

# สรุปองค์ความรู้จากงานวิจัย

## เรื่อง

### วิธีในการผลิตและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เครื่องแกงกึ่งสำเร็จรูป

สุเพ็ญ ดวงทอง ธิติมา จันทโกศล และอมรรัตน์ ถนนแก้ว

“แกง” ขึ้นชื่อว่าเป็นอาหารไทยชนิดหนึ่งที่เป็นที่นิยมของประชาชนทั่วไป มีมากมายหลากหลายชนิดซึ่งจะแตกต่างกันไปตามภูมิภาค ส่วนประกอบอย่างหนึ่งที่ทำให้แกงมีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป คือ ลักษณะของเครื่องแกงมักจะมีส่วนผสมหลักที่ใช้ในการผลิตที่คล้ายคลึงกัน ได้แก่ พริกชี้ฟ้าแห้ง พริกชี้ฟ้าสด กระเทียม ตะไคร้ ขมิ้นสด เกลือ เป็นต้น อาจมีส่วนผสมอื่น ๆ ที่แตกต่างกันออกไปตามชนิดของเครื่องแกง ทำให้เครื่องแกงบางชนิดมีลักษณะปรากฏ และ กลิ่นรสที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยเครื่องแกงแต่ละชนิดจะมีส่วนผสมที่แตกต่างกันและมีปริมาณของส่วนผสมจะมีผลต่อลักษณะปรากฏ และกลิ่นรสของแกงด้วย นอกจากนี้เครื่องแกงของแต่ละภูมิภาคจะมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยเฉพาะเครื่องแกงของปักษ์ใต้หรือภาคใต้ เช่น เครื่องแกงส้ม เครื่องแกงคั่วกลิ้ง เป็นต้น เนื่องจากมีรสชาติที่จัดจ้าน มีสีส้มที่ดูโดดเด่นและน่ารับประทาน

ผู้ทำการวิจัยจึงมีแนวคิด ที่จะพัฒนาคุณภาพของเครื่องแกงของกลุ่มแม่บ้านให้อยู่ในรูปแบบของเครื่องแกงกึ่งสำเร็จรูปแบบผงทั้งแกงคั่วกลิ้งและแกงส้ม เพื่อที่จะเพิ่มความสะดวกในการใช้งานให้กับผู้บริโภค โดยจะศึกษากรรมวิธีในการผลิต การนำไปปรุงเป็นน้ำแกงสำหรับประกอบอาหาร ศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม พร้อมทั้งให้ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะที่ดีในการผลิตให้กลุ่มแม่บ้าน เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านมีอายุการเก็บรักษานานขึ้นและมีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค เป็นการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์เครื่องแกงให้สามารถจำหน่ายให้กับผู้บริโภคได้มากขึ้น

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงกึ่งสำเร็จรูปแบบผงที่เหมาะสมต่อการยอมรับของผู้บริโภค

2. เพื่อศึกษากรรมวิธีในการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกงกึ่งสำเร็จรูปแบบผงที่เหมาะสมต่อการยอมรับของผู้บริโภค วิธีการใช้และอัตราส่วนในการนำเครื่องแกงไปใช้

3. เพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงกึ่งสำเร็จรูปแบบผง และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพในระหว่างการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงกึ่งสำเร็จรูปในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม

### สรุปองค์ความรู้จากงานวิจัย

1. ระยะเวลาที่เหมาะสมในการอบแห้งเครื่องแกงสั้ม และเครื่องแกงคั่วกลิ้ง โดยใช้ตู้อบลมร้อน โดยมีปริมาณความชื้นสุดท้ายไม่เกินร้อยละ 10 ทำให้ ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงสั้มกึ่งสำเร็จรูปและเครื่องแกงคั่วกลิ้งกึ่งสำเร็จรูปอบแห้งที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 120 นาที ได้รับคะแนนความชอบสูงสุด ( $p \leq 0.05$ )



ภาพที่ 1 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องแกงกึ่งสำเร็จรูป



ก. ริดเป็นแผ่น



ข. อบแห้งเป็นผง

ภาพที่ 2 เครื่องแกงคั่วกลิ้งที่ริดเป็นแผ่นและอบแห้งเป็นผง

2. ปริมาณการใช้เครื่องแกงในการปรุงแกงส้มและแกงคั่วกลิ้งใน 1 หน่วยบริโภคพบว่า ผลผลิตก้นท์เครื่องแกงส้มถึงสำเร็จรูป 20 กรัมต่อน้ำ 700 กรัม กะปิ 20 กรัม ส่วนเครื่องแกงคั่วกลิ้งถึงสำเร็จรูป 30 กรัมต่อน้ำ 700 กรัม กะปิ 20 กรัม ได้การยอมรับผู้บริโภคมากที่สุด ( $p < 0.05$ )

3. บรรรจุกณ์ที่ที่เหมาะสมในการเก็บรักษาผลผลิตก้นท์เครื่องแกงถึงสำเร็จรูปที่สภาวะอุณหภูมิห้อง บรรรจุกณ์อยู่ในกระปุกพลาสติกใสชนิดโพลีสไตรีน ถุงโพลีโพรพิลีน และถุงลามิเนตอลูมิเนียมฟอยล์ ตามลำดับ พบว่า ผลผลิตก้นท์เครื่องแกง ทั้ง 2 ชนิดที่เก็บรักษาในถุงลามิเนตอลูมิเนียมฟอยล์มีปริมาณความชื้น ค่าวอเตอร์แอกติวิตี ( $A_w$ ) น้อยที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับบรรรจุกณ์ที่เก็บรักษาอีก 2 ชนิด โดยมีปริมาณจุลินทรีย์ของเครื่องแกงส้มที่บรรรจุกณ์ในบรรรจุกณ์ทั้ง 3 ชนิด เกินกว่ามาตรฐาน (มผช. 734/2548) ที่กำหนดไว้ในสัปดาห์ที่ 4, 7 และ 11 ตามลำดับ ในขณะที่ปริมาณจุลินทรีย์ของเครื่องแกงคั่วกลิ้งเกินกว่ามาตรฐานในสัปดาห์ที่ 5, 7 และ 11 ตลอดระยะเวลาในการเก็บรักษา เป็นเวลา 3 เดือน