

บทที่ 1 บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่มีการแข่งขันสูงทั้งในด้านของคุณภาพ ในด้านของราคา และต้องสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคตามวิถีการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนไป ซึ่งการสร้างความสะดวกสบายให้กับสินค้าโดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ออกสู่ตลาด และสร้างนวัตกรรมทางด้านผลิตภัณฑ์อาหารจัดได้ว่าเป็นแนวทางที่สามารถตอบสนองความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคได้ อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคอีกด้วย วิถีการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนไป รวมถึงการรับเอาวัฒนธรรมแบบตะวันตกเข้ามาล้วนแล้วแต่เป็นปัจจัยที่ทำให้ค่านิยมในการบริโภคอาหารของคนไทยเปลี่ยนไป ค่านิยมการบริโภคของคนไทยในปัจจุบันส่วนใหญ่ มีวิถีชีวิตการกินอาหารประเภทอาหารจานด่วน (fast food) เลียนแบบการกินแบบตะวันตก ซึ่งตามข้อมูลของกองโภชนาการ กรมอนามัยที่ได้สำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นไทยพบว่า วัยรุ่นในเขต กทม.และปริมณฑล อายุระหว่าง 12-18 ปี จำนวนร้อยละ 55.7 ชอบกินอาหารจานด่วนแบบตะวันตก ประเภทของอาหารจานด่วนที่นิยมรับประทานมากที่สุดคือ แฮมเบอร์เกอร์ พิซซ่า และไส้กรอก (การสำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่น, 2553.)

อย่างไรก็ตามวัฒนธรรมการรับประทานอาหารไทยก็ยังเป็นสิ่งที่ควรอนุรักษ์ไว้ เช่น การรับประทานอาหารพื้นบ้านจัดเป็นวัฒนธรรมของไทยