ปัจจุบันบุคคลทั่วโลกหันมาบริโภคอาหารไทย เนื่องจากเป็นที่ประจักษ์แล้วว่าพืชผักพื้นบ้าน เครื่องเทศและสมุนไพรไทยที่ใช้เป็นส่วนประกอบหรือเป็นเครื่องปรุงของอาหารไทยนั้น มีคุณค่าทางอาหารสูงและมีฤทธิ์ทางชีวภาพในการต้านสารอนุมูลอิสระ สารต้านมะเร็ง สารยับยั้งจุลินทรีย์ สารต้านการจับตัวของเกร็ดเลือด ลดคอเลสเตอรอล และลดระดับน้ำตาลในเลือด เครื่องเทศและสมุนไพรที่รู้จักและใช้ประโยชน์กันอย่างแพร่หลายได้แก่ กระเพรา โหระพา พริก หอม กระเทียม ตะไคร้ ขิง ข่า มะกรูด และ อื่นๆอีกมากมาย น้ำพริกสำเร็จรูปนับเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งที่ใช้เครื่องเทศและสมุนไพรเป็นส่วนประกอบหลัก โดยน้ำพริกแต่ละชนิดจะมีลักษณะเฉพาะของตัวมันเอง เพราะมีความแตกต่างกันในเรื่องของชนิดและปริมาณของเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้ กรรมวิธีการปรุง และรสชาติหลากหลาย น้ำพริกสำเร็จรูปจำนวนมากที่ผลิตขายในปัจจุบัน มักใช้ปลาและกุ้งเป็นส่วนผสมร่วมด้วย ได้แก่ น้ำพริกนรก น้ำพริกตาแดง น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกกุ้ง อย่างไรก็ดีมีผู้บริโภคอีกจำนวนไม่น้อยที่ไม่บริโภคอาหารประเภทเนื้อสัตว์ รวมถึงกลุ่มผู้บริโภคที่ต้องการเน้นการบริโภคเครื่องเทศและสมุนไพรเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งการบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการและมีฤทธิ์เสริมสร้างสุขภาพจะเป็นกุญแจหลักเลี่ยงการเจ็บป่วยในอีกแนวทางหนึ่ง นอกจากนี้จากการสัมมนาของผู้ประกอบการระดับ OTOP และ SMEs ที่จัดโดยกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม และสาธารณสุขจังหวัดในหลายวาระมีข้อสรุปว่าผู้ประกอบการต้องการได้รับการช่วยเหลือในการพัฒนาชนิดและรูปแบบภาชนะบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาโดยยังคงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ สะดวกในการขนส่ง ดึงดูดใจผู้บริโภคและราคาไม่แพง ดังนั้นจึงสนใจที่จะศึกษาและพัฒนาน้ำพริกสำเร็จรูปโดยนำสมุนไพรไทยที่หาง่าย มีใช้กันอยู่โดยทั่วไปในครัวเรือน และมีกลิ่นรสเข้ากันได้กับน้ำพริกตามลักษณะของการบริโภคในสังคมไทยมาใช้เป็นส่วนประกอบ โดยมีเป้าหมายผลิตน้ำพริกที่มีลักษณะร่วน มีไขมันต่ำ ไม่ใช้เนื้อสัตว์ และใช้สำหรับโรยหรือคลุกข้าว นอกจากนี้ได้ศึกษาพัฒนาและคัดเลือกภาชนะบรรจุที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์น้ำพริกสมุนไพรสำเร็จรูปด้วย

วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1. เพื่อเพิ่มความหลากหลายของน้ำพริกสำเร็จรูป
2. เพื่อพัฒนาและคัดเลือกชนิดและรูปแบบของภาชนะบรรจุที่เหมาะสมสำหรับน้ำพริกสำเร็จรูป
3. เพื่อประยุกต์ใช้ผลงานวิจัยที่ได้รับจากห้องปฏิบัติการไปสู่การใช้งานจริงในระดับอุตสาหกรรมขนาดย่อม