

การวิจัยนี้เป็นการศึกษาคุณภาพของน้ำพริกแกงทางภาคใต้ ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยใช้แบบสอบถามถึงความชอบและความนิยมในการบริโภคน้ำพริกแกงสำเร็จรูปที่มีขายทั่วไปตามท้องตลาด พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามนิยมซื้อน้ำพริกแกงส้มมากที่สุด รองลงมาคือน้ำพริกแกงคั่ว จากการสุ่มตรวจสอบปริมาณส่วนผสมของน้ำพริกแกงทั้ง 2 ชนิด พบว่า ส่วนผสมของเครื่องเทศของน้ำพริกแกงส้มและน้ำพริกแกงคั่ว มีการใช้ทั้งพริกแห้งและพริกสดเป็นส่วนผสม แต่นิยมใช้พริกแห้งมากกว่า น้ำพริกแกงส้มมีเครื่องเทศประกอบด้วย พริกแห้งร้อยละ 38.56 กระเทียมร้อยละ 21.50 หอมร้อยละ 20.65 และขมิ้นร้อยละ 19.29 ส่วนน้ำพริกแกงคั่วมีเครื่องเทศประกอบด้วย พริกแห้งร้อยละ 24.34 พริกไทยร้อยละ 9.98 กระเทียมร้อยละ 14.46 หอมร้อยละ 13.05 ขมิ้นร้อยละ 14.56 ข่าร้อยละ 3.77 กระชายร้อยละ 3.89 และ ตะไคร้ร้อยละ 15.95 กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกแกงส่วนใหญ่จะผสมเครื่องเทศทั้งหมดเข้าด้วยกัน แล้วบดหรือตำพร้อม ๆ กัน คุณภาพของน้ำพริกแกงทั้ง 2 ชนิดที่จำหน่ายในท้องตลาดพบว่า น้ำพริกแกงส้มมีจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด $2.6 \times 10^3 - 6.4 \times 10^4$ CFU/กรัม และน้ำพริกแกงคั่วมีจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด $1.8 \times 10^3 - 4.4 \times 10^5$ CFU/กรัม มีค่าไม่เกินมาตรฐานที่กำหนด (ไม่เกิน 1×10^6 CFU/กรัม) มีจำนวนยีสต์ $1.1 \times 10^2 - 2.9 \times 10^2$ CFU/กรัม และ $1.3 \times 10^2 - 2.2 \times 10^2$ CFU/กรัม มีค่าไม่เกินเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด (ไม่เกิน 1×10^4 CFU/กรัม) ตามลำดับ น้ำพริกแกงทั้ง 2 ชนิด มีค่ารำน้อยกว่า 100 CFU/กรัม ไม่เกินเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด (ไม่เกิน 100 CFU/กรัม) น้ำพริกแกงส้มมีค่าออกเทอร์แอกติวิตี (a_w) 0.53 - 0.80 ไม่เกินเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด (ไม่เกิน 0.85) น้ำพริกแกงคั่วมีค่าเกินมาตรฐาน 2 ตัวอย่าง ผลการวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงในเครื่องเทศ พบว่า พริกไทยมียาฆ่าแมลงในระดับ พบไม่ปลอดภัยมากที่สุด (25%) รองลงมาคือพริกแห้ง ข่า กระชาย และตะไคร้ (พบอย่างละ 16.6%) เครื่องเทศส่วนใหญ่พบยาฆ่าแมลงในระดับพบแต่ปลอดภัยโดยเฉพาะกระเทียม (91.6%)

This research was studied on the quality of chili pastes in the south of Thailand, Suratthani province. The questionnaire was used as a tool to investigate the liking and the favor in consumption of readymade chili pastes in general markets. The results reviewed that the respondents liked the most to buy Sour chili paste, following by Kua chili paste. The random samples of those 2 chili pastes were analyzed for quantity of ingredient used. It was found that the dried and fresh chilies were used as a part of ingredients in both Sour chili paste and Kua chili paste. However, the dried chili was more preferred than fresh chili. The spices of Sour chili paste were composed of 38.65% dried chili, 21.50% garlic, 20.65% red onion and 19.29% turmeric. Those of Kua chili paste were composed of 24.34% dried chili, 9.98% pepper, 14.46% garlic, 13.05% red onion and 14.56% turmeric, 3.77% galangal (Kha), 3.89% galingale (Krachai), and 15.95% lemongrass. Mostly, all spices were mixed and ground or pounded together. The Sour chili pastes sold in the markets were contaminated with total microorganisms at the level of $2.6 \times 10^3 - 6.4 \times 10^4$ CFU/g and Kua chili pastes were at the level of $1.8 \times 10^3 - 4.4 \times 10^5$ CFU/g, which were not exceeded the standard regulation ($< 1 \times 10^6$ CFU/g). Both of chili pastes were contaminated with total yeasts $1.1 \times 10^2 - 2.9 \times 10^2$ CFU/g and $1.3 \times 10^2 - 2.2 \times 10^2$ CFU/g, which were less than the standard ($< 1 \times 10^4$ CFU/g), respectively. Total molds were less than 100 CFU/g in both chili pastes (< 100 CFU/g of the standard). The water activity (a_w) of Sour chili paste was 0.53 – 0.80, less than the standard (< 0.85) but the two samples of Kua chili paste were more than that. The results of the insecticide analysis in the spices disclosed that the pepper was the most contaminated with the insecticide at the level of "found not safe" (25%), following by dried chili, Kha, Krachai, and lemongrass (each found 16.6%). Most spices were found the insecticide at the level of "found but safe", especially garlic (91.6%).