

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

งาขี้ม่อนเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่สำคัญของประเทศไทยในพื้นที่ภาคเหนือ ซึ่งเป็นพืชสมุนไพรที่ใช้เป็นทั้งอาหาร และยาในประเทศทางแถบเอเชียมานาน เป็นงาพื้นเมืองซึ่งมีกลิ่นเฉพาะตัว ให้ผลผลิตมากในช่วงต้นฤดูหนาว งาขี้ม่อนมีสารสำคัญและคุณค่าทางอาหารที่มีประโยชน์หลายประการ เช่น กรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง และ เซซามอลเป็นต้น ซึ่งนักวิทยาศาสตร์หลายคนกล่าวว่าช่วยป้องกันมะเร็งและช่วยให้ร่างกายแก่ช้าลงอีกด้วยด้วยน้ำมันหอมระเหยจากใบ (volatile oil) เป็นสารประเภท aldehyde เรียกว่า perilla aldehyde ใช้เป็นสารแต่งกลิ่นอาหาร และมีสรรพคุณแก้เคล็ดขัดยอก ลดริ้วรอยบนใบหน้า บำรุงผิวหน้า ประการสำคัญในร่างกายของคนเรามีกรดไขมันจำเป็น คือ โอเมก้า3 และในงาขี้ม่อนเป็นพืชชนิดเดียวที่มีโอเมก้า3 โอเมก้า6 และโอเมก้า9 ซึ่งมีมากกว่าน้ำมันปลา 2 เท่าและ สารสกัดสำคัญในกลุ่ม polyphenol คือ rosmarinic acid มีฤทธิ์ด้านการแพ้และการอักเสบได้ดีและสาร luteolin ซึ่งสกัดจากใบงาขี้ม่อนแสดงฤทธิ์ด้านการอักเสบ ดังนั้นหากสามารถทำการพัฒนางาขี้ม่อนที่นำไปบริโภคให้เป็นผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ที่น่าสนใจสามารถเพิ่มมูลค่าและช่องทางตลาดให้กับผลผลิตงาขี้ม่อนได้

ปริมาณความต้องการในการบริโภคอาหารและความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีอาหาร รวมถึงการคำนึงถึงคุณค่าโภชนาการอาหารที่เพิ่มขึ้นเป็นส่วนหนึ่งที่จะช่วยผลักดันให้เกิดนวัตกรรมการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ น้าพร อินสิน(2555) ได้กล่าวถึงแนวความคิดการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพ จัดเป็นการส่งเสริมสุขภาพทางกายของบุคคลอย่างหนึ่ง เพราะการส่งเสริมสุขภาพทางกายด้วยการใช้อาหารนั้นจำเป็นต้องคำนึงถึงประเภทชนิดและองค์ประกอบทางเคมีที่อยู่ในสารอาหารนั้นให้มีครบถ้วนตามที่ร่างกายต้องการ นอกจากนี้จำเป็นต้องกำหนดสัดส่วน ปริมาณ และความหลากหลายของอาหารให้เหมาะสมสำหรับแต่ละคนด้วย

ปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์ที่เป็นส่วนประกอบอาหารเพื่อสุขภาพได้ถูกนำเข้าสู่ตลาดเพิ่มมากขึ้น ดังนั้นคณะผู้วิจัยได้เล็งเห็นความสำคัญของงาขี้ม่อนที่มีคุณค่าทางอาหาร และสามารถนำมาทำการพัฒนา ปรับปรุงสูตรในกระบวนการทำผลิตภัณฑ์สเปรด โดยใช้งาขี้ม่อนเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต ทำการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค ซึ่งการใช้งาขี้ม่อนจะส่งผลให้มีผลิตภัณฑ์สเปรดมีคุณค่าทางโภชนาการ และมีปริมาณแคลเซียมมากขึ้น ตลอดจนการศึกษาช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์สเปรดงาขี้ม่อน เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้กับท้องถิ่นต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสูตรที่เหมาะสมสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์สเปรดงาขี้ม่อน
2. เพื่อศึกษาคุณค่าทางโภชนาการผลิตภัณฑ์สเปรดงาขี้ม่อน
3. เพื่อทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์สเปรดงาขี้ม่อน
4. เพื่อศึกษาช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์สเปรดงาขี้ม่อน

