

บทที่ 1

บทนำ

1. ความสำคัญและที่มาของงานวิจัย

“ถั่วเหลืองหมัก” หรือ “ถั่วเน่า” เป็นอาหารหมักพื้นบ้านทางภาคเหนือของไทย เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน โดยชาวบ้านผลิตขึ้นเพื่อใช้เป็นเครื่องปรุงรสแทนกะปิ และใช้ปรุงอาหารพื้นเมืองหลายชนิด (Sundhagul *et al.*, 1972) นอกจากนี้ ถั่วเน่ายังมีคุณประโยชน์จากถั่วเหลืองอันเป็นธัญพืชที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เป็นแหล่งของโปรตีนที่มีราคาถูก อีกทั้งจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการเกิดถั่วเน่านั้นเป็นจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ ช่วยย่อยสลายโปรตีนที่มีอยู่ในถั่วเน่าทำให้ร่างกายดูดซึมไปใช้งานได้ง่ายยิ่งขึ้น (Sarkar *et al.*, 1997) จุลินทรีย์บางสายพันธุ์มีความสามารถในการสร้างวิตามินบีสิบสองในระหว่างการหมัก ซึ่งมีส่วนช่วยในการบำรุงเซลล์เม็ดเลือดแดง (Watanabe, 2007) สามารถสร้างสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพด้านการเจริญของจุลินทรีย์ก่อโรคในทางเดินอาหารของคนบางชนิด (กนกศรี, 2551) แต่การบริโภคถั่วเน่านั้นมักจำกัดอยู่ในวงแคบ จึงมีโอกาที่ภูมิปัญญาชาวบ้านอันมีค่านี้อาจสูญหายไป และด้วยกรรมวิธีในการผลิตถั่วเน่ามีความแตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ อีกทั้งประสบปัญหาเกี่ยวกับคุณภาพของถั่วเน่าที่ผลิตขึ้นไม่มีความสม่ำเสมอ เนื่องจากชาวบ้านไม่มีการควบคุมคุณภาพในการผลิต (Suppadit *et al.*, 2005) ผู้บริโภคเกิดการไม่ยอมรับในคุณภาพของผลิตภัณฑ์ถั่วเน่าที่ผลิตขึ้น ดังนั้นการใช้เชื้อจุลินทรีย์สายพันธุ์ที่มีประสิทธิภาพมาผลิตถั่วเน่าให้มีคุณค่าทางโภชนาการสูงจะช่วยจูงใจกลุ่มผู้บริโภคที่ใส่ใจเรื่องสุขภาพ และต้องการอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย การศึกษากรรมวิธีในการผลิตถั่วเน่าให้มีคุณภาพและมีความปลอดภัยต่อการบริโภค และศึกษาผลกระทบของการทำแห้งต่อคุณภาพของถั่วเน่าที่ผลิตขึ้น เพื่อกระจายองค์ความรู้ที่ได้สู่ท้องถิ่นและรักษาภูมิปัญญาชาวบ้านนี้สืบต่อไป

2. วัตถุประสงค์

- 2.1. เพื่อศึกษาปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ถั่วเน่าให้มีคุณภาพดี
- 2.2. เพื่อศึกษาผลของถั่วเน่าต่อการต้านเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในทางเดินอาหารของคน
- 2.3. เพื่อศึกษาคุณค่าทางโภชนาการในผลิตภัณฑ์ถั่วเน่า