

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ขนมปังเป็นอาหารหลักประเภทคาร์โบไฮเดรตของชาวตะวันตก โดยรูปแบบของขนมปังจะมีความหลากหลายและแตกต่างกันไป สังคมปัจจุบันมีการผสมผสานของวัฒนธรรมการบริโภคมากขึ้น ทำให้ขนมปังได้รับความนิยมไม่เฉพาะประเทศในแถบตะวันตกเท่านั้น ยังมีการบริโภคทั่วไปในทุกประเทศ รวมถึงประเทศไทยก็มีความนิยมบริโภคขนมปังในหลายรูปแบบ นอกจากนี้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ รวมถึงธุรกิจโรงแรมจัดเป็นธุรกิจที่มีการบริโภคขนมปังในปริมาณมาก โดยเฉพาะการบริการอาหารเช้าหรืออาหารมื้ออื่นๆ โรงแรม ภัตตาคาร หรือร้านอาหารขนาดใหญ่จะมีฝ่ายผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบโดยเฉพาะ แต่โรงแรมหรือร้านอาหารขนาดกลางถึงขนาดเล็ก มักจะไม่นิยมลงทุนให้มีแผนกผลิตภัณฑ์ขนมอบโดยตรง แต่จะใช้วิธีสั่งซื้อขนมปังหรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจากผู้ผลิต อย่างไรก็ตามความต้องการบริการขนมปังสดหรือที่อบสุกใหม่ๆ ให้กับลูกค้ายังเป็นสิ่งที่ธุรกิจโรงแรมหรือร้านอาหารให้ความสำคัญ การใช้ผลิตภัณฑ์ขนมปังอบสุกบางส่วนแช่แข็ง สามารถช่วยให้ลดขั้นตอนในการเตรียมและไม่ต้องลงทุนอุปกรณ์ที่ใช้ผลิตขนมปัง ไม่จำเป็นต้องใช้ผู้ที่มีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับขนมปังโดยตรง เพียงแต่มีเตาอบขนมสำหรับอบขนมปังที่ผ่านการอบสุกบางส่วนมาแล้ว และใช้เวลาอบซ้ำเพียงระยะเวลาสั้นๆ ก็สามารถได้ขนมปังสดสำหรับบริการลูกค้าได้ตลอดเวลา อย่างไรก็ตามระดับความสุกของขนมปังในขั้นตอนของการอบสุกบางส่วน (part-baking) ก่อนนำไปแช่แข็งและระยะเวลาในการอบซ้ำ (post-baking) ก่อนเสิร์ฟ มีผลต่อคุณภาพของขนมปังที่ได้ นอกจากนี้การเก็บรักษาขนมปังอบสุกบางส่วนโดยวิธีการแช่แข็งไว้เป็นระยะเวลานานจะมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของขนมปังหลังอบซ้ำได้

ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงสนใจศึกษาผลของสภาวะการอบ โดยเฉพาะระยะเวลาที่ใช้ในขั้นตอนการอบสุกบางส่วนก่อนการแช่แข็ง และระยะเวลาในการอบซ้ำก่อนเสิร์ฟต่อคุณภาพของขนมปังซอฟต์โรลล์ (soft rolls) ที่ได้ นอกจากนี้ยังศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของขนมปังอบสุกบางส่วนในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็ง

## 1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 ศึกษาผลของระยะเวลาในการอบสุกบางส่วน (part-baking) และการอบซ้ำ (post-baking) ต่อคุณภาพของขนมปังชอฟต์โรลล์

1.2.2 ศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพในระหว่างการเก็บรักษาขนมปังชอฟต์โรลล์อบสุกบางส่วนแช่แข็ง

1.2.3 ศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของขนมปังชอฟต์โรลล์อบสุกบางส่วนแช่แข็งหลังการอบซ้ำในระหว่างการรอให้บริการ

## 1.3 ขอบเขตการวิจัย

งานวิจัยนี้ศึกษาผลของระยะเวลาในการอบขนมปังชอฟต์โรลล์ให้สุกบางส่วน (part-baking) ก่อนแช่แข็งแตกต่างกัน 3 ระดับ ในช่วง 5-11 นาที และการอบซ้ำ (post-baking) ด้วยเวลาแตกต่างกัน 3 ระดับ ในช่วง 3-9 นาที ต่อคุณภาพทางเคมีกายภาพและประสาทสัมผัสของขนมปังที่ได้ จากนั้นศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของขนมปังอบสุกบางส่วนแช่แข็งในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 4 สัปดาห์ รวมถึงการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของขนมปังชอฟต์โรลล์หลังการอบซ้ำในระหว่างการรอให้บริการ

## 1.4 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ได้สภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตขนมปังชอฟต์โรลล์อบสุกบางส่วนแช่แข็ง รวมทั้งทราบถึงการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของขนมปังอบสุกบางส่วนแช่แข็งในระหว่างการเก็บรักษาและระหว่างรอให้บริการซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ที่ได้ในอุตสาหกรรมขนมอบต่อไป