

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ

การปรับปรุงระบบจีเอ็มพีของผู้ผลิต
น้ำพริกหนุ่มรายย่อยในจังหวัดเชียงใหม่

ผู้เขียน

นางสาวจริย์พร สมพัทธ์

ปริญญา

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
(วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

รองศาสตราจารย์ ดร. อรุณี อภิชาติสร่างกูร

บทคัดย่อ

การสุ่มเก็บตัวอย่างน้ำพริกหนุ่มจากตลาด 6 แห่งในจังหวัดเชียงใหม่ รวม 34 ราย มาวิเคราะห์คุณภาพทางจุลินทรีย์พบว่าปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด 6.05×10^7 ถึง 7.09×10^8 cfu/g ยีสต์และรา มีปริมาณน้อยกว่า 10 ถึง 9.35×10^3 cfu/g โคลิฟอร์มแบคทีเรียมีปริมาณน้อยกว่า 3 ถึง 1,100 MPN/g ปริมาณ อี โคไลมีค่าตั้งแต่ต่ำกว่า 3 ถึง 16.08 MPN/g ตัวอย่างที่มีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์และรา โคลิฟอร์ม และ อี โคไล เกินระดับที่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน กำหนด มี 34, 32, 31 และ 20 รายตามลำดับ แสดงว่าตัวอย่างน้ำพริกหนุ่มผ่านกระบวนการผลิตที่ไม่ถูกสุขอนามัยตามระบบ จีเอ็มพี การตรวจหาปริมาณวัตถุดิบเสีย พบว่ามีปริมาณเบนโซอิกอยู่ในช่วง 342.35 ถึง 4532.56 ส่วนในล้านส่วน ตัวอย่างที่มีปริมาณเกินระดับที่มาตรฐานกำหนดคิดเป็นร้อยละ 85.29 แสดงว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่เจือสารกันเสียในปริมาณมาก จากผลการฝึกอบรมการผลิตน้ำพริกหนุ่มที่ถูกสุขลักษณะตามหลักจีเอ็มพีแก่ผู้ประกอบการ พบว่าสามารถลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานได้ โดยการออกสำรวจและเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิตน้ำพริกหนุ่มของโรงงานในจังหวัดเชียงใหม่ 4 แห่ง พบว่ามีกระบวนการผลิตที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของระบบจีเอ็มพี ตั้งแต่สถานประกอบการ เครื่องมือเครื่องใช้ อุปกรณ์ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล และบุคลากรผู้ปฏิบัติงาน หลังจาก que ผู้ประกอบการได้รับการอบรมและคำแนะนำเรื่องจีเอ็มพี ได้เห็นการแก้ไขปรับปรุงการ

ผลิตให้สอดคล้องตามหลักเกณฑ์จีเอ็มพีมากขึ้น โดยสังเกตจากคุณภาพทางจุลินทรีย์และทางเคมี
ของน้ำพริกหนุ่มมีแนวโน้มที่ดีขึ้น



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Independent Study Title	Improvement of GMP System for Small Nam Phrik Noom Producers in Chiang Mai Province
Author	Miss Jareeporn Somphat
Degree	Master of Science (Food Science and Technology)
Independent Study Advisor	Assoc. Prof. Dr. Arunee Apichartsrangkoon

ABSTRACT

Randomized sampling Nam Phrik Noom from 34 vendors at 6 local markets in Chiang Mai were analysed for microbiological and preservative quantities. Microbiological test showed that the total microorganism, yeast mold, coliform bacteria and *E. coli* were 6.05×10^5 - 7.09×10^8 cfu/g, 10 - 9.35×10^3 cfu/g, 3 - 1,100 MPN/g and 3 - 16.08 MPN/g respectively. There were 34, 32, 31, and 20 vendors, that had amount of total microorganism, yeast mould, coliform bacteria and *E. coli*, respectively higher than Thai Community Product Standards (TCPS). Microbiological results identified that manufactures did not well proceed to the GMP. From the analysis of food preservative (benzoic), The quantities were lined in the range of 342.35 to 4,532.56 ppm. There were 85.29% of vendors that have the amount of benzoic over the Thai legal limit. These is an indication of a large number of preservative were added in to the samples. After the GMP training tendencies of total microorganism was reduced as shown in the follow-up report from 4 manufactures. Results of the survey from 4 manufactures showed that the processing was not conformed with the GMP standard such as location of manufacture, equipment, process control, sanitation and personal hygiene. After the training, some improvement were observed; the number of microorganism and preservative were reduced.

All rights reserved