

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารขบเคี้ยวนับว่ามีบทบาทในวิถีการดำรงชีวิตของผู้บริโภคในปัจจุบันเป็นอย่างยิ่ง ดังจะเห็นได้ว่าการวางจัดจำหน่ายอาหารขบเคี้ยวในร้านค้าทั่วไปจำนวนมาก และมีผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวใหม่ ๆ เข้าสู่ท้องตลาดตลอดเวลา การผลิตสินค้าใหม่จะต้องมีความแตกต่างจากสินค้าอื่นในตลาด มีจุดขายที่ชัดเจน มีคุณค่าทางโภชนาการ เนื่องจากผู้บริโภคส่วนใหญ่มีแนวโน้มที่จะใส่ใจในสุขภาพของตนเอง ดังนั้นถ้าอาหารขบเคี้ยวใดมีคุณค่าทางอาหารหรือมีภาพพจน์ของผลิตภัณฑ์ที่ดีจะสามารถทำตลาดได้ดี และเร็วในตลาดสินค้าอาหารขบเคี้ยว ผู้บริโภคนิยมอาหารขบเคี้ยวเป็นอาหารที่รับประทานระหว่างมื้ออาหารหลัก เป็นผลิตภัณฑ์ที่รับประทานง่ายและสะดวก เนื่องจากส่วนผสมหลักส่วนใหญ่ ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต และไขมันเป็นองค์ประกอบ ปัจจุบันอาหารขบเคี้ยวได้รับความนิยมกว้างขวางในประเทศ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีมากมายหลายประเภท สำหรับอุตสาหกรรมอาหารขบเคี้ยวในประเทศไทยส่วนใหญ่จะใช้พืชหัว ธัญชาติ และถั่วเมล็ดแห้ง ซึ่งทั้ง 3 ชนิด จะใช้ในรูปแบบแปรรูปเป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารขบเคี้ยว ซึ่งวัตถุดิบส่วนใหญ่ที่ใช้คือ ข้าว

คุณสมบัติของวัตถุดิบมีผลต่อคุณลักษณะเนื้อสัมผัสและสีของอาหารโดยมีปัจจัยที่สำคัญ ได้แก่ ความชื้น ลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบทางเคมีของวัตถุดิบ โดยเฉพาะชนิดและปริมาณของแป้ง โปรตีน ไขมัน และน้ำตาล ซึ่งแปรรูปเป็นวัตถุดิบที่ทำหน้าที่เป็นโครงสร้างรูปร่างของผลิตภัณฑ์ (วิล, 2545) ดังนั้นวัตถุดิบหลักส่วนใหญ่ในการผลิตอาหารขบเคี้ยวจึงเป็นประเภทแป้ง โดยกลุ่มผู้บริโภคที่นิยมบริโภคอาหารขบเคี้ยวเป็นอาหารว่างมีอายุอยู่ในช่วง 12-25 ปี หารับประทานอาหารว่างมากเกินไปมีผลทำให้ขาดสารอาหารโดยเฉพาะอย่างยิ่งการขาดสารอาหารโปรตีน โดยส่งผลให้ชะงักในการเจริญเติบโต และมีความต้านทานโรคต่ำ (Boonyasirikool *et al.*, 1986 ; Prabhavat *et al.*, 1995) ในปัจจุบันผู้บริโภคได้หันมาสนใจสุขภาพมากขึ้นการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้อาหารขบเคี้ยว โดยการใช้ปลาป่นจึงเป็นการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค โดยปลาป่นนั้นเป็นแหล่งของโปรตีนที่เป็นสารอาหารหลักในการเจริญเติบโตของร่างกาย นอกจากนี้วัตถุดิบที่สำคัญในการผลิตอาหารขบเคี้ยวคือ แป้ง การนำข้าวเหนียวซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของไทยและนำรายได้เข้าสู่ประเทศ มาแปรรูปเป็นแป้งและผลิตเป็นอาหารขบเคี้ยวจึงเป็นการเพิ่มมูลค่าและใช้ประโยชน์จากข้าวเหนียวอีกทางหนึ่งด้วย การผลิตอาหารขบเคี้ยวโดยใช้แป้งข้าวเหนียวผสมกับแป้งมันสำปะหลังและปลาป่น จึงเป็นการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้อาหารขบเคี้ยวและยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้สินค้าทางการเกษตรทั้งข้าวเหนียวและมันสำปะหลังอีกด้วย

จากเหตุดังกล่าวจึงเป็นแนวทางที่น่าสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวให้มีคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้นโดยใช้ประโยชน์จากแป้งข้าวเหนียวและปลาป่น มาเป็นวัตถุดิบในการผลิต ร่วมกับการใช้แป้งมันสำปะหลังซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีราคาถูกเป็นส่วนผสม เป็นการสร้างทางเลือกสำหรับการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยว

1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1.2.1 เพื่อพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตอาหารขบเคี้ยวจากแป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง และปลาป่น

1.2.2 เพื่อศึกษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวจากแป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง และปลาป่น

1.2.3 ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวจากแป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง และปลาป่น

1.2.4 เพื่อศึกษาระยะเวลาในการเก็บของผลิตภัณฑ์ต่อการยอมรับของผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัส

1.3 ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวที่ผลิตจากแป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง และปลาป่น ตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์และอายุการเก็บรักษา

1.4 คำสำคัญของการวิจัย

วัตถุดิบที่ใช้ : แป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง ปลาป่น น้ำมันปาล์มโอเลอิน

ผลิตภัณฑ์ที่ศึกษา : อาหารขบเคี้ยวจากแป้งข้าวเหนียวและปลาป่น

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.5.1 ได้สูตรและกรรมวิธีการผลิตอาหารขบเคี้ยวจากแป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง และปลาป่นที่เหมาะสม

1.5.2 ได้ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

1.5.3 ทราบระยะเวลาในการเก็บของผลิตภัณฑ์