

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ

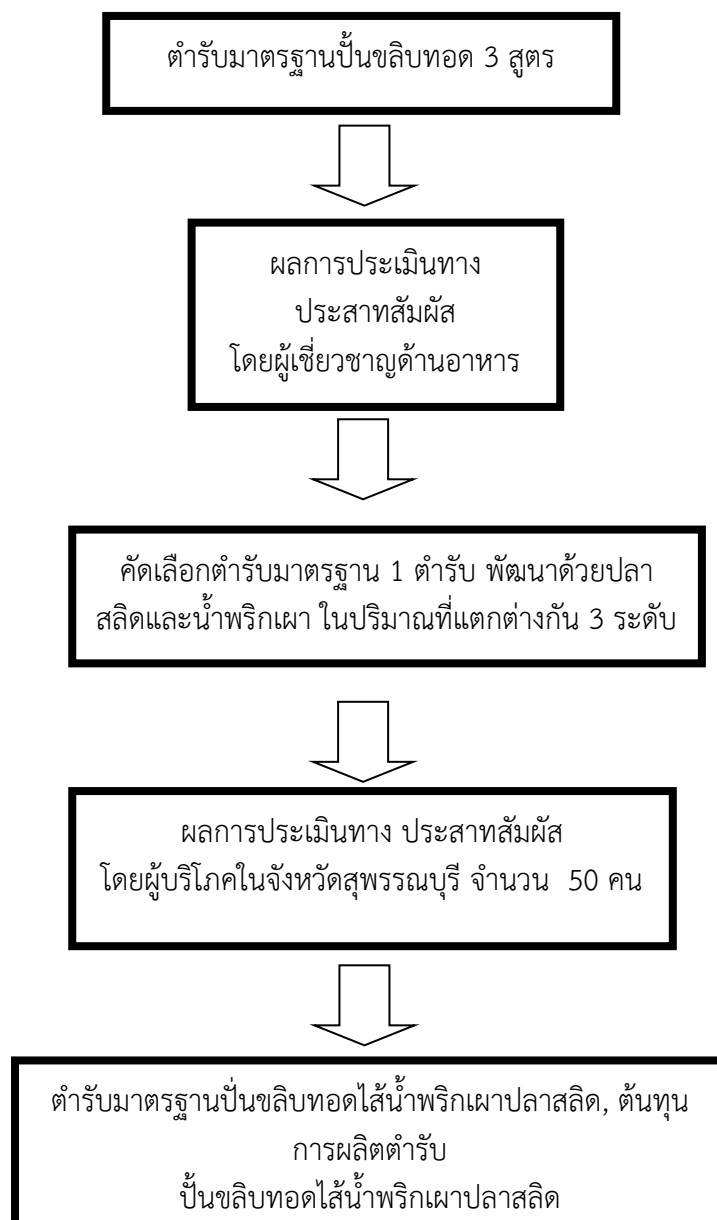
ในปัจจุบันผู้บริโภคนิยมรับประทานอาหารว่าง โดยเฉพาะอาหารว่างประเภทคาวหวาน ซึ่งปั้นขลิบทอดก็เป็นเมนูที่ได้รับความนิยม ปั้นขลิบเดิมจะเป็นการใช้เนื้อไก่ เนื้อปลาช่อน หรือปลาชนิดอื่นๆ ตามสภาพพื้นที่ของแต่ละจังหวัดในการเลือกวัตถุดิบมาใช้ทำไส้ปั้นขลิบ ด้วยวัตถุดิบที่มีมากในจังหวัดสุพรรณบุรีและหาได้ง่ายปลาสดจึงเป็นอีกหนึ่งทางเลือกในการนำมาพัฒนาตำรับ ที่สำคัญเป็นวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นของจังหวัดสุพรรณบุรี ที่รับประทานในชีวิตประจำวันที่สืบทอดกันมาตามประเพณีดั้งเดิม ปลาเป็นอาหารที่คนไทยนิยมกินกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ คนไทยกินข้าวกับปลา จึงมักมีคำพูดติดปากว่า “กินข้าวกินปลา”(หมอชาวบ้าน สืบค้นเมื่อวันที่ 31 พฤษภาคม 2556, <http://www.doctor.or.th/article/detail/3135> )

