

### บทคัดย่อ

สีเป็นปัจจัยสำคัญที่กำหนดคุณภาพของพริกป่นแห้ง ซึ่งถูกทำลายด้วยความร้อนและสภาพการเก็บรักษาที่ไม่เหมาะสม งานวิจัยนี้ได้ทำการศึกษาจลนศาสตร์การเสื่อมของสีแดง (ค่า "a") จากความร้อน ซึ่งเก็บรักษาที่ระดับความชื้นสมดุล ( $A_w$ ) ต่างๆ ของพริกสองพันธุ์ คือ พันธุ์สดแดง (*Capsicum frutesces* L.) และพันธุ์ (*Capsicum annuum* L.) โดยนำไปทำแห้งแบบเยือกแข็งแล้วบดละเอียด จากนั้นวางไว้ในเนื้อสารละลายเกลืออิ่มตัวที่อุณหภูมิห้องเพื่อเข้าสู่สมดุลที่ค่า  $A_w$  0.22, 0.43, 0.57 และ 0.84 ก่อนย้ายไปเก็บไว้ในที่อุณหภูมิ 50, 60, 70 และ 80°C พบว่าสีของพริกพันธุ์สดแดงทนความร้อนได้ดีกว่า และมีความไวต่อการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิน้อยกว่าพันธุ์จินดาในทุกสภาวะ  $A_w$  ช่วงที่ทำการศึกษา และพบว่าที่  $A_w$  0.43 สีของพริกมีความไวต่อการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิน้อยที่สุด โดยค่า Z ของพริกพันธุ์สดแดงและพันธุ์จินดามีค่าเท่ากับ 33.1 และ 27 ตามลำดับ