

สารบัญ

	หน้า
สารบัญ	(1)
สารบัญตาราง	(2)
สารบัญภาพ	(4)
คำนำ	1
วัตถุประสงค์	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
ขอบเขตการวิจัย	3
การตรวจเอกสาร	4
ความหมายของน้ำพริกแกง	4
น้ำพริกแกง	5
มาตรฐานของน้ำพริกแกง	10
อุปกรณ์และวิธีการ	18
อุปกรณ์	18
วิธีการ	19
ผลและวิจารณ์ผลการทดลอง	26
สรุปผล	95
ข้อเสนอแนะ	99
เอกสารและสิ่งอ้างอิง	100
ภาคผนวก	103
ภาคผนวก ก ปริมาณการสั่งซื้อและระยะเวลาการใช้วัตถุดิบ	104
ภาคผนวก ข คุณภาพทางกายภาพ ทางเคมี ทางจุลินทรีย์	
และการทดสอบการยอมรับ	106
ภาคผนวก ค แบบสัมภาษณ์ผู้ผลิต – จำหน่ายน้ำพริกแกง	112
ภาคผนวก ง แบบสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยขายอาหาร	129
ภาคผนวก จ แบบทดสอบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	138

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ลักษณะอาคารและสถานที่ผลิตน้ำพริกแกง	27
2	สภาพอาคารและสถานที่ผลิตน้ำพริกแกง	28
3	การจัดพื้นที่สำหรับการผลิตน้ำพริกแกง	29
4	ลักษณะของเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตน้ำพริกแกง	31
5	การสุขาภิบาล อุปกรณ์ เครื่องจักร และสถานที่ผลิตน้ำพริกแกง	32
6	สุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานผลิตน้ำพริกแกง	33
7	สุขลักษณะของอุปกรณ์-ภาชนะใส่น้ำพริกแกงและการเก็บรักษาระหว่างการจำหน่าย	34
8	ขั้นตอนก่อนใช้วัตถุดิบผลิตน้ำพริกแกง	39
9	การผลิตน้ำพริกแกง	41
10	การเก็บรักษาน้ำพริกแกงหลังการผลิตและระหว่างการขนส่งไปจำหน่าย	43
11	การจำหน่ายน้ำพริกแกง	45
12	จำนวนสถานประกอบการในแต่ละอำเภอของจังหวัดสมุทรสงคราม	64
13	ช่วงเวลาของการไปเลือกซื้อวัตถุดิบของผู้ประกอบการ	65
14	ช่วงเวลาเปิด – ปิด บริการของสถานประกอบการ	66
15	ช่วงเวลาของการประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย	67
16	การพิจารณาเลือกซื้อน้ำพริกแกง	70
17	ปริมาณการเลือกซื้อน้ำพริกแกงแต่ละครั้งของผู้ประกอบการ	70
18	ความถี่ของการซื้อน้ำพริกแกง	73
19	ระยะเวลาการใช้น้ำพริกแกง	73
20	การเลือกซื้อน้ำพริกแกง	74
21	เหตุผลของการเลือกซื้อน้ำพริกแกง	75
22	การเก็บรักษาน้ำพริกแกง	78
23	ปัญหาที่พบของน้ำพริกแกง	79
24	พฤติกรรมของผู้ประกอบการเมื่อพบปัญหาของน้ำพริกแกง	85
25	ลักษณะของน้ำพริกแกงและบรรจุภัณฑ์ที่ผู้ประกอบการต้องการ	86
26	การพบเห็นน้ำพริกแกงถึงสำเร็จรูปของผู้ประกอบการ	87
27	รูปแบบน้ำพริกแกงที่ผู้ประกอบการต้องการให้พัฒนา	88
28	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของน้ำพริกแกง	90

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางผนวกที่	หน้า
ก1 ปริมาณการสั่งซื้อและระยะเวลาการใช้วัตถุดิบ	104
ข1 คุณภาพทางกายภาพของน้ำพริกแกงคั่ว	106
ข2 คุณภาพทางกายภาพของน้ำพริกแกงเขียวหวาน	107
ข3 คุณภาพทางกายภาพของน้ำพริกแกงส้ม	108
ข4 การทดสอบทางประสาทสัมผัสคุณลักษณะสีของน้ำพริกแกง	109
ข5 การทดสอบทางประสาทสัมผัสคุณลักษณะกลิ่นของน้ำพริกแกง	110
ข6 การทดสอบทางประสาทสัมผัสคุณลักษณะกลิ่นรสของน้ำพริกแกง	111

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	กระบวนการผลิตน้ำพริกแกง	9
2	การเปลี่ยนแปลงค่า Water activity ของน้ำพริกแกงคั่ว	48
3	การเปลี่ยนแปลงค่า Water activity ของน้ำพริกแกงเขียวหวาน	48
4	การเปลี่ยนแปลงค่า Water activity ของน้ำพริกแกงส้ม	48
5	การเปลี่ยนแปลงค่า $L^* a^* b^*$ ของน้ำพริกแกงคั่ว	49
6	การเปลี่ยนแปลงค่า $L^* a^* b^*$ ของน้ำพริกแกงเขียวหวาน	50
7	การเปลี่ยนแปลงค่า $L^* a^* b^*$ ของน้ำพริกแกงส้ม	52