

บทที่ 1

บทนำ

อาหารประเภทน้ำพริกแกงเป็นอาหารที่คนไทยนิยมบริโภคกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ จนกระทั่งถึงปัจจุบัน เนื่องจากสมุนไพรเครื่องเทศ ซึ่งเป็นส่วนผสมหลักนั้นพบได้ง่ายในท้องถิ่น และมีกลิ่นรสที่ดี การเตรียมน้ำพริกแกงแบบดั้งเดิมของไทยนั้น นิยมเตรียมขึ้นมาใหม่ๆ ก่อนที่จะใช้ปรุงเป็นอาหาร แต่ด้วยความยุ่งยากและใช้เวลานานในการเตรียม ทำให้ผู้คนที่ดำเนินชีวิตอย่างเร่งรีบในปัจจุบันนิยมใช้น้ำพริกแกงสำเร็จแบบสดชนิดตักแบ่งขาย เพราะสะดวก ให้กลิ่นรสดีกว่าชนิดบรรจุในภาชนะปิดสนิทซึ่งผ่านความร้อนแล้ว แต่การผลิตน้ำพริกแกงสดชนิดแบ่งขายนั้นมักผลิตกันในระดับครัวเรือน ซึ่งส่วนใหญ่ไม่เน้นเรื่องการรักษาความปลอดภัย จึงอาจมีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในขณะที่ผลิตได้ อีกทั้งตลอดการผลิตนั้นน้ำพริกแกงจะไม่มีกระบวนการผ่านความร้อน และระหว่างการขายก็เปิดโอกาสให้สัมผัสกับอากาศอยู่ตลอดเวลา ปัจจัยเหล่านี้เร่งให้น้ำพริกแกงเสียเร็ว นอกจากนี้ผู้ผลิตจะผลิตปริมาณมากต่อครั้งด้วยเหตุผลทางเศรษฐศาสตร์ทำให้เมื่อขายไม่หมดจะเน่าเสียในเวลาอันสั้น โดยจากการสำรวจข้อมูลจากร้านค้าที่ขายน้ำพริกแกงสดที่ไม่ได้ใส่วัตถุกันเสียในท้องตลาด พบว่า น้ำพริกแกงสดจะเก็บไว้ได้เพียง 4 วัน (ขจร ศรีพฤกษ์, สัมภาษณ์, 22 มกราคม 2545) โดยจะเริ่มมีกลิ่นที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมอย่างชัดเจน ซึ่งก็คือลักษณะที่บ่งบอกการเสื่อมคุณภาพ ดังนั้นจึงมีผู้ผลิตหลายรายยึดอายุการเก็บด้วยการใช้วัตถุกันเสียในปริมาณที่สูงกว่าที่กฎหมายกำหนดทำให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพของผู้บริโภค

การที่จะพัฒนาน้ำพริกแกงให้ปราศจากวัตถุกันเสียจำเป็นต้องใช้กระบวนการถนอมอาหารอื่นๆ นอกจากเครื่องเทศที่เป็นส่วนผสมหลัก ซึ่งเป็นหนึ่งในวิธีการถนอมอาหารอยู่แล้ว แต่ไม่เพียงพอในการยับยั้งการเสียจากจุลินทรีย์ การถนอมอาหารโดยใช้หลายวิธีร่วมกัน เรียกว่า เฮอร์เบิลเทคโนโลยี (hurdle technology) เช่น การปรับค่า pH การลดค่า a_w ซึ่งจะมีผลต่อการเจริญเติบโตและการอยู่รอดของจุลินทรีย์ (Booth and Kroll, 1998) และการใช้สารต้านจุลินทรีย์ (antimicrobial agent) จากธรรมชาติที่มีความปลอดภัยสูง ก็เป็นที่นิยมในปัจจุบัน เช่น การใช้ไคโตซาน ซึ่งเป็นสารต้านจุลินทรีย์ที่สกัดได้จากเปลือกกุ้ง และแกนหมึก (ภาวดี เมธะคานนท์ อศิรา เพ็ญฟูชาติ และก้องเกียรติ คงสุวรรณ, 2543) ซึ่งเป็นของเหลือทิ้งจากอุตสาหกรรมอาหารทะเลที่แต่ละปีมีปริมาณมาก ดังนั้นการนำหลายๆ ปัจจัยมาใช้ในการถนอมน้ำพริกแกงจึงน่าจะดีกว่าใช้ปัจจัยใดๆ เพียงปัจจัยเดียว เพราะไม่ต้องปรับปัจจัยเหล่านั้นมากจนกระทบต่อคุณภาพด้านประสาทสัมผัส ดังนั้นการปรับหลายๆ ปัจจัยไปพร้อมกันปัจจัยละเล็กละน้อยน่าจะให้ประสิทธิภาพในการลดปริมาณจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนได้ดีกว่า