

นางลักษณ์ อ่วมเจริญ 2550: คุณลักษณะน้ำพริกแกงที่พึงประสงค์ของผู้ประกอบการ
 ในจังหวัดสมุทรสงคราม ปรึญญาคหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาหกรรมศาสตร์
 ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ ปรึชานกรรมการที่ปรึภษา:
 รองศาสตราจารย์ สิริพันธุ์ จุลกรังคะ, M.S. 140 หน้า

จุดประสงค์ของการศึกษาคุณลักษณะน้ำพริกแกงที่พึงประสงค์ของผู้ประกอบการ (ผู้ประกอบการ) จำนวน 245 คน เพื่อเป็นการนำข้อมูลที่ได้มาพัฒนาน้ำพริกแกงให้มีคุณภาพตรงตามความต้องการของผู้ประกอบการ จากการศึกษาพบว่า มาตรฐานการผลิตน้ำพริกแกงด้านสุขลักษณะของสถานที่ผลิตส่วนใหญ่เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ยกเว้นร้อยละ 62.5 ที่ไม่มีการแยกอย่างเป็นสัดส่วนโดยใช้พื้นที่ส่วนหนึ่งของบ้านเป็นสถานที่ผลิตน้ำพริกแกง ภาชนะที่ใช้ทำจากพลาสติก มีผิวเรียบ สุขลักษณะส่วนบุคคลของพนักงานสวมเสื้อที่สะอาด เล็บสั้น และล้างมือทุกครั้งที่สกปรกซึ่งเป็นไปตามที่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนกำหนด สำหรับการให้หมวกคลุมผมของพนักงานไม่มีการปฏิบัติตามมาตรฐาน การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ ผู้ผลิตล้างวัตถุดิบจำพวก ข่า ตะไคร้ และพริกสด คุณภาพทางกายภาพของน้ำพริกแกงที่จำหน่ายในตลาด คือ น้ำพริกแกงตัวมีค่า a_w อยู่ในช่วง 0.96-1.00 น้ำพริกแกงเขียวหวานมีค่า a_w อยู่ในช่วง 0.95-1.00 และน้ำพริกแกงส้มมีค่า a_w อยู่ในช่วง 0.91-1.00 ตรวจพบว่ามีกรดเบนโซอิกในปริมาณ 300-400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมและพบสีชนิดปองโซ 4 อาร์ ซัลเฟตเฮลโลว์ เอ็ฟซีเอ็ฟ และคาร์ตราซีน คุณภาพทางจุลินทรีย์พบเกิดราในวันที่ 5 ของการเก็บในปริมาณน้อยกว่า 10 โคโลนีต่อกรัมและพบเชื้อ *Clostridium perfringens* ทั้งในน้ำพริกแกงตัว น้ำพริกแกงเขียวหวาน และน้ำพริกแกงส้ม ในจังหวัดสมุทรสงครามผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นเจ้าของร้านอาหารซื้อน้ำพริกแกง 3-4 ครั้งต่อสัปดาห์ ในปริมาณ 0.5 กิโลกรัม การเลือกซื้อน้ำพริกแกงของผู้บริโภคพิจารณาจากคุณลักษณะของน้ำพริกแกงด้าน สี กลิ่น เก็บรักษาด้วยวิธีใส่ถุงพลาสติกมัดปากถุงด้วยหนังยางเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง ปัญหาของน้ำพริกแกงที่ผู้ประกอบการพบ คือ เหม็นอับและมีกลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือการเหม็นหืนของน้ำมัน ลักษณะน้ำพริกแกงที่พึงประสงค์ของผู้ประกอบการ คือ น้ำพริกแกงตัวและน้ำพริกแกงส้ม มีเนื้อละเอียด นุ่ม ไม่แห้งหรือแฉะ ไม่ใสสี สีไม่คล้ำ มีกลิ่นหอม รสชาติเผ็ดปานกลาง น้ำพริกแกงเขียวหวาน เนื้อสัมผัสที่นุ่ม เนื้อละเอียด ไม่แห้งหรือแฉะ สีเหลืองออกเขียว มีกลิ่นหอม รสชาติเผ็ดปานกลาง น้ำพริกแกงแพนงและน้ำพริกแกงมัสมั่น มีเนื้อน้ำพริกแกงที่ละเอียด เหนียวเล็กน้อย มีน้ำมันท่วม สีแดง สีไม่คล้ำและไม่ใสสี กลิ่นหอม เครื่องเทศ ไม่เหม็นหืน รสชาติไม่เผ็ด สำหรับรูปแบบของบรรจุภัณฑ์น้ำพริกแกงที่ผู้ประกอบการต้องการให้พัฒนามากที่สุด คือ ถุงพลาสติกชนิดหนาใส ปิดผนึกมิดชิดและกันซึมของน้ำมันได้

Nongluck Auamcharoen 2007: Characteristics of Chilli Paste Required by Small Business Enterprises in Samut Songkhram Province. Master of Home Economics, Major Field: Home Economic, Department of Home Economics. Thesis Advisor: Associate Professor Siripun Chulakarangka, M.S. 140 pages.

The objective was to find out the information on desirable character of chilli paste (Namphrik) of 245 entrepreneurs (consumers) in Samut Songkhram Province for developing the curry paste as they needed. The study was found that majority of the production plants met the Thai standard of community production, except 62.5% of enterprises of which production area was not separated from the living area. The container used for processing made from plastic with smooth surface. For personal hygiene, the producer covered with the clean cloth, cutting nail and washing the hands every time as indicated in the community production standard, but hair restraint was not used. The raw materials such as galangale, lemongrass and chilli were washed during preparation. The a_w of all the chilli pastes sold in the market were as following, Namphrik Gaeng Kua was 0.96-1.00, green chilli paste was 0.95-1.00, and Namphrik Gaeng Som was 0.91-1.00. The quantity of benzoic acid found in chilli paste was 300-400 milligram/kilogram and Pongso 4R color, sunset yellow and Tartrazin were added in products. The microbial determination for the fungi at 5th day of the storage was less than 10 colonies/gram while *clostridium perfringens* was found in the Namphrik Gaeng Kua, green chilli paste and Namphrik Gaeng Som. In Samut Songkhram province, the majority of entrepreneurs were restaurateurs who bought the chilli paste 3-4 times/week in the amount of 0.5 kg. for each time of purchasing. The prior consideration of buyer was color and odors of chilli pastes and those were kept at room temperature in the plastic bag tied with rubber band. Those were encountered either the bad smell or rancidity. The chilli paste Characterisations of Namphrik Gaeng Kua and Namphrik Gaeng Som needed by the entrepreneurs should be fine and soft texture, not much dry or wet, no color added, not so dark in color, good smell, and moderate spicy. For green chilli paste should be fine and soft texture, not much dry or wet, no color added, not so dark in color, good smell, moderate spicy, and yellowish green color. Namphrik Gaeng Phanaeng and Namphrik Gaeng Masaman should be very soft and oily, slightly sticky, red color without color added, spicy smell. The packaging should be transparent plastic bag with tightly seal to prevent oil infiltration.