

นิภาพรรณ คุ่มเงิน 2547 : การหาดัชนีความเผ็ดในพริกบางชนิด
ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์ทั่วไป) สายวิทยาศาสตร์
ประธานกรรมการที่ปรึกษา : ผศ.ดร. จงรักษ์ แก้วประสิทธิ์, Ph.D. 56 หน้า

การหาดัชนีความเผ็ดในพริกบางชนิดคือ พริกจินดาสด พริกชี้ฟ้าสด พริกชี้ฟ้าสด พริกชี้ฟ้าสด พริกชี้ฟ้าสด พริกชี้ฟ้าแห้ง พริกชี้ฟ้าแห้ง พริกชี้ฟ้าแห้ง ปริมาณน้ำตาลวุ้น F1 CM021 Bangchang และเครื่องแกงต่าง ๆ โดยการหาปริมาณแคปไซซินในตัวอย่างพริกแต่ละชนิด ด้วย HPLC Model Walter 600E คอลัมน์ YMC-Pack ODS-A, S-5 12 μ m, 12 nm, 50 x 4.6mm I.D. UV Detector ความยาวคลื่น 280 นาโนเมตร ใช้สารตัวพา คือ เมธานอล ต่อ น้ำ DI ในอัตราส่วน 75 : 25 อัตราการไหลเท่ากับ 1.0 มิลลิลิตรต่อนาที และมีค่าเปอร์เซ็นต์การกลับคืนเท่ากับ 81.13 พบว่า พริกจินดาสด มีค่าดัชนีความเผ็ดสูงสุด 28,050 – 40,200 SHU รองลงมาคือ พริกชี้ฟ้าสด 19,500 – 28,050 SHU และพริกชี้ฟ้าสด 7,500 – 16,500 SHU ตามลำดับ พริกชี้ฟ้าสด มีค่าดัชนีความเผ็ดมากกว่าพริกชี้ฟ้าแห้ง คือ 342,600 และ 53,400 SHU พริกชี้ฟ้าแห้ง ปริมาณน้ำตาลวุ้น F1 CM021 และ Bangchang มีค่าระหว่าง 600 – 89,400 SHU ซึ่งพันธุ์ CM021 จะมีค่าดัชนีความเผ็ดสูงสุด และพันธุ์ Bangchang มีค่าดัชนีความเผ็ดต่ำสุด สำหรับเครื่องแกงต่าง ๆ พบว่า น้ำพริกน้ำยาปลา มีค่าดัชนีความเผ็ดสูงสุด และ พริกแกงทำต้มยำ มีค่าดัชนีความเผ็ดต่ำสุด โดยมีค่าระหว่าง 5,250 – 78,750 SHU

Nipapan Koonngien 2004 : Determination of Scoville Heat Units in some Capsicum

Bachelor of Science (General Science), Department of Science.

Special Problems Advisor : Assist. Prof. Chongrak Kaewprasit, Ph.D. 56 p

Determination of Scoville Heat Units in some Capsicums: fresh chili such as Prik Jinda, Prik Keenu and Prik Sheepha, dry chili as same as fresh chili, ground chili such as Neugsoon, F1, CMO21 and Bangchang and thai chili paste was studied. The Scoville Heat Units was investigated by means of capsaicin quantities analysis via HPLC, Walter 600E YMC – Pack ODS-A, S-5 12 μ m, 12 nm, 50 x 4.6 mm I.D. column, UV detector at 280 nm, with methanol : DI water = 75 : 25, flow rate of 1.0 mL per second and 81.13 of the percentage of recovery. It was found that the Scoville Heat Units of Prik Jinda is in the range of 28,050 - 40,200 SHU, which is the highest value among these fresh chilis. The lower is Prik Keenu which is 19,500 - 28,050 SHU. And the lowest is Prik sheepha which is 7,500 - 16,500 SHU. But in dry chili, Prik Keenu is the highest about 342,600 SHU. But Prik Sheepha is about 53,400 SHU. The SHU of ground chili was in the range of 600 – 89,400 SHU which SHU of CM021 is the highest, and SHU of Bangchang is the lowest. For thai chili paste was found that SHU of Namprikumyapla is the highest about 78,750 SHU while Nampriktomyumhas is the lowest about 5,250 SHU.