

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาการการประยุกต์ใช้เฮอริเคิลเทคโนโลยีในการยืดอายุการเก็บรักษาน้ำพริก 4 ชนิด คือ น้ำพริกนรก น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกกุ้ง และน้ำพริกปลาอย่าง

จากการศึกษากระบวนการผลิตน้ำพริกที่เหมาะสม พบว่าน้ำพริกนรกให้ความร้อนที่ 60 °C นาน 5 นาที และใช้กรดซิตริกที่ความเข้มข้น 0.5 % น้ำพริกปลาร้าให้ความร้อนที่ 90 °C นาน 25 นาที และใช้กรดซิตริกความเข้มข้น 1.5% น้ำพริกกุ้งให้ความร้อนที่ 80 °C นาน 30 นาที และใช้กรดซิตริกความเข้มข้น 1.5% น้ำพริกปลาอย่างให้ความร้อนที่ 80 °C นาน 40 นาที และใช้กรดซิตริกความเข้มข้น 1.5% ส่วนบรรจุภัณฑ์ชนิดของพลาสติกและแก้วให้ผลต่ออายุการเก็บรักษาไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($p>0.05$) นอกจากนี้อุณหภูมิในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์มากกว่าชนิดของบรรจุภัณฑ์

คำสำคัญ : น้ำพริกนรก น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกกุ้ง น้ำพริกปลาอย่าง เฮอริเคิลเทคโนโลยี อายุการเก็บ

Abstract

This research was to study the shelf-life extension of 4 types of Num phrik; Num phrik na-rok, Num phrik pla-ra, Num phrik kung and Num phrik pla-yang by using hurdle technology. The appropriate processing of Num phrik was studied. It was found that Num phrik na-rok was heated at 70 °C for 5 min and used 0.5% citric acid, Num phrik pla-ra heated at 90 °C for 25 min and used 1.5% citric acid, Num phrik kung heated at 80 °C for 30 min and used 1.5% citric acid, and Num phrik pla-yang heated at 80 °C for 40 min and used 1.5% citric acid. Packing of samples in plastic and glass containers were not significantly different ($p>0.05$) in shelf-life extension. The storage temperature of the product had more affected on quality of the product than the packaging.