

บทที่ ๑

บทนำ

๑.๑ ความสำคัญและที่มาของปัญหาที่ทำการวิจัย

ในปัจจุบันการดำเนินชีวิตมีการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารตะวันตกมากขึ้น และอาหารหลายประเภทเมื่อจะรับประทานต้องมีซอสหรือน้ำจิ้มเสิร์ฟควบคู่ ซอสเป็นเครื่องปรุงที่มีลักษณะเหลวหรือค่อนข้างข้น ใช้จิ้มหรือปรุงอาหารเพื่อให้มีรสชาติดีขึ้นหรือรับประทานคู่กับอาหารชนิดต่างๆ ซึ่งอาหารแต่ละจานจะเหมาะสมกับซอสชนิดต่างๆ แตกต่างกันไป ซอสหรือน้ำจิ้มจึงเป็นส่วนสำคัญมาก ในการทำอาหารจะรับประทานแบบใช้อาหารจิ้มหรือใช้น้ำซอสราดบนตัวอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารตะวันตกที่จะให้ความสำคัญกับซอสว่าเป็นหัวใจของการทำอาหารนั้นๆ โดยเฉพาะซอสมะเขือเทศ หรือแคปซิบ ซึ่งได้ขยายบทบาทเพิ่มมากขึ้นทุกที ตามการขยายตัวของอุตสาหกรรมและธุรกิจอาหารฟาสต์ฟู้ด ดังนั้น เมื่อเวลารับประทานควบคู่กับอาหารจึงทำให้อาหารจานนั้นๆ ได้รสชาติที่ดี มีเนื้อสัมผัสและ กลิ่นรสที่ชวนรับประทาน ซึ่งอาหารบางจานถึงกับขาดซอสหรือน้ำจิ้มไม่ได้

แตงโมเป็น ผลไม้ลูกกลมโต เปลือกนอกสีเขียวเข้ม หรือมีลายสีเขียวอ่อนพาดตามยาว เนื้อในฉ่ำ รสหวานหอม มีเมล็ดสีดำเล็กๆ แทรกอยู่ตามแกนกลาง เนื้อในมีทั้งพันธุ์สีแดง และสีเหลือง แตงโมมีน้ำเป็นส่วนประกอบอยู่สูงถึงร้อยละ ๙๒ เนื้อแตงโมมีเบต้าแคโรทีน และวิตามินซีสูง ช่วยกระตุ้นภูมิคุ้มกัน ป้องกันการติดเชื้อ บำรุงสายตา และผิวพรรณ มีสารไลโคพีน ซึ่งเป็นรงควัตถุที่ทำให้ผักผลไม้สีแดง ไลโคพีนนี้จะช่วยต้านอนุมูลอิสระ ลดความเสี่ยงต่อการเป็นโรคหัวใจ และโรคมะเร็งต่อมลูกหมากได้เป็นอย่างดี ที่น่าสนใจคือ ในแตงโมเนื้อสีแดง และสีเหลืองมีปริมาณของเบต้าแคโรทีน และไลโคพีนแตกต่างกันมาก โดยแตงโมเนื้อสีแดง ๑ ส่วน (๑๗๐ กรัม) มีเบต้าแคโรทีน ๑,๐๔๗ ไมโครกรัม ไลโคพีน ๑๑,๓๗๘ ไมโครกรัม ในขณะที่แตงโมเนื้อสีเหลือง ๑ ส่วน (๑๘๘ กรัม) มีเบต้าแคโรทีนเพียง ๑๐ ไมโครกรัม และไม่มีไลโคพีนเลย นักวิทยาศาสตร์จากสถาบันวิจัยการเกษตรฯ แห่งสหรัฐอเมริกา ยังพบว่าแตงโมมีสาร ซิทรูลิน (*citrulline*) ที่ร่างกายจะใช้สารนี้ในการเพิ่มประสิทธิภาพให้แก่กรดอะมิโนอาร์จินิน (*arginine*) ซึ่งเป็นกรดอะมิโนที่ช่วยเสริมสร้างการทำงานของหลอดเลือด ส่งผลดีต่อระบบการไหลเวียนโลหิตช่วยกำจัดแอมโมเนียซึ่งเป็นของเสียจากการย่อยสลายโปรตีนออกจากร่างกาย และมีบทบาทต่อการแบ่งตัวของเซลล์ ช่วยรักษาบาดแผลให้หายเร็ว แตงโมยังมีสารสำคัญต่อร่างกายอีกหลายชนิด เช่น เส้นใยอาหาร โพแทสเซียม แคลเซียม ฟอสฟอรัส ขณะเดียวกันแตงโมก็ปราศจากไขมัน มีพลังงาน และโซเดียมต่ำ จึงเหมาะอย่างยิ่งกับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (กองบรรณาธิการเฉพาะกิจ “ฐานเกษตรกรรม, ๒๕๔๗)

