

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จากคำกล่าวว่า “อาหารท้องถิ่น ของกินพื้นบ้าน” ที่เราได้ยินมานานในอดีตจนถึงปัจจุบัน และยังคงอนุรักษ์ไว้สืบต่อไป เมื่อพูดถึงข้าวต้ม ทุกคนจะรู้ว่าเป็นอาหารของภาคไหน นอกจากจะทำกินในครัวเรือน และเป็นอาหารประจำภาคแล้ว ยังต้องมองไปถึงการจำหน่าย หรือทำเป็นธุรกิจ เพื่อให้มีรายได้ และทำอะไรไม่ได้ให้อาหารที่มาจาก ภูมิปัญญาท้องถิ่น สูญหายไป ซึ่งถือว่าเป็นวัฒนธรรมด้านอาหารประเภทหนึ่งก็ว่าได้ การประกอบอาหาร ในอดีตจนถึงปัจจุบันจะเปลี่ยนแปลงไปตามการดำเนินชีวิต เพื่อความอยู่รอด ในอดีตคนไทย มีเวลาอยู่กับบ้านอยู่กับการปรุงอาหารมากในหนึ่งวัน เว้นแต่ปัจจุบัน ทุกคนต้องออกไปทำงานเพื่อหารายได้ ต้องประกอบอาชีพหาเลี้ยงตนเองและครอบครัว มีเวลาให้กับเรื่องการกินน้อยมาก จึงต้องมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้สอดคล้องกับการดำรงชีวิตในปัจจุบัน

การผลิตน้ำข้าวต้มสำเร็จรูปจึงเป็นแนวคิดหนึ่งที่จะทำให้การกินข้าวต้มเป็นเรื่องที่ง่าย สะดวกและรวดเร็ว เหมาะกับสถานะปัจจุบัน เพราะน้ำข้าวต้มเป็นหัวใจสำคัญที่ต้องใช้เวลาในการเตรียมการปรุงก่อนล่วงหน้า เสิร์ฟคู่กับเครื่องประกอบประเภทผักพื้นบ้าน หลายชนิด นมสด ทำความสะอาด ซอย แยกเป็นอย่าง ๆ ผสมกับ ข้าวสวย กุ้งแห้ง โขลก พริกป่น ฯลฯ แต่เราจะมีขั้นตอนอย่างไรที่จะทำให้การเตรียมน้ำข้าวต้ม กินสะดวก ขายได้ ปัจจุบันนี้สอดคล้องกับคำกล่าวของ ครุณี เอ็ดเวิร์ดส์ และเทวี โพธิผละ (2543, หน้า 5) ที่ว่าการเปลี่ยนแปลงวิถีการดำเนินชีวิตความเป็นอยู่ที่มีเวลาเป็นตัวกำหนด ทำให้การเตรียมอาหารเองเพื่อบริโภคลดน้อยลง และมีการประกอบอาชีพเพิ่มขึ้น การซื้ออาหารสำเร็จรูปช่วยอำนวยความสะดวก และลดขั้นตอนกรรมวิธีการประกอบอาหารกินเอง ทำให้เกิดธุรกิจการผลิตอาหารสำเร็จรูป มีการขยายตัวต่อเนื่องอย่างไม่มีขอบเขตจำกัด

การใช้เทคโนโลยีเข้ามาควบคุมการผลิต รวมถึงควบคุมองค์ประกอบต่าง ๆ ในการผลิตและสุขอนามัย เป็นสิ่งสำคัญที่ผู้บริโภคมีความมั่นใจในการรับประทาน น้ำข้าวย่ำสำเร็จรูปว่าจะไม่เกิดอันตรายกับสุขภาพ ไม่มีสารปรุงแต่งใด ๆ เหมาะสำหรับผู้บริโภคทุกเพศทุกวัย ปัจจุบันจะมีอาหารสำเร็จรูปจำหน่ายในรูปแบบต่าง ๆ หลายประเภท

การผลิตน้ำบูดู เป็นผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน ทำกันมากในจังหวัดปัตตานี นราธิวาส และจังหวัดใกล้เคียง จะใช้ปลาตัวเล็กตัวน้อย หรือปลาที่มีมันน้อย เช่น ปลากระตัก นำมาหมักกับเกลือ จนเนื้อปลาเปื่อย ย่อยสลายกับน้ำ จึงจะได้น้ำบูดูที่มีคุณภาพ มีกลิ่นหอม นรับประทาน นำมาปรุงรสด้วยพริก หอมแดง มะนาว ใช้เป็นเครื่องจิ้ม หรือนำมาหลน และเป็นวัตถุดิบหลักในการทำน้ำข้าวย่ำ ข้าวย่ำเป็นอาหารจานเดียว ที่เป็นเอกลักษณ์ประจำภาคใต้ เป็นอาหารสุขภาพให้พลังงาน ไขมันต่ำ และยังมีวิตามิน เกลือแร่มีกากใยสูง ช่วยในการขับถ่ายของเสียออกจากร่างกายได้ดี

คุณค่าทางโภชนาการของข้าวย่ำปักษ์ใต้ 1 จาน ได้คุณค่าทางโภชนาการของ ข้าวย่ำปักษ์ใต้ 1 ชูต ให้พลังงานต่อร่างกาย 1141 กิโลแคลอรี ประกอบด้วยน้ำ 589.7 กรัม โปรตีน 31.1 กรัม ไขมัน 18.0 กรัม คาร์โบไฮเดรต 217.3 กรัม กาก 11.8 กรัม โยอาหาร 1.8 กรัม แคลเซียม 191.9 มิลลิกรัม ฟอสฟอรัส 363 มิลลิกรัม เหล็ก 200 มิลลิกรัม เรตินอล 13.2 ไมโครกรัม เบต้า – แคโรทีน 65.8 ไมโครกรัม วิตามินเอ 6772.4 IU วิตามินบีหนึ่ง 825.18 มิลลิกรัม วิตามินบีสอง 0.61 มิลลิกรัม ไนอาซิน 7.77 มิลลิกรัม วิตามินซี 68.80 มิลลิกรัม (กรมอนามัย, กองโภชนาการ, 2544)

คุณค่าและสรรพคุณทางยาของสมุนไพรที่เป็นส่วนประกอบของข้าวย่ำ มีดังนี้ (กรมอนามัย, กองโภชนาการ, 2544)

มะพร้าว รสมันหวาน บำรุงกำลัง บำรุงเส้นเอ็น ใช้รักษาโรคกระดูก
พริกขี้หนู รสเผ็ดร้อน ช่วยกระตุ้นให้เจริญอาหาร ขับลม ช่วยย่อยอาหาร
หอมแดง รสเผ็ดร้อน แก้ไอเพื่อขับเสมหะ บำรุงธาตุ แก้ไข้หวัด
มะนาว เปลือกผลรสขม ช่วยขับลม น้ำมะนาวรสเปรี้ยว ขับเสมหะ แก้ไอ แก้เลือดออกตามไรฟัน ฟอกโลหิต

ตะไคร้ รสปร่ากลิ่นหอม แก้ปวดท้อง ขับปัสสาวะ บำรุงธาตุ ช่วยเจริญอาหาร

ใบมะกรูด รสปร่ากลิ่นหอมติดร่อน ใช้ปรุงอาหารช่วยดับกลิ่นคาว แก้โรคลักปิด-
ลักเปิด ขับลมในลำไส้ ขับระดู แก่ลมจุกเสียด

มะม่วง รสเปรี้ยว ขับเสมหะ

ถั่วฝักยาว รสมันหวาน มีคุณค่าทางอาหารสูง กระตุ้นการทำงานของกระเพาะ
ลำไส้ บำรุงธาตุดิน

ข่า รสเผ็ดปร่าและร้อน ช่วยขับลม ขับพิษโลหิตร้อนในมดลูก ขับลมในลำไส้
กระพังโหม ใช้ทาที่ท้อง แก่ลม ท้องอืด

ชะพลู ใช้รักษาอุระเสมหะ ช่วยเจริญอาหาร และใช้ปรุงเป็นยาธาตุ

คัสลี แก่เส้นสุมนา แก่ธาตุพิการท้องร่วง ขับลมในลำไส้ แก่หืด แก่ไอ เป็นลม
วิงเวียนศีรษะ แก่ริดสีดวงทวาร แก่หลอดลมอักเสบ แก่โรคนอนไม่หลับ แก่โรคลมบ้าหมู
แก้ปวดกล้ามเนื้อ แก้ปวดฟัน ปวดท้อง แก่เส้นอัมพฤกษ์ อัมพาต และลำไส้ใหญ่อักเสบ

มะตูม ช่วยบำรุงธาตุเจริญอาหาร ขับผายลม แก่เสมหะ ย่อยอาหารให้ละเอียด
แก้เสียดท้อง แก่มูกเลือด แก่กระหายน้ำ แก้ไข้จับสั่น แก้พิษฝี พิษไข้ และรักษาน้ำดี
(เพ็ญญา ทรัพย์เจริญ, 2548)

ดาหฺลา แก้โรคผิวหนัง ลมพิษ และขับลม

ดอกชมพู่มะเหมี่ยว มีวิตามินซีช่วยป้องกันโรคหวัด เลือดออกตามไรฟัน มีแคลเซียม
และฟอสฟอรัสช่วยบำรุงกระดูกและฟัน

สะตอ ช่วยให้เจริญอาหาร ขับปัสสาวะ ลดน้ำตาลในเลือด และป้องกันโรคเบาหวาน
(นิตดา หงษ์วิวัฒน์, ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ และสุภาพรรณ เข้มชัยภูมิ, 2548, หน้า 72-73)

สำหรับผู้บริโภคในปัจจุบัน ถ้าจะทำข้าวยารับประทานเอง หรือจำหน่าย หรือจัดเลี้ยง
ในโอกาสพิเศษต่างๆ ถ้ามีน้ำข้าวยาสำเร็จรูปอยู่แล้ว เพียงแต่จัดหาผักสด หรือเครื่องประกอบ
ต่าง ๆ มาเพิ่ม ก็สะดวก รวดเร็ว และจะเป็นอาหารที่นิยมบริโภคกันมากขึ้น เนื่องจากข้าวยา
เป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่มีประโยชน์ต่อผู้บริโภค และเป็นการอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น
ไม่ให้สูญหายไป รวมถึงเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับท้องถิ่นในการผลิตวัตถุดิบพื้นฐานของ
น้ำข้าวยาสำเร็จรูป เช่น น้ำบูดู

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยมีความสนใจที่จะผลิตน้ำข้าวยาสำเร็จรูปบรรจุในรีทอร์ตแพซ
เพื่อสะดวกในการรับประทาน ง่ายสำหรับการเตรียม การปรุง และเพิ่มมูลค่าของน้ำบูดู

พื้นที่บ้านที่ผลิตกัน โดยใช้ตำรับอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น และตำรับพื้นฐานจากผู้เชี่ยวชาญหลายท่านในการผลิต เพื่อให้ได้น้ำข้าวยาสำเร็จรูปที่ดีที่สุด ทั้งนี้เพื่อส่งเสริมการค้าเน้นธุรกิจทั้งภายในประเทศและต่างประเทศได้

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การวิจัยเรื่องน้ำข้าวยาสำเร็จรูปบรรจุในรีทอร์ตแพชมีวัตถุประสงค์ คือ

1. เพื่อศึกษาดำรับพื้นฐานของน้ำข้าวยา
2. เพื่อศึกษากรรมวิธีการผลิตน้ำข้าวยาสำเร็จรูป
3. เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงในระหว่างการเก็บรักษาน้ำข้าวยาสำเร็จรูปบรรจุในรีทอร์ตแพช

สมมติฐานของการวิจัย

1. น้ำข้าวยาสำเร็จรูปที่ผลิตขึ้นมีคุณภาพและการยอมรับไม่แตกต่างกับน้ำข้าวยาผลิตภัณฑ์ OTOP อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05
2. น้ำข้าวยาสำเร็จรูปที่ได้จากการวิจัยสามารถเก็บไว้ในรีทอร์ตแพชที่อุณหภูมิห้องได้นานไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ได้กำหนดขอบเขตงานวิจัยเพื่อช่วยให้ดำเนินงานวิจัยได้อย่างสมบูรณ์ ดังนี้

1. น้ำข้าวยาสำเร็จรูปต้นแบบ ผู้วิจัยได้คัดเลือกจากผลิตภัณฑ์น้ำข้าวยาสำเร็จรูปของโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ซึ่งได้รับมาตรฐานจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ

2. ทดสอบการยอมรับโดยผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อน้ำข้าวยาสำเร็จรูป ทำการทดสอบโดยใช้ประสาทสัมผัสในด้านสี กลิ่น รส เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม

3. การศึกษาครั้งนี้ใช้ระยะเวลาการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 8 สัปดาห์ และทำการศึกษาคูณสมบัติทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์

เนื่องจากวัตถุดิบที่อยู่ในส่วนผสมส่งผลต่อคุณภาพของน้ำข้าวยา ดังนั้นผู้วิจัยจึงกำหนดแหล่งที่มาของวัตถุดิบสำหรับงานวิจัย ดังนี้ ส่วนผสมของน้ำข้าวยาสำเร็จรูปประกอบด้วย

1. น้ำนูดุสายบุรี ปัตตานี ตราพริก
2. ตะไคร้ จากตลาดห้วยขวาง
3. ข่า จากตลาดห้วยขวาง
4. ใบมะกรูด จากตลาดห้วยขวาง
5. หอมแดง จากตลาดห้วยขวาง
6. น้ำตาลปี๊บ จากตลาดห้วยขวาง
7. ปลาอินทรีเค็ม จากตลาดห้วยขวาง

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. การผลิตน้ำข้าวยาสำเร็จรูป หมายถึง การค้นคว้าตำรับและนำมาศึกษาเปรียบเทียบเพื่อให้ได้ตำรับพื้นฐานและเป็นที่ยอมรับมีลักษณะคล้ายน้ำจิ้มและมีส่วนผสมของน้ำนูดุ นำมาต้มเคี่ยวให้ขึ้นกับสมุนไพรจนได้ลักษณะและรสชาติดีผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อบรรจุในรีทอร์ตแพช สามารถนำมารับประทานได้ทันที

2. น้ำข้าวยา หมายถึง น้ำนูดุเกี่ยวกับน้ำตาลปี๊บ หอมแดง ตะไคร้ ข่า ใบมะกรูด และน้ำเปล่าจนงวดลักษณะข้น มีกลิ่นหอมของสมุนไพรปรุงรสพร้อมบริโภค

3. ตำรับพื้นฐาน หมายถึง ตำรับที่มีสัดส่วนของเครื่องปรุงที่เป็นส่วนผสมของน้ำข้าวยาที่ใช้การชั่ง ตวง อย่างมาตรฐาน รวมถึงกรรมวิธีการปรุงที่แน่นอน เพื่อให้ได้น้ำข้าวยาที่มีคุณภาพตามการยอมรับของผู้เชี่ยวชาญทุกครั้ง

4. คุณภาพทางกายภาพ หมายถึง การรวบรวมข้อมูลโดยใช้เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ที่ได้ผลคงที่แน่นอน เช่น การวัดสี กลิ่น รส ความข้นหนืด ของน้ำข้าวยา

5. คุณภาพทางเคมี หมายถึง การรวบรวมข้อมูลโดยใช้เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ที่ได้ผลคงที่แน่นอน เช่น ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (ความหวาน) ของน้ำข้าวย่ำ

6. คุณภาพทางจุลินทรีย์ หมายถึง การตรวจสอบจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด และตรวจสอบจำนวนยีสต์และราของน้ำข้าวย่ำ

7. ผู้เชี่ยวชาญ หมายถึง อาจารย์ที่สอนอยู่ในคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ทั้งชายและหญิง ที่ชอบรับประทานข้าวย่ำปักษ์ใต้

8. การประเมินผลทางประสาทสัมผัส หมายถึง การตรวจสอบโดยใช้ประสาทสัมผัสของมนุษย์ คือ ตาสำหรับการมองเห็น จมูกสำหรับดมกลิ่น ลิ้นสำหรับการรับรส มาช่วยในการตัดสินใจต่าง ๆ ได้แก่ สี กลิ่น รส เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม

9. สี หมายถึง สีของผลิตภัณฑ์ที่ตามองเห็นลักษณะปรากฏออกมาเป็นแสงที่มากกระทบกับตัวผลิตภัณฑ์ออกมาเป็นสีต่าง ๆ

10. กลิ่น หมายถึง การใช้จมูกดมกลิ่นตัวผลิตภัณฑ์ ผู้ชิมรู้สึกชอบในระดับใด

11. รส หมายถึง การใช้ลิ้นรับรสชาติของผลิตภัณฑ์ ผู้ชิมรู้สึกชอบในระดับใด

12. เนื้อสัมผัส หมายถึง ความข้นเหลวของน้ำข้าวย่ำเวลาใช้ช้อนคน ทำให้ผู้ชิมรู้สึกชอบในระดับใด

13. ความชอบโดยรวม หมายถึง ความรู้สึกโดยรวมทุก ๆ ด้านของผู้ชิมที่มีต่อน้ำข้าวย่ำ ผู้ชิมรู้สึกชอบในระดับใด

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้ผลิตภัณฑ์น้ำข้าวย่ำสำเร็จรูปบรรจุในรีทอร์ตแพคเกจที่มีคุณภาพ รสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

2. เป็นการอนุรักษ์อาหารพื้นบ้าน และกลุ่มผู้ผลิตวัตถุดิบพื้นฐาน เช่น การทำน้ำบูดูหรือวัตถุดิบอื่น ให้มีรายได้คงอยู่สืบต่อไป

3. สามารถพัฒนาเป็นสินค้าเพื่อธุรกิจของชุมชนจำหน่ายภายในประเทศและต่างประเทศ

4. สะดวกในการรับประทาน