

บทที่ 1

บทนำ

ผลไม้ถูกจัดเป็นหนึ่งในอาหารหลัก 5 หมู่ เนื่องจากมีประโยชน์ต่อร่างกายมากมาย โดยให้ทั้งวิตามิน แร่ธาตุ พลังงาน และสารต้านอนุมูลอิสระ นอกจากนี้ผลการศึกษาที่ผ่านมาจำนวนมากสามารถเป็นเครื่องยืนยันได้ว่าหากบริโภคผลไม้ร่วมกับพืชผัก ในปริมาณที่พอเหมาะจะช่วยลดความเสี่ยงในการเกิดโรคเกี่ยวกับระบบขับถ่ายได้มาก (Slavin, 2005) ดังนั้นคนทุกวัยจึงควรรับประทานผลไม้เป็นประจำ โดยสามารถรับประทานได้ทั้งผลไม้สด และผลไม้แปรรูปที่มีหลากหลายชนิด เช่น น้ำผลไม้ ผลไม้กระป๋อง ผลไม้ดอง ฯลฯ ปัจจุบันผลไม้แปรรูปได้ถูกพัฒนาขึ้นมา เพื่อให้เหมาะสำหรับการบริโภคของคนในเมืองที่มีวิถีชีวิตที่รีบเร่ง โดยผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจตัวหนึ่งคือผลิตภัณฑ์ผลไม้ปั่น (fruit purée) ซึ่งผลิตจากการบดเนื้อผลไม้จนละเอียด เป็นอาหารที่เหมาะสมสำหรับคนทุกวัย เนื่องจากย่อยง่าย และสามารถรับประทานได้สะดวก โดยผลไม้ที่นิยมใช้เป็นวัตถุดิบส่วนใหญ่จะเป็นผลไม้ท้องถิ่น เช่น ในเขตอบอุ่นนิยมใช้แอปเปิล พีช แพร์ และแอปริคอต ส่วนในเขตร้อนนิยมใช้กล้วย มะม่วง มะละกอ และฝรั่ง (Hui et al., 2006) ผลไม้ปั่นสำเร็จรูปที่จำหน่ายในท้องตลาดของประเทศไทย ส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ที่นำเข้าจากต่างประเทศ มีราคาแพง ทำให้ประเทศเสียดุลการค้า หากสามารถผลิตเองภายในประเทศ จะช่วยลดการสูญเสียเงินออกนอกประเทศได้ โดยวัตถุดิบที่ใช้ คือผลไม้ของประเทศไทยซึ่งมีหลากหลายชนิด บางชนิดมีตลอดปีรสชาติอร่อย และคุณค่าทางโภชนาการสูงสามารถนำมาผลิตผลไม้ปั่นที่มีคุณภาพได้ ดังนั้นการพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตที่เหมาะสมจึงมีความสำคัญต่อผลิตภัณฑ์นี้ นอกจากนี้การเสริมใยอาหารในผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มคุณค่าอาหารก็เป็นแนวคิดหนึ่งที่น่าสนใจ โดยเฉพาะอินูลิน และโอลิโกฟรุคโตส ซึ่งเป็นใยอาหารชนิดหนึ่งที่มีคุณสมบัติพิเศษ คือเป็นพรีไบโอติก (prebiotic) ช่วยกระตุ้นการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ทำหน้าที่สร้างภูมิคุ้มกันให้แก่ร่างกาย ป้องกันการติดเชื้อในระบบทางเดินอาหาร รวมทั้งช่วยลดซึมแคลเซียม (Gibson and Roberfroid, 1995)

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลไม้ปั่นเสริมพรีไบโอติก และหากระบวนการผลิตที่เหมาะสม รวมทั้งศึกษาการเปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ผลไม้ปั่นที่มีรสชาติดี และมีคุณค่าทางอาหาร เหมาะกับผู้บริโภคทั่วไป รวมถึงผู้ที่ไม่สามารถเคี้ยวอาหารได้ เช่น เด็กอ่อน ผู้สูงอายุ และผู้ป่วย ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากงานวิจัย คือ สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลไม้ปั่นซึ่งเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค เพื่อเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภค