

บทคัดย่อ

ผลของการใช้ความร้อน (การอบที่อุณหภูมิ 100°C. นาน 40 นาทีและการนึ่งด้วยไอน้ำร้อน ที่อุณหภูมิ 90°C. นาน 2 นาที) และการใช้ฟิล์มหัตถ์ต่ออายุการเก็บน้ำพริกน้ำพริกตาแดง โดยได้ศึกษาคุณสมบัติทางด้าน กายภาพ (สี และค่าน้ำอิสระ) เคมี (ค่าความเป็นกรด-ด่าง) และจุลชีววิทยา (เชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด เชื้อยีสต์และรา โคลิฟอร์ม และ อี.โคไล) ซึ่งจากการศึกษาจะพบว่าเมื่อเก็บน้ำพริกตาแดงไว้ที่อุณหภูมิห้อง (32-38°C.) น้ำพริกตาแดงที่นึ่งด้วยไอน้ำร้อนจะเก็บได้นานกว่าน้ำพริกตาแดงที่อบด้วยเตาอบ คือจะเก็บได้ 90 วัน ขณะที่น้ำพริกตาแดงที่อบด้วยเตาอบจะเก็บได้ 45 วัน ส่วนน้ำพริกตาแดงที่หุ้มกระปุกด้วยฟิล์มหัตถ์จะเก็บได้ 45 วัน ขณะที่น้ำพริกตาแดงที่ไม่ได้หุ้มด้วยฟิล์มหัตถ์จะเก็บได้ 30 วัน