

บทที่ 1

บทนำ

ข้าวเป็นอาหารที่คนไทยและชาวเอเชียบริโภคเป็นอาหารหลัก แต่ปัจจุบันการดำเนินชีวิตของบุคคลในสังคมเปลี่ยนไปในลักษณะที่มีความเร่งรีบมากขึ้น โดยเฉพาะในสังคมเมืองใหญ่หรือย่านธุรกิจ ผู้บริโภคจึงหันมานิยมผลิตภัณฑ์อาหารที่สามารถปรุงเองได้สะดวกโดยใช้เวลาไม่มากนักในขณะเดียวกันต้องมีคุณค่าทางโภชนาการสูง เช่นข้าวกล้องสำเร็จรูป ข้าวเสริมสุขภาพสำเร็จรูป และข้าวบรรจุกระป๋อง เป็นต้น (จรรยา, 2545) และข้าวยังเป็นผลิตผลทางการเกษตรที่สำคัญของจังหวัดนครสวรรค์ ซึ่งประชาชนส่วนใหญ่ในจังหวัดนครสวรรค์ บริโภคข้าวเป็นอาหารหลักโดยบริโภคในลักษณะข้าวหุงสุก ซึ่งจะใช้เวลาประมาณ 20-30 นาที จึงจะทำให้ข้าวสุกมีลักษณะเนื้อสัมผัสที่ผู้บริโภคต้องการ (อรอนงค์, 2547)

ใบเตยหอมเป็นสมุนไพรที่คนไทยคุ้นเคยกันมานาน เนื่องจากในอดีตนิยมนำใบเตยหอมมาประกอบอาหาร และขนมหวาน สรรพคุณของใบเตยหอม คือใช้เป็นยาบำรุงหัวใจ ช่วยลดการกระหายน้ำ รักษาโรคหัด เลือดออกตามไรฟัน (จันทร์ขาว, 2526)

ในปัจจุบันสภาวะสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้ต้องแข่งขันกับเวลามากขึ้น ข้าวกล้องสำเร็จรูปกลั่น ใบเตย จึงเป็นแนวทางหนึ่งที่จะช่วยประหยัดเวลาในการบริโภคได้ ผู้วิจัยจึงได้มีแนวคิดในการผลิตข้าวกล้องสำเร็จรูปกลั่นใบเตย เนื่องจากข้าวกล้องสำเร็จรูปกลั่นใบเตยเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้ระยะเวลาในการคั้นรูปสั้น ด้วยวิธีการที่ไม่ยุ่งยาก หลังจากคั้นรูปแล้วผลิตภัณฑ์ยังคงมีรสชาติกลั่นและเนื้อสัมผัสใกล้เคียงกับข้าวที่หุงต้มปกติ ประกอบกับใบเตยเป็นพืชที่มีสรรพคุณดับร้อน รักษาโรคหัด เลือดออกตามไรฟัน บำรุงหัวใจให้ชุ่มชื้น (จันทร์ขาว, 2526) ผู้วิจัยคาดว่าผู้บริโภคจะได้ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่มีคุณค่าทางอาหารมากขึ้น

วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. เพื่อศึกษาวิธีการผลิตข้าวกล้องสำเร็จรูปกลั่นใบเตย
2. เพื่อเพื่อศึกษาการคั้นรูปข้าวกล้องสำเร็จรูปกลั่นใบเตย

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เป็นแนวทางในการผลิตข้าวกล้องสำเร็จรูปกลิ่นใบเตยในเชิงพาณิชย์
2. เป็นการพัฒนาข้าวกล้องสำเร็จรูปให้มีกลิ่นและสีน่ารับประทานมากขึ้น
3. ช่วยลดระยะเวลาในการหุงต้ม
4. ช่วยเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องสำเร็จรูป
5. เป็นแนวทางในการศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับข้าวกล้องสำเร็จรูปในอนาคต

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
Nakhon Sawan Rajabhat University