

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ประเทศไทยมีศักยภาพในการปลูก การดูแลให้กล้วยมีมาตรฐานในการส่งออก แต่ก็ไม่มีผู้ใด ทำการส่งออกจริงจัง การส่งออกจะได้ผลดี ต้องอาศัยองค์ประกอบ อาทิเช่น เกษตรกร พันธุ์กล้วยที่ให้ผลดีสูง และ ผลผลิตมีคุณภาพ ซึ่งอาจจะต้องอาศัยความร่วมมือ จากหน่วยงานอื่นๆ เช่น มหาวิทยาลัย องค์กรของรัฐ เป็นต้น จากการสำรวจของเบญจมาศ ศิลาชัย และฉลองชัย แบบประเสริฐ เพราะว่า พันธุ์กล้วยในประเทศไทย มีอยู่ 53 พันธุ์ จากเว็บ (<http://www.kasetcity.com/data/articledetails.asp?GID=109>) การทดลองของณรงค์ สิงห์บุระอุดม พบว่า หากปลูกกล้วยในอัตราปลูก 350 ต้น/ไร่ จะมีกล้วยจำนวนมาก เพื่อการส่งออก และมี ปริมาณสิ่งที่เหลือใช้จากการส่งออกมากมาย (วรรณ, 2549)

จากความจำเป็นและความสำคัญดังกล่าวสมควรที่จะต้องทำการศึกษาวิจัยการใช้ประโยชน์จาก กล้วย โดยการแปรรูปเป็นแป้งกล้วย (banana flour) เพื่อเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการเกษตรและเป็นการ สร้างข้อมูล เพื่อนำไปสู่การผลิตในเชิงพาณิชย์ ที่ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสำเร็จรูป โดยการใช้ เครื่องเอกซ์ทราคเตอร์ เนื่องจากอาหารเข้าเป็นมือที่สำคัญที่สุดของวัน เพราะร่างกายจะอยู่ในภาวะขาดน้ำตาล กลูโคส ซึ่งเป็นแหล่งพลังงานที่สำคัญของร่างกายและสมอง เนื่องจากเราไม่ได้กินอาหารนับจากมือเย็น ประมาณ 8-12 ชม. ทำให้ร่างกายต้องดึงพลังงานที่สะสมไว้มาใช้เพื่อให้ร่างกายทำงานได้ปกติ แต่ไม่นานก็หมดไป ถ้าไม่มีการเพิ่มสารอาหารเข้าไปทดแทน ทั้งนี้ควรคำนึงถึงประโยชน์ของอาหาร ควรใสสารอาหาร ครบถ้วน ทั้ง คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน วิตามิน แร่ธาตุต่างๆ ควรให้พลังงาน 20 % ของความต้องการ พลังงานทั้งวัน อาหารมือเช้าควรให้พลังงานอย่างน้อย 320 กิโลแคลอรี

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1. เพื่อศึกษาถึงชนิดและพันธุ์ของกล้วยไทยที่สามารถผลิตเป็นแป้งกล้วยที่มีคุณภาพและมาตรฐาน
2. เพื่อศึกษาสูตร และปัจจัยที่สภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตโดยใช้เครื่องเอกซ์ทราคชัน
3. เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสำเร็จรูป

1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย

1. ก๋วยที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิต คือ ก๋วยน้ำว้า ซึ่งพันธุ์ที่เลือกใช้สามารถปลูกได้ในประเทศไทย เช่น พันธุ์ไส้เหลือง พันธุ์ไส้แดง พันธุ์มะลิอ่อน พันธุ์เตี้ย เป็นต้นและมีการวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ และทางเคมี เหมาะสำหรับนำมาใช้เป็นวัตถุดิบ
2. ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสำเร็จรูป คือ รัชชาติและ/ หรือ รัชพีชอบกรอบ ชนิดฟลัก (Flake)

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสำเร็จรูปที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เหมาะต่อการบริโภคทุกเพศ ทุกวัย
2. เพิ่มมูลค่าก๋วยให้แก่เกษตรกรไทย ที่ปลูกก๋วยจำหน่าย
3. ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสำเร็จรูปที่ผลิตจากแป้งก๋วยไทย โดยการใช้เครื่องเอกซ์ทรูเดอร์สามารถดัดสิทริบได้
4. สามารถเผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยในวารสารระดับชาติและ/ หรือ นานาชาติ