

ปาริฉัตร สิริรักษ์ ทิพย์สุดา รอดขำ และพรรณทิพา เขียวสะอาด 2562 : การพัฒนาน้ำพริกแกงก๋อน ปริญญา
วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
อาจารย์ที่ปรึกษา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วันเพ็ญ แสงทองพินิจ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาน้ำพริกแกงก๋อน โดยนำพริกแกงสด ได้แก่ พริกแกงเผ็ด พริกแกงส้ม และพริกแกงเขียวหวาน มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์พริกแกงก๋อน โดยผ่านกระบวนการอบแห้งและขึ้นรูปเป็น ก๋อน และใช้มอลโตเดกซ์ตรินเพื่อช่วยในการขึ้นรูป โดยศึกษาปริมาณมอลโตเดกซ์ตรินที่เหมาะสม 4 ระดับ คือร้อยละ 0 10 15 และ 20 ในการผลิตพริกแกงก๋อน ทั้ง 3 ชนิด มีการหาอัตราการอบแห้ง การขึ้นรูป เป็นก๋อน วัดค่าสี ค่าวอเตอร์แอกติวิตี ความชื้น ความแข็ง ความสามารถในการละลาย และการเปลี่ยนแปลง อุณหภูมิระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง และอุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส พบว่า อัตราการอบแห้งของ พริกแกงแต่ละชนิดใช้เวลาในการอบแห้งต่างกัน โดยพริกแกงส้มใช้เวลาในการอบแห้งนานที่สุด ส่วนพริกแกง เผ็ด และพริกแกงเขียวหวานใช้เวลาในการอบแห้งใกล้เคียงกัน เนื่องจากส่วนผสมของแต่ละพริกแกงที่แตกต่าง กันไปทำให้ใช้เวลาในการอบแห้งไม่เท่ากัน เมื่อใช้มอลโตเดกซ์ตรินปริมาณเพิ่มขึ้นมีแนวโน้มที่จะใช้เวลาในการ อบแห้งนานขึ้น สำหรับการขึ้นรูปเป็นก๋อน ปริมาณมอลโตเดกซ์ตรินที่เหมาะสมสำหรับพริกแกงเผ็ด และพริกแกง ส้ม คือ ร้อยละ 15 และปริมาณมอลโตเดกซ์ตรินที่เหมาะสมสำหรับพริกแกงเขียวหวาน คือ ร้อยละ 10 พริก แกงก๋อนที่ผลิตได้มีความชื้นอยู่ในช่วงระหว่างร้อยละ 6-7 ค่าวอเตอร์แอกติวิตีอยู่ในช่วง 0.4-0.5 ซึ่งอยู่ใน เกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.734/2556) เรื่อง น้ำพริกแกงแห้ง แต่เมื่อเก็บรักษาไว้โดยการห่อพอยล์ และใส่กล่องกระดาษ พบว่า มีความชื้นเพิ่มขึ้นในสัปดาห์ที่ 2 เนื่องจากมอลโตเดกซ์ตริน สามารถดูดความชื้นได้ พริกแกงที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เมื่อเก็บรักษาตั้งแต่สัปดาห์ที่ 3 สีของพริกแกงจะคล้ำมากขึ้น ดังนั้นการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ควรเก็บในภาชนะปิดสนิทที่ป้องกันความชื้น หรือเก็บที่แห้งและเย็น สำหรับ ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด ปริมาณยีสต์ และรา อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.734/2556)