

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในปัจจุบันอาหารสำเร็จรูปหรือกึ่งสำเร็จรูปได้เข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวันของคนทั่วไปเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะประชาชนในเมืองหลวงซึ่งมีชีวิตประจำวันที่เร่งรีบ ทำให้ไม่มีเวลาที่จะปรุงอาหารรับประทานเองทุกมื้อ อาหารสำเร็จรูปและอาหารกึ่งสำเร็จรูปจึงเป็นทางเลือกที่ช่วยลดเวลาในการเตรียมอาหารเพื่อบริโภคได้อีกส่วนหนึ่ง อาหารสำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูปส่วนหนึ่งส่วนใหญ่มักจะสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้นอยู่กับกระบวนการผลิต ซึ่งในกระบวนการผลิตบางอย่างอาจทำให้เกิดการสูญเสียกลิ่นรสของอาหารนั้นๆ ไป ทำให้อาหารเหล่านั้นมีรสชาติที่เปลี่ยนไปจากเดิม สำหรับผู้ที่ไม่เคยรับประทานมาก่อนอาจทำให้เกิดความเข้าใจผิดในรสชาติ ทำให้อาหารสูญเสียเอกลักษณ์ไป ผลกระทบที่ส่วนผสมปรุงแต่งที่นำมาศึกษาในครั้งนี้เป็นผลกระทบที่มีกลิ่นรสเฉพาะของอาหารไทย ซึ่งโดยปกติผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ส่วนใหญ่ในท้องตลาดจะเป็นการปรุงสดพร้อมรับประทานทันที มีบางแห่งสามารถแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้นได้ งานวิจัยชิ้นนี้จึงนำผลิตภัณฑ์ชนิดนี้มาทำการศึกษาลึถึงปัจจัยที่ช่วยในการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้นและยังคงมีรสชาติที่ใกล้เคียงกับผลิตภัณฑ์ดั้งเดิม การนำฮาร์ดแวร์เทคโนโลยีมาใช้ในกระบวนการโดยศึกษาปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อผลิตภัณฑ์ ตั้งแต่วัตถุดิบ การผลิต ตลอดจนการเก็บรักษา เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ส่วนผสมปรุงแต่งอาหารไทยที่สามารถเก็บได้นานขึ้นและยังคงมีคุณภาพใกล้เคียงกับผลิตภัณฑ์ที่ทำขึ้นใหม่

### 1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1.2.1 ศึกษาการใช้ฮาร์ดแวร์เทคโนโลยีในกระบวนการผลิตส่วนผสมปรุงแต่งอาหารไทยสำหรับยืดอายุในการเก็บรักษา

1.2.2 ทราบถึงการเปลี่ยนแปลงทางคุณภาพในช่วงเวลาการเก็บรักษาและอุณหภูมิที่ต่างกัน โดยศึกษาการเปลี่ยนแปลงของคุณภาพทางด้านกายภาพ ทางเคมี ทางจุลินทรีย์ และทางประสาทสัมผัส

1.2.3 เป็นแนวทางนำไปประยุกต์ใช้ในระดับอุตสาหกรรมต่อไป

### 1.3 ขอบเขตของการวิจัย

งานวิจัยชิ้นนี้เป็นการศึกษาปัจจัยของเซอร์เคิลเทคโนโลยีในที่ใช้ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ส่วนผสมปรุงแต่งในอาหารไทยที่มีความเป็นกรด การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ในระหว่างระยะเวลาการเก็บรักษาทั้งทางด้านจุลินทรีย์ เคมี กายภาพ และทางประสาทสัมผัส โดยศึกษาการเปลี่ยนแปลงของปริมาณจุลินทรีย์ที่พบในผลิตภัณฑ์ตั้งแต่ขั้นตอนของวัตถุดิบไปจนถึงการเก็บรักษา การเปลี่ยนแปลงของ ค่าความเป็นกรดทั้งหมด pH ปริมาณเกลือทั้งหมด ปริมาณของแข็งทั้งหมด water activity ความหนืด สี และค่าทางประสาทสัมผัส ข้อมูลที่ได้จากการวิจัยสามารถใช้เป็นแนวทางในการผลิตและแนวทางในการยืดอายุการเก็บรักษาสำหรับใช้ในระดับอุตสาหกรรมต่อไป