ดังนั้นคณะผู้วิจัยมีความสนใจศึกษาการใช้เปลือกสีขาวของแตงโมที่เหลือใช้เป็นส่วนประกอบในซอสสำเร็จรูป เพื่อใช้ของเหลือใช้ให้เกิดประโยชน์ และเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับเปลือกแตงโมที่เหลือใช้ผลิตภัณฑ์ซอสที่ผ่านการพัฒนาสามารถบริโภคได้โดยไม่ก่อให้เกิดผลเสียต่อร่างกาย อีกทั้งสามารถลดต้นทุนการผลิต ตลอดจนเป็นแนวทางสำคัญในการพัฒนาซอสในเชิงอาหารสุขภาพที่มีความสอดคล้องต่อวิถีการดำเนินชีวิต และลดความเสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ เป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภค

เมื่อเสร็จสิ้นโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสชนิดต่างจากเปลือกแตงโม นำองค์ความรู้ลงพื้นที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ซอสเปลือกแตงโมเหลือใช้ให้กับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนแก้วแสน๑๕๗/๑๖ หมู่บ้านสวนแก้วแสน หมู่ ๔ ต.บางปลา อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ เพื่อเป็นการสร้างรายได้และเกิดประโยชน์สูงสุดต่อชุมชน

๑.๒ วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของเปลือกสีขาวของแตงโมที่เหลือใช้ในผลิตภัณฑ์ซอส
- ๒.๒ เพื่อศึกษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ซอสสำเร็จรูปที่ใช้เปลือกสีขาวของแตงโมที่เหลือทิ้งจากการทานเนื้อ
- ๒.๓ เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค (Consumer test) ที่มีต่อผลิตภัณฑ์ซอสที่ใช้เปลือกสีขาวของแตงโมที่เหลือใช้จากการทานเนื้อ
- ๒.๔ เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสแปรรูปเปลือกสีขาวของแตงโมที่เหลือใช้จากการทานเนื้อสู่ชุมชน

๑.๓ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๑.๓.๑ ทราบแนวทางในการนำวัตถุดิบเหลือใช้มาใช้ประโยชน์สูงสุด ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสสำเร็จรูปจากเปลือกสีขาวของแตงโมที่เหลือใช้
- ๑.๓.๒ สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ซอสสำเร็จรูปจากเปลือกสีขาวของแตงโมที่เหลือใช้ ซึ่งเป็นการลดต้นทุนการผลิต
- ๑.๓.๓ ลดทรัพยากรที่เหลือใช้แก่ชุมชน และเป็นอีกทางเลือกในการเพิ่มรายได้แก่เกษตรกรและชุมชน
- ๑.๓.๔ สร้างรายได้เสริมให้กับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมาใช้ในครอบครัวเพิ่มมากขึ้น

๑.๔ ขอบเขตของการวิจัย

- ๔.๑ ใช้เปลือกสีขาวของแตงโมที่เหลือใช้ เพื่อเพิ่มมูลค่าเปลือกแตงโมในผลิตภัณฑ์ซอส
- ๔.๒ ศึกษาปริมาณเปลือกสีขาวของแตงโม และกรรมวิธีการผลิตที่มีผลต่อคุณลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์ซอสสำเร็จรูป