

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญของปัญหา

ปาล์มสาคุเป็นพืชที่เจริญได้ดีในที่ที่มีน้ำขังและพื้นที่ป่าพรุ (กล้าณรงค์ และคณะ, 2542) พบมากตั้งแต่จังหวัดชุมพรถึงจังหวัดนราธิวาส (นิพนธ์, 2550) ปาล์มสาคุเมื่อเจริญเต็มที่ภายในลำต้นจะมีแบ่งเป็นองค์ประกอบถึงร้อยละ 40 ปาล์มสาคุจะออกดอกและติดผลเพียงครั้งเดียวและจะตายลง ดังนั้นปาล์มสาคุจะถูกตัดในช่วงก่อนที่จะมีดอกหรือเริ่มมีดอก เพื่อนำมาสกัดแบ่ง (กล้าณรงค์ และคณะ, 2542) วิธีการสกัดแบ่งสาคุในท้องถิ่นทางภาคใต้ของประเทศไทยเป็นการผลิตในระดับครัวเรือนและเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านซึ่งวิธีการโดยทั่วไป คือ การตัดลำต้นสาคุเป็นท่อนๆ ลอกเอาเปลือกนอกที่แข็งออก ขูดลำต้นให้เป็นชิ้นเล็กๆ เช่นเดียวกับขูดมะพร้าวแล้วใส่ถุงผ้าเช้าน้ำ จากนั้นบีบคั้นเอาแบ่งออกและนำแบ่งที่ได้ไปผึ่งแดดจนแห้ง แบ่งสาคุที่ได้สามารถนำไปใช้เลี้ยงสัตว์ หรือนำไปประกอบอาหารต่างๆ เช่น ข้าวเกรียบ ลอดช่อง ซาลาเปา และเส้นกวยเตี๋ยว เป็นต้น (ไทยเอ็นจีโอ, 2550) ปัจจุบันมีชุมชนทางตอนใต้ของประเทศไทยหลายรายที่ผลิตและจำหน่ายแบ่งสาคุเพื่อเป็นรายได้เสริม อย่างไรก็ตามก็ยังไม่มีการนำแบ่งสาคุมาใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารในระดับอุตสาหกรรม ทั้งนี้อาจเป็นเพราะข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับสมบัติทางเคมีและกายภาพของแบ่งสาคุ และข้อมูลเกี่ยวกับผลของการใช้แบ่งสาคุต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ ยังมีอยู่น้อยมาก งานวิจัยนี้จึงเป็นการศึกษาความเป็นไปได้ในการใช้แบ่งสาคุในผลิตภัณฑ์คุกกี้ เนื่องจากคุกกี้เป็นผลิตภัณฑ์ขนมอบที่นิยมบริโภค มีราคาจำหน่ายในระดับปานกลางถึงสูง และคุกกี้ใช้แบ่งสาคุเป็นองค์ประกอบหลัก ซึ่งแบ่งสาคุเป็นวัตถุดิบที่ต้องนำเข้าจากต่างประเทศ ดังนั้นหากสามารถใช้แบ่งสาคุในผลิตภัณฑ์คุกกี้ได้ ก็จะสามารถลดการใช้แบ่งสาคุลงได้ อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มมูลค่าและการใช้ประโยชน์จากแบ่งสาคุซึ่งเป็นวัตถุดิบภายในประเทศอีกด้วย โดยคุกกี้สามารถแบ่งได้หลายชนิดตามส่วนผสม หรือกรรมวิธีในการเตรียมที่แตกต่างกัน ได้แก่ คุกกี้หยอด (dropped cookie) คุกกี้ม้วน (rolled cookie) คุกกี้ปั้น (molded cookie) หรือคุกกี้หั่น (slice cookie) คุกกี้กด (pressed cookie) และคุกกี้แท่ง (bar cookie) ทำให้ผลิตภัณฑ์คุกกี้ที่ได้มีลักษณะแตกต่างกันด้วย ซึ่งผลิตภัณฑ์คุกกี้แต่ละชนิดอาจจะมีเหมาะสมของระดับการทดแทนแบ่งสาคุด้วยแบ่งสาคุที่ต่างกัน งานวิจัยนี้จึงได้ศึกษาการใช้แบ่งสาคุทดแทนแบ่งสาคุในคุกกี้ 2 ชนิด คือ คุกกี้ชนิดตัดหยอด และคุกกี้ชนิดหั่น เพื่อหาระดับการทดแทนของแบ่งสาคุที่

เหมาะสมในผลิตภัณฑ์คุกกี้ชนิดนั้นๆ ทั้งนี้เนื่องจากคุกกี้ 2 ชนิด ดังกล่าวเป็นคุกกี้ชนิดที่นิยมผลิตจำหน่ายในระดับอุตสาหกรรม และเป็นคุกกี้ที่มีปริมาณของส่วนผสมในสูตรที่แตกต่างกันอย่างชัดเจนมากกว่าคุกกี้ชนิดอื่นๆ โดยเฉพาะปริมาณน้ำตาลและไขมัน

1.2 วัตถุประสงค์และขอบเขตของการวิจัย

- 1) ศึกษาสมบัติทางกายภาพและเคมีของแป้งสาคุ
- 2) ศึกษาการใช้แป้งสาคุทดแทนแป้งสาลีในคุกกี้ชนิดดักหยอด (dropped cookies)
- 3) ศึกษาการใช้แป้งสาคุทดแทนแป้งสาลีในคุกกี้ชนิดหั่น (slice cookies)
- 4) ศึกษาการยอมรับและการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์คุกกี้ที่ใช้แป้งสาคุ

ทดแทนแป้งสาลีบางส่วน

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) ทราบสมบัติทางเคมีและกายภาพของแป้งสาคุ
- 2) เพิ่มความหลากหลายในการใช้ประโยชน์จากแป้งสาคุในผลิตภัณฑ์คุกกี้
- 3) ส่งเสริมการประยุกต์ใช้แป้งสาคุซึ่งเป็นวัตถุดิบภายในประเทศให้เกิดประโยชน์อย่าง

คุ้มค่า

- 4) ส่งเสริมการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบที่มีอยู่ในประเทศและสร้างรายได้

ให้แก่ชุมชน

- 5) ลดการนำเข้าแป้งสาลีจากต่างประเทศ