

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญของปัญหา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้จัดโครงการบริการวิชาการโดยการนำเสนอผลงานผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเมล็ดบัวในงานมหกรรมพืชสวนโลกเฉลิมพระเกียรติ 2549 ในส่วนของงานนิทรรศการบัวและพันธุ์ไม้น้ำ ซึ่งในนิทรรศการมีทั้งการสาธิต จัดแสดงผลิตภัณฑ์และบอร์ดวิชาการผลิตภัณฑ์จากบัวในหลาย ๆ ส่วน จากการทดลองทำผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปหลายชนิดและทดสอบกับผู้บริโภคพบว่า ประชาชนให้การตอบรับอย่างดี มีผู้สนใจผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปชนิดใหม่จากเมล็ดบัวจำนวนมาก คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์จึงมีแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากบัวอย่างต่อเนื่องเพื่อตอบสนองความต้องการดังกล่าว ประกอบกับช่วงเวลาที่ผ่านมามีประชาชนหันมาสนใจการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพกันมากขึ้น ทำให้ตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพมีมูลค่าและอัตราการขยายตัวสูง ซึ่งผู้บริโภคมีพฤติกรรมเปลี่ยนจากอดีตที่เคยซื้อสินค้าเพื่อสนองความต้องการพื้นฐานของตนเองโดยหันมาตระหนักถึงคุณประโยชน์ทางโภชนาการมากขึ้น การเลือกบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมีความหลากหลายแตกต่างกันไปตามปัจจัยของแต่ละบุคคลเช่น เพศ อายุ ศาสนา รายได้และการศึกษา ผลิตภัณฑ์อาหารจากเมล็ดบัวเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของการนำมาเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ เพราะเมล็ดบัวมีคุณค่าทางโภชนาการสูงและมีสรรพคุณทางยา อีกทั้งมีผู้บริโภคบางรายที่มีอาการแพ้ถั่วทำให้ไม่สามารถบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารที่ทำจากถั่วได้ ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเมล็ดบัวจึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจของผู้บริโภค แต่เนื่องจากเมล็ดบัวยังไม่ได้รับความนิยมในการนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นนอกเหนือจากรับประทานสดและใส่ในขนมหวานเท่านั้น ทั้งที่เมล็ดบัวเป็นพืชที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงเหมาะที่จะนำมาผลิตเป็นอาหาร เพราะมีไขมันต่ำกว่าถั่วเหลือง มีปริมาณโปรตีนและแคลเซียมมากกว่าข้าวโพด ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเมล็ดบัวเพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภคที่ใส่ใจในสุขภาพ และเพิ่มมูลค่าทางการตลาดให้มากขึ้น

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตอาหารแปรรูปจากเมล็ดบัวให้มีมาตรฐานคุณภาพทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์เพื่อผลิตในระดับอุตสาหกรรม

1.2.2 เพื่อออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเมล็ดบัว

1.3 ขอบเขตของการทดลอง

1.3.1 อาหารแปรรูปจากเมล็ดบัวที่ทำการวิจัย เป็นอาหารที่คัดเลือกมาจากการสำรวจความต้องการ และทดสอบการยอมรับเบื้องต้นจากผู้บริโภค ในโครงการจัดงานมหกรรมพืชสวนโลกเฉลิมพระเกียรติ ในส่วนของนิทรรศการบัวและไม้น้ำ ซึ่งได้รับการตอบรับที่ดีจากประชาชนผู้เข้าชมงาน

1.3.2 กลุ่มเป้าหมายในการถ่ายทอดเทคโนโลยี เป็นผู้ประกอบการผลิตอาหารแปรรูป ขนม อาหาร และบุคคลทั่วไปที่สนใจในการผลิตอาหารแปรรูปจากเมล็ดบัว

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.4.1.1 สร้างแนวทางในการผลิตและบริการที่มีคุณภาพ
- 1.4.1.2 สามารถเพิ่มมูลค่าของสินค้าและบริการ
- 1.4.1.3 เพิ่มรายได้แก่ชุมชนและภาคเอกชน

1.4.2 ผู้ใช้ประโยชน์ในงานวิจัย

- 1.4.2.1 ผู้ใช้ประโยชน์ทางตรง ได้แก่ สถานประกอบการ ชุมชนที่รับการอบรม
- 1.4.2.2 ผู้ใช้ประโยชน์ทางอ้อม ได้แก่ หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่ส่งเสริมการผลิตการบริการ นักวิชาการ นักศึกษาและผู้สนใจทั่วไป