

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ช
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญ	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ขอบเขตการวิจัย	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
พริก	4
ซอส	5
การทำแห้ง	6
หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์	11
ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสแบบผง	12
บรรจุภัณฑ์	12
กรอบแนวคิดในงานวิจัย	14
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	15
การศึกษาตำรับพื้นฐานซอสพริก	15
การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการทำแห้งแบบโฟมเมทของซอสพริก	16
การศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ซอสพริกผงกึ่งสำเร็จรูป	19
การศึกษาการยอมรับผลิตภัณฑ์ซอสพริกผงกึ่งสำเร็จรูป	19

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิจัย	20
ผลการศึกษาดำรับพื้นฐานของสพริก	20
ผลการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการทำแห้งแบบโฟมแมทของซอสพริก	24
ผลการศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ซอสพริกผงกึ่งสำเร็จรูป	28
ผลการศึกษาการยอมรับผลิตภัณฑ์ซอสพริกผงกึ่งสำเร็จรูป	32
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	35
สรุป และอภิปรายผลการวิจัย	35
ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้	37
ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป	37
บรรณานุกรม	38
บรรณานุกรมภาษาไทย	38
บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ	39
ภาคผนวก	42
ภาคผนวก ก แบบสอบถามความต้องการผลิตภัณฑ์ซอสพริกทางการค้า	43
ภาคผนวก ข มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนซอสพริก	45
ภาคผนวก ค การวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีกายภาพ	49
ภาคผนวก ง การวิเคราะห์คุณภาพทางจุลินทรีย์	53
ภาคผนวก จ ฉลากโภชนาการ	57
ภาคผนวก ฉ แบบสอบถามการยอมรับผลิตภัณฑ์	58
ภาคผนวก ช กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์	61
ประวัติผู้วิจัย	63

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
4.1	ส่วนผสมของซอสพริกกลุ่มที่ได้รับความนิยมมาก 4 ยี่ห้อ (ตามที่ระบุข้างฉลาก)	22
4.2	ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อ หรือรับประทานซอสพริก	23
4.3	คุณภาพทางกายภาพของโคมซอสพริกที่ระดับการใช้ไข่ขาวที่แตกต่างกัน	24
4.4	โครงสร้างระดับจุลภาคของโคมซอสพริกที่ระดับการใช้ไข่ขาวที่แตกต่างกัน	25
4.5	คุณภาพทางเคมีกายภาพของซอสพริกผงที่ผ่านการทำแห้งที่อุณหภูมิแตกต่างกัน	26
4.6	คุณภาพทางจุลินทรีย์ของซอสพริกผง	28
4.7	คุณภาพทางเคมีกายภาพของซอสพริกผงระหว่างการเก็บรักษา	29
4.8	ตัวแปรทางจลนพลศาสตร์ และอายุการเก็บรักษาของซอสพริกผงกึ่งสำเร็จรูป	30
4.9	ข้อมูลทั่วไปของผู้ทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์	32
4.10	คุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ซอสพริกผงกึ่งสำเร็จรูป	33
4.11	การยอมรับของผู้ทดสอบต่อผลิตภัณฑ์ซอสพริกผงกึ่งสำเร็จรูป	34

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
2.1	โครงสร้างโมเลกุลของแคปไซซิน	4
2.2	ตัวอย่างซอสพริกที่มีจำหน่ายในประเทศ	5
2.3	การเคลื่อนที่ของความชื้นออกจากชิ้นอาหารระหว่างการทำแห้ง	6
2.4	เครื่องทำแห้งแบบถาด	7
2.5	โครงสร้างของโฟมหลังจากการทำแห้ง	8
2.6	โครงสร้างของของเหลวและอากาศในโฟม	10
2.7	บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารแห้งกึ่งสำเร็จรูป; फिल्मไนลอน, फिल्मอลูมิเนียมฟอยล์ ลามิเนต และ โอเรียเต้ทพอลิโพรไพลีน/ฟิล์มอลูมิเนียมฟอยล์ลามิเนต	14
4.1	ความนิยมเลือกซื้อ หรือรับประทานซอสพริกทางการค้าของกลุ่มตัวอย่าง 400 คน	22
4.2	ลักษณะของโฟมซอสพริกที่แต่ละระดับการใช้ไข่ขาว	24
4.3	โครงสร้างระดับจุลภาคของโฟมซอสพริกที่แต่ละระดับการใช้ไข่ขาว	25
4.4	ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณความชื้น (ร้อยละ) กับระยะเวลาการเก็บรักษาของ ผลิตภัณฑ์ซอสพริกผงกึ่งสำเร็จรูปในบรรจุภัณฑ์	30
4.5	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ	31
4.6	คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ซอสพริกผงกึ่งสำเร็จรูป	31
ค1	เครื่องวัดค่าสี	50
ค2	เครื่อง Water activity analyzer	51
จ1	คุณค่าทางโภชนาการฉบับเต็มของผลิตภัณฑ์ซอสพริกแบบผงกึ่งสำเร็จรูป	58
ช1	กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์	62