

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

น้ำพริกหนุ่มเป็นน้ำพริกทางเมืองเหนือ โดยมีส่วนประกอบที่สำคัญ คือ พริกหนุ่ม และ ส่วนประกอบอื่นๆ ได้แก่ หอมแดง กระเทียม และเครื่องปรุงรสอื่น เช่น น้ำปลา น้ำตาล ฯลฯ เพื่อเพิ่มรสชาติตามความนิยมและเหมาะสมของแต่ละท้องถิ่น โดยพริกหนุ่มที่นำมาศึกษานี้จะเลือกใช้ พันธุ์แม่ปิง เนื่องจากพริกหนุ่มพันธุ์แม่ปิงมีลักษณะเด่นคือ เป็นพริกเผ็ด เนื้อแน่น และมีสีเขียวจัด ซึ่งจะทำให้ น้ำพริกหนุ่มที่ผลิตออกมามีคุณลักษณะสัมผัสและรสชาติดี ในการผลิตน้ำพริกหนุ่มจะ นำพริกหนุ่ม และหอมแดงมาเผาหรืออบ แล้วแกะเปลือกและ โขลกผสมเข้าด้วยกันกับส่วนผสม และเครื่องปรุงรสอื่นๆ น้ำพริกหนุ่มสามารถรับประทานกับอาหารเครื่องเคียงอื่นๆ เช่น หมูยอ ไข่ั่ว เนื้อหมู แครบหมู พร้อมผักดัมต่างๆ เช่น ฟักทอง มะเขือกรอบ มะเขือยาว กะหล่ำปลี แต่เนื่องจาก น้ำพริกหนุ่มมีอายุการเก็บรักษาสั้นเพียง 1-2 วัน ที่อุณหภูมิห้อง หากเก็บในตู้เย็นจะเก็บได้ 3-5 วัน (จรรยา, 2547) ดังนั้นผู้ผลิตบางรายจึงเติมวัตถุกันเสียลงในน้ำพริกหนุ่มเพื่อยืดอายุการเก็บแต่ ส่วนใหญ่ยังขาดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุกันเสีย ทำให้ใช้ในปริมาณมากเกินไปจึงอาจเกิด อันตรายต่อผู้บริโภคได้ (อรุณี, 2549) ซึ่งผู้ผลิตควรใช้วิธีการถนอมอาหารอื่นๆ ที่ไม่ก่อให้เกิด อันตรายต่อผู้บริโภค โดยอาจใช้วิธีการทางความร้อน เช่น การพาสเจอร์ไรซ์ และสเตอริไรซ์ แต่การ ใช้ความร้อนในการถนอมน้ำพริกหนุ่มจะมีผลทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของคุณค่าทางโภชนาการ และคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสได้ (นิธิยา, 2544)

การแปรรูปน้ำพริกหนุ่มโดยกระบวนการความดันสูงยิ่ง เป็นอีกทางเลือกหนึ่งในการถนอม น้ำพริกหนุ่ม เพื่อให้สามารถเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มได้นานขึ้น และผู้บริโภคมีความปลอดภัย จากวัตถุกันเสีย และการถนอมอาหารโดยวิธีนี้มีผลดี คือ ความดันสูงยิ่งที่ใช้ไม่มีผลกระทบต่อสี กลิ่น รสชาติ และคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร เทคนิคความดันสูงยิ่งเป็นเทคนิคใหม่ที่ได้รับ ความนิยมมากขึ้นในปัจจุบัน โดยเป็นการใช้ความดันสูงยิ่งในช่วง 200 - 600 MPa ส่งผ่าน ของเหลวซึ่งเป็นตัวกลางไปยังอาหาร โดยความดันสูงยิ่งที่ใช้จะสามารถทำลายจุลินทรีย์ และ ยับยั้งกิจกรรมของเอนไซม์ต่างๆ ที่ทำให้เกิดการเน่าเสียในอาหารได้บางส่วน (อรุณี, 2549)

1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. เพื่อทราบคุณภาพทางกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยาของพริกหนุ่มพันธุ์แม่ปิง
2. เพื่อทราบสภาวะที่เหมาะสมในการแปรรูปน้ำพริกหนุ่มโดยวิธีความดันสูงยิ่ง
3. เพื่อทราบคุณภาพของน้ำพริกหนุ่มที่ผ่านกระบวนการความดันสูงยิ่งในระหว่างเก็บรักษาเป็นเวลา 3 เดือน

1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากงานวิจัย

1. ทราบคุณภาพทางกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยาของพริกหนุ่มพันธุ์แม่ปิง
2. ทราบสภาวะที่เหมาะสมในการแปรรูปน้ำพริกหนุ่มโดยกระบวนการความดันสูงยิ่ง
3. ทราบอายุการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มที่แปรรูปโดยกระบวนการความดันสูงยิ่ง

1.4 ขอบเขตการศึกษา

การศึกษาแบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ

- ตอนที่ 1 คุณภาพทางกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยาของพริกหนุ่มพันธุ์แม่ปิง และวัตถุดิบที่นำมาผลิตน้ำพริกหนุ่ม
- ตอนที่ 2 การถนอมน้ำพริกหนุ่มโดยกระบวนการความดันสูงยิ่ง
- ตอนที่ 3 การเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มที่แปรรูปโดยกระบวนการความดันสูงยิ่ง