

แบบกรอกข้อมูล
รวมเทคโนโลยีกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อสนับสนุนการพัฒนาจังหวัด
(มุ่งเน้นระดับชุมชน)

1. ชื่อเทคโนโลยี เทคนิคการผลิตน้ำพริกเพื่อยืดอายุการเก็บให้ยาวนานขึ้น และปลอดภัยต่อผู้บริโภค		
2. สาขา (กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง <input type="radio"/>)		
<input type="radio"/> เทคโนโลยีการเกษตร	<input checked="" type="radio"/> เทคโนโลยีอาหารแปรรูป	
<input type="radio"/> เทคโนโลยีสมุนไพรหรือเภสัช	<input type="radio"/> เทคโนโลยีสิ่งทอ	
<input type="radio"/> เทคโนโลยีพลังงาน	<input type="radio"/> เทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม	
<input type="radio"/> เทคโนโลยีเพื่อการท่องเที่ยว	<input type="radio"/> เทคโนโลยีภูมิสารสนเทศ	
<input type="radio"/> เทคโนโลยี.....	<input type="radio"/> การให้สิทธิประโยชน์.....	
3. เจ้าของผลงาน		
ชื่อ.....น.ส.ชนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์	ตำแหน่ง.....นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ	
สังกัดสำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ.....		
4. ข้อมูลติดต่อ		
โทรศัพท์.....02-201- 7186-7.....	โทรสาร.....02-201-7373.....	
โทรศัพท์มือถือ.....	E-mail.....khanittha@dss.go.th.....	
5. วิธีการถ่ายทอดเทคโนโลยี		
<input checked="" type="radio"/> อบรมไม่มีค่าใช้จ่าย	<input type="radio"/> อบรมมีค่าใช้จ่าย	<input type="radio"/> ให้บริการคำปรึกษา/ข้อมูล
<input type="radio"/> ให้บริการเครื่องมือ	<input type="radio"/> เพื่อการพาณิชย์	<input type="radio"/> อื่น ๆ (ระบุ).....
6. อื่น ๆ		

ชื่อเทคโนโลยี เทคนิคการผลิตน้ำพริกเพื่อยืดอายุการเก็บให้นานขึ้น และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

รายละเอียด

น้ำพริก เป็นอาหารไทยที่คนรู้จักและนิยมบริโภค มีเครื่องเทศและสมุนไพรเป็นส่วนผสมหลัก แต่ผลิตภัณฑ์น้ำพริกมักพบปัญหาที่มีอายุการเก็บสั้น มักเสียและขึ้นราเมื่อเก็บได้ประมาณ 1-2 สัปดาห์ ปัจจัยที่เอื้อต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ได้แก่ ปริมาณน้ำอิสระ (a_w) ปริมาณความชื้น ค่าความเป็นกรด - ด่าง(pH) และปริมาณออกซิเจน จึงหาวิธีลดและป้องกันปัจจัยดังกล่าวข้างต้น คือ การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี เพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ที่ติดมากับวัตถุดิบ ผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนในระหว่างกระบวนการแปรรูปและอบแห้ง ทำให้จุลินทรีย์บางส่วนถูกทำลายปริมาณความชื้นลดลง และเก็บรักษาในบรรจุภัณฑ์ ที่สภาวะสุญญากาศ ทำให้จุลินทรีย์ที่ต้องการออกซิเจนและเราไม่สามารถเจริญเติบโต แต่ไม่สามารถทำลายสปอร์ของจุลินทรีย์ได้จึงเป็นการช่วยยืดอายุของผลิตภัณฑ์น้ำพริกให้เก็บรักษาได้นานขึ้น ผลิตภัณฑ์น้ำพริกที่ได้มีรสชาติดี และได้คุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของน้ำพริกนั้นๆ เช่น น้ำพริกกุ้งเสียบ (มผช.322/2549)

ประโยชน์ที่ได้รับ

ได้เทคนิคการผลิตน้ำพริกเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาให้ยาวนานขึ้นไม่น้อยกว่า 1 เดือน เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริก และปลอดภัยต่อผู้บริโภค กรมวิทยาศาสตร์ได้นำความรู้ไปถ่ายทอด เทคโนโลยี และส่งเสริมการผลิตน้ำพริกให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิตให้กับกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกร จ.ภูเก็ตในหลักสูตร “การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกและเครื่องแกง” ซึ่งทางกลุ่มแม่บ้านเกาะค้างคาวได้นำเทคโนโลยีไปใช้ และได้รับรางวัลประกวดน้ำพริก กุ้งเสียบชนะเลิศ

กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรภาคใต้
2. ผู้สนใจทั่วไป

ภาพประกอบ

