

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและที่มาของปัญหา

ในปัจจุบันผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวเป็นที่สนใจของผู้บริโภค เพราะผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มนักเรียน วัยรุ่น วัยเริ่มทำงาน นิยมรับประทานขนมขบเคี้ยวในระหว่างวันกันมากขึ้น และปัจจุบันขนมขบเคี้ยวได้มีการผสมวัตถุดิบที่ให้คุณค่าทางอาหารแก่ผู้บริโภคมากขึ้น ได้แก่ ธัญพืช ถั่วต่างๆ ผัก และผลไม้ จึงมีประโยชน์ค่อนข้างสูงทางด้านโภชนาการและสุขภาพ ซึ่งเส้นใยจะช่วยให้เรื่องระบบขับถ่าย ช่วยให้ร่างกายขับถ่ายของเสียออกมาเป็นปกติ ช่วยลดความเสี่ยงจากโรคต่างๆ เช่น โรคมะเร็งลำไส้ได้ เป็นต้น ดังนั้นร่างกายควรได้รับปริมาณใยอาหารทั้งหมด (Total Dietary Fiber-TDF) ในช่วง 25-35 กรัมต่อการบริโภคในหนึ่งวัน ใยอาหารที่ใส่ในผลิตภัณฑ์อาหารอาจได้จากแหล่งใยอาหารตามธรรมชาติ การนำใยอาหารตามธรรมชาติเหล่านี้มาใช้โดยตรงอาจมีปัญหาเรื่องสี กลิ่น หรือรสชาติ ดังนั้น ชนิดและปริมาณของสมุนไพรไทยที่ผสมลงไปจึงมีความสำคัญและมีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และที่สำคัญผลิตภัณฑ์อาหารที่มีใยอาหารนั้นต้องมีคุณลักษณะที่สามารถเรียกร้องความสนใจจากผู้บริโภคได้ มีคุณค่าทางอาหารที่มากกว่าการบริโภคขนมขบเคี้ยวที่มีจำหน่ายในท้องตลาด โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านความเด่นในด้านรสชาติ และเนื้อสัมผัสเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

สมุนไพรไทยในท้องตลาดมีการนำมาแปรรูปค่อนข้างน้อยและจำกัดเพียงผลิตภัณฑ์บางประเภท เช่น เครื่องดื่มพาสเจอร์ไรส์ ยาเม็ดแคปซูล เป็นต้น ซึ่งส่วนใหญ่ผู้บริโภคไม่นิยมบริโภค ดังนั้น ผู้จัดทำจึงเล็งเห็นความสำคัญของประโยชน์จากสมุนไพรไทยและมีแนวคิดในการนำมาใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตผลิตภัณฑ์เพื่อประโยชน์ทางด้านสุขภาพของผู้บริโภค อีกทั้งยังเป็นการช่วยเพิ่มช่องทางในการแปรรูปสมุนไพรไทยและเพิ่มมูลค่าของสมุนไพรไทยให้สูงขึ้นอีกด้วย

วัตถุประสงค์

1. ศึกษาสูตรและสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตขนมจาก extruder
2. ศึกษาชนิดและปริมาณที่เหมาะสมของสมุนไพรที่เสริมลงในขนมที่ผลิตจาก extrude
3. ศึกษาอายุการเก็บและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์

ขอบเขตงานวิจัย

1. ศึกษาและคัดเลือกสมุนไพรไทยเพื่อมาเป็นวัตถุดิบในการผลิต
2. ปริมาณสมุนไพรที่เหมาะสมในการผลิต
3. อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์
4. คุณสมบัติทางกายภาพ ทางเคมี และทางจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีการนำสมุนไพรไทยไปใช้ผลิตเป็นอาหารที่เป็นประโยชน์ สามารถบริโภคเป็นขนมขบเคี้ยวหรือของทานเล่นได้ในทุกโอกาส
2. เพิ่มแนวทางในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรไทยให้มากขึ้นเพื่อเป็นประโยชน์ต่อสินค้าทางการเกษตร
3. ส่งเสริมให้คนไทยบริโภคสมุนไพรไทยได้ทางอ้อม