

# สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	1
คำสำคัญ	1
ความหมายพริกแกง	2
ขั้นตอนการผลิตพริกแกง	2
สูตรพริกแกง	3
พริกแกง OTOP	6
การยืดอายุและการเก็บรักษาพริกแกง	8
แอกติวิตีของน้ำ (Water activity)	11
การจำแนกอาหารตามค่าแอกติวิตีของน้ำ (Water activity)	11
Water Activity กับอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร	13
การวัดค่า Water Activity	13
เครื่องมือที่ใช้ในการวัดค่า Aw	14
วิธีการลดค่า Water Activity ในพริกแกง	15
รวบรวมบทความและงานวิจัยเกี่ยวกับอิทธิพลของการควบคุมค่า Aw ในน้ำพริกแกง	16
บทสรุป	20
เอกสารอ้างอิง	21