

โครงการวิทยาศาสตร์ ระดับ ปวช.
เรื่อง การพัฒนาน้ำพริกโคนเห็ดหอมเพื่อสุขภาพ



บทคัดย่อ

โครงการวิทยาศาสตร์ เรื่อง การพัฒนาน้ำพริกโคนเห็ดหอมเพื่อสุขภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการในการแปรรูปโคนเห็ดหอมที่เหลือใช้ เพื่อศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของส่วนผสมในผลิตภัณฑ์น้ำพริกโคนเห็ดหอม เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อน้ำพริกโคนเห็ดหอมเพื่อสุขภาพ เพื่อตรวจสอบมาตรฐานน้ำพริกโคนเห็ดหอมเพื่อสุขภาพที่พัฒนาขึ้นเทียบเคียงมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนน้ำพริกป่นแห้ง (มผช.130/2556)

จากการทดลองพบว่า วิธีการในการแปรรูปโคนเห็ดหอมทำโดย ทดลองด้วยวิธีการคั่วและวิธีการอบ พบว่าวิธีการคั่ว ชุดที่2 เวลา 90 นาที จะได้ผลดีที่สุด เนื่องจากมีสีน้ำตาลเข้มหรือสีทอง และมีลักษณะเนื้อสัมผัสกรอบ มีกลิ่นหอม และมีอัตราส่วนที่เหมาะสมของส่วนผสมในผลิตภัณฑ์น้ำพริกโคนเห็ดหอม คือ โคนเห็ดหอม 73.53 % หอมแดง 7.35 % กระเทียม 7.35 % น้ำมะขามเปียก 3.68 % พริกชี้ฟ้าแห้งป่น 3.68 % ซีอิ้ว 1.47 % น้ำปลา 1.47 % และกะปิ 1.47% การยอมรับของผู้บริโภคทั่วไปที่มีต่อผลิตภัณฑ์น้ำพริกโคนเห็ดหอมเพื่อสุขภาพ พบว่าผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก และผลการทดสอบมาตรฐานน้ำพริกโคนเห็ดหอมเพื่อสุขภาพที่พัฒนาขึ้นเทียบเคียงมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนน้ำพริกป่นแห้ง (มผช.130/2556) โดยส่งตรวจวิเคราะห์ทางเคมีอาหาร บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทยจำกัด) สาขาเชียงใหม่ ผลการทดสอบผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกข้อและมีความปลอดภัยต่อการบริโภค