

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มา

ผลิตภัณฑ์ลูกกวาดได้เริ่มมีมาเมื่อสองพันปีก่อนคริสตศักราช โดยชนชาติอียิปต์เป็นชาติแรกที่มีคิดปะในการทำผลิตภัณฑ์และประดิษฐ์เครื่องมือขึ้นมาใช้ ผลิตภัณฑ์ชนิดแรกที่ทำขึ้นมาเรียกว่า sweetmeats ทำได้จากการนำ ผลไม้ น้ำ sweet herb และเครื่องเทศผสมกับน้ำผึ้ง ชนชาติกรีกเป็นชนชาติที่มีความสามารถใช้แบ่งเปียกเพื่อช่วยทำให้ผลิตภัณฑ์ของเขามีการคงรูปได้ดีขึ้น สารที่ให้รสหวานในผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้ในสมัยแรกคือ น้ำผึ้ง เนื่องจากในระยะนั้นยังไม่มีการผลิตน้ำตาลทราย ส่วนประกอบในการทำก็มีไม่มากจึงทำให้ผลิตภัณฑ์มีไม่ค่อยนิด ซึ่งต่างกับสภาพปัจจุบัน ได้มีการจัดให้อุตสาหกรรมลูกกวดอยู่อันดับที่ 9 ของอุตสาหกรรมอาหาร ในสหรัฐอเมริกามีโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าวถึง 1,200 แห่ง และมีสูตรของส่วนผสมแตกต่างกันไปถึง 500 สูตร ประเทศไทยมีอุตสาหกรรมประเภทนี้ค่อนข้างมาก จากรายงานข่าวของฝ่ายวิชาการธนาคารสิกรไทยปี พ.ศ. 2535 กล่าวว่า ตลาดลูกกวดมีการขยายตัวอย่างรวดเร็ว มีมูลค่าการตลาดไม่ต่ำกว่าปีละ 1,500 ล้านบาทหรือมีอัตราการขยายตัวสูงถึง ร้อยละ 40 นอกจากนี้ยังมีการส่งไปจำหน่ายต่างประเทศและมีสถิติส่งออกเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง พ.ศ. 2532 การส่งออกลูกกวดมีมูลค่าประมาณ 141 ล้านบาท ในปีพ.ศ. 2533 เพิ่มขึ้นเป็น 208 ล้านบาท และในปีพ.ศ. 2534 ส่งออกเป็นมูลค่าถึง 320 ล้านบาท ตลาดสำคัญคือ อ่องกง ซึ่งนำเข้าลูกกวดจากไทยประมาณ 70 ล้านบาท คิดเป็นสัดส่วน ร้อยละ 22 ของมูลค่าส่งออกทั้งหมด ส่วนตลาดรองลงมาได้แก่ เยอรมนี ญี่ปุ่น และสหราชอาณาจักร เอมิเรตส์ (สယสัม และ สีรี, 2539) ถ้าผู้ผลิตลูกกวดของไทยสามารถรักษามาตรฐานการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ถูกรับนิยมของลูกค้าในตลาดเพิ่มขึ้น เช่น ใช้สารให้ความหวาน ที่เด็กกินแล้วฟันไม่ผุ หรือมีการลดปริมาณแคลอรีหรือผลิตภัณฑ์ลูกกวดที่นอกเหนือจากการออมเพื่อให้ความเพลิดเพลินแล้วยังให้ประโยชน์ต่อร่างกาย คาดว่าตลาดอุตสาหกรรมลูกกวดของไทยจะสามารถก้าวหน้าและทำเงินให้กับประเทศชาติได้เพิ่มขึ้นอีก

วัตถุประสงค์ในงานวิจัยนี้เพื่อเป็นการนำพืชสมุนไพรที่ส่งเสริมให้มีการเพาะปลูกเป็นวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ประเภทลูกภาคสมุนไพรชนิดเข็งซึ่งน่าจะเป็นแนวทางหนึ่งที่เสริมให้เกิดความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากพืชสมุนไพรและเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังกล่าวให้สอดคล้องกับการผลิตในระดับอุตสาหกรรมโดยใช้วัตถุดิบภายในประเทศเป็นหลัก ทั้งยังเป็นการช่วยลดประมาณการนำเข้าพืชสมุนไพรจากต่างประเทศได้อีกด้วย

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อทราบถึงปริมาณและองค์ประกอบของน้ำมันหอมระเหยที่สกัดได้จากสมุนไพรแต่ละชนิด

1.2.2 เพื่อหาอัตราส่วนที่เหมาะสมของน้ำมันหอมระเหยทั้ง 9 ชนิด เพื่อใช้ในการผลิตลูกภาคสมุนไพรชนิดเข็ง

1.2.3 พัฒนาสูตรการผลิตที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมุนไพรชนิดเข็งต่อการยอมรับของผู้บริโภค

1.2.4 ศึกษาการรวมวิธีการผลิตลูกภาคสมุนไพรชนิดเข็งที่เหมาะสมเพื่อการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรม

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

สามารถทราบถึงปริมาณและองค์ประกอบของน้ำมันหอมระเหยที่สกัดได้จากสมุนไพรและทราบอัตราส่วนที่เหมาะสมของน้ำมันหอมระเหยทั้ง 9 ชนิดเพื่อใช้ในการผลิตลูกภาคสมุนไพรชนิดเข็ง ตลอดจนทราบถึงสูตรและกระบวนการผลิตที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมุนไพรและกระบวนการวิธีการผลิตลูกภาคสมุนไพรชนิดเข็งที่เหมาะสมต่อการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรม

1.4 ขอบเขตของการวิจัย

แบ่งออกเป็น 5 ตอน คือ

- 1.4.1 ศึกษาปริมาณร้อยละของผลผลิต ตลอดจนองค์ประกอบและปริมาณของสารที่มีอยู่ในน้ำมันหอมระ夷ที่สกัดได้
- 1.4.2 การหาอัตราส่วนผู้สมของน้ำมันหอมระ夷ทั้ง 9 ชนิด ที่เหมาะสมต่อการให้กลิ่นรสต่อผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมุนไพรชนิดแข็ง
- 1.4.3 ศึกษาแนวทางในการพัฒนาสูตรที่เหมาะสมของลูกภาคสมุนไพรชนิดแข็ง
- 1.4.4 ศึกษากรรมวิธีที่เหมาะสมในการผลิตลูกภาคสมุนไพรชนิดแข็ง
- 1.4.5 การผลิตลูกภาคสมุนไพรชนิดแข็งในสูตรและกรรมวิธีที่เหมาะสมที่ผ่านการพัฒนาแล้วในขั้นตอนที่ 1.4.1 - 1.4.4