

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความสำคัญของปัญหา

ขนมไทย จัดว่าเป็นมรดกสำคัญทางวัฒนธรรมของชาติไทยที่เก่าแก่อย่างหนึ่ง เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำ ตั้งแต่กระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบจากท้องถิ่นประกอบกับวิธีการทำที่สืบทอดจากบรรพบุรุษก่อให้เกิด สี กลิ่น รสชาติ และความสวยงาม ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานที่แตกต่างกันออกไป ความสำคัญของขนมไทยกับคนไทยนั้น มักใช้เป็นอาหารที่เสิร์ฟหลังกับข้าวหรืออาหารคาว หรือใช้เป็นเครื่องประกอบพระราชพิธี หรือพิธีการสำคัญต่างๆจำนวนมากซึ่งถือเป็นการสืบสานขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมไทยไม่ให้สูญหายวิธีหนึ่ง

พืชสมุนไพร เป็นพืชที่พบในประเทศไทยเป็นจำนวนมากและหลากหลายสายพันธุ์ การใช้ประโยชน์จากพืชสมุนไพรนั้นสามารถใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารและขนมไทยซึ่งทำให้เกิดกลิ่น รสชาติ สี คุณค่าทางโภชนาการ และสรรพคุณทางยาให้กับอาหาร จึงกล่าวได้ว่าอาหารไทยเป็นอาหารที่ให้คุณค่าในทางป้องกัน และรักษาโรคมกกว่าอาหารชาติอื่น ๆ (เพ็ญจันทร์, 2546) โดยใช้ประโยชน์จากส่วนต่างๆ ของลำต้น จากชนิดเดียวกันหรือหลายชนิด และนอกจากใช้เป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารแล้ว ปัจจุบันผู้ผลิตอาหารหลายแห่งได้ให้ความสำคัญพืชสมุนไพรเพื่อใช้เป็นส่วนผสมในการผลิต อาหารเสริมสุขภาพ ชาสมุนไพรต่าง น้ำมันหอมระเหย เครื่องสำอาง และยารักษาโรค (ปาริสุทธิ, 2550) พืชสมุนไพรที่นิยมใช้ในอุตสาหกรรมอาหารประกอบด้วย ขมิ้น ขิง ตะไคร้ และมะตูม (ศูนย์วิจัยกสิกรรม, 2547) จากสถานการณ์ดังกล่าวจึงทำให้เกษตรกรนั้นมีความสนใจเพาะปลูกพืชสมุนไพรเป็นจำนวนมาก แต่ความสามารถในการรับซื้อของผู้ผลิตภายในประเทศที่จำกัด ด้านการส่งออกก็พบปัญหาจำนวนผู้แข่งขันจากกลุ่มประเทศเอเชียใต้ ที่มีราคาถูกกว่า ก่อให้เกิดปัญหาพืชสมุนไพรล้นตลาดและเกษตรกรได้ราคาผลผลิตที่ต่ำ ทำให้รัฐบาลต้องแก้ไขปัญหาดังกล่าวด้วยการประกันราคาสมุนไพร (สำนักพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันทางเศรษฐกิจ, มปป.)

จากประโยชน์และสรรพคุณของพืชสมุนไพรพื้นบ้านและสภาพปัญหาพืชสมุนไพรที่เพาะปลูกจำนวนมาก คณะผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากพืชสมุนไพรพื้นบ้านโดยศึกษาใช้พืชสมุนไพรที่นิยมใช้ในอุตสาหกรรมอาหารคือ ขมิ้น ขิง ตะไคร้ และมะตูมโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ประโยชน์จากพืชสมุนไพรพื้นบ้านซึ่งสอดคล้องกับโครงการอนุรักษ์พันธุพืชในพระราชดำริ และแก้ไขพืชสมุนไพรที่มีราคาตกต่ำกับการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมไทย ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรให้มีราคาที่สูงขึ้น นอกจากนี้ยังเพิ่มความนิยมในการบริโภคพืชสมุนไพรให้มากขึ้นพร้อมทั้งเป็นการอนุรักษ์ผลิตภัณฑ์ขนมไทยให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของไทย

## 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

- 1.2.1 ศึกษาตำรับและวิธีการผลิต ผลิตภัณฑ์ขนมไทย
- 1.2.2 พัฒนาตำรับผลิตภัณฑ์ขนมไทยด้วยพืชสมุนไพรพื้นบ้าน
- 1.2.3 ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากพืชสมุนไพรพื้นบ้าน
- 1.2.4 ศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากพืชสมุนไพรพื้นบ้าน
- 1.2.5 เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากพืชสมุนไพรสู่ชุมชน ภาครัฐ เอกชน และหน่วยงานอื่นๆ ที่สนใจ

## 1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.3.1 ได้ผลิตภัณฑ์ขนมไทยที่พัฒนาจากพืชสมุนไพรพื้นบ้าน
- 1.3.2 ใช้ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่มีราคาถูก ให้เกิดประโยชน์และเพิ่มมูลค่ามากขึ้น
- 1.3.3 พัฒนาผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรพื้นบ้าน ให้หลากหลาย ทำให้ผู้บริโภคมีโอกาสในการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์ขนมไทยที่ดีต่อสุขภาพที่หลากหลาย