

บทนำ

ความสำคัญและที่มาของปัญหา

กล้วยเดี่ยวจัดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเส้นที่คนไทยคุ้นเคยและนิยมบริโภคเป็นอาหารหลัก รองจากข้าว จึงเป็นที่นิยมบริโภคแพร่หลายในประเทศและเป็นสินค้าที่ส่งออกต่างประเทศได้อีกด้วย ชนิดของกล้วยเดี่ยว ได้แก่ เส้นหมี เส้นใหญ่ เส้นเล็ก บะหมี่ เป็นต้น รูปแบบกล้วยเดี่ยวในท้องตลาดแบ่งออกเป็นกล้วยเดี่ยวสด และกล้วยเดี่ยวอบแห้ง โดยกล้วยเดี่ยวอบแห้งมีอายุการเก็บรักษานานกว่า กล้วยเดี่ยวส่วนใหญ่ทำมาจากข้าวชนิดต่างๆ โดยควรใช้ข้าวที่มีอะไมโลสไม่ต่ำกว่า 27 % และเป็นข้าวเก่า 3-4 เดือน (รสิตา, 2549) นอกจากนี้ ยังมีการพัฒนาวัตถุดิบอื่นๆ มาพัฒนาเป็นกล้วยเดี่ยวได้อีกด้วย เช่น เผือกหอม ฟักทอง ข้าวโพด เป็นต้น ส่วนแห้วจีนเป็นพืชที่นิยมนำหัวซึ่งเป็นส่วนของลำต้นมาบริโภค รวมทั้งใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร นอกจากนี้ยังมีการนำมาผลิตเป็นแป้งเพื่อใช้ทำอาหารได้หลายชนิด (ผานิต, 2549) เนื่องจากแป้งปลาหัวและสตาร์ชจากแห้วจีนมีปริมาณอะไมโลสค่อนข้างสูงตั้งแต่ 32.75-41.00% จึงมีความเป็นไปได้ในการนำมาผลิตเป็นกล้วยเดี่ยวเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าของแห้ว ช่วยส่งเสริมอาชีพให้เกษตรกรที่ปลูกแห้ว เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน โดยมีวัตถุประสงค์คือ เพื่อศึกษาคุณภาพของแป้งแห้วจีน พัฒนาสูตรในการผลิตกล้วยเดี่ยวจากแป้งแห้ว พัฒนาการรวิธีในการผลิตกล้วยเดี่ยวอบแห้งจากแป้งแห้ว และทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์กล้วยเดี่ยวอบแห้ง

วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1. เพื่อศึกษาคุณภาพของแป้งแห้ว
2. เพื่อศึกษาปริมาณของแป้งแห้วที่เหมาะสมในการผลิตกล้วยเดี่ยว
3. เพื่อศึกษาปัจจัยที่เหมาะสมในการผลิตกล้วยเดี่ยวอบแห้งจากแป้งแห้ว
4. เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์กล้วยเดี่ยวอบแห้งจากแป้งแห้ว

ขอบเขตของโครงการวิจัย

1. เตรียมแป้งแห้วเพื่อนำไปใช้ในการผลิตกล้วยเดี่ยว
2. ศึกษาปริมาณแป้งแห้วที่เหมาะสมในการผลิตกล้วยเดี่ยวจากแป้งแห้ว
3. ศึกษาอุณหภูมิในการอบที่เหมาะสมในการผลิตกล้วยเดี่ยวอบแห้งจากแป้งแห้ว

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับของโครงการวิจัย

1. ได้ข้อมูลคุณภาพของแป้งแห้ว