

การทดสอบคุณภาพทางจุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์น้ำพริกพร้อมรับประทานและพริกยาลาบสำเร็จรูป

ASSESSMENT OF THE MICROBIOLOGICAL SAFETY OF READY-TO-EAT CHILI PASTE AND INSTANT NORTHERN-STYLE CUISINE SEASONING

นนทิกอร์ บุญเจริญ¹, เพ็ญญา ตาคำ¹ และ ปานวาด ศิลปวัฒนา^{2*}

Nontikorn Bunjarong¹, Pennapa Takam¹ and Panwad Sillapawattana^{2*}

¹ สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

² สาขาวิชาเทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

* ผู้นิพนธ์ประสานงาน: ปานวาด ศิลปวัฒนา อีเมล: panwad_sw@mju.ac.th

บทคัดย่อ:

น้ำพริกและลาบเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมของไทยมาอย่างยาวนาน ส่งผลให้มีวิธีการผลิต และรสชาติที่หลากหลายเป็นที่นิยมบริโภค อย่างไรก็ตามน้ำพริกพร้อมรับประทานบางสูตรหรือบางกระบวนการผลิตอาจไม่ได้มาตรฐาน ซึ่งเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อก่อโรค รวมถึงการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์จากอุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการผลิต ในการศึกษาครั้งนี้ ได้สุ่มเก็บตัวอย่างน้ำพริกพร้อมรับประทานและพริกยาลาบสำเร็จรูปจำนวนตัวอย่างละ 3 ซ้ำ จากชุมชนตำบลแม่เจดีย์ อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย เพื่อนำมาตรวจนับจำนวนโคลิฟอร์ม (total coliform) และเชื้อราทั้งหมด (total yeas mold) โดยใช้อาหารเลี้ยงเชื้อ Eosin Methylene Blue (EMB) agar และ Rose Bengal agar ตามลำดับ โดยจะทำการทดสอบซ้ำ 3 ต่อตัวอย่าง และบ่มที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 48-72 ชั่วโมง จากผลการทดสอบพบว่า ตัวอย่างน้ำพริกตาแดงที่สุ่มมา 3 กระปุกพบการปนเปื้อนของเชื้อ *Escherichia coli* และยีสต์และรา ส่วนตัวอย่างพริกยาลาบสำเร็จรูปไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อ *E. coli*. แต่พบการปนเปื้อนตัวของยีสต์และรา จึงสรุปได้ว่าผลิตภัณฑ์น้ำพริกพร้อมรับประทานและพริกยาลาบสำเร็จรูปจะต้องมีการปรับปรุงคุณภาพการผลิตเพื่อให้ผ่านมาตรฐาน

คำสำคัญ : *Escherichia coli*, น้ำพริก, ลาบ

Abstract:

Chili paste and Larb are traditional cuisine in northern Thailand, resulting in a wide variety of production methods and flavors that are widely consumed. However, certain ready-to-eat chili paste recipes or production processes may not meet proper standards, posing a risk of contamination by pathogenic microorganisms as well as microbial contamination from production equipment and tools. In this study, three samples of ready-to-eat chili paste and instant Larb ingredients were randomly collected from the community in Mae Jedi Subdistrict, Wiang Pa Pao District, Chiang Rai Province. These samples were analyzed for microbial load using the Total Plate Count (TPC) method. Eosin Methylene Blue (EMB) and Rose Bengal (RB) agar were employed as solid culture media. The tests were conducted in triplicate and incubated at 37 °C for 48-72 hours before colony counting.

Keywords: *Escherichia coli*, Chili paste, Lard