

111. ศึกษาเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสาร Capsaicin Products and Capsaicin Extraction Technology

พรรณผกา รัตนโกศล สุปรียา สุขเกษม
สุระพงษ์ รัตนโกศล ศุภมาส กลิ่นขจร

บทคัดย่อ

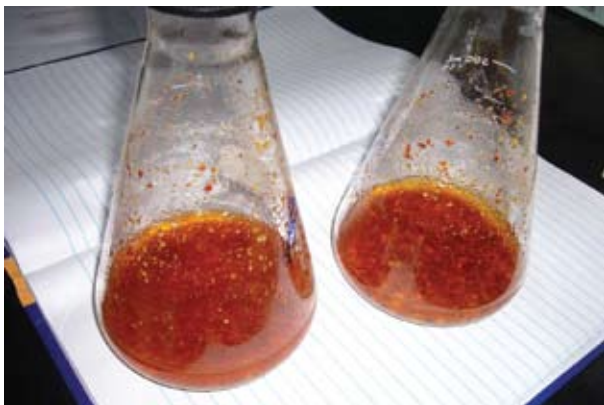
การผลิตพริกในประเทศไทยในแต่ละปีมีมากกว่าแสนตัน และการส่งออกส่วนมากจะเป็นพริกแห้งและพริกป่น ซึ่งมีน้ำหนักและปริมาณในการขนส่งมาก มูลค่าน้อยเมื่อเทียบกับสารสกัด Capsaicin ในพริกซึ่งมีอยู่ประมาณ 0.03–0.10 % แต่มีมูลค่าเพิ่มมากกว่าหลายเท่าตัว คือ ราคาประมาณ 30 บาท/มิลลิกรัม หรือ 30,000 บาท/กก. ดังนั้นการศึกษาศาสตร์และแนวทางการใช้ประโยชน์จะเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับพริกได้อย่างมาก นอกจากนี้ยังเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการคัดเลือกสายพันธุ์พริกที่มีอยู่มากมายในประเทศไทย Capsaicin เป็นสารตัวหนึ่งในกลุ่ม แคปไซซินอยด์ (Capsaicinoid) ประกอบด้วย Capsaicin เป็นองค์ประกอบหลัก (0.047-0.277%) ส่วนสารอื่นๆ มีอีกหลายชนิด เช่น Dihydrocapsaicin (0.017-0.152%), Nordihydro capsaicin (0.004-0.030%) การทดลองนี้ได้ทำการแปรรูปสารสกัดจากพริกเป็นผลิตภัณฑ์ 2 ชนิด คือ ซีฟิ่งหรือครีมสำหรับรักษาอาการช้ำบวมหรือลดพิษแมลงหรือสัตว์กัดต่อย จากพริกร่วมกับสมุนไพรเสลดพังพอน ในอัตราส่วนต่างๆกัน และ ครีมทาลดไขมันเฉพาะที่ ซึ่งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้ผ่านการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคมากกว่า 70% ซึ่งจะเป็นการเพิ่มมูลค่าของพริก

คำสำคัญ ; พริก,สารสกัด,การแปรรูป Chilli, Capsaicin, Processing

การนำไปใช้ประโยชน์

ถ่ายทอดวิธีการผลิตและและการแปรรูปให้แก่ผู้สนใจ เช่น กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มเกษตรกรแปรรูปต่างๆและได้ผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์เพื่อแจกจ่ายผลิตภัณฑ์ให้แก่กลุ่มเกษตรกร ประชาชนนักเรียน ลูกเสือ และยุวกาชาด โรงเรียนต่างๆ ที่ได้มาดูงานที่ศูนย์วิจัยปาล์มน้ำมันน่าน

ภาพที่ 1 ขั้นตอนการสกัดสารCapsaicinจาก



สารสกัดจากพริกที่ใช้ในการแปรรูป



ระเหยด้วยเครื่องระเหยสูญญากาศ