

สุขลักษณะของน้ำพริกสำเร็จรูป

Hygienic Quality of Ready-Made Chilli Paste

สิริพร สอนเสาวภาคย์ , ปราโมทย์ ธรรมรัตน์
กาญจนาจ วาจนะวินิจ¹

ได้ศึกษาคุณภาพทั่วไป และคุณภาพทางจุลชีววิทยาของน้ำพริกสำเร็จรูปในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่มีจำหน่ายในท้องตลาดจากผู้ผลิต 3 ราย รวมทั้งหมด 54 ตัวอย่าง พบว่าน้ำพริกสำเร็จรูปทุกตัวอย่างมีค่า A_w ต่ำกว่า 0.85 โดยมีค่าเฉลี่ย 0.633 pH เฉลี่ย 5.4 จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดมีค่าระหว่าง \log_{10} CFU/g 2.079-6.505 และเมื่อวินิจฉัยแล้วพบว่าส่วนใหญ่เป็น *Bacillus spp.* ไม่พบ *Salmonella spp.* *Staphylococcus aureus* *Escherichia coli* และ *Bacillus cereus* ในทุกตัวอย่างที่ศึกษา แต่พบ *Clostridium perfringens* มีค่าระหว่าง \log_{10} CFU/g 2.000-3.322 ซึ่งพบกระจายในทุกแหล่งผลิตและทุกชนิดน้ำพริก เมื่อศึกษาเปรียบเทียบคุณภาพทั่วไปและคุณภาพทางจุลชีววิทยาของน้ำพริกสำเร็จรูปในภาชนะบรรจุปิดสนิท และภาชนะบรรจุเปิดพบว่า น้ำพริกสำเร็จรูปที่บรรจุในภาชนะเปิดจะมีค่า A_w ปริมาณตะกั่ว วัตถุกันเสีย ตลอดจนแบคทีเรียจำพวกที่สร้างสปอร์ *B. cereus* และ *C. perfringens* สูงกว่าน้ำพริกสำเร็จรูปที่บรรจุในภาชนะปิด แต่ไม่พบการใส่สีในน้ำพริกสำเร็จรูปทั้งภาชนะปิดและเปิด เมื่อศึกษาถึงอายุการเก็บของน้ำพริกสำเร็จรูปที่บรรจุปิด พบว่า สามารถเก็บไว้ได้นานถึง 6 เดือน โดยคุณภาพไม่เปลี่ยนแปลง

*วิทยาสารเกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์ ปีที่ 29 ฉบับที่ 4 หน้า 471-478 (2538)
1 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University, Bangkok.

การผลิตไวน์และไวน์เติมแอลกอฮอล์กลั่นจากลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยและพันธุ์ไทย*

Table Wine and Fortified Wine Production from Hong Huay
and Thai Cultivars of Lychee

ประดิษฐ์ คุรุวัฒนา , มาลัย บุญรัตนกรกิจ
วิภา สุโรจนะเมธากุล , น้อย สาริกะภูติ¹

ได้หมักไวน์จากลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยและพันธุ์ไทยโดยเติมน้ำ 5 เท่าในเนื้อลิ้นจี่ (ปริมาตร/น้ำหนัก)แบบหั่นและแบบตีป่น ปรับความหวานและปริมาณกรดของน้ำลิ้นจี่ให้เหมาะสมก่อนการหมักเปรียบเทียบความเร็วของการหมักและคุณภาพของไวน์จากการหั่นและจากการตีป่นเนื้อลิ้นจี่ พบว่าการหมักไวน์จากลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยจะเร็วกว่าการหมักไวน์จากลิ้นจี่พันธุ์ไทย 3-4 วัน การหั่นหรือการตีป่นเนื้อลิ้นจี่ไม่มีผลต่อความเร็วของการหมัก หลังจากหมักเสร็จได้ทำให้ไวน์ใสและอยู่ตัว แบ่งไวน์ลิ้นจี่เป็น 3 ชุด ชุดที่หนึ่งเติมน้ำเชื่อมทำให้ไวน์มีน้ำตาลรีดิวซ์ 0 2 และ 4 เปอร์เซ็นต์ ชุดที่สองเติมแอลกอฮอล์จากการกลั่นไวน์ลิ้นจี่ความแรง 60 ± 3 เปอร์เซ็นต์และน้ำเชื่อมเพื่อทำให้ไวน์ลิ้นจี่เติมมีแอลกอฮอล์เป็น 18% และมีน้ำตาลรีดิวซ์ 0 2 และ 4 เปอร์เซ็นต์ ชุดที่สามทำเช่นเดียวกับชุดที่สองแต่เติมแอลกอฮอล์กลั่นที่ได้พิเศษไม่โอ๊ค 5 เปอร์เซ็นต์ (น้ำหนัก/ปริมาตร) เป็นเวลา 2 เดือน ได้ทำการชิมไวน์ลิ้นจี่ทั้ง 3 ชุด เพื่อประเมินคุณภาพด้านกลิ่นรส และการยอมรับของแต่ละชุด และวิเคราะห์ความแตกต่างของคะแนนการชิมว่ามีนัยสำคัญ ทางสถิติหรือไม่ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

*วารสารอาหาร ปีที่ 24 ฉบับที่ 4 พ.ศ. 2537 หน้า 264-271.

1 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University, Bangkok.