

นางลักษณะ อ่วมเจริญ 2550: คุณลักษณะน้ำพริกแกงที่พึงประสงค์ของผู้ประกอบการ
ในจังหวัดสมุทรสงคราม ปริญญาโทเกษตรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร
ภาควิชาเกษตรศาสตร ปรธานกรรมการที่ปรึกษา:
รองศาสตราจารย์ สิริพันธ์ จุลกรังคะ, M.S. 140 หน้า

จุดประสงค์ของการศึกษาคุณลักษณะน้ำพริกแกงที่พึงประสงค์ของผู้ประกอบการ
(ผู้บริโภค) จำนวน 245 คน เพื่อเป็นการนำข้อมูลที่ได้มาพัฒนาน้ำพริกแกงให้มีคุณภาพตรงตาม
ความต้องการของผู้ประกอบการ จากการศึกษาพบว่า มาตรฐานการผลิตน้ำพริกแกงด้าน
สุขลักษณะของสถานที่ผลิตส่วนใหญ่เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ยกเว้นร้อยละ 62.5
ที่ไม่มีการแยกอย่างเป็นสัดส่วนโดยใช้พื้นที่ส่วนหนึ่งของบ้านเป็นสถานที่ผลิตน้ำพริกแกง
ภาชนะที่ใช้ทำจากพลาสติก มีผิวเรียบ สุขลักษณะส่วนบุคคลของพนักงานสวมเสื้อที่สะอาด
เล็บสั้น และล้างมือทุกครั้งที่สกปรกซึ่งเป็นไปตามที่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนกำหนด สำหรับการ
การใช้หมวกคลุมผมของพนักงานไม่มีการปฏิบัติตามมาตรฐาน การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ
ผู้ผลิตล้างวัตถุดิบจำพวก ข่า ตะไคร้ และพริกสด คุณภาพทางกายภาพของน้ำพริกแกงที่จำหน่าย
ในตลาด คือ น้ำพริกแกงคั่วมีค่า 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 และ
คาร์ตราซีน คุณภาพทางจุลินทรีย์พบเกิดราในวันที่ 5 ของการเก็บในปริมาณน้อยกว่า 10 โคลโลนี
ต่อกกรัมและพบเชื้อ *Clostridium perfringens* ทั้งในน้ำพริกแกงคั่ว น้ำพริกแกงเขียวหวาน และ
น้ำพริกแกงส้ม ในจังหวัดสมุทรสงครามผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นเจ้าของร้านอาหาร
ซื้อน้ำพริกแกง 3-4 ครั้งต่อสัปดาห์ ในปริมาณ 0.5 กิโลกรัม การเลือกซื้อน้ำพริกแกงของผู้บริโภค
พิจารณาจากคุณลักษณะของน้ำพริกแกงด้าน สี กลิ่น เก็บรักษาด้วยวิธีใส่ถุงพลาสติกมัดปากถุง
ด้วยหนังยางเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง ปัญหาของน้ำพริกแกงที่ผู้ประกอบการพบ คือ เหม็นอับและมี
กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือการเหม็นหืนของน้ำมัน ลักษณะน้ำพริกแกงที่พึงประสงค์ของผู้ประกอบการ
คือ น้ำพริกแกงคั่วและน้ำพริกแกงส้ม มีเนื้อละเอียด นุ่ม ไม่แห้งหรือแฉะ ไม่ใส่สี สีไม่คล้ำ มี
กลิ่นหอม รสชาติเผ็ดปานกลาง น้ำพริกแกงเขียวหวาน เนื้อสัมผัสที่นุ่ม เนื้อละเอียด ไม่แห้งหรือ
แฉะ สีเหลืองออกเขียว มีกลิ่นหอม รสชาติเผ็ดปานกลาง น้ำพริกแกงแพนงและน้ำพริกแกงมัสมั่น
มีเนื้อน้ำพริกแกงที่ละเอียด เหนียวเล็กน้อย มีน้ำมันท่วม สีแดง สีไม่คล้ำและไม่ใสสี กลิ่นหอม
เครื่องเทศ ไม่เหม็นหืน รสชาติไม่เผ็ด สำหรับรูปแบบของบรรจุภัณฑ์น้ำพริกแกงที่
ผู้ประกอบการต้องการให้พัฒนามากที่สุด คือ ถุงพลาสติกชนิดหนาใส ปิดผนึกมิดชิดและกันซึม
ของน้ำมันได้

นางลักษณะ อ่วมเจริญ

ลายมือชื่อนิติ

ศิริพันธ์ จุลกรังคะ

ลายมือชื่อประธานกรรมการ

23 / 10 / 2550