

บทนำ

ความสำคัญ และที่มาของปัญหาที่ทำการวิจัย

ขนมจีนน้ำยาเป็นอาหารที่คนไทยคุ้นเคย และนิยมบริโภคกันในทุกส่วนภูมิภาคของประเทศ น้ำยามีให้เลือกหลายชนิดเช่น น้ำยากะทิ น้ำยาปลา น้ำเงี้ยว น้ำพริก เป็นต้น การเลือกซื้อน้ำยามารับประทานสามารถเลือกซื้อได้ตั้งแต่ร้านค้าริมถนนหรือตามอาคารจนถึงห้างสรรพสินค้าชั้นนำเกือบทุกแห่ง เนื่องจากความนิยมบริโภคจากทุกเพศทุกวัยไม่ว่าเด็กหรือผู้ใหญ่ และสิ่งที่สำคัญขนมจีนน้ำยายังเป็นอาหารในงานบุญและเทศกาลต่าง ๆ น้ำยาขนมจีนมีลักษณะคล้ายน้ำแกงแต่จะค่อนข้างข้นกว่า และมีส่วนผสมของกะทิ จึงทำให้บูดและเน่าเสียได้ง่ายเมื่ออยู่ในสภาพของอากาศที่ค่อนข้างร้อนอบอ้าวอย่างบ้านเรา ประกอบกับสภาพการดำเนินชีวิตของผู้คนที่ต้องเร่งรีบและมีการแข่งขันกันสูง ต้องตื่นแต่เช้าออกไปทำงาน หลายครอบครัวลูก ๆ ต้องทานข้าวบนรถในขณะที่เดินทางไปโรงเรียน เพราะการที่แม่บ้านต้องออกไปทำงานนอกบ้าน ทำให้ไม่มีเวลาในการเตรียมอาหาร ดังนั้นการนำน้ำยาขนมจีนมาพัฒนาให้อยู่ในรูปของอาหารกึ่งสำเร็จรูปจึงน่าจะเป็นอีกทางเลือกหนึ่ง สำหรับผู้บริโภคที่ไม่มีเวลาในการประกอบอาหาร หรือผู้ที่ต้องการความสะดวกสบายในการดำเนิน ชีวิตประจำวัน

ผู้วิจัยจึงได้ทำการศึกษานิตของสารให้ความมัน 3 ชนิด คือ กะทิสด กะทิสำเร็จรูป และนมสด UHT โดยการนำมาแปรรูปให้อยู่รูปของผลิตภัณฑ์น้ำยาผงกึ่งสำเร็จรูปเพื่อเป็นการเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภค และเป็นแนวทางในการที่จะพัฒนาในระดับอุตสาหกรรมต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษานิตและอัตราส่วนที่เหมาะสมของสารให้ความมันในผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป
2. เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป ระหว่างการเก็บรักษาในสภาพบรรยากาศปกติ และการเก็บในสภาพสุญญากาศ
5. เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาเพื่อผลิตในระดับอุตสาหกรรมต่อไป

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากโครงการ

1. สามารถส่งเสริมและแก้ปัญหาด้านกระบวนการผลิตและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
2. ได้ผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่เพื่อเป็นการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น
3. สามารถนำข้อมูลที่ได้มาใช้เป็นข้อมูลอ้างอิง และนำไปประยุกต์ใช้ต่อไปในอนาคต