

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ญ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย	2
1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากงานวิจัย	2
1.4 ขอบเขตงานวิจัย	2
บทที่ 2 สารสำคัญจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 ลักษณะผลิตภัณฑ์ซอสพริก	4
2.2 ส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิตซอสพริก	5
2.3 กระบวนการผลิตซอสพริก	8
2.4 อุตสาหกรรมการผลิตซอสพริก	18
2.5 การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของซอสพริกในระหว่างการเก็บรักษา	20
2.6 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสพริกผสม	21
2.7 กล้วยน้ำว้า	23
2.8 ดัชนีการเก็บเกี่ยว	24
2.9 การเปลี่ยนแปลงในระหว่างการสุกของกล้วยน้ำว้า	27
2.10 คุณค่าทางโภชนาการของกล้วยน้ำว้า	36
2.11 การใช้ประโยชน์จากกล้วยน้ำว้า	38

บทที่ 3	วัสดุ อุปกรณ์และวิธีการทดลอง	39
3.1	วัตถุดิบ	39
3.2	สารเคมี	39
3.3	อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	40
3.4	วิธีการทดลอง	40
บทที่ 4	ผลการทดลองและวิจารณ์	44
4.1	วิธีการเตรียมพริกเพื่อผลิตซอสพริก	44
4.2	คุณภาพวัตถุดิบกลั่นนำว่าที่ความสุกระดับต่างๆ	49
4.3	ระยะความสุกและปริมาณกลั่นนำว่าในการผลิตซอสพริกผสมกลั่นนำว่า	54
4.4	การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ซอสพริกผสมกลั่นนำว่า ในระหว่างการเก็บรักษา	73
บทที่ 5	สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ	77
5.1	สรุปผลการทดลอง	77
5.2	ข้อเสนอแนะ	78
	เอกสารอ้างอิง	79
	ภาคผนวก	91
	ภาคผนวก ก วิธีการวิเคราะห์คุณภาพ	92
	ภาคผนวก ข รูปภาพประกอบการวิจัย	112
	ภาคผนวก ค แบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	117
	ประวัติผู้เขียน	119

## สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า	
2.1	วิธีการนับจำนวนวันของกล้วยแต่ละสายพันธุ์	25
2.2	การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของกล้วยสุก กลุ่มย่อยคาเวนดิชระหว่างการสุก	30
2.3	ปริมาณแป้งและน้ำตาลของกล้วยหอมพันธุ์คาเวนดิชและหอมทองที่ระยะการสุกต่างๆ	31
2.4	องค์ประกอบทางเคมีเบื้องต้นของเนื้อกล้วยที่ระยะการสุกต่างๆ	32
2.5	สารระเหยหลักของกล้วย	34
2.6	คุณค่าทางโภชนาการของกล้วยน้ำว้าดิบและสุก ต่อ 100 กรัม	37
4.1	คุณภาพของวัตถุดิบพริก	44
4.2	คุณภาพซอสพริก	46
4.3	ลักษณะที่สังเกตพบในกล้วยน้ำว้าความสุกระยะต่างๆ	50
4.4	คุณภาพของกล้วยน้ำว้าความสุกระยะต่างๆ	51
4.5	คุณภาพด้านกายภาพของซอสพริกผสมกล้วยน้ำว้า	55
4.6	คุณภาพด้านเคมีของซอสพริกผสมกล้วยน้ำว้า	58
4.7	คุณภาพด้านจุลชีววิทยาของซอสพริกผสมกล้วยน้ำว้า	62
4.8	คุณภาพด้านประสาทสัมผัสของซอสพริกผสมกล้วยน้ำว้า	63
4.9	คุณภาพด้านประสาทสัมผัสของซอสพริกผสมกล้วยน้ำว้า (ต่อ)	64
4.10	การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของซอสพริกผสมกล้วยน้ำว้าในระหว่าง การเก็บรักษา ณ สภาวะอุณหภูมิห้อง	71
4.11	การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของซอสพริกผสมกล้วยน้ำว้าในระหว่าง การเก็บรักษา ณ สภาวะอุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส	72
ก.1	ตัวอย่างการคำนวณปริมาณเชื้อจุลินทรีย์จากงานเพาะเชื้อ ที่ระดับการเจือจางต่างๆ กัน	107

สารบัญภาพ

รูป	หน้า
2.1 กระบวนการผลิตซอสพริกแบบที่ 1	15
2.2 กระบวนการผลิตซอสพริกแบบที่ 2	16
2.3 กระบวนการผลิตซอสพริกแบบที่ 3	17
2.4 มาตรฐานความแก่ของกล้วยโดยดูจากเหลี่ยมของผลกล้วย	26
2.5 การเปรียบเทียบปริมาณแป้งและน้ำตาลในการสุกของกล้วย	33
2.6 การเปลี่ยนแปลงปริมาณสตาร์ช (starch), ของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด (TSS), ปริมาณน้ำ (water) ในเนื้อกล้วย และการทนต่อแรงกลของผลกล้วย (mechanical resistance) ของผลกล้วย Giant Cavendish (AAA group) ที่ระยะต่างๆ หลังการเก็บเกี่ยว	33
4.1 กล้วยน้ำว่าความสุกระยะต่างๆ	49
4.2 ความสัมพันธ์ของค่าความแข็ง และสัดส่วนเนื้อกล้วยต่อเปลือกของกล้วยน้ำว่า ที่ความสุกระยะต่าง	60
ก.1 ระบบการวัดสีโดยใช้ค่า L, a และ b	93
ก.2 กราฟมาตรฐานสารละลายกลูโคส	101
ข.1 พริกที่ผ่านเตรียมแบบต่างๆ	113
ข.2 ซอสพริกจากพริกที่ผ่านการเตรียมแบบต่างๆ	113
ข.3 กล้วยน้ำว่าความสุกระยะต่างๆ	114
ข.4 กล้วยน้ำว่าความสุกระยะต่างๆ ในภาพตัดขวาง	115
ข.5 ผลิตภัณฑ์ซอสพริกผสมกล้วยน้ำว่า	116