

บทคัดย่อ

ชื่อรายงานวิจัย : การผลิตน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงเผ็ดของไทยจากพริกหวานสดและแห้ง
ต่อการยอมรับของผู้บริโภค
ชื่อผู้วิจัย : นางสาวสกุลตรา คำชู
ปีที่ทำการวิจัย : 2560

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) ทดลองผลิตพริกแห้งโดยการแปรรูปพริกหวานสีแดงสดให้เป็นพริกหวานสีแดงแห้ง 2) ทดลองผลิตน้ำพริกแกงเผ็ดจากพริกหวานสีแดงแห้ง และผลิตน้ำพริกแกงเขียวหวานจากพริกหวานสดสีเขียว 3) ทดสอบทางประสาทสัมผัส น้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงแดงชนิดไม่เผ็ดโดยใช้พริกแห้งจากพริกหวานสีแดงแห้งและน้ำพริกแกงเขียวหวาน พริกหวานสดสีเขียว โดยวิธีการชิมเพื่อทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค

กลุ่มตัวอย่างประกอบด้วย นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ อาจารย์ และบุคคลทั่วไปที่สมัครใจที่จะเข้ารับการทดสอบโดยการชิม จำนวน 30 คน ค่าสถิติที่ใช้ในการวิจัย คือ ค่าเฉลี่ย (Mean) ใช้แบบประเมินความพึงพอใจโดยรวมของกลุ่มตัวอย่าง ที่มีต่อน้ำพริกแกงเผ็ดจากพริกหวานสีแดงแห้ง และแกงเขียวหวานจากพริกหวานสด และการวิเคราะห์ข้อมูลเป็นการเปรียบเทียบค่าคะแนนเฉลี่ยการยอมรับของผู้ชิมระหว่าง ตัวอย่างใช้ทดลอง 2 ชนิด ได้แก่ ชนิดที่ 1 น้ำพริกแกงเผ็ด ที่ผสมพริกหวานสีแดงแห้ง 3 ระดับ คือ 25%,50% และ 75% ชนิดที่ 2 น้ำพริกแกงเขียวหวานที่ผสมพริกหวานสด 3 ระดับ คือ 25%,50% และ 75% ใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) ผลการยอมรับโดยรวมของผู้ชิมต่อน้ำพริกแกงเผ็ดและแกงเขียวหวาน 2 ชนิด จำแนกตามอัตราส่วน ในอัตราส่วน 3 ระดับ คือ 25%,50%,75% พบว่า น้ำพริกแกงผสมพริกหวานอัตราส่วน 3 ระดับ ผลปรากฏเกี่ยวกับลักษณะ กลิ่น รสชาติ สีแดงของแกงเผ็ดและสีเขียวของแกงเขียวหวาน ผลการทดลอง การผลิตน้ำพริกแกงเผ็ดด้วยพริกหวานแห้งและน้ำพริกแกงเขียวหวานด้วยพริกหวานสด พบว่า ลักษณะสัมผัสที่ดี มีความชื้นของเครื่องแกง มีกลิ่นของเครื่องแกงที่บอกความเป็นแกงเผ็ดและแกงเขียวหวานปกติ มีรสชาติไม่เผ็ดร้อน มีสีแกงเผ็ดที่ให้สีแดงและแกงเขียวหวานที่ให้สีเขียวที่โดดเด่น ส่วนมากให้ความเห็นว่ายอมรับและชอบ น้ำพริกแกงทั้ง 2 ชนิด ในระดับที่มีการผสมพริกหวานที่ 75 %

ผลการวิจัยมีดังนี้

1. ผลการวิจัยด้านข้อมูลทั่วไป พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 20 คน คิดเป็น 66.66 % รองลงมาคือ เพศชาย จำนวน 10 คน คิดเป็น 33.33 % โดยส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วง 21-30 ปี มากที่สุด จำนวน 9 คน คิดเป็น 30.0% รองลงมาคือ ช่วงอายุ 15 - 20 ปี จำนวน 7 คน คิดเป็น 23.30% ช่วงอายุ 31-40 ปี จำนวน 6 คน คิดเป็น 20.00% ช่วงอายุ

41-50 ปี จำนวน 5 คน คิดเป็น 16.70% และอายุมากกว่า 51 ปีขึ้นไป จำนวน 3 คน คิดเป็น 10.00% ตามลำดับ

2. ผลการวิจัยผลการยอมรับโดยรวมของผู้ชิมตัวอย่างน้ำพริกแกง 2 ชนิด จำแนกตามอัตราส่วนผสม ในอัตราส่วน 3 ระดับ คือ 25%,50%,75%

