

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญของปัญหา

ประเทศไทยเป็นประเทศผู้ผลิตและส่งออกข้าวรายใหญ่ของโลกข้าวเป็นพืชเศรษฐกิจที่ทำรายได้ให้ประเทศปีละไม่ต่ำกว่า 65,000 ล้านบาทและเป็นอาหารหลักประจำวันของคนไทยกว่า 60 ล้านคน แต่เกษตรกรผู้ปลูกข้าวกลับประสบปัญหาหาราคาข้าวตกต่ำ และราคาปัจจัยการผลิตที่มีแนวโน้มสูงขึ้น เช่น สารเคมี ปุ๋ย เครื่องมือเครื่องจักรการเกษตร และน้ำมัน เป็นต้น ทำให้รายได้ที่เกษตรกรได้รับไม่เพียงพอต่อการครองชีพและนำไปสู่การเคลื่อนย้ายแรงงานส่วนหนึ่งเข้ามาทำงานในเมืองช่วงหลังฤดูเก็บเกี่ยวก่อให้เกิดปัญหาด้านสังคมและอื่นๆ การแก้ไขปัญหาด้านราคาข้าวตกต่ำ รัฐเองก็ได้มีโครงการช่วยเหลือ เช่น การสร้างไซโลเพื่อเก็บข้าว การสร้างโรงสี และโรงอบข้าวในท้องถิ่น เป็นต้น อย่างไรก็ตามแม้ว่าไทยจะเป็นผู้ส่งออกข้าวรายใหญ่ แต่มิได้เป็นผู้กำหนดราคาข้าว การเปลี่ยนแปลงของราคาเป็นไปตามกลไกการตลาด ซึ่งมีประเทศกำลังพัฒนาหลายประเทศเป็นผู้ส่งออกข้าวรายใหญ่ด้วย ดังนั้นปัญหาราคาข้าวที่ไม่มีเสถียรภาพ ยังเป็นปัญหาที่ประเทศต้องประสบเสมอมา สำหรับโครงการเสริมที่นำจะนำมาใช้เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวโดยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ จึงเป็นการเพิ่มทางเลือกให้กับเกษตรกรอีกทางหนึ่งนอกจากการจำหน่ายข้าวเพื่อการบริโภคโดยตรงเพียงอย่างเดียวและเป็นการเพิ่มการจ้างงานและกระจายรายได้ในท้องถิ่นอีกด้วย

ในปัจจุบันพบว่าผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องงอกเป็นที่นิยมเนื่องจากมีคุณค่าทางโภชนาการที่สูงมากประกอบด้วย โยอาหาร กรดไฟติก (Phytic acid) วิตามินซี วิตามินอี และ GABA (gamma aminobutyric acid) ซึ่งช่วยป้องกันโรคต่างๆ เช่น โรคมะเร็ง เบาหวาน และช่วยในการควบคุมน้ำหนักตัว เป็นต้น ดังนั้นจากประโยชน์ดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะนำข้าวกล้องงอกมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ขนมไทยเพื่อให้เป็นอาหารสุขภาพ สำหรับผู้บริโภค โดยในการทดลอง จะได้ทำการศึกษาถึงการพัฒนากกรรมวิธีการผลิตที่เหมาะสม การวิเคราะห์คุณภาพทั้งด้าน กายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และคุณภาพทางประสาทสัมผัส รวมถึงศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ เพื่อนำความรู้และเทคโนโลยีการผลิตที่ได้ไปถ่ายทอดสู่ชุมชน ภาคเอกชน และสถานประกอบการ เพื่อให้คนไทยได้บริโภคอาหารจากข้าวที่มีคุณภาพที่อุดมไปด้วยสารอาหารที่เป็นประโยชน์นอกจากนั้นยังเป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรของไทย สามารถนำไปขยายต่อไปในเชิงพาณิชย์เป็นการอนุรักษ์ขนมของไทย และที่สำคัญยังสร้างให้อาหารจากข้าวมีมาตรฐานเพื่อเพิ่มปริมาณการส่งออกแต่ยังคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของอาหาร ให้สอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาล

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากแป้งข้าวกล้องงอก
- 1.2.2. เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ที่ทำจากข้าว
- 1.2.3. เพื่อนำความรู้ที่ได้จากงานวิจัยไปถ่ายทอดสู่ชุมชนหรือประชาชนทั่วไปที่สนใจ

1.3 ขอบเขตของการทดลอง

1.3.1 ขนมหวานจากข้างกล้องงอกที่ทำการวิจัย เป็นอาหารที่คัดเลือกมาจากการสำรวจความต้องการและทดสอบการยอมรับเบื้องต้นจากผู้บริโภค ได้แก่ บัลลอย เต้าฮวยนมสด และลอดช่อง

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 เป็นองค์ความรู้ในการวิจัยต่อไป คือ สามารถนำความรู้จากงานวิจัยชิ้นนี้ไปทำการทดลองในขั้นสูงต่อไป กลุ่มเป้าหมาย คือ นักวิจัยหรือบุคคลทั่วไป

1.4.2 บริการความรู้แก่ประชาชน คือ สามารถนำความรู้ที่ได้ไปถ่ายทอดสู่ประชาชนเพื่อเสริมสร้างอาชีพ หรือสามารถทำเป็นหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ได้ กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนตามจังหวัดต่างๆ หรือผู้ที่สนใจทั่วไป

1.4.3 บริการความรู้แก่ภาครัฐกิจ คือ สามารถนำความรู้ที่ได้ไปให้บริการความรู้แก่ภาครัฐกิจ เพื่อเพิ่ม ช่องทางการตลาด กลุ่มเป้าหมาย คือ บริษัทหรือภาคเอกชนต่างๆที่สนใจ

1.4.4 นำไปสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ คือ สามารถนำความรู้ที่ได้ไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์และขยายการตลาดในเชิงการค้าที่ใหญ่ขึ้น กลุ่มเป้าหมายคือ บริษัท หรือ บุคคลทั่วไปที่สนใจ

1.4.5 เป็นประโยชน์ต่อประชากรกลุ่มเป้าหมาย คือ สามารถนำความรู้ที่ได้ไปถ่ายทอดแก่ประชาชนกลุ่มเป้าหมายเพื่อเสริมสร้างรายได้หรืออาชีพ กลุ่มเป้าหมาย คือ กลุ่มประชาชนที่ด้อยโอกาสและผู้ว่างงาน