

จากการศึกษากรรมวิธีการผลิตพริกแห้งที่เหมาะสมและภาชนะบรรจุที่เหมาะสมในการเก็บรักษาพริกแห้งให้คงคุณภาพได้ยาวนาน โดยใช้วัตถุดิบ คือ พริกชี้ฟ้าใหญ่ พบว่า การแช่พริกสดในสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรด์ ที่ความเข้มข้นระดับ 25 ppm แล้วลวกด้วยน้ำสะอาดที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส จากนั้นนำมาอบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นกรรมวิธีการผลิตพริกแห้งที่เหมาะสมมากที่สุด และภาชนะบรรจุที่เหมาะสมในการเก็บรักษาพริกแห้ง ได้แก่ ถุงพลาสติกทึบร้อน ซึ่งเมื่อนำพริกที่เก็บรักษาในถุงพลาสติกทึบร้อนมาวิเคราะห์ปริมาณอะฟลาทอกซิน ปริมาณความชื้น และค่าสี เปรียบเทียบกับพริกที่เก็บรักษาในถุงซิปล็อค และ ถุงฟอยล์ ปรากฏว่า มีค่าไม่แตกต่างกัน ผลที่ได้ คือ พริกแห้งจากการทดลองมีปริมาณอะฟลาทอกซิน และปริมาณความชื้นน้อยกว่า แบบไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ ($p>0.05$) ซึ่งคาดว่าจะพบความแตกต่างทางสถิติ ถ้าเพิ่มระยะเวลาการเก็บรักษาให้นานกว่านี้

The purpose of this study is to find out the available production and packaging of dried chili. The dried chili used was from the bird peppers. The study found soaking chili in 25 ppm of sodium hyperchloride solution, soft-boiled in 80°C water, dried under the temperature of 60°C was the most suitable process to produce dried chili. The aflatoxin analysis, moisture content level and color level showed the plastic bag for hot food was the most suitable packaging to restore dried chili with no significantly different from the other two types of packaging in producing less aflatoxin level and moisture content ($p>0.05$).