2.1 ชนิดที่ 1 น้ำพริกแกงเผ็ดจากพริกหวานแห้ง พบว่า อัตราส่วนผสมพริกหวานแห้งแช่น้ำแล้วผสมปั่นรวมในเครื่องแกงอื่นๆ ในอัตราส่วนผสมอื่นๆ ที่เท่ากัน ส่งผลต่อค่าคะแนนเฉลี่ยการยอมรับของผู้ชิมแตกต่างกันที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 โดยผสมปั่นรวมในเครื่องแกงเผ็ด ในอัตราส่วนพริกหวานแห้งแช่น้ำ 75% มีค่าคะแนนเฉลี่ยการยอมรับของผู้ชิมมากที่สุด (Mean = 4.13) รองลงมาคือ ผสมพริกหวานแห้งแช่น้ำ ในอัตราส่วน 50% (Mean = 3.60) และผสม พริกหวานแห้งแช่น้ำในอัตราส่วน 25% (Mean = 3.33) ตามลำดับ

2.2 ชนิดที่ 2 พบว่า อัตราส่วนผสมพริกหวานสีเขียวสดผสมปั่นรวมในเครื่องแกงอื่นๆ ในอัตราส่วนผสมอื่นๆ ที่เท่ากัน ส่งผลต่อค่าคะแนนเฉลี่ยการยอมรับของผู้ชิมแตกต่างกัน ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 โดยส่วนผสมพริกหวานสดผสมปั่นรวมในเครื่องแกงอื่นๆ ในอัตราส่วน 75% มีค่าคะแนนเฉลี่ยการยอมรับของผู้ชิมมากที่สุด (Mean = 4.23) รองลงมา คือ ผสมพริกหวานสีเขียวสดผสมปั่นรวมในเครื่องแกงอื่นๆ ในอัตราส่วน 50% (Mean = 3.60) และ ผสมพริกหวานสีเขียวสดผสมปั่นรวมในเครื่องแกงอื่นๆ ในอัตราส่วน 25% (Mean = 3.50) ตามลำดับ

3. ผลจากผลการประเมินทางประสาทสัมผัสโดยการชิม ได้แสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ น้ำพริกแกงทั้ง 2 ชนิด คล้ายกัน ดังนี้ ชนิดที่ 1 น้ำพริกแกงเผ็ดจากพริกหวาน พบว่า ผู้ทดสอบส่วนใหญ่คิดว่าแกงเผ็ดจะต้องเผ็ดมากเนื่องสี กลิ่น ของน้ำพริกแกงเผ็ดมีสีแดงเข้มและมีกลิ่นหอมของเครื่องแกงอื่นๆ คล้ายน้ำพริกแกงเผ็ดทั่วไป เมื่อสัมผัสโดยการชิมแล้วจึง พบว่ามีกลิ่นหอมเครื่องแกงอื่นๆ บ่งบอกว่าเป็นแกงเผ็ดทั่วไป แต่ไม่เผ็ดร้อนเท่า นั้น ชนิดที่ 2 น้ำพริกแกงเขียวหวาน พบว่า ทดสอบส่วนใหญ่คิดว่าจะต้องเผ็ดมาก เนื่องจากแกงเขียวหวานมีสีเขียวชัดเจน เกี่ยวกับลักษณะรูปลักษณ์ กลิ่น รสชาติ และสีเขียว ส่วนมากให้ความเห็นว่ายอมรับและชอบในด้านกลิ่นของน้ำพริกแกงเขียวหวานที่ผสมพริกหวาน และความเห็นว่ายอมรับและชอบในด้านสีเขียวอ่อนหวาน และส่วนใหญ่เสนอแนะให้มีการเพิ่มเครื่องสมุนไพรและเครื่องเทศได้อีก ตลอดจนการแสดงความเห็นว่าน้ำพริกแกงเขียวหวานชนิดไม่เผ็ดจากพริกหวาน สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในงานอาหารด้านอื่นได้ เช่น การทำซอสแกงเขียวหวาน

ข้อเสนอแนะ

1. พริกหวานสีแดงสดนำมาอบแห้งแล้วนั้นสามารถนำไปเป็นส่วนประกอบในการทำอาหารอื่นได้มากมาย เนื่องจากการพริกหวานสีแดงอบแห้งทำให้สามารถใช้แทนพริกชี้ฟ้าสีแดงแห้งและพริกชี้หนูแห้งได้ แตกต่างเพียงไม่มีรสเผ็ดเท่านั้นหากผู้ใช้ประสงค์ในการปรุงอาหารและไม่ต้องการให้อาหารเผ็ดสามารถนำไปใช้ได้เป็นอย่างดี
2. ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดและผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเขียวหวานจากพริกหวานควรมีการหาค่าความเผ็ดของน้ำพริกแกงวัดจากสารที่มีชื่อว่า "แคปไซซิน" (capsaicin) ซึ่งเป็นสารที่ทำให้เกิดรสชาติเผ็ดของพริก เปรียบเทียบกับน้ำพริกแกงที่มีในท้องตลาด

3. ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดและผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเขียวหวานจากพริกหวานควรมีการวัดค่าสีและความคงทนของสีต่อความร้อนของน้ำพริกแกง 2 ชนิด เปรียบเทียบกับน้ำพริกแกงที่มีในท้องตลาด

คำสำคัญ : น้ำพริกแกง พริกหวาน ความเผ็ด การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหาร การยอมรับของผู้บริโภค