

บทที่ ๑

บทนำ

๑.๑ ที่มาและความสำคัญของปัญหา

มะนาว เป็นพืชเศรษฐกิจที่สามารถปลูกกันได้ทั่วประเทศและสามารถให้ผลตลอดทั้งปี แต่ก็มีปัญหาเนื่องจากในช่วงฤดูแล้ง มะนาวจะขาดแคลน ทำให้มะนาวมีราคาแพงขึ้นหลายเท่าตัว แต่ในช่วงฤดูฝน ผลผลิตมะนาวออกสู่ตลาดมากจนล้นตลาด ราคามะนาวก็จะตกต่ำ จึงมีการนำมะนาวมาแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น มะนาวแช่อิ่ม มะนาวผง น้ำมะนาว มะนาวดอง เป็นต้น โดยเฉพาะมะนาวดอง เมื่อนำไปประกอบอาหาร จะใช้เพียงลูกมะนาวเท่านั้น ส่วนน้ำที่ดองมะนาวจะนำไปทิ้ง

ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีแนวคิดในการใช้มะนาวมาพัฒนาเป็นเครื่องดื่ม เพื่อพัฒนาต่อเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ และมีการเสริมเส้นใยจากธรรมชาติ หรือ เส้นใยอาหาร เพราะ ในปัจจุบันผู้คนส่วนใหญ่หันมาใส่ใจในสุขภาพ เลือกที่จะบริโภคอาหารเพื่อการมีสุขภาพที่ดี ซึ่งเส้นใยอาหารมีผลต่อระบบสรีรวิทยาหลายด้าน เช่น ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอล ช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือด ช่วยทำให้ลำไส้ใหญ่ทำงานดีขึ้น ช่วยให้อึนุ่มเร็ว และช่วยป้องกันโรคอ้วน เป็นต้น นำมาบรรจุลงในขวด เพื่อสะดวกและง่ายต่อการรับประทาน

๑.๒ วัตถุประสงค์

- ๑.๒.๑ เพื่อศึกษาสูตร และปัจจัยสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตโดยใช้วิธีการพาสเจอร์ไรส์
- ๑.๒.๒ เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์
- ๑.๒.๓ เพื่อช่วยเพิ่มรายได้ให้เกษตรกรผู้ปลูกมะนาว โดยเฉพาะภาวะปัญหามะนาวล้นตลาด
- ๑.๒.๔ เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ของชุมชน และเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัย เหมาะต่อการบริโภคในทุกเพศ ทุกวัย

๑.๓ ขอบเขตของโครงการวิจัย

๑.๓.๑ มะนาว (lime) เลือกใช้มะนาวไทย โดยมีคุณลักษณะเฉพาะ (specification) คือ เป็นผลทรงกลม มีรสเปรี้ยวจัด ผลสีเขียว เมื่อสุกจัดจะเป็นสีเหลือง เปลือกบาง ภายในมีเนื้อแบ่งกลีบๆ ชุ่มน้ำมาก ได้แก่ มะนาวไซ้ ผลกลม หัวท้ายยาว มีสีอ่อนคล้ายไข่เป็ด ขนาด ๒-๓ เซนติเมตร เปลือกบาง และมะนาวแป้น ผลใหญ่ ค่อนข้างกลมแป้น เปลือกบาง มีน้ำมาก

๑.๓.๒ เส้นใยอาหาร (Fiber) คือ บุก ซึ่งเป็นเส้นใยอาหารจากผัก-ผลไม้ โดยไฟเบอร์ หรือเส้นใยอาหาร ซึ่งเป็นส่วนที่ร่างกายไม่สามารถย่อยสลายได้ หรือที่เรียกว่าเซลลูโลส ซึ่งมีโครงสร้างประกอบไปด้วยโมเลกุลน้ำตาลมาต่อกันอย่างซับซ้อน

๑.๔ กรอบแนวคิดในการวิจัย

