

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำพริกปลาอย่างแมงดา และน้ำพริกปลาร้าสมุนไพรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองหญ้าปล้อง ต.ชมพู อ.เนินมะปราง จ.พิษณุโลก ให้สามารถเก็บรักษาได้นานกว่า 1 เดือน และทำการพัฒนาฉลากและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวให้เหมาะสม ทั้งนี้เพื่อหากระบวนการผลิตที่เหมาะสมในการช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกดังกล่าว โดยได้ศึกษาวิธีการทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่เหมาะสมหลังขั้นตอนการบรรจุพร้อมทั้งศึกษาการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพ เคมี และปริมาณจุลินทรีย์ ของผลิตภัณฑ์น้ำพริกตลอดระยะเวลา 2 เดือน และทำการพัฒนาฉลากของผลิตภัณฑ์น้ำพริก ผลการศึกษาพบว่าวิธีการทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่เหมาะสมสำหรับกลุ่มแม่บ้าน คือ การใช้ล้างถึงในการนึ่งน้ำพริกหลังการบรรจุที่อุณหภูมิน้ำเดือด (98 องศาเซลเซียส) เวลา 15 นาที โดยพบว่าสามารถลดจำนวนเชื้อจุลินทรีย์เริ่มต้นทั้ง 3 กลุ่ม ลงได้ $1-2 \log \text{ cfu/g}$ และน้ำพริกที่ผ่านกระบวนการดังกล่าวให้ผลคะแนนทางด้านประสาทสัมผัสในทุกคุณลักษณะที่ทำการทดสอบไม่แตกต่างกัน ($P > 0.05$) เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำพริกที่ใช้หม้อนึ่งความดันไอน้ำในการทำลายเชื้อจุลินทรีย์หลังบรรจุ และน้ำพริกที่ไม่ผ่านการทำลายเชื้อจุลินทรีย์ และพบว่าวิธีการดังกล่าวทำให้ผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาอย่างแมงดา และน้ำพริกปลาร้าสมุนไพรสามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลานาน 2 และ 1 เดือน ตามลำดับ ที่อุณหภูมิห้อง ส่วนผลการทดสอบความชอบต่อฉลาก และบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาอย่างแมงดา และน้ำพริกปลาร้าสมุนไพร โดยใช้ผู้ทดสอบทั่วไปจำนวนทั้งสิ้น 50 คน พบว่าทั้งฉลาก และบรรจุภัณฑ์แบบที่ 2 เป็นแบบที่ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบมากกว่าแบบที่ 1 เช่นเดียวกันทั้งในผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาอย่างแมงดา และผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาร้าสมุนไพร

The objectives of this research were to improve manufacturing of chili paste with grilled fish and herbal chili paste with preserved fish Made by The Wife's Household Association to extend their shelf-life at least 1 month without any added preservatives and to develop their packaging and labeling. The research comprised the following steps: apply 2 altered heat treatments (heating method) after packing , evaluate physicochemical and microbiological characteristic change of the improved chili paste products during room temperature storage for 2 months and develop their packaging and labeling. The experimental data showed that heating in a steaming pot for 15 minutes was the suitable heat treatment after packing. This method could reduce microbial load of the products because the products had Total Viable Count, Yeast and Mold, (Coliforms and *E. coli*) reduced 1-2 Log CFU/g and had longer shelf-life to 2 months for chili paste with grilled fish and 1 month for herbal chili paste with preserved fish. Result of sensory evaluation showed that acceptability score for all attributes of chili paste products under heating in a steaming pot, under heating in an autoclave and by normal method (non-heat) were not significant difference ($P>0.05$). The determination of two new packaging design of two categories chili paste on consumer acceptability obtained that panelists prefer the second design of both chili paste.