ปลานับว่าเป็นอาหารโปรตีนหลักที่คนทุกสามารถซื้อมารับประทานได้ แม้ว่าปลาที่ในแต่ละท้องที่จะมีลักษณะบางอย่างต่างกัน แต่ต่างก็มีโปรตีนสูงเช่นกัน ปลาที่คนไทยนิยมบริโภคมีทั้งปลาน้ำจืดและปลาทะเล ซึ่งต่างก็ให้คุณค่าอาหารที่สำคัญคือ “โปรตีน” โปรตีนในปลาจะช่วยเสริมสร้างให้ร่างกายเจริญเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ โดยปลาแต่ละชนิดจะมีปริมาณโปรตีนที่แตกต่างกันออกไป ไม่ค่อยไปกว่าเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ เลย ดังนั้นเพื่อให้ได้โปรตีนที่มีคุณภาพ การกินปลาเป็นประจำจึงเป็นสิ่งที่ควรส่งเสริม ด้วยเหตุผลดังกล่าว จึงได้คิดค้นพัฒนาตำรับอาหารจากปลาสดเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และได้ความแปลกใหม่ จึงนำมาพัฒนาเป็นตำรับอาหาร โดยเลือกศึกษากับอาหารว่างประเภทคาว คือ ปั้นขลิบ ซึ่งได้พัฒนาสูตรจากดั้งเดิมโดยใช้เนื้อไก่สับละเอียด นำมาพัฒนาดัดแปลงเป็นเนื้อปลาสด ที่ซึ่งหาได้ง่ายในจังหวัดสุพรรณบุรี และใส่น้ำพริกเผาเข้าไปในส่วนผสมให้ได้รสชาติที่เข้มข้นกลมกล่อมมากยิ่งขึ้น จัดทำเป็นตำรับที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคจากการประเมินทางประสาทสัมผัส

#### 1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อพัฒนาตำรับปั้นขลิบทอดใส่น้ำพริกเผาปลาสด
2. เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อปั้นขลิบทอดใส่น้ำพริกเผาปลาสด
3. เพื่อศึกษาต้นทุนการผลิตตำรับปั้นขลิบทอดใส่น้ำพริกเผาปลาสด

### 1.3 กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดงานวิจัย

## 1.4 ขอบเขตการวิจัย

### 1.4.1 ขอบเขตประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้บริโภคทั่วไป อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี จำนวน 50 คน โดยวิธีการสุ่มแบบบังเอิญ (Accidental Sampling)

### 1.4.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา

ศึกษาดำรับมาตรฐานของปั้นขลิบทอดโดยคัดเลือกดำรับของปั้นขลิบทอด มา ทำการศึกษา 3 ดำรับและนำผลิตภัณฑ์ไปให้ผู้เชี่ยวชาญอย่างน้อย 10 ท่าน ทดสอบคุณภาพ ทางประสาทสัมผัส ในคุณลักษณะด้านสี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส, และความชอบโดยรวมจากนั้น คัดเลือกมา 1 ดำรับ นำดำรับที่ได้มาพัฒนาด้วยการใส่วัตถุดิบ คือ ปลาสลิดและน้ำพริกเผา เพื่อหา ดำรับมาตรฐานที่มีปริมาณปลาสลิดน้ำพริกเผาที่เหมาะสมในปั้นขลิบทอดใส่ปลาสลิดน้ำพริกเผา และให้กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 50 คน ซึ่งเป็นบุคคลทั่วไปของจังหวัดสุพรรณ ให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9- Point Hedonic Scale Test) และนำข้อมูลที่ได้คิดเป็นคิดเป็นค่าเฉลี่ยของการ ยอมรับของผู้บริโภค

