

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

น้ำพริกหนุ่มเป็นอาหารพื้นบ้านของภาคเหนือ มีรสชาติเผ็ด อร่อย นิยมรับประทานร่วมกับข้าวเหนียว แคมหมูและผักสดเพื่อเสริมคุณค่าทางอาหาร น้ำพริกหนุ่มมีวิธีการทำที่ง่าย มีส่วนประกอบหลัก คือ พริกหนุ่ม หอมแดง และกระเทียม เริ่มจากการนำพริกไปเผาไฟให้สุกจนหอมแล้วปอกเปลือกออกให้หมด นำพริก หอม และกระเทียมโขลกเข้ากันให้ละเอียด เดิมรสชาติด้วยเกลือป่นหรือน้ำปลา คนให้เข้ากันก่อนจะนำไปรับประทาน ปัจจุบันน้ำพริกหนุ่มได้กลายเป็นของฝากที่มีชื่อเสียงของภาคเหนือ โดยเฉพาะจังหวัดเชียงใหม่ มีการผลิตจากผู้ประกอบการรายย่อยและผลิตในเชิงอุตสาหกรรมอย่างกว้างขวาง คุณภาพของน้ำพริกหนุ่มเป็นปัญหาสำคัญ เช่น สีรสชาติ และการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในระหว่างกระบวนการผลิตทำให้น้ำพริกหนุ่มมีอายุการเก็บรักษาสั้น น้ำพริกหนุ่มมีอายุการเก็บรักษา 1 วัน ที่อุณหภูมิห้อง หรือ 2-3 วัน เมื่อเก็บในตู้เย็น (ทรงกลด, 2549) ผู้ประกอบการจึงนิยมใช้สารกันเสียในปริมาณมากเกินไปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่ม ซึ่งเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้

การถนอมน้ำพริกหนุ่มโดยใช้ความร้อนจึงเป็นแนวทางหนึ่งในการแก้ปัญหา การใช้ความร้อนเป็นกระบวนการที่สามารถทำลายจุลินทรีย์ในอาหารได้ดี สาเหตุสำคัญที่ทำให้จุลินทรีย์ถูกทำลายคือ ความร้อนที่อุณหภูมิสูงทำให้โปรตีนในเซลล์เกิดการตกตะกอน เอนไซม์ต่าง ๆ เสียคุณสมบัติ จุลินทรีย์จึงดำรงชีวิตต่อไปไม่ได้ ในการฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรซ์ (pasteurization) มีวัตถุประสงค์เพื่อทำลายจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคและไม่สร้างสปอร์ คุณภาพของอาหารจะแตกต่างจากวัตถุดิบไม่มากนัก ความร้อนที่ใช้ในกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ขึ้นอยู่กับผลิตภัณฑ์อาหาร ค่าความเป็นกรด-ด่าง จำนวนจุลินทรีย์เริ่มต้นและความสามารถในการต้านทานความร้อนของจุลินทรีย์ (นิธิยา, 2544)

ในงานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการถนอมและยืดอายุการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มโดยใช้การฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรซ์ในบรรจุภัณฑ์ที่เป็นรีทอร์ทเพาซ์

## 1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. ศึกษากระบวนการแปรรูปน้ำพริกหนุ่มพันธุ์แม่ปิงโดยวิธีพาสเจอไรซ์
2. เพื่อศึกษาคุณภาพของน้ำพริกหนุ่มพันธุ์แม่ปิงที่ผ่านการแปรรูปโดยวิธีพาสเจอไรซ์
3. เพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษาของน้ำพริกหนุ่มพันธุ์แม่ปิงที่ผ่านการแปรรูปโดยวิธีพาสเจอไรซ์

## 1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากงานวิจัย

1. ทราบกระบวนการแปรรูปน้ำพริกหนุ่มพันธุ์แม่ปิงโดยวิธีพาสเจอไรซ์
2. ทราบคุณภาพของน้ำพริกหนุ่มพันธุ์แม่ปิงที่ผ่านการแปรรูปโดยวิธีพาสเจอไรซ์
3. ทราบอายุการเก็บรักษาของน้ำพริกหนุ่มพันธุ์แม่ปิงที่ผ่านการแปรรูปโดยวิธีพาสเจอไรซ์

## 1.4 ขอบเขตงานวิจัย

แบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอน ดังนี้

- ตอนที่ 1 ศึกษาคุณภาพทางกายภาพ เคมีและจุลชีววิทยา ของวัตถุดิบและน้ำพริกหนุ่มที่ผลิตจากพริกพันธุ์แม่ปิง
- ตอนที่ 2 ศึกษาการถนอมน้ำพริกหนุ่มด้วยการฆ่าเชื้อแบบพาสเจอไรซ์
- ตอนที่ 3 วิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสน้ำพริกหนุ่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อแบบพาสเจอไรซ์
- ตอนที่ 4 ศึกษาอายุการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มที่ผ่านการพาสเจอไรซ์