

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ

คุณภาพของน้ำพริกหนุ่มที่จำหน่ายในตลาดอำเภอเมือง

เชียงใหม่ปี พ.ศ. 2551

ผู้เขียน

นางสาวสินารณ์ แก้วชื่นชัย

ปริญญา

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

รองศาสตราจารย์ ดร. อรุณี อภิชาติสร่างกูร

บทคัดย่อ

การเปรียบเทียบคุณภาพทางกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยาของน้ำพริกหนุ่มที่ผลิตจากผู้ประกอบการ 10 รายที่ผ่านการอบรมระบบจีเอ็มพี และน้ำพริกหนุ่มที่วางจำหน่ายในตลาดอำเภอเมืองเชียงใหม่จำนวน 36 ราย พบว่า น้ำพริกหนุ่มของกลุ่มที่ได้รับการอบรมจีเอ็มพี และกลุ่มที่ไม่ได้รับการอบรมจีเอ็มพีมีค่าความแน่นเนื้อเท่ากับ 1.14 กก. และ 0.94 กก. ตามลำดับ แสดงว่าผลิตภัณฑ์มีเนื้อสัมผัสค่อนข้างแฉะ เพราะมีน้ำประมาณ 75% หรือค่าวอเตอร์แอกติวิตี (a_w) เท่ากับ 0.95 ค่าความเป็นกรด-ด่างของทั้งสองกลุ่มมีค่าเท่ากับ 5.2 ปริมาณกรดทั้งหมด 0.47% แสดงถึงสภาพอาหารกรดต่ำ จากการวิเคราะห์ปริมาณสารกันเสียด้วย HPLC พบว่า น้ำพริกหนุ่มจากผู้ประกอบการที่ผ่านการอบรมและไม่ผ่านการอบรมมีปริมาณกรดเบนโซอิก เท่ากับ 3,938.3 มก./กก. และ 2,965.8 มก./กก. ตามลำดับ มีแบคทีเรียทั้งหมด เท่ากับ 6.43 log CFU/g และ 5.74 log CFU/g ตามลำดับ ปริมาณยีสต์และรา เท่ากับ 2.20 log CFU/g และ 2.03 log CFU/g ปริมาณ *E. coli* 2.51 MPN/g และ 9.30 MPN/g และมีปริมาณ Coliform 255.66 MPN/g และ 332.60 MPN/g จะเห็นว่าคุณภาพของน้ำพริกหนุ่มทั้งสองกลุ่มไม่แตกต่างกัน ทั้งนี้เนื่องจากผู้ประกอบการไม่ได้ตระหนักถึงสุขอนามัยของน้ำพริกหนุ่มตลอดจนวิธีการใช้สารกันเสีย

Independent Study Title	Quality of Green Chili Paste (Nam Phrik Noom) in Mueang Chiang Mai District Local Markets in 2008
Author	Miss Sinaporn Kaewchuenchai
Degree	Master of Science (Food Science and Technology)
Independent Study Advisor	Assoc. Prof. Dr. Arunee Apichartsrnagkoon

Abstract

A comparison of physical, chemical and microbiological qualities of Num prig noom produced by 10 GMP-trained proprietors and 36 venders at Amphoe Mueang, Chiang Mai. It was found that Num prig noom purchased from the trained and untrained venders had firmness of 1.14 and 0.94 kg respectively, suggesting that products from both groups had juicy texture, because of high moisture content (75%) or a_w 0.95. They pH and acidities were 5.2 and 0.47 % respectively indicating of low acid food. The determination of preservatives by HPLC method and microbiological quality of Num prig noom from trained and untrained venders showed benzoic acid concentration 3,938.3 and 2,965.8 mg/kg, Total plate count 6.43 and 5.74 log CFU/g, Yeast and Mould 2.20 and 2.03 log CFU/g, *E. coli* 2.51 and 9.30 MPN/g as well as Coliform 255.6 and 332.6 MPN/g respectively. These suggested that the quality of Num prig noom from both groups exhibited no significant difference, because they were not neither complied with good-manufacturing-practice procedure nor the regulation of using food preservatives.