

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีและวิทยาการล้ำสมัยในปัจจุบัน มีบทบาทสำคัญต่อการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตและการดำเนินธุรกิจของคนยุคใหม่ เช่น ด้านพฤติกรรมการบริโภคอาหาร จากการทำอาหารเพื่อใช้บริโภคภายในครัวเรือนเปลี่ยนเป็นความต้องการด้านการบริการอาหาร(food service) ทำให้ร้านอาหารประเภทอาหารจานด่วน (fast food) รวมทั้งภัตตาคารและร้านอาหารชาติต่าง ๆ จัดแปลงให้มีรูปแบบที่ทันสมัยเข้ากับกลุ่มลูกค้าเป้าหมายและแบบดั้งเดิม (นิรนาม, 2550) ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค รวมทั้งอาหารไทยที่ได้รับการยอมรับว่าเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมที่สุดหนึ่งในห้าของโลก ด้วยรสชาติโดดเด่น ความอร่อยและคุณค่าทางโภชนาการครบครัน จึงทำให้อาหารไทยเป็นที่นิยมและจำหน่ายอยู่ในภัตตาคาร โรงแรมและสถานที่ต่าง ๆ ทั่วโลก โดยมีเชฟ (chef) หรือพ่อครัว ทำหน้าที่เป็นผู้ประกอบอาหารซึ่งต้องสามารถจัดการวัตถุดิบ เก็บรักษาอุปกรณ์และควบคุมการผลิตอาหารได้จากสถานที่ผลิตอาหาร

เชฟ หรือพ่อครัว ในร้านอาหารหรือภัตตาคารเกือบทุกแห่งจะสวมใส่เครื่องแต่งกายที่มีรูปแบบเฉพาะ(uniform) ซึ่งมีหน้าที่การใช้งานที่เหมาะสมแตกต่างกันไป เครื่องแต่งกายของเชฟ ออกแบบเพื่อรองรับการใช้งาน บ่งบอกตำแหน่งและหน้าที่ความรับผิดชอบ ลักษณะของชุดเชฟ โดยทั่วไปประกอบด้วย หมวก เสื้อแขนยาว กางเกงขายาว ผ้าพันคอ ผ้ากันเปื้อนและรองเท้าหุ้มส้นมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นกับอาหาร เครื่องแต่งกายของเชฟควรเป็นสีอ่อน เพื่อให้สังเกตเห็นง่ายถ้ามีรอยเปื้อนเกิดขึ้น เพราะรอยเปื้อนจะเป็นสาเหตุไปสู่การปนเปื้อนในอาหารได้โดยเฉพาะอย่างยิ่ง คือ เชื้อจากจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดผลเสียต่อร่างกายของผู้บริโภคและยังมีผลต่ออายุการเก็บรักษาของอาหารอีกด้วย(ศรีวัช, 2554) ทั้งนี้ ในการปฏิบัติงานของเชฟในครัวอาหารไทย จะมีกลิ่น ควนของอาหารที่ติดกับเสื้อผ้าของเชฟ ทำให้เกิดความไม่เหมาะสมในเรื่องของกลิ่นในขณะปฏิบัติงานของเชฟด้วย

ผ้าที่ใช้ตัดเย็บเป็นเครื่องแต่งกายของเชฟที่ใช้ทั่วไปเป็นผ้าฝ้ายสีขาว ทอลายสอง ข้อดีของผ้าฝ้ายคือ สวมใส่สบาย ระบายอากาศได้ดี (บุญแทน, 2548) ข้อเสียคือฝ้ายจะยับง่าย และเมื่อต้องการให้ชุดเชฟมีความขาวสะอาดโดยใช้ผงซักฟอกที่มีส่วนผสมของสารฟอกขาวเพื่อซักทำความสะอาดชุดเชฟ ผ้าฝ้ายสีขาวจะเกิดปฏิกิริยาทางเคมีเปลี่ยนเป็นสีเหลือง ทำให้เครื่องแต่งกายของเชฟ

ดูไม่ขาวสะอาดและไม่น่าใช้ จึงต้องนำสมบัติของเส้นใยอื่นมาทอร่วมกับฝ้าย อย่างเส้นใยเทโทรอน ชื่อการค้าของเส้นใยพอลิเอสเตอร์ และเส้นใยพอลิเอสเตอร์ในลักษณะของเส้นใยไมโครไฟเบอร์ โดยการกำหนดชนิดของเส้นใยหรือชนิดของเส้นด้ายและจำนวนเกลียวรวมทั้งลักษณะของการเข้าเกลียวเส้นด้ายเพื่อใช้ในการทำเส้นด้ายยืนและเส้นด้ายพุ่งที่ใช้ในการทอผ้าเพื่อผลิตผืนผ้าที่เหมาะสมสำหรับทำเครื่องแต่งกายเซฟในครัวอาหารไทยต่อไป

เนื้อผ้าที่ได้จากการพัฒนาโครงสร้างการทอ เพื่อให้ได้เนื้อผ้านอกเป็นฝ้ายส่วนเนื้อผ้าด้านในเป็นเส้นด้ายอื่นที่มีสมบัติที่ดี เมื่อนำมาตัดเป็นชุดเซฟ จะทำให้ได้ผ้าที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย เช่น การสวมใส่สบาย การระบายอากาศได้ดี ใสแล้วไม่ร้อน ซักได้ง่าย ดูแลทำความสะอาดง่าย และทำให้ประหยัดพลังงานได้อีกด้วย

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 พัฒนาและผลิตผืนผ้าจากโครงสร้างผ้าที่เหมาะสมเพื่อใช้ทำเครื่องแต่งกายเซฟในครัวอาหารไทย

1.2.2 ทดสอบความเหมาะสมของผืนผ้าที่ได้จากการพัฒนาโครงสร้างผ้าที่ใช้ทำเครื่องแต่งกายเซฟในครัวอาหารไทย

## 1.3 ขอบเขตของการวิจัย

ในการทดสอบความเหมาะสมของโครงสร้างผ้าเพื่อใช้ทำเครื่องแต่งกายเซฟ จึงกำหนดขอบเขตของการวิจัย ดังนี้

1.3.1 โครงสร้างลายทอที่ใช้ในการทอผ้าทดลองใช้ลายทอ 2/1

1.3.2 โครงสร้างผ้าทดลองใช้เส้นด้ายฝ้ายเป็นเส้นด้ายยืน

1.3.3 การทดสอบความเหมาะสมของโครงสร้างผ้า แบ่งเป็น 2 วิธี

1) ทดสอบสมบัติทางกายภาพผ้าทอในห้องปฏิบัติการทดสอบ

2) ทดสอบความพึงพอใจของเซฟโดยตัดเย็บเครื่องแต่งกายเซฟตามแบบที่

สถานประกอบการกำหนดให้ใส่ปฏิบัติอาหารและตอบแบบประเมินความคิดเห็น

## 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 โครงสร้างผ้าที่เหมาะสมในการตัดเย็บเครื่องแต่งกายเซฟ

1.4.2 องค์ความรู้ด้านโครงสร้างผ้าที่มีคุณประโยชน์ต่อวงการการศึกษาและการวิจัย

1.4.3 ผู้สนใจการนำไปต่อยอดเพื่อการศึกษาวิจัย

## 1.5 นิยามศัพท์

1.5.1 โครงสร้างผ้า (The Fabric Construction) หมายถึง ชนิดของเส้นใยหรือชนิดของเส้นด้ายและจำนวนเกลียวรวมทั้งลักษณะของการเข้าเกลียวเส้นด้ายเพื่อใช้ในการทำเส้นด้ายยืนและเส้นด้ายพุ่งที่ใช้ในการทอผ้า

1.5.2 การพัฒนาโครงสร้างผ้า (The Fabric Construction Development) หมายถึง การกำหนดชนิดของเส้นใยหรือชนิดของเส้นด้ายและจำนวนเกลียวรวมทั้งลักษณะของการเข้าเกลียวเส้นด้ายเพื่อใช้ในการทำเส้นด้ายยืนและเส้นด้ายพุ่งที่ใช้ในการทอผ้า เพื่อผลิตผืนผ้าที่เหมาะสมสำหรับทำเครื่องแต่งกายเชฟในครัวอาหารไทย

1.5.3 เครื่องแต่งกายเชฟ (Chefs Uniforms) หมายถึง เครื่องแบบหรือเครื่องแต่งกายของผู้ควบคุมด้านอาหารหรือผู้ปรุงอาหาร ของสถานประกอบการด้านอาหาร หรือสถานประกอบการโรงแรมที่มีการให้บริการอาหาร

1.5.4 การปฏิบัติงานของเชฟ (Appropriate to the Chefs) หมายถึง ลักษณะการทำงานของผู้ควบคุมด้านอาหารหรือผู้ปรุงอาหาร ของสถานประกอบการด้านอาหาร หรือสถานประกอบการโรงแรมที่มีการให้บริการอาหาร

1.5.5 ครัวอาหารไทย (Thai kitchen) หมายถึง สถานที่ปฏิบัติงานอาหาร ซึ่งอาจมีความร้อนหรือกลิ่น ทั้งในขณะเตรียมอาหารและขณะปรุงอาหาร