

บทที่ 1

บทนำ

1. ที่มาและความสำคัญของปัญหาที่ทำวิจัย

โครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ เป็นโครงการที่นำเอาภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีมาแต่ดั้งเดิม และใช้เองภายในชุมชนของตน มาทำให้เป็นธุรกิจเพื่อก่อให้เกิดรายได้ นำไปสู่การพึ่งพาตนเองและการมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น นอกจากนี้ยังเป็นการเพิ่มศักยภาพของชุมชนด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน และสามารถเชื่อมโยงเป็นเครือข่าย ซึ่งเป็นรากฐานการพัฒนาเศรษฐกิจ คุณภาพชีวิต และอนุรักษ์ฟื้นฟูการแลกเปลี่ยนประสบการณ์และช่วยเหลือกันเองในลักษณะเครือข่าย การดำเนินการตามนโยบายหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพจึงต้องใช้กลไกของหน่วยดำเนินการทั้งระบบขับเคลื่อนให้กันไปในทิศทางเดียวกัน เพื่อให้เกิดการบูรณาการในการดำเนินงานร่วมกันก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อประเทศชาติโดยรวม

ส้มเท้าวัว เป็นอาหารหมักที่ทำจากโคหรือกระบือ ตั้งแต่บริเวณข้อเท้าถึงปลายกีบ หมักจนมีรสเปรี้ยว จัดเป็น true fermented meat การหมักเป็นแบบ natural fermentation จุลินทรีย์ที่สำคัญที่ทำให้การหมักดำเนินไปได้คือ lactic acid bacteria ซึ่งส้มเท้าวัวเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย แต่ยังคงขาดการพัฒนาเพื่อให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และปัจจุบันทางรัฐบาลได้ให้ความสำคัญกับความปลอดภัยในการบริโภค จึงได้จัดทำนโยบายและยุทธศาสตร์ คริวท้องถิ่นสู่ครัวไทย และครัวไทยสู่ครัวโลก ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ส้มเท้าวัวโดยใช้แบคทีเรียสร้างกรดแลคติกที่มีคุณสมบัติโปรไบโอติกเป็นเชื้อตั้งต้น เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ส้มเท้าวัวที่มีคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนอีกทั้งได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

2. วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

- 2.1 สสำรวจพฤติกรรม ทศนคติและความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ส้มเท้าวัว
- 2.2 ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการวัตถุดิบ
- 2.3 พัฒนาการวิธีการผลิตโดยใช้กระบวนการทางเทคโนโลยีชีวภาพ
- 2.4 ออกแบบบรรจุภัณฑ์
- 2.5 ศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

3.ขอบเขตของโครงการวิจัย

การวิจัยและพัฒนากระบวนการผลิตส้มเท่าั่วเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐานความปลอดภัยอาหารโดยใช้กระบวนการทางเทคโนโลยีชีวภาพแบบมีส่วนร่วม เริ่มตั้งแต่

3.1 สำรวจพฤติกรรม ทักษะและความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ส้มเท่าั่ว

3.2 การศึกษาคุณภาพวัตถุดิบเช่น ปริมาณความชื้น ปริมาณโปรตีน ปริมาณไขมัน ปริมาณเถ้า ปริมาณใยอาหาร ตามวิธี A.O.A.C. (2005) ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ และความเป็นกรดต่าง

3.3 การพัฒนากรรมวิธีการผลิตโดยใช้กระบวนการทางเทคโนโลยีชีวภาพคือ กระบวนการผลิตส้มเท่าั่วโดยใช้กล้าเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติกการตรวจสอบคุณภาพและการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ส้มเท่าั่วที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตโดยใช้กระบวนการทางเทคโนโลยีชีวภาพ

3.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ พิจารณา การเปิดรับประทาน ขณะรับประทาน เลือกว่าวัสดุที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้มีอายุการเก็บได้นานขึ้น

3.5 การศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์โดยทำการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสและทำการสุ่มตัวอย่างวันที่ 1 5 15 และ 30 หลังการบรรจุภัณฑ์ ทำการศึกษาคุณภาพต่างๆ ดังนี้ คุณภาพทางกายภาพ คุณภาพทางเคมี และคุณภาพทางจุลินทรีย์

4. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

4.1 ผู้บริโภคได้รับผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน

4.2 เป็นการสนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชนช่วยเพิ่มรายได้ให้กับคนในชุมชนและเป็นแนวทางให้กับชุมชนอื่น ๆ ในการผลิตสินค้า OTOP