

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ซอสหอยนางรม (Oyster sauce) เป็นเครื่องปรุงรสที่รู้จักกันดีในชื่อว่า น้ำมันหอย ปัจจุบันซอสหอยนางรมเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคอย่างแพร่หลาย โดยมีการผลิตและจำหน่ายในท้องตลาดซึ่งมีเครื่องหมายการค้าไม่ต่ำกว่า 10 ตรา การผลิตซอสหอยนางรมมีหลายวิธี อาทิเช่น การใช้หัวเชื้อจากต่างประเทศมาทำให้เจือจาง การนำหอยนางรมมาต้มเคี่ยวเพื่อสกัดกลี้นรส และการย่อยสลายโปรตีนในหอยนางรมด้วยกรดหรือเอนไซม์ให้อยู่ในรูปโปรตีนที่ละลายน้ำ (มอก 1317, 2538) แล้วจึงนำหอยนางรมที่สกัดจากวิธีเหล่านี้มาปรุงแต่ง กลี้น รสชาติ สี ลักษณะเนื้อสัมผัส ก่อนบรรจุขวดออกจำหน่าย เป็นต้น เนื่องจากพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193, พ.ศ. 2543) เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร หรือ GMP ที่ประกาศเป็นกฎหมาย ซึ่งเป็นหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารที่ว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป นอกจากนี้ เมื่อวันที่ 27 สิงหาคม พ.ศ.2540 ทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ออกประกาศเรื่อง การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานการผลิตของอุตสาหกรรมอาหาร โดยใช้หลักการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP) ของ Codex ในโครงการมาตรฐานอาหาร Joint FAO/WHO Standards Program ใช้เป็นแนวในการปฏิบัติในเรื่องความปลอดภัยในอาหารและเป็นที่ยอมรับในระดับสากล

งานวิจัยนี้ได้นำหลักการระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยในอาหารมาใช้ในการกระบวนการผลิตซอสหอยนางรม เนื่องด้วยผลิตภัณฑ์มีโอกาสการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค ดังนั้นหลักการของระบบ HACCP สามารถวิเคราะห์อันตรายและหามาตรการควบคุมการผลิตสินค้าในแต่ละขั้นตอนการผลิต เพื่อประกันความปลอดภัยของสินค้าตั้งแต่วัตถุดิบจนกระทั่งเป็นสินค้าสำเร็จรูป

1.2 ขอบเขตของงานวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรคสำคัญ อันตรายทางเคมีและ อันตรายทางกายภาพ โดยอ้างอิงมาตรฐานกฎหมายอาหารของไทยหรือ มาตรฐานที่สากลกำหนดไว้ (Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Codex Alimentarius) โดยจะมีการประเมินความเสี่ยง

โดยจะนำผลิตภัณฑ์สุดท้ายไปวิเคราะห์เมื่อทราบถึงปัญหานั้นจะนำมาสู่การประเมินในแต่ละช่วงการผลิตตั้งแต่วัตถุดิบกระบวนการ

การผลิต จนกระทั่งเป็นผลิตภัณฑ์สุดท้าย และจัดทำแผนงานระบบ HACCP ต้นแบบสำหรับโรงงานผลิตซอสหอยนางรมระดับเล็ก

1.3 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. ศึกษาความเสี่ยงของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตซอสหอยนางรม
2. ศึกษาคุณภาพทางจุลชีววิทยา เคมี และ กายภาพของผลิตภัณฑ์
3. ศึกษาอุณหภูมิที่เกิดขึ้นในระหว่างการเคี่ยวซอสหอยนางรม
4. ศึกษาผลการเติมโปตัสเซียมซอร์เบท ที่มีผลต่อการเก็บผลิตภัณฑ์หลังเปิดใช้
5. ศึกษาชนิดเชื้อราที่พบในซอสหอยนางรมที่ไม่ได้ใช้โปตัสเซียมซอร์เบท
6. ศึกษาความเข้มข้นของโปตัสเซียมซอร์เบทที่มีผลต่อการยับยั้งเชื้อราที่พบ
7. ศึกษาความผลของความร้อนกับความเข้มข้นของโปตัสเซียมซอร์เบทที่มีผลต่อการยับยั้งเชื้อราที่พบ
8. ศึกษาการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ต่อซอสหอยนางรมในระดับโรงงานขนาดเล็ก