ขอบเขตการวิจัย

ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มเป้าหมาย

ประชากรและกลุ่มเป้าหมาย คือกลุ่มบุคคลทั่วไป โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างจำนวน 300 คน ในจังหวัดลำปาง

ขอบเขตด้านเนื้อหา

ศึกษาสูตรที่เหมาะสมสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์สเปรดงาขี้ม่อนที่เหมาะสมและได้รับการยอมรับของผู้บริโภค มีการตรวจสอบคุณค่าทางโภชนาการในผลิตภัณฑ์สุดท้ายรวมทั้งศึกษาช่องทางการตลาดของสเปรดงาขี้ม่อนโดยใช้แบบทดสอบความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์และรูปแบบการจัดจำหน่ายของผู้บริโภคที่มีต่อสเปรดงาขี้ม่อน ซึ่งเก็บข้อมูลจากกลุ่มบุคคลทั่วไป จำนวน 300 คนในจังหวัดลำปาง

คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย

งาขี้ม่อน หมายถึง พืชที่มีลักษณะเป็นเม็ดกลมขนาดเล็กสีน้ำตาลเป็นงาพื้นเมืองมีกลิ่นเฉพาะตัวให้ผลผลิตมากในช่วงต้นฤดูหนาวมีสรรพคุณ คือ มีกรดไขมันที่ไม่อิ่มตัวสูง มีคุณค่าทางอาหาร เช่น มีฟอสฟอรัสและแคลเซียมมากกว่าพืชทั่วไป 40 และ 20 เท่ามีวิตามินบีสูงมีสารเซซามอลที่ช่วยป้องกันมะเร็ง และชะลอความแก่

สเปรดงาขี้ม่อน หมายถึง สเปรดหรือผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาขนมปังที่มีงาขี้ม่อนเป็นวัตถุดิบหลักมีส่วนผสมของน้ำตาลน้อยกว่าผลิตภัณฑ์สเปรดทั่วไป

คุณค่าทางโภชนาการ หมายถึง ปริมาณสารอาหารหลักได้แก่ เกลือ โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต พลังงาน และปริมาณแคลเซียมของผลิตภัณฑ์สเปรดงาขี้ม่อน

การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส หมายถึง การทดสอบอาหารในด้านสี รสชาติ กลิ่น เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ที่เป็นที่ยอมรับในระดับชอบมากถึงชอบมากที่สุดโดยวัดจากแบบทดสอบทางประสาทสัมผัส

ความพึงพอใจ หมายถึง ผู้บริโภคให้การยอมรับต่อสูตรผลิตภัณฑ์ วัดด้วยแบบสอบถามความพึงพอใจในระดับความพึงพอใจมากจนถึงมากที่สุด

ประโยชน์จากงานวิจัย

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โรงเรียนการเรือน

1. ได้สูตรสเปรดงาขี้ม่อนที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคในระดับมากที่สุดสามารถนำไปผลิตและจำหน่ายได้
2. ได้ข้อมูลเกี่ยวกับสูตรสเปรดงาขี้ม่อนและช่องทางการตลาดของสเปรดงาขี้ม่อนที่สามารถให้บริการวิชาการแก่นักศึกษา ชุมชน ผู้สนใจ หน่วยงานภาครัฐ เอกชน
3. เป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้มหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นแหล่งวิทยาการและเสริมสร้างเป็นสังคมแห่งการเรียนรู้การวิจัยด้านอาหารและโภชนาที่มีคุณภาพ