

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญ

น้ำพริกหนุ่มเป็นอาหารพื้นเมืองของภาคเหนือตอนบน ประกอบด้วยพริกชี้ฟ้าสีเขียว (ทางภาคเหนือเรียกว่าพริกหนุ่ม) หอมแดง กระเทียม นำมาเผาแล้วปอกเปลือก โขลกรวมกับปลาร้า ล้างซึ่งเผาแล้วเช่นกัน ประุงรสด้วยน้ำปลาและเกลือ ใช้เป็นเครื่องจิ้ม เช่นเดียวกับน้ำพริกกะปิของคนไทยทั่วไปหรือน้ำบูดูของทางภาคใต้ เครื่องเคียงประกอบด้วยผักดกต่าง ๆ เช่น ฟักทอง ข้าวโพดอ่อน กะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว ยอดผักกวางตุ้ง หรือผักสด เช่น แดงกวา รวมทั้งอาหารประเภทเนื้อ เช่น หมูทอด ปลาทอด หรือนึ่งหรือย่าง ไข่ต้ม รับประทานกับข้าวเหนียว นอกจากนี้จะใช้เป็นเครื่องจิ้มแล้วยังใช้เป็นเครื่องปรุงของแกงพื้นเมืองภาคเหนืออีกหลายชนิด หรือเติมมะนาว มะเขือเทศ น้ำตาลให้ออกรสเปรี้ยวหวาน ใช้เป็นน้ำจิ้มอาหารอื่นๆ ที่นักท่องเที่ยวนิยมซื้อเป็นของฝากในตลาดใหญ่ ๆ จะมีปริมาณการขายประมาณวันละ 500 กิโลกรัม ปัญหาของน้ำพริกหนุ่มคืออายุการเก็บสั้นมาก เพียง 1-2 วันเท่านั้น ถ้าเก็บที่อุณหภูมิห้องหรืออาจจะเป็น 3-5 วันถ้าเก็บในตู้เย็น ผู้ขายตามตลาด จึงใส่ขวดแก้ว และสเตอริไลส์เพื่อยืดอายุน้ำพริกหนุ่ม ซึ่งพบว่าวิธีดังกล่าวนี้ใช้เวลานานโดยขวดแก้วจะนำความร้อนได้ช้ากว่าถุงรีทอร์ทแพคเกจทำให้เกิดความชื้นและมีสีเข้มในผลิตภัณฑ์ (อรุณี, 2550) จึงได้มีแนวคิดที่จะใช้ถุงรีทอร์ทแพคเกจแทนขวดแก้ว ซึ่งเป็นการใช้เวลาในการฆ่าเชื้อที่ไม่นาน ส่งผลให้ลดต้นทุน และง่ายในการเก็บรักษาและขนส่ง อีกทั้งยังสามารถส่งจำหน่ายยังภูมิภาคอื่นหรือต่างประเทศได้ และคาดว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้มีลักษณะที่ดีทางด้านประสาทสัมผัส คือ มีกลิ่น สีสรรชาติ เนื้อสัมผัสที่เป็นที่ยอมรับต่อผู้บริโภคมากขึ้น

การแปรรูปด้วยกระบวนการให้ความร้อนในผลิตภัณฑ์ ผัก และผลไม้ ปัจจัยที่สำคัญก็คือ การกำหนดสภาวะที่เหมาะสมในการฆ่าเชื้อ โดยที่อุณหภูมิและเวลาที่ใช้ฆ่าเชื้อจะสามารถทำลายจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ทั้งหมด ขณะเดียวกันต้องสามารถรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ไว้ได้นาน โดยไม่เสื่อมเสียและใช้ต้นทุนการผลิตต่ำ รวมทั้งมีคุณภาพในระดับที่ผู้บริโภคและผู้ผลิตพึงพอใจ (ทิพาพร, 2535) ดังนั้นการวิจัยนี้จึงมีเป้าหมายเพื่อศึกษากระบวนการ

มาเชื้อด้วยความร้อนน้ำพริกหนุ่ม บรรจุในถุงรีทอร์ทเพาซ์ รวมทั้งศึกษาทางด้านการทดสอบทาง
ประสาทสัมผัส

1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการสเตอริไลส์น้ำพริกหนุ่มจากพริกพันธุ์แม่ปิง
โดยบรรจุถุงรีทอร์ทเพาซ์ ชนิดใส และชนิดทึบแสง
2. ศึกษาคุณภาพทางเคมี กายภาพ จุลชีววิทยา และประสาทสัมผัสของน้ำพริกหนุ่มจาก
พริกพันธุ์แม่ปิงโดยบรรจุถุงรีทอร์ทเพาซ์ ชนิดใส และชนิดทึบแสง

1.3 ประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษา

1. ได้สภาวะที่เหมาะสมในการสเตอริไลส์น้ำพริกหนุ่มพันธุ์แม่ปิงในถุงรีทอร์ทเพาซ์ชนิด
ใสและชนิดทึบแสง

1.4 ขอบเขตของการวิจัย

1. ศึกษาคุณภาพทางเคมี กายภาพ และจุลชีววิทยาของน้ำพริกหนุ่ม
2. ศึกษาการแปรรูปน้ำพริกหนุ่มบรรจุถุงรีทอร์ทเพาซ์ด้วยกระบวนการสเตอริไลส์
3. ศึกษา F_0 ที่เหมาะสมของน้ำพริกหนุ่มที่ผลิตจากพริกพันธุ์แม่ปิง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved