

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญ

ไส้กรอกเปรี้ยว หรือไส้กรอกอีสาน (Fermented pork sausage) เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาจากการนำเนื้อหมู มันหมู ข้าวสุก และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นและรส มาบรรจุในไส้หมู หรือไส้ชนิดอื่น ๆ ที่สามารถนำบริโภคได้ และก่อนนำมารับประทานต้องให้สุกก่อน โดยการต้ม ทอด หรืออบ ไส้กรอกอีสานที่วางจำหน่ายทั่วไปตามท้องตลาดนั้น ส่วนใหญ่ผู้ผลิตจะหมักและผึ่งแดดทิ้งไว้เพียง 1-2 วันเท่านั้น จึงทำให้มีรสเปรี้ยวน้อยกว่าแฮม แต่ก็ส่งผลให้ปลอดภัยจากจุลินทรีย์ที่อาจจะก่อให้เกิดสารพิษได้ (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2538)

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (Riceberry) เป็นข้าวที่ได้จากการผสมข้ามสายพันธุ์ ระหว่างข้าวเจ้าหอมนิลกับข้าวขาวดอกมะลิ 105 จะมีลักษณะเป็นข้าวเจ้าสีม่วงเข้ม ลักษณะรูปร่างของเมล็ดข้าวจะมีความเรียวยาว ปลูกได้ตลอดทั้งปี มีความต้านทานต่อโรคไหม้ แต่ไม่ต้านทานต่อโรคหาลว เวลาปลูกจึงควรเปลี่ยนเมล็ดพันธุ์ทุกรอบการปลูก ข้าวไรซ์เบอร์รี่ได้รับการปรับปรุงพันธุ์จากศูนย์วิทยาศาสตร์ข้าวโดยได้รับความร่วมมือจากคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ข้าวพันธุ์นี้ได้รับการจดทะเบียนเป็นพันธุ์พืชใหม่แล้ว ทำให้นำขยายพันธุ์พืชต่อ โดยไม่ได้รับอนุญาตจาก วช. และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คุณสมบัติเด่นทางด้านโภชนาการ คือ มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ได้แก่ เบต้าแคโรทีน แกมมาโอไรซานอล วิตามินอี แทนนิน สังกะสี และโฟเลตสูง มีดัชนีน้ำตาลต่ำไปจนถึงปานกลาง รำข้าวและน้ำมันรำข้าวของข้าวไรซ์เบอร์รี่มีสารต้านอนุมูลอิสระที่ดี ช่วยลดอัตราเสี่ยงต่อการเกิดโรคมะเร็ง ทางกรมแพทย์นำไปใช้ทำผลิตภัณฑ์อาหารโภชนาบำบัด ข้าวไรซ์เบอร์รี่มีสารอาหารสำคัญ เช่น โอมะก้า3 และมีกรดไขมันจำเป็น ที่มีบทบาทต่อโครงสร้าง และการทำงานของสมอง ตับ และระบบประสาท ลดระดับคอเลสเตอรอล ช่วยในการสร้างพลังงานให้กับร่างกาย เป็นส่วนประกอบสำคัญของฮิโมโกลบินในเม็ดเลือดแดง และเป็นส่วนประกอบของเอ็นไซม์ ซึ่งเกี่ยวข้องกับการใช้ออกซิเจนในร่างกายและสมอง (อมรศักดิ์ พวงแก้ว และวิษณุพงษ์ ศรีบุญเพ็ง, 2557)

อาหารฮาลาล (Halal Food) เป็นอาหารทั่ว ๆ ไปที่สามารถบริโภคได้ทั้งผู้ที่เป็นมุสลิมและผู้ไม่ใช่มุสลิม เพียงแต่อาหารฮาลาลจะถูกกำหนดไว้ในบัญญัติของอิสลามว่าด้วยเรื่องสิ่งต้องห้าม และสิ่งที่ได้รับอนุมัติว่ารับประทานได้ ตามหลักของศาสนาอิสลาม อาหารฮาลาล คือ อาหารที่ได้รับการอนุมัติจากพระเจ้า (อัลลอฮ์) ว่าสามารถนำไปบริโภค หรือใช้ประโยชน์ได้ มีคุณค่าตามหลักโภชนาการ สะอาด มีการควบคุมการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก ตั้งแต่ขั้นตอนการคัดเลือกวัตถุดิบ

ขั้นตอนการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา การกระจายสินค้า จนกระทั่งขั้นตอนการวางจำหน่าย นอกจากนี้ ศาสนาอิสลามยังห้ามรับประทานเลือดสัตว์ อาหารที่มาจากพืชมีพิษเป็นอันตรายทุกชนิด รวมถึงอาหารหรือเครื่องดื่มทุกชนิดที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์(เครื่องดื่มที่ทำให้มีเมามา) หรือมีส่วนประกอบที่เป็นอันตราย (สถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล, 2554)

คณะผู้วิจัยมีแนวคิดที่จะศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของข้าวไรซ์เบอร์รี่ต่อไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล) เนื่องจากในปัจจุบันอาหารฮาลาลได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น เป็นอาหารที่ได้รับการยอมรับว่าสะอาดถูกหลักอนามัย และยังเป็นการนำข้าวไรซ์เบอร์รี่มาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เพื่อเสริมสร้างคุณค่าทางโภชนาการให้กับไส้กรอกอีสานไก่ อีกทั้งยังเป็นการสร้างความหลากหลายให้กับผู้บริโภคอาหารฮาลาลที่เป็นมุสลิม และบุคคลทั่วไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาดำรับมาตรฐานไส้กรอกอีสานไก่
2. ศึกษาอัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียว และข้าวไรซ์เบอร์รี่ในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล)
3. เพื่อเปรียบเทียบคุณภาพทางโภชนาการ ทางเคมี และทางจุลินทรีย์ระหว่าง ไส้กรอกอีสานไก่ และไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล)
4. เพื่อศึกษาการยอมรับ และความพึงพอใจของผู้บริโภคไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล)

ขอบเขตการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาการพัฒนาไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล) ทดแทนข้าวเหนียวด้วยข้าวไรซ์เบอร์รี่ในอัตราส่วนที่แตกต่างกันจำนวน 3 ตำรับ ดังนี้ ข้าวเหนียวต่อข้าวไรซ์เบอร์รี่ ในอัตราส่วน 70:30, 50:50 และ 0:100 ตามลำดับ จำนวน 100 คน

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เป็นทางเลือกสำหรับผู้บริโภคอาหารฮาลาล
2. สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับไส้กรอกอีสานไก่
3. เพิ่มรายได้แก่ผู้ที่สนใจนำไปประกอบเป็นอาชีพ