

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษา

1. จากการศึกษาปริมาณของจุลินทรีย์ทั้งหมดในพริกชี้หนูแห้งและพริกป่นที่ซื้อจากจากตลาดเมืองใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ มาตรวจหาการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ พบว่าพริกชี้หนูแห้งและพริกป่น มีการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดที่นับได้ 9.75-10.25 CFU/g และสารอะฟลาทอกซิน ตั้งแต่ 5.4-13.2 ppb ตามลำดับ

2. โอโซนสามารถลดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ (เชื้อราและยีสต์) ของพริกชี้หนูแห้งและพริกป่นได้ ซึ่งระยะเวลาในการรม โอโซนที่เหมาะสมที่สุดได้แก่ 60 นาที โดยพบว่าสามารถลดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในพริกแห้งและพริกป่นได้ 46.67% และ 51.22% ตามลำดับ นอกจากนี้ยังสามารถลดปริมาณอะฟลาทอกซินของพริกชี้หนูแห้งและพริกป่นได้ 33.33% และ 51.52% ตามลำดับ

3. ระหว่างการเก็บรักษาเป็นเวลา 6 เดือน พริกชี้หนูแห้งและพริกป่นหลังจากได้รับ โอโซนมีค่าความชื้น ไม่แตกต่างกัน ส่วนคะแนนการยอมรับโดยรวมของพริกชี้หนูแห้งและพริกป่น มีค่าลดลงภายหลังจากรมด้วยโอโซน แต่ยังคงอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้ โดยไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ค่าสีแดง (a*) ของพริก และ ค่าสีเหลือง (b*) ของพริกทั้งพริกชี้หนูแห้งและพริกป่น แต่ปริมาณอะฟลาทอกซิน มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลานานขึ้น ดังนั้น ควรเก็บพริกชี้หนูแห้งและพริกป่น เป็นเวลา 2 เดือน จึงจะมีคุณภาพดีที่สุด