

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ชนมไทยจัดเป็นชนที่มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย นิยมทำกันทุกภาคของประเทศไทย ใช้สำหรับเลี้ยงในงานพิธีการต่างๆ ของไทย เช่น บุญเลี้ยงพระ งานมงคล งานขึ้นบ้านใหม่ งานบวช ฯลฯ เพราะชนมไทยถือเป็นสิ่งที่แสดงออกให้เห็นถึงความเป็นสิริมงคลของงาน มีความละเอียดอ่อน ปราณีต ในการเลือกสรรตั้งแต่วัตถุดิบ กรรมวิธีการทำ ความพิถีพิถันทางด้านรสชาติ สี สัน รูปลักษณะ และในชนมไทยยังมีวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำ ซึ่งมาจาก แป้ง น้ำตาล กะทิ ฯลฯ โดยกะทิที่ใช้จะมาจากมะพร้าว ซึ่งมะพร้าวถือเป็นพืชเศรษฐกิจของประเทศไทย คนไทยนิยมปลูกกันทุกครัวเรือน ส่วนต่างๆของมะพร้าวสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้หลายชนิด และยังสามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ มากมาย ตั้งแต่ลำต้นใช้ทำไม้ ใบใช้สำหรับห่อขนม ก้าน กะลา ราก มะพร้าว กาบมะพร้าว ใช้ทำหัตถกรรม ผลอ่อนรับประทานเป็นน้ำมะพร้าวอ่อน เนื้อมะพร้าวแก่นำมาคั้นเป็นกะทิไว้สำหรับประกอบอาหารได้ทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน เช่น แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น ตะโก้นมชั้น ฯลฯ รวมทั้งยังนำมาสกัดเป็นน้ำมันมะพร้าว ซึ่งในประเทศไทยมีสถิติการผลิตมะพร้าวเป็นอันดับที่ 6 ผลิตรวมได้ 15 ล้านเมตริกตัน (สถิติองค์การอาหาร และเกษตรกรรมแห่งสหประชาชาติ, ม.ป.ป.) ส่วนกะทิสำเร็จรูปมีปริมาณการส่งออกปีละประมาณ 85,000 – 95,000 ตัน ส่งออกที่สหรัฐอเมริกา ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ สหภาพยุโรป เป็นต้น (นิรนาม1, ม.ป.ป.) จากการส่งออกกะทิสำเร็จรูปจะเห็นได้ว่า โรงงานอุตสาหกรรมมะพร้าวของประเทศไทยมีการผลิตเป็นจำนวนมาก จึงทำให้มีส่วนเหลือใช้ที่ได้จากการคั้นมะพร้าว คือ กากมะพร้าว ซึ่งส่วนใหญ่จะไว้ใช้สำหรับเลี้ยงสัตว์ แต่ในกากมะพร้าวที่ได้จากการสกัดน้ำมันออกยังมีคุณค่าทางโภชนาการหลงเหลืออยู่ มีโปรตีน 21.50 เปอร์เซ็นต์ เยื่อใยอาหาร 10.86 เปอร์เซ็นต์ ไขมัน 8.54 เปอร์เซ็นต์ เถ้า 7.11 เปอร์เซ็นต์ และยังมีกรดอะมิโนที่สำคัญ เช่น อาร์จินีน ลูซีน ฯลฯ (ประพจน์, 2551)

ดังนั้น คณะผู้วิจัยมีความสนใจศึกษาการใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากกระบวนการสกัดน้ำมันเป็นส่วนประกอบในชนมไทย เพื่อลดพลังงานจากไขมันอิ่มตัว และโคเลสเตอรอลที่ก่อให้เกิดโรคเรื้อรังทางโภชนาการ ผลิตภัณฑ์ชนมไทยที่ผ่านการพัฒนาสามารถบริโภคได้โดยไม่ก่อให้เกิด

ผลเสียต่อร่างกาย อีกทั้งสามารถลดต้นทุนการผลิต ซึ่งในปัจจุบันมะพร้าวเป็นวัตถุดิบอาหารที่มีราคาสูง ตลอดจนเป็นแนวทางสำคัญในการพัฒนาขนมไทยในเชิงอาหารสุขภาพที่มีความสอดคล้องต่อวิถีการดำเนินชีวิต และลดความเสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการในกลุ่มโภชนาการเกินที่พบมากในปัจจุบันได้

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1.2.1 เพื่อศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของกากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันในผลิตภัณฑ์ขนมไทย

1.2.2 เพื่อศึกษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขนมไทยที่ใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน

1.2.3 เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค (Consumer test) ที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมไทยที่ใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน

1.2.4 เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยแปรรูปจากกากมะพร้าวที่เหลือจากการสกัดน้ำมันสู่ชุมชน

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.3.1 ทราบปริมาณที่เหมาะสมของกากมะพร้าวที่เหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันในผลิตภัณฑ์ขนมไทย

1.3.2 ทราบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขนมไทยที่ใช้กากมะพร้าวที่เหลือจากการสกัดน้ำมัน

1.3.3 ทราบการยอมรับของผู้บริโภค (Consumer test) ที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมไทยที่ใช้กากมะพร้าวที่เหลือจากการสกัดน้ำมัน

1.4 ขอบเขตของโครงการวิจัย

1.4.1 ใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันของโรงงานอุตสาหกรรม เพื่อลดพลังงานจากไขมันอิ่มตัวในผลิตภัณฑ์ขนมไทย

1.4.2 ศึกษาปริมาณกากมะพร้าว และกรรมวิธีการผลิตที่มีผลต่อคุณลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์ขนมไทย