื่องของระยะเวลาการเก็บกับชนิดของภาชนะบรรจุ พบว่าไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ ส่วนระยะเวลาการเก็บคะแนนในเรื่องของลักษณะปรากฏจะแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ โดยลักษณะปรากฏของผลิตภัณฑ์ปลาหมึกกล้วยแห้งจะเปลี่ยนแปลงไปตามระยะเวลาการเก็บ เมื่อระยะเวลาการเก็บเพิ่มขึ้นพบว่านวลขาว (white powder) ในปลาหมึกกล้วยแห้งจะมีปริมาณเพิ่มขึ้นด้วย (3, 6) ทำให้คะแนนในเรื่องของลักษณะปรากฏมีค่าลดลง นอกจากนี้ผลเกี่ยวเนื่องของระยะเวลาการเก็บกับสารละลายโปแตสเซียมซอร์เบทจะมีคะแนนของลักษณะปรากฏแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ เมื่อพิจารณาคะแนนรวมของผลิตภัณฑ์พบว่าระยะเวลาการเก็บเท่านั้นที่มีคะแนนแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ ทั้งนี้เพราะคะแนนรวมของผลิตภัณฑ์จะเน้นที่ลักษณะปรากฏเป็นสำคัญ เมื่อระยะเวลาการเก็บเพิ่มขึ้น คะแนนในเรื่องของลักษณะปรากฏจะลดลงจึงทำให้คะแนนรวมของผลิตภัณฑ์ลดลงด้วย อย่างไรก็ตามทุกคุณลักษณะที่พิจารณายังเป็นที่ยอมรับของผู้ทดลอง

จากการติดตามปริมาณความชื้นของผลิตภัณฑ์ปลาหมึกกล้วยแห้ง เมื่อพิจารณาถึงตัวแปรที่ทำการศึกษาคือ ระยะเวลาการเก็บ, สารละลายโปแตสเซียมซอร์เบท, ชนิดของภาชนะบรรจุ และผลเกี่ยวเนื่องของแต่ละตัวแปร พบว่าไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ และเมื่อเก็บไว้จนครบ 4 เดือน ปลาหมึกกล้วยแห้งที่ผ่านขั้นตอนการแช่หรือแช่สารละลายโปแตสเซียมซอร์เบท บรรจุในถุงพลาสติกโพลีเอทิลีน และโพลีโพรพิลีนยังคงมีปริมาณความชื้นอยู่ในช่วงร้อยละ 18-22 แสดงให้เห็นว่าภาชนะบรรจุที่ใช้ทั้งสองชนิดสามารถป้องกันการซึมเข้าออกของไอน้ำได้ดีแม้ว่าจะเก็บไว้ในบรรยากาศที่

ความชื้นสัมพัทธ์ค่อนข้างสูง คืออยู่ในช่วงร้อยละ 52-93 และเนื่องจากอุณหภูมิอากาศที่เย็นและปริมาณน้ำฝนที่มาก ทำให้ปริมาณน้ำในดินสูงเกินไป และเนื่องจากอุณหภูมิอากาศที่เย็นเกินไป ทำให้ปริมาณน้ำในดินสูงเกินไป

จากการติดตามปริมาณเชื้อราของผลิตภัณฑ์ปลาหมึกกล้วยแห้ง พบว่าระยะเวลาการเก็บและสารละลายโปแตสเซียมซอร์เบทจะให้ปริมาณเชื้อราที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ เมื่อระยะเวลาการเก็บเพิ่มขึ้น ปริมาณเชื้อราในปลาหมึกกล้วยแห้งจะเพิ่มขึ้นด้วย ส่วนผลการใช้สารละลายโปแตสเซียมซอร์เบทพบว่าปลาหมึกกล้วยแห้งที่ไม่ผ่านขั้นตอนการแช่สารละลายโปแตสเซียมซอร์เบทจะมีปริมาณเชื้อราสูงกว่า ทั้งนี้เพราะโปแตสเซียมซอร์เบทที่เคลือบผิวปลาหมึกกล้วยแห้งมีคุณสมบัติสามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อราได้ (27, 29, 32) เมื่อเก็บจนครบ 4 เดือน พบว่าปลาหมึกกล้วยแห้งที่ไม่ผ่านขั้นตอนการแช่สารละลายโปแตสเซียมซอร์เบท มีปริมาณเชื้อราไม่เกิน 17 โคโลนิ/กรัม ส่วนปลาหมึกกล้วยแห้งที่ไม่ผ่านขั้นตอนการแช่สารละลายโปแตสเซียมซอร์เบทมีปริมาณเชื้อราไม่เกิน 20 โคโลนิ/กรัม ซึ่งนับว่าอยู่ในปริมาณต่ำ ขณะที่ปลาหมึกกล้วยแห้งที่บริโภคได้ต้องมีปริมาณเชื้อราไม่เกิน 1,000 โคโลนิ/กรัม (44) ดังนั้นการอบแห้งปลาหมึกกล้วยโดยตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบที่ 2 ก็เพียงพอที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกกล้วยแห้งเก็บได้นาน 4 เดือน โดยยังมีปริมาณเชื้อราอยู่ในระดับต่ำ ซึ่งไม่จำเป็นต้องใช้โปแตสเซียมซอร์เบทในกระบวนการผลิตปลาหมึกกล้วยแห้งแต่อย่างใด

จากการติดตามปริมาณโปแตสเซียมซอร์เบทที่เคลือบผิวปลาหมึกกล้วยแห้ง พบว่าปริมาณโปแตสเซียมซอร์เบท (ในรูปกรดซอร์บิก) ที่เคลือบผิวปลาหมึกกล้วยแห้งจะผันแปรอยู่ในช่วงกว้าง ทั้งนี้หากเก็บผลิตภัณฑ์ปลาหมึกกล้วยแห้งไว้นานกว่า 4 เดือน คาดว่าจะเห็นแนวโน้มของการเปลี่ยนแปลงของปริมาณโปแตสเซียมซอร์เบท (ในรูปกรดซอร์บิก) ที่เคลือบผิวปลาหมึกกล้วยแห้งได้เด่นชัดกว่านี้

ได้วิเคราะห์ปริมาณเกลือแคงในปลาหมึกกล้วยแห้ง เมื่อเริ่มต้นเก็บและหลังจากเก็บไว้ครบ 4 เดือน พบว่าปลาหมึกกล้วยแห้งที่ไม่ผ่านขั้นตอนการแช่สารละลายโปแตสเซียมซอร์เบทจะสูงกว่าปลาหมึกกล้วยแห้งที่ไม่ผ่านขั้นตอนการแช่สารละลายโปแตสเซียมซอร์เบทเล็กน้อย

ทั้งนี้เพราะในระหว่างการแช่ปลาหมึกกล้วยในสารละลายโปแตสเซียมซอร์เบทนั้น ปริมาณ  
เกลือแกงที่อยู่ในเนื้อเยื่อปลาหมึกกล้วยบางส่วนอาจซึมออกจากเนื้อเยื่อเข้าสู่สารละลายโปแตสเซียม  
ซอร์เบท ทำให้ปริมาณเกลือแกงที่ยังเหลืออยู่ในเนื้อเยื่อปลาหมึกกล้วยลดลง แต่ปริมาณ  
เกลือแกงที่ยังเหลืออยู่ในเนื้อเยื่อปลาหมึกกล้วยแห้งที่ผ่านขั้นตอนการแช่หรือไม่แช่สารละลาย  
โปแตสเซียมซอร์เบทนี้ ไม่มีผลทำให้ร้อยละของปลาหมึกกล้วยแห้งแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ  
ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย