

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ขนุนเป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัว ภายในผลของขนุนจะประกอบไปด้วย เนื้อขนุน เมล็ดขนุน และซังขนุน ซึ่งเนื้อขนุนและเมล็ดขนุนจะนิยมนำมาบริโภคและแปรรูป โดยเนื้อของขนุนสามารถนำมาบริโภคสดได้ และในส่วนของโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารจะนำเนื้อขนุนมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น ขนุนอบแห้ง ขนุนในน้ำเชื่อม ขนุนทอดกรอบ เป็นต้น ส่วนเมล็ดขนุนชาวบ้านในท้องถิ่นก็ยังนำมาต้มให้สุกแล้วนำมาบริโภคหรือนำมาจำหน่ายเป็นรายได้เสริม แต่ในส่วนของซังขนุนเมื่อนำเนื้อและเมล็ดออกไปแล้วก็ไม่นิยมนำมาบริโภค จึงนำซังขนุนไปทิ้ง เพราะถ้าเปรียบเทียบกับเนื้อขนุนแล้วจะเห็นว่าซังขนุนมี สี กลิ่น รสชาติ และมีลักษณะเนื้อสัมผัส ที่ด้อยกว่ามาก ซึ่งในส่วนของผู้บริโภคและโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารไม่นิยมนำมาบริโภคหรือแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น จึงเป็นสาเหตุให้เกิดของเหลือทิ้งในปริมาณมาก ซึ่งถ้าไม่มีการจัดการที่ดี จะเป็นสาเหตุของการเกิดขยะมูลฝอย ก่อให้เกิดเชื้อจุลินทรีย์และเกิดการแพร่กระจายของเชื้อทำให้เป็นแหล่งอาหารของแมลงและสัตว์นำโรค จึงมีผลทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคไปยังสิ่งแวดล้อมจนเกิดปัญหาตามมาได้ นอกจากนี้ของเหลือทิ้งจากซังขนุนยังเป็นภาระที่โรงงานแปรรูปต้องใช้ต้นทุนในการกำจัดอีกด้วย พบว่า ซังขนุนแห้ง 100 กรัมมีใยอาหาร 7.433 กรัม (จันทนา, พรพรรณ และ กิตติพงษ์, 2544) นอกจากใยอาหารจะไม่ให้พลังงานแล้ว ยังมีประโยชน์ต่อร่างกาย ทำหน้าที่ของทางเดินอาหารส่วนต้น ช่วยในการขับถ่ายของลำไส้ใหญ่ ผลดีต่อเยื่อผิวในลำไส้ ช่วยควบคุมระดับน้ำตาลและไขมันในเลือด (ประสงค์, 2549)

ปัจจุบันผู้บริโภคนิยมบริโภค ผลิตภัณฑ์เนื้อแปรรูปเพิ่มมากขึ้น แต่ยังให้ความสนใจด้านสุขภาพ จึงทำให้ผู้วิจัยต้องคำนึงถึงการใช้ใยอาหาร ผสมในลูกชิ้นหมูเพื่อเพิ่มคุณค่าให้กับผลิตภัณฑ์ งานวิจัยนี้จึงเพิ่มมูลค่าของซังขนุนด้วยการเสริมปริมาณใยอาหารจากซังขนุนลงในลูกชิ้นหมูอิมัลชัน

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1. ศึกษาสูตรที่เหมาะสมของลูกชิ้นหมูอิมัลชันเสริมใยอาหารจากผงชังขนุน
2. ศึกษาปริมาณคุณภาพทางด้าน กายภาพ เคมี ของลูกชิ้นหมูอิมัลชันเสริมใยอาหารจากชังขนุน
3. ศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์

1.3 สมมติฐานการวิจัย

ชังขนุนที่เสริมในผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นหมูอิมัลชัน จะเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

1.4 ขอบเขตของโครงการวิจัย

ในการวิจัยจะศึกษาเกี่ยวกับการเสริมใยอาหารในผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นเพื่อดูสูตรที่เหมาะสมศึกษาปริมาณด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์และ ประสาทสัมผัส รวมถึงศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.5.1 สูตรลูกชิ้นหมูเสริมเส้นใยจากชังขนุนในปริมาณที่เหมาะสมและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

1.5.2 ได้ใช้ชังขนุนที่เหลือทิ้งจากการผ่านกระบวนการแปรรูปมาทำให้เกิดประโยชน์สูงสุด

1.5.3 ช่วยเพิ่มปริมาณเส้นใยในลูกชิ้นหมู จึงมีส่วนช่วยในเรื่องระบบลำไส้

1.5.4 เป็นผลิตภัณฑ์ทางเลือกหนึ่งของผู้ที่สนใจเรื่องสุขภาพ

1.5.5 สามารถเผยแพร่ข้อมูลการวิจัยที่มีประโยชน์แก่สาธารณชนได้