

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญ

บะหมี่เป็นอาหารหลักของประชากรชาวเอเชียมานานนับตั้งแต่ 500 ปีก่อนคริสตกาล โดยชาวจีนรู้จักวิธีการทำบะหมี่ และแพร่หลายไปยังประเทศต่างๆทั่วเอเชีย รวมทั้งประเทศไทย และนิยมบริโภคเป็นอาหารหลักในมื้อกลางวัน ซึ่งกรรมวิธีการผลิตบะหมี่นั้นมีขั้นตอนที่สำคัญ 3 ขั้นตอน คือ การผสม การรีดให้เป็นแผ่น และการตัดให้เป็นเส้น จนได้ผลิตภัณฑ์บะหมี่หลากหลายรูปแบบที่มีจำหน่ายในท้องตลาดทั่วไป (อรอนงค์ นัยวิกุล, 2540) แต่รูปแบบหนึ่งที่น่าสนใจคือบะหมี่สด หมายถึงเส้นบะหมี่ที่ยังไม่ผ่านกระบวนการทอด หรืออบแห้ง มีความชื้นสูงประมาณร้อยละ 27-35 ค่าวอเตอร์แอกติวิตี (A_w) ประมาณ 0.93 การเสื่อมเสียส่วนใหญ่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงความชื้น และจากจุลินทรีย์ อายุการเก็บรักษาในตู้เย็น 15-30 วัน (สินินาฏ สมบูรณ์เอนก, 2542)

ปัจจุบันลักษณะการดำรงชีวิตของสังคมไทยเปลี่ยนไป ส่งผลต่อพฤติกรรมของผู้บริโภคซึ่งหันมานิยมบริโภคอาหารประเภทสะดวกซื้อ หาได้ง่าย โดยไม่คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ ที่จะได้รับ และอาหารชนิดหนึ่งที่นิยมบริโภคกันมากก็คือ อาหารประเภทเส้นเนื่องจากมีความสะดวกรวดเร็วในการเตรียม ราคาไม่แพง สามารถดัดแปลงทำเป็นอาหารอื่นๆ ได้อีกหลากหลายประเภท ทำให้อุตสาหกรรมการผลิตบะหมี่เพื่อจำหน่ายทั้งใน และต่างประเทศเกิดขึ้นมากมาย บะหมี่ที่ผลิตในท้องตลาดทุกวันนี้มักให้คุณค่าทางอาหารต่ำ ถ้าหากมีการนำส่วนประกอบชนิดอื่นที่มีคุณค่าทางอาหารสูงมาเสริมหรือทดแทนในกระบวนการผลิต ก็จะช่วยให้ผู้บริโภคได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์สูงขึ้น (เปรมวดี ฉายาปัญจะ, 2543) งานวิจัยนี้จึงได้มีการนำเนื้อลูกตาลสุก โดยนำเนื้อตาลสุกมาผ่านกระบวนการอบแห้ง และทำให้เป็นผง นำมาใช้ในผลิตภัณฑ์บะหมี่ โดยเนื้อตาลสุกจะมีคุณค่าทางโภชนาการ เช่น โปรตีน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส และใยอาหาร เป็นต้น (กรมอนามัย, 2530) นอกจากนี้สีของเนื้อลูกตาลมีสีเหลือง และมีกลิ่นรสเฉพาะของตาล จะช่วยทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณลักษณะเด่นเฉพาะตัว และเป็นการช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (ลาวรรณ บัวสาย, 2551) ซึ่งลูกตาลสามารถปลูกได้ในทุกภาคของประเทศไทย โดยเฉพาะจังหวัดเพชรบุรี สงขลา สุพรรณบุรี และอยุธยา เป็นต้น แต่ยังไม่ได้นำมาใช้ประโยชน์มากนัก ส่วนใหญ่จะปล่อยให้สุกคาต้นและหล่นเน่าเสียไป ดังนั้นงานวิจัยจึงศึกษาการนำเนื้อตาลผงมาทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์บะหมี่สด และศึกษาผลที่มีต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์นับเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพของผู้บริโภค ซึ่งสามารถเสริมคุณค่าทางโภชนาการจากเนื้อตาลผงที่มีประโยชน์แก่ร่างกาย และทำให้ผลิตภัณฑ์มีความหลากหลายมากขึ้น อีกทั้งยังเป็นทางเลือกใหม่ในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างเนื้อตาลผง และแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์บะหมี่สด
2. เพื่อศึกษาคุณภาพด้านกายภาพ ทางเคมี จุลินทรีย์ และการยอมรับของผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์บะหมี่สดทดแทนเนื้อตาลผง
3. เพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์บะหมี่สดทดแทนเนื้อตาลผงที่สภาวะแตกต่างกัน

ขอบเขตการดำเนินงานวิจัย

งานวิจัยนี้ศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างเนื้อตาลผง และแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์บะหมี่สด โดยแปรผันปริมาณเนื้อตาลผงที่แตกต่างกัน เปรียบเทียบกับเส้นบะหมี่สดสูตรควบคุม วิเคราะห์คุณภาพทางด้านกายภาพ ทางเคมี และประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส ทำการคัดเลือกสูตรที่เหมาะสมของการทดแทนเนื้อตาลผง โดยใช้ผู้ทดสอบชิมจำนวน 50 คน จากนั้นคัดเลือกสูตรที่ดีที่สุดมาทำการตรวจวิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์สุดท้าย ได้แก่ ทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ และศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ โดยเปรียบเทียบผลิตภัณฑ์บะหมี่สดกับผลิตภัณฑ์บะหมี่ที่ผ่านการอบที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส บรรจุในถุงโพลีโพรพิลีน (Polypropylene) ที่สภาวะแตกต่างกัน คือ อุณหภูมิห้อง (30 ± 2 องศาเซลเซียส) และอุณหภูมิแช่เย็น (4 ± 2 องศาเซลเซียส) เป็นระยะเวลา 1 สัปดาห์ สุ่มตรวจวัดคุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส

คำจำกัดความที่ใช้ในงานวิจัย

เนื้อตาล แป้งสาลี บะหมี่สด อายุการเก็บรักษา คุณค่าทางโภชนาการ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างเนื้อตาลผง และแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์บะหมี่สด
2. ทราบคุณภาพด้านกายภาพ ทางเคมี จุลินทรีย์ และการยอมรับของผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์บะหมี่สดทดแทนเนื้อตาลผง
3. ทราบอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์บะหมี่สดทดแทนเนื้อตาลผงที่สภาวะแตกต่างกัน