

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

น้ำพริกหนุ่มเป็นอาหารพื้นเมืองของภาคเหนือมีส่วนประกอบหลักได้แก่ พริกชี้ฟ้าสด หอมแดง กระเทียม และเครื่องปรุงรส ในการผลิตจะนำพริกมาเผาหรืออบ จากนั้นนำมาแกะเปลือก แล้วผสมกับส่วนผสมและเครื่องปรุงรส ปัจจุบันความนิยมบริโภคน้ำพริกหนุ่มมีเพิ่มมากขึ้น นอกจากคนในท้องถิ่นภาคเหนือแล้ว นักท่องเที่ยวจากจังหวัดอื่นก็ให้ความนิยมบริโภคเช่นกัน ตลาดขนาดใหญ่ในเชียงใหม่มีปริมาณการจำหน่ายน้ำพริกหนุ่มแต่ละวันอยู่ในช่วง 300 - 500 กิโลกรัม แต่น้ำพริกหนุ่มมีอายุการเก็บรักษาสั้นประมาณ 1 วันที่อุณหภูมิห้อง หากเก็บในตู้เย็นจะเก็บได้ 2-3 วัน (อรุณี, 2549) ซึ่งเมื่อผลิตแล้วจำหน่ายไม่หมด จะต้องสูญเสียน้ำพริกที่เหลือไป ทำให้สูญเสียมูลค่าทางเศรษฐกิจ ผู้ผลิตบางรายจึงวางจำหน่ายน้ำพริกโดยแช่เย็นเพื่อให้เก็บรักษา น้ำพริกได้นานขึ้น แต่อายุการเก็บรักษายังคงสั้นอยู่ ดังนั้นผู้ผลิตบางรายจึงเติมวัตถุกันเสียลงในน้ำพริกเพื่อยืดอายุการเก็บแต่ส่วนใหญ่ยังขาดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุกันเสีย ทำให้ใช้ในปริมาณมากเกินไปจึงอาจเกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ (อรุณี, 2549)

การถนอมน้ำพริกหนุ่ม โดยไม่ใช่สารกันเสียจึงเป็นแนวทางหนึ่งในการแก้ปัญหา เพื่อให้เก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มได้นานขึ้น และผู้บริโภคปลอดภัยจากสารกันเสีย เทคนิคความดันสูงเป็นเทคนิคใหม่ที่ได้รับการนิยมนำมาใช้ในปัจจุบัน โดยเป็นการใช้ความดันสูงในช่วง 200-600 เมกะพาสกาล (MPa) ส่งผ่านของเหลวไปยังอาหารซึ่งความดันสูงที่ใช้จะทำลายจุลินทรีย์ต่างๆในอาหารได้บางส่วน และมีผลให้กิจกรรมของเอนไซม์ในอาหารถูกยับยั้งหรือถูกเร่งได้ขึ้นอยู่กับความดันที่ใช้ (อรุณี, 2549) โดยเทคนิคนี้มีข้อดีคือ ความดันสูงที่ใช้ไม่มีผลกระทบต่อกลิ่น สี รสชาติและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร การถนอมอาหารอีกแนวทางหนึ่งที่เป็นที่นิยมคือ การดัดแปลงบรรยากาศโดยวิธีที่ง่ายที่สุดคือ การบรรจุแบบสุญญากาศ ซึ่งจะมีการดึงอากาศภายในภาชนะหรือภายในผลิตภัณฑ์ออกไป และไม่มีการพ่นก๊าซใดๆเข้าไปแทนที่ โดยวิธีนี้ช่วยลดผลกระทบจากปฏิกิริยาเคมีของออกซิเจนกับอาหารได้ และช่วยลดการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ประเภทต้องการอากาศที่ทำให้อาหารเกิดการเน่าเสียได้ (Parry, 1993)

ดังนั้นในการศึกษานี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการนอน และชี้อายุการเก็บรักษา น้ำพริกหนุ่ม โดยวิธีบรรจุแบบสุญญากาศและกระบวนการความดันสูง โดยศึกษาคุณภาพของ น้ำพริกหนุ่ม โดยเฉพาะอย่างยิ่งคุณภาพด้านเอนไซม์และจุลชีววิทยา เมื่อผ่านการบรรจุแบบ สุญญากาศและกระบวนการความดันสูง เพื่อศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการนอนและชี้อายุ การเก็บรักษา น้ำพริกหนุ่ม

1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. เพื่อศึกษาคุณภาพทางเคมี กายภาพ และจุลชีววิทยาของพริกหนุ่มพันธุ์จักรพรรดิ
2. เพื่อศึกษาผลของกระบวนการความดันสูง และการบรรจุสุญญากาศต่อคุณภาพทางเคมี กายภาพ และจุลชีววิทยาของน้ำพริกหนุ่ม
3. เพื่อศึกษาคุณภาพของน้ำพริกหนุ่มที่บรรจุสุญญากาศ และน้ำพริกหนุ่มที่ผ่านกระบวนการความดันสูงในระหว่างเก็บรักษาเป็นเวลา 30 วัน
4. เพื่อศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการนอนน้ำพริกหนุ่ม โดยวิธีความดันสูงและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมในการนอนน้ำพริกหนุ่ม โดยวิธีบรรจุสุญญากาศ

1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากงานวิจัย

1. ทราบคุณภาพทางเคมี กายภาพ และจุลชีววิทยาของพริกหนุ่มพันธุ์จักรพรรดิ
2. ทราบคุณภาพของน้ำพริกหนุ่มที่ผ่านการนอนโดยวิธีบรรจุสุญญากาศ
3. ทราบคุณภาพของน้ำพริกหนุ่มที่ผ่านการนอนโดยกระบวนการความดันสูง
4. ทราบชนิดของบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมในการนอนน้ำพริกหนุ่มโดยวิธีบรรจุสุญญากาศ
5. ทราบสภาวะที่เหมาะสมในการนอนน้ำพริกหนุ่มโดยกระบวนการความดันสูง

1.4 ขอบเขตการศึกษา

การศึกษาแบ่งออกเป็น 4 ตอน คือ

- ตอนที่ 1 ศึกษาคุณภาพทางเคมี กายภาพ และจุลชีววิทยาของพริกหนุ่มพันธุ์จักรพรรดิ
- ตอนที่ 2 ศึกษาคุณภาพทางเคมี กายภาพ และจุลชีววิทยาของน้ำพริกหนุ่ม และวัตถุดิบที่นำมาผลิตน้ำพริกหนุ่ม
- ตอนที่ 3 ศึกษาการถนอมน้ำพริกหนุ่มโดยวิธีบรรจุสุญญากาศ
- ตอนที่ 4 ศึกษาการถนอมน้ำพริกหนุ่มโดยกระบวนการความดันสูง

The logo of Chiang Mai University is a circular emblem. In the center is a detailed illustration of an elephant standing and facing left. Above the elephant's head is a traditional Thai umbrella (parasol) with multiple tiers. The entire emblem is enclosed within a circular border. The Thai text 'มหาวิทยาลัยเชียงใหม่' is written along the top inner edge of the circle, and 'CHIANG MAI UNIVERSITY 1964' is written along the bottom inner edge. There are decorative floral motifs on the left and right sides of the circle.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved