

บทคัดย่อ

รหัสโครงการ : RDG5420079
ชื่อโครงการ : การพัฒนาบรรจุภัณฑ์น้ำพริกพร้อมบริโภค
ชื่อนักวิจัย : สุภาพร อภิรัตน์นุสรณ์ และกฤตภาส จินาภาค
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
ระยะเวลาโครงการ : กันยายน 2554-พฤศจิกายน 2555

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมในการบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำพริกพบว่าผู้บริโภคร้อยละ 72 จากจำนวนกลุ่มตัวอย่าง 200 คน มีความสนใจบรรจุภัณฑ์น้ำพริกบริโภคหมดในครั้งเดียว (1 มื้อ) เพราะมีความสะดวกในการบริโภค บรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมาะสมหาซื้อได้ในตลาดคือ ถุงรีทอร์ตเพาซ์ ขนาด 10 ซม. × 16 ซม. ทนความร้อนได้ที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส เมื่อนำผลิตภัณฑ์น้ำพริกทั้ง 2 ชนิด คือน้ำพริกสวรรค์ หอยนางรมและน้ำพริกตะลิงปลิงบรรจุในปริมาณ 7 กรัม และ 15 กรัม ตามลำดับ ปิดผนึกถุงด้วยระบบสุญญากาศ แล้วนำไปฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 12 สัปดาห์ ผลการทดสอบทางด้านประสาทสัมผัสโดยวิเคราะห์ด้านคุณภาพ พบว่าน้ำพริกสวรรค์หอยนางรมและน้ำพริกตะลิงปลิง ไม่พบการเปลี่ยนแปลงทางด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส มีค่า a_w ระหว่าง 0.88-0.89 และ 0.84-0.86 ตามลำดับ มีค่า pH ระหว่าง 5.95-6.08 และ 4.43-4.51 และมีปริมาณความชื้นระหว่างร้อยละ 40.37-42.53 และ 28.33-32.33 ตามลำดับ พบจุลินทรีย์ทั้งหมดไม่เกิน 100 โคโลนีต่อกรัม ยีสต์และราไม่เกิน 10 โคโลนีต่อกรัม และ *E. coli* ไม่เกิน 3 MPN ต่อกรัม แสดงว่าน้ำพริกทั้ง 2 ชนิดมีอายุการเก็บรักษาอย่างน้อย 12 สัปดาห์ รูปแบบกราฟิกที่ออกแบบใช้กับถุงรีทอร์ตเพาซ์และถุงกระดาษ เป็นฉลากสติ๊กเกอร์ โดยผู้บริโภคจำนวน 200 คน ส่วนใหญ่พึงพอใจต่อการจัดรูปแบบกราฟิกและโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ในระดับมากและมากที่สุด

คำสำคัญ : บรรจุภัณฑ์ ถุงรีทอร์ตเพาซ์ น้ำพริก อายุการเก็บรักษา รูปแบบกราฟิก

Abstract

Project Code : RDG5420079
Project Title : Development of packages for ready-to-eat chilli paste products
Investigators : Supaporn Apirattananusorn and Krittabhart Chinabhark
Faculty of Science and Technology, Rajabhat Surathani University
Project Duration : September 2011-November 2012

The aim of this research is to investigate the appropriate packages for ready-to-eat chilli paste products. It was found that the 72% of a random sample of 200 consumers were interested in a single meal chilli paste package as a result of convenient consumption. The appropriate package found in the market was a retort pouch of size 10 cm × 16 cm, resistant to $\geq 100^{\circ}\text{C}$. The 2 chilli pastes, Nampriksawan-Oyster and Bilimbing, were hermetically vacuum-packed in the content of 7 gram and 15 gram, respectively into the retort pouches, and steamed at 100°C for 30 min. Through storage of 12 weeks at room temperature, quality aspect revealed that there were no significant changes in color, odor, taste and texture in both Nampriksawan-Oyster and Bilimbing chilli pastes. The a_w values were between 0.88-0.89 and 0.84-0.86, respectively. The pH values were between 5.95-6.08 and 4.43-4.51; the moisture contents were 40.37-42.53% and 28.33-32.33%, respectively. Total microorganisms were found < 100 CFU/g, yeasts and molds < 10 CFU/g and *E. coli* < 3 MPN/g. The shelf-life of the 2 chilli pastes was therefore at least 12 weeks. The sticker labels were graphic designed for the retort pouch and the paper bag. The results showed that most consumers (from two hundred persons) were satisfied in terms of graphic design and packing structure in the high and the highest levels.

Keywords : packages, retort pouch, chilli paste, shelf-life, graphic design