

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญและความเป็นมา

มะพร้าวเป็นผลไม้ที่การเพาะปลูกภายในประเทศเป็นจำนวนมากเพื่อวัตถุประสงค์ในใช้ประโยชน์ต่อครัวเรือน และด้านอุตสาหกรรมอาหาร โดยผลอ่อนใช้บริโภคเป็นอาหารและทำเครื่องดื่มต่างๆ และผลแก่จะนำไปคั้นเป็นกะทิเพื่อใช้ในการประกอบอาหารคาวและหวาน ส่วนในด้านอุตสาหกรรมอาหารนอกจากจะนำผลแก่ไปผลิตเป็นกะทิชนิดผงและน้ำสำเร็จรูป และอบแห้งเพื่อส่งออกไปยังประเทศที่ไม่มีมะพร้าวแล้ว ปัจจุบันยังมีความนิยมนำมะพร้าวมาผลิตเป็นน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ เพื่อนำมาใช้ในการทำผลิตภัณฑ์เพื่อความงาม ได้แก่ ครีมถนอมผิว น้ำมันบำรุงผม และใช้ผสมน้ำมันหอมระเหยเพื่อใช้ส่วนตัวในการทำโรมาเทอราปี เป็นต้น โดยภายหลังจากการแปรรูปมะพร้าว พบว่าโรงงานอุตสาหกรรมหรือการผลิตแบบขนาดย่อมจะมีกากมะพร้าวเหลือเป็นจำนวนมาก โดยกากมะพร้าวที่เหลือนั้นจะยังคงมีคุณค่าทางโภชนาการอยู่ ซึ่งกากบางส่วนจะถูกนำไปใช้ผลิตเป็นอาหารสัตว์ และปุ๋ยเพื่อสู่ภาคเกษตรกรรม และจากการศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของกากมะพร้าวที่เหลือจากการคั้นกะทิในภาคอุตสาหกรรมของ มาลี ชัมศรีสกุล (2543) พบว่า กากมะพร้าวมี ปริมาณความชื้นร้อยละ 1.56 โปรตีน 11.88 ไขมัน 32 กรัม 1.64 เส้นใย 8.38 และคาร์โบไฮเดรต 45.96 (โดยน้ำหนักเปียก) ตามลำดับ และเมื่อนำไปผลิตเป็นแป้งนั้นคุณลักษณะทางกายภาพของแป้งที่ได้นั้นมีการพองตัวที่ค่อนข้างต่ำ และเมื่อแป้งได้รับความร้อนต่ำพบว่า แป้งจะมีความหนืดเกิดขึ้นได้ ดังนั้นจึงอาจสามารถใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ใช้ความร้อนต่ำๆ หรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่ต้องการการพองตัวมากได้

จากคุณค่าทางโภชนาการ และสมบัติทางกายภาพของแป้งมะพร้าว ดังกล่าวจึงมีความสนใจที่จะนำกากมะพร้าวจากส่วนเหลือทิ้ง จากกระบวนการแปรรูปน้ำมันมะพร้าว มาผลิตเป็นแป้งมะพร้าว เพื่อเป็นการรองรับและสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลในการสร้างมูลค่าเพิ่มภายในประเทศ และลดการนำเข้า ในกลุ่มพืชที่มีอนาคตและสามารถพัฒนาเป็นพืชเศรษฐกิจ โดยการเพิ่มประโยชน์และมูลค่าให้กับวัตถุดิบที่เหลือใช้จากภาคอุตสาหกรรม โดยนำไปศึกษาปริมาณการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าวในกลุ่มผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ได้มีการนำเข้าแป้งสาลีมาเป็นส่วนประกอบสำคัญในการผลิต และยังเป็นการเพิ่มแนวทางในการเลือกบริโภคให้กับผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 ศึกษากรรมวิธีการผลิตแบ่งมะพร้าวจากกากมะพร้าวส่วนเหลือทิ้ง จากกระบวนการแปรรูปน้ำมันมะพร้าว

1.2.3 ศึกษาสมบัติทางเคมีของแบ่งมะพร้าว

1.2.2 ศึกษาปริมาณการทดแทนแป้งสาลีด้วยแบ่งมะพร้าวในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

1.2.3 ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อการใช้แบ่งมะพร้าวจากส่วนเหลือทิ้ง จากกระบวนการแปรรูปน้ำมันมะพร้าวในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

1.3 ขอบเขตของการวิจัย

1.3.1 การศึกษาใช้แบ่งมะพร้าวจากส่วนเหลือทิ้ง จากกระบวนการแปรรูปผลิตน้ำมันมะพร้าว

1.3.2 ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ทำการศึกษาคือ ผลิตภัณฑ์ คุกกี้ เพสตรี้ ขนมปัง และเค้ก จำนวน 8 ตำรับ

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 ได้ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ผลิตจากแบ่งมะพร้าว จากส่วนเหลือทิ้ง จากกระบวนการแปรรูปน้ำมันมะพร้าว

1.4.2 ใช้กากมะพร้าวที่เป็นผลิตผล ทางเกษตรที่มีราคาถูก ให้เกิดประโยชน์และเพิ่มมูลค่ามากขึ้น

1.4.3 สามารถนำข้อมูลที่ได้ไปพัฒนาใช้กับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ชนิดอื่น ทำให้ผู้บริโภคได้มีโอกาสในการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์ขนมอบที่หลากหลายมากขึ้น