## 1.5 ขอบเขตด้านระยะเวลา

มกราคม 2555 – มกราคม 2557

## 1.6 ตัวแปรที่ศึกษา

ตัวแปรอิสระ คือ ดำรับมาตรฐานที่นำมาพัฒนาด้วยการใส่วัตถุดิบ คือปลาสลิดและ น้ำพริกเผา

ตัวแปรตาม คือ ระดับความพึงพอใจและการยอมรับของผู้บริโภคต่อลักษณะ คุณภาพด้านสี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส, และความชอบโดยรวม

## 1.7 สมมติฐานการวิจัย

ผู้บริโภคให้การยอมรับดำรับปั้นขลิบทอดใส่น้ำพริกเผาปลาสลิดต่อคุณลักษณะด้านสี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส, และความชอบโดยรวม อยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด

## 1.8 คำจำกัดความที่ใช้ในงานวิจัย

การพัฒนาดำรับ คือ การพัฒนาดำรับที่ปรับปรุงขึ้นจากดำรับดั้งเดิมให้เป็นดำรับใหม่ที่สามารถทำตามกระบวนการทุกครั้งได้รสชาติเหมือนเดิม (อังคณา จารุโสภณ, 2549)

**ปั้นขลิบทอด** เป็นอาหารว่างชนิดหนึ่ง รูปร่างคล้ายกะหรี่ปั๊ปปกติแต่ต่างกันที่ตัวเล็กกว่าและไม่

มีลวดลายเป็นชั้นๆ ไล่ที่นิยมมีอยู่ ๒ ไล่ คือ ไล่หมูและไล่ปลา มีขนาดพอดีคำ แบ่งจะกรอบแข็งมากกว่ากะหรี่ปั๊บ นิยมกินคู่กับน้ำชาหรือชาสมุนไพร (หมอชาวบ้าน สืบค้นเมื่อวันที่ 10 เมษายน, 2556, จาก [www.doctor.or.th/article/detail/1784](http://www.doctor.or.th/article/detail/1784))

**น้ำพริกเผา** หมายถึง น้ำพริกที่พร้อมบริโภคที่ทำจากเครื่องเทศที่เผา คั่ว หรือทอด แล้วได้แก่ พริกแห้งหอม กระเทียมแล้วนำมาบดผสมให้เข้ากัน ประยุกต์รสด้วยเครื่องปรุงแต่งรส เช่น น้ำปลา เกลือบริโภค กะปิ น้ำตาล มะขามเปียก อาจมีเนื้อสัตว์ซึ่งผ่านการทำให้สุกโดยการ อบ ต้ม เผา คั่ว หรือทอด บดผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ได้ เช่น กุ้งแห้งปลาแห้ง ปลากรอบ ปลาหย่าง หรือแมงดาฯ ทั้งนี้อาจนำไปผัดหรือคั่วอีกครั้งเพื่อเป็นการยืดอายุการเก็บรักษา (ราตรี เมฆวิสัย. 2555)

**พลาสติก** หรือปลาใบไม้เป็นปลาน้ำจืด ซึ่งเป็นปลาพื้นบ้านของประเทศไทย มีแหล่งกำเนิดอยู่ในที่ลุ่มภาคกลาง พลาสติกเป็นปลาที่เลี้ยงง่าย อดทนต่อความเป็นกรด ปลาจะให้โปรตีนแล้ว ยังให้สารอาหารอื่นๆ ด้วย คือ ไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุ ไขมันในพลาสติก มีประมาณ 1.63 % เป็นไขมันคุณภาพดี เป็นผลดีต่อสุขภาพ (วชิร กะต๋องงาน, 2546)

## 1.9 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. นักศึกษาที่เข้าร่วมงานวิจัยจะได้รับประสบการณ์และเกิดทักษะความชำนาญมากขึ้น
2. ได้ตำรับป่นขลิบทอดไล่ น้ำพริกเผาพลาสติกที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค
3. ทราบต้นทุนการผลิตตำรับมาตรฐานป่นขลิบทอดไล่ น้ำพริกเผาพลาสติก