

เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ 2550: การผลิตน้ำพริกแกงเขียวหวานผง ปริญา
 ศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ ภาควิชาเกษตรศาสตร์
 ปรธานกรรมการที่ปรึกษา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, D.Sc. 84 หน้า

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตน้ำพริกแกงเขียวหวานผง เพื่อให้ได้น้ำพริกแกง
 เขียวหวานที่สามารถเก็บได้นาน และมีรสชาติที่ดี การศึกษาอุณหภูมิที่เหมาะสมในการอบแห้ง
 และใช้ถุงอลูมิเนียมฟรอยด์ลามิเนต เพื่อยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ จากการทดลองได้แกง
 เขียวหวานตำรับพื้นฐานที่ผ่านการคัดเลือกจาก 3 ตำรับ นำไปศึกษาสภาวะการอบแห้ง ที่อุณหภูมิ
 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 ชั่วโมง ได้น้ำพริกแกงเขียวหวานผงมีค่า a_w เท่ากับ 0.38 ± 0.03 มีค่า
 ความชื้น เท่ากับ 2.8 เปอร์เซ็นต์ มีค่าความหืน TBA เท่ากับ $3.97 \text{ mg malonaldehyde / kg}$ สีนํ้าแกง
 ที่ได้เป็นสีเขียวออกเหลือง มีค่า L^* , a^* และ b^* อยู่ในช่วง 60.90 ± 0.03 , 0.36 ± 0.46 และ 22.21
 ± 0.07 ตามลำดับ จากการทดสอบความชอบน้ำพริกแกงเขียวหวานพบว่า น้ำพริกแกงเขียวหวานผง
 ได้คะแนนความชอบด้านรสชาติ ความชื้นของน้ำแกง และความชอบรวม ได้คะแนน 7.40 ± 1.26 ,
 7.30 ± 0.82 และ 7.20 ± 1.47 ตามลำดับ จากการวิเคราะห์ค่าสี พบว่า แกงเขียวหวานน้ำพริกแกงสด
 เป็นสีเขียวออกเหลือง มีค่า L^* , a^* และ b^* อยู่ในช่วง 65.48 ± 0.14 , -0.11 ± 0.16 และ 20.74 ± 0.18
 ตามลำดับ จากการศึกษากาการเก็บที่อุณหภูมิห้องนาน 3 เดือน ในอะลูมิเนียมฟอยล์ แกงเขียวหวาน
 จากน้ำพริกแกงเขียวหวานผง มีค่าระดับคะแนนความชอบใกล้เคียงกับแกงเขียวหวานจากน้ำพริก
 แกงสด ที่เป็นตำรับพื้นฐาน สีนํ้าแกงได้เป็นสีเขียวยอ่อนออกเหลือง มีค่า L^* , a^* และ b^* อยู่ในช่วง
 61.84 ± 0.24 , 1.52 ± 0.10 และ 21.09 ± 0.14 ตามลำดับ ค่า a_w ของน้ำพริกแกงเขียวหวานผง เท่ากับ
 0.42 ± 0.01 มีค่าความชื้น เท่ากับ 5.9 เปอร์เซ็นต์ และค่าความหืน TBA เท่ากับ 4.45 mg
 $\text{malonaldehyde / kg}$

Jetnipat Bunyasawat 2007: Green Curry Powder Production. Master of Home Economics, Major Field: Home Economics, Department of Home Economics.
Thesis Advisor: Assistant Professor Anchanee Utaipatanacheep, D.Sc. 84 pages.

The research aimed to produce green curry powder and to have a long shelf life product with have a good taste. The research studied on the appropriate temperature in drying and using aluminum laminated bags to keep the product longer. Data collection was from 3 original recipes of green curry. The studied recipe was dried at 70 °c for 3 hours. From the study, it was found that the evaluation of green curry powder had $a_w = 0.38 \pm 0.03$. Moisture content was 2.8 %. TBA value was 3.97 mg malonaldehyde / kg. Curry soup was changed into yellow green and its color properties expressed as L^* , a^* and b^* were 60.90 ± 0.03 , 0.36 ± 0.46 and 22.21 ± 0.07 respectively. For the preference test of taste, concentration and overall satisfaction by 9-point hedonic scale, were 7.40 ± 1.26 , 7.30 ± 0.82 , and 7.20 ± 1.47 respectively. The analysis of color properties, was found that green curry had yellow green, its L^* , a^* and b^* were 65.48 ± 0.14 , -0.11 ± 0.16 and 20.74 ± 0.18 respectively. After storing at room temperature for 3 months in aluminium foil package, it was found that green curry powder's satisfaction was not different from that of the original recipe. Curry soup was yellow-light green and its color properties, L^* , a^* and b^* were 61.84 ± 0.24 , 1.52 ± 0.10 and 21.09 ± 0.14 respectively. The a_w of green curry powder was 0.42 ± 0.01 . Moisture content was 5.9 % and TBA value was 4.45 mg malonaldehyde / kg.