ชื่องานวิจัย ผลของชนิดบรรจุภัณฑ์และเทคนิคการบรรจุต่อการยืดอายุการเก็บรักษาน้ำพริกแกงคั่ว น้ำพริกแกงเผ็ด และน้ำพริกแกงส้มปักษ์ใต้

คณะผู้วิจัย ดร. อัจฉรา เพิ่ม ผศ. เสาวนิตย์ ชอบบุญ และนายปริญญา ทับเที่ยง

คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ปี 2558

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของชนิดบรรจุภัณฑ์และเทคนิคการบรรจุต่อการยืดอายุการเก็บรักษาน้ำพริกแกงคั่ว น้ำพริกแกงเผ็ด และน้ำพริกแกงส้มปักษ์ใต้ของกลุ่มแม่บ้านทุ่งเอาะ อำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา โดยเก็บตัวอย่างน้ำพริกแกงแต่ละชนิดมาทำเป็นสูตรปรับปรุงโดยใช้เกลือปริมาณ 15% และอบที่อุณหภูมิ 50 °C เป็นเวลา 120 นาที พบว่า ค่า L* a* และ b* ของน้ำพริกแกงคั่วและน้ำพริกแกงเผ็ดน้อยกว่าน้ำพริกแกงส้ม ปริมาณเถ้า เยื่อใย คาร์โบไฮเดรตของน้ำพริกแกงคั่วและน้ำพริกแกงเผ็ดมากกว่าน้ำพริกแกงส้ม ค่า L* a* b* ความชื้น และปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดของน้ำพริกแกงคั่ว น้ำพริกแกงเผ็ดและน้ำพริกแกงส้มสูตรปรับปรุงมีค่าน้อยกว่าสูตรดั้งเดิม ค่า water activity (a_w) มีค่าน้อยกว่า 0.85 ทำการบรรจุน้ำพริกแกงแต่ละชนิดในถุงลามิเนตอะลูมิเนียมฟอยด์ และถุงไนลอน ใช้เทคนิคการบรรจุแบบปกติ และสุญญากาศเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 4 °C และ 30 °C เป็นเวลา 8 สัปดาห์พบว่า น้ำพริกแกงคั่ว น้ำพริกแกงเผ็ด และน้ำพริกแกงส้มสูตรปรับปรุงบรรจุในถุงลามิเนตอะลูมิเนียมฟอยด์ และถุงไนลอนแบบสุญญากาศเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 4 °C สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้นานถึง 4 สัปดาห์ โดยมีค่าความชื้นต่ำ ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดและเชื้อราไม่เกินค่ามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน 129/2556 ทำการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสพบว่า คะแนนความชอบรวมต่อน้ำพริกแกงแต่ละชนิดในสัปดาห์ที่ 0 4 และ 8 คือ 8 (ชอบมาก) 7 (ชอบปานกลาง) และ 6 (ชอบน้อย) ตามลำดับ และไม่มีความแตกต่างกันระหว่างน้ำพริกแกงสูตรปรับปรุงและสูตรดั้งเดิม ความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อบรรจุภัณฑ์ทั้งสองชนิด และฉลากบรรจุภัณฑ์ (รูปแบบที่ 1) มีค่าเป็น 4 (พอใจมาก)

คำสำคัญ : น้ำพริกแกงคั่ว น้ำพริกแกงเผ็ด น้ำพริกแกงส้ม บรรจุภัณฑ์ เทคนิคการบรรจุ

เลข BIB# 1129320
วันที่ 18 มิ.ย. 2558
เลขเรียกหนังสือ ๑ ๖๘๘.๔ ๑๑๒๘

Research Title Effects of Packaging Materials and Packaging Techniques on Shelf-life Improvement of Southern Roast Curry Paste, Spicy Curry Paste and Sour Curry Paste

Researchers Dr. Atchara Phoem, Asst. Prof. Saowanit Chobbun, and Mr. Parinya Thubthaing

Faculty Science and Technology

Year 2015

Abstract

The objectives of this research were to study effects of packaging materials and packaging techniques on shelf-life improvement of southern roast curry paste, spicy curry paste, and sour curry paste by Thung Ao Agricultural woman group, Ja-na district, Songkhla province. The curry pastes were collected and supplemented with 15% sodium chloride and dried at 50 °C for 120 minutes (improved formula). The results found that L* a* and b* values of roast curry paste and spicy curry paste were lower than those of sour curry paste. Amount of ash, fiber, and carbohydrate in roast curry paste and spicy curry paste were more than those of sour curry paste. The L* a* and b* values, humidity, and total microbial counts of improved curry pastes were less than those of original curry pastes. Their water activity (a_w) were lower than 0.85. The curry pastes were packed in laminated aluminium foil bag and nylon bag by normal and vacuum techniques, and kept at 4 °C and 30 °C for 8 weeks. The results revealed that the improved curry pastes in the bag by vacuum technique, and stored at 4 °C were shelf-life improved for 4 weeks. The humidity, total microbial and mold counts of the curry paste were less than Thai community product standard (129/2556). Sensory analysis demonstrated that overall acceptability of the curry pastes at weeks 0, 4, and 8 was 8 (like very much), 7 (like moderately), and 6 (like slightly), respectively. However, the panelist found clear no difference between original curry pastes and improved curry pastes in terms of sensory properties. Preferable scores for package styles and package labels (type1) of the curry pastes were 4 (like very much).

Keywords : roast curry paste, spicy curry paste, sour curry paste, packaging material, packaging technique