

บทที่ 1

บทนำ

1.1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ด้วยสถานการณ์เร่งรีบในปัจจุบันทำให้มีเวลาในการเตรียมอาหารน้อยลง คนในสังคมส่วนใหญ่จึงนิยมซื้ออาหารที่สะดวกรวดเร็วและง่ายต่อการรับประทาน ลูกก็จัดเป็นอาหารที่คนไทยส่วนใหญ่รู้จักกันดีส่วนมากนิยมนำลูกก็มารับประทานเป็นอาหารว่างทานคู่กับกาแฟ ลูกก็ที่มีขายตามท้องตลาดมีหลากหลายชนิด ซึ่งสามารถแบ่งตามวิธีการทำรูปร่าง เป็นลูกก็หยอด ลูกก็กด ลูกก็ปั่น ลูกก็คลึง ลูกก็แท่ง และลูกก็แช่เย็น

กระบะกมีชื่อวิทยาศาสตร์ คือ *Irvingiamalayana* Oliv. ex A. Benn. และมีชื่อทางพฤกษศาสตร์ว่า *L. olicer* Pierre และชื่อวงศ์คือ *Ixonanthaceae* (สุริย และอนันต์, 2540) กระบะกเป็นต้นไม้ผลัดใบ โคนใบเป็นพอน ใบเรียงสลับ รูปไข่รูปรีแกม รูปขอบขนานถึงรูปใบหอก หูใบเรียวแหลมโค้งเป็นรูปค้ำม้วนหุ้มยอด ช่อดอกแบบช่อกระจุกแยกแขนงออกตามง่ามใบและปลายกิ่งดอกสีขาวอมเขียวอ่อน ผลแบบผลเมล็ดเดี่ยวแข็ง รูปรี หรือรูปไข่ ผลสุกสีเหลืองกระบะกมีเขตกระจายพันธุ์ในประเทศทั่วทุกภาคขึ้นในป่าผลัดใบและป่าดิบแล้งที่สูงกว่าระดับน้ำทะเล 150-300 เมตร (ราชบัณฑิตยสถาน, 2547) กระบะกมีสรรพคุณทางสมุนไพรมากมาย คือช่วยบำรุงเส้นเอ็น บำรุงไขข้อ แก้ข้อขัด บำรุงไต ฆ่าพยาธิในท้อง (วุฒิ, 2548) และเนื้อกระบะกมี คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน และแคลเซียม (นิรนาม 2, ม.ป.ป.)

จากความสำคัญของเมล็ดกระบะกที่กล่าวมา ผู้ทำการทดลองจึงเล็งเห็นความสำคัญของเมล็ดกระบะก ซึ่งหาง่ายและมีราคาถูกและสามารถนำมาทดแทน เมล็ดอัลมอนต์ ในผลิตภัณฑ์ลูกก็ปั่น และลูกก็แช่เย็น เพื่อเพิ่มคุณค่าให้ผลิตภัณฑ์ลูกก็ และลดราคาต้นทุนของลูกก็ที่ใช้เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และอัลมอนต์ อีกทั้งเป็นทางเลือกใหม่ๆให้กับผู้บริโภค

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อศึกษาสูตรพื้นฐานลูกกึ่งเข้เข้นและลูกกึ่งป็น
- 1.2.2 เพื่อศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของการใช้เมล็ดกระบะกทดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ในลูกกึ่งเข้เข้น
- 1.2.3 เพื่อศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของการใช้เมล็ดกระบะกทดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์และเมล็ดอัลมอนต์ในลูกกึ่งป็น

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.3.1 ได้สูตรพื้นฐานที่ใช้เป็นสูตรต้นแบบของลูกกึ่งเข้เข้น และลูกกึ่งป็น
- 1.3.2 ทราบปริมาณที่เหมาะสมของเมล็ดกระบะกที่ใช้ทดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ในลูกกึ่งเข้เข้น
- 1.3.3 ทราบปริมาณที่เหมาะสมของเมล็ดกระบะกที่ใช้ทดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และเมล็ดอัลมอนต์สไลด์ในลูกกึ่งป็น
- 1.3.4 เป็นแนวทางในการนำเมล็ดกระบะกไปใช้ในผลิตภัณฑ์อื่น
- 1.3.5 เพื่อเพิ่มคุณค่าในผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่น
- 1.3.6 เป็นทางเลือกใหม่ของผู้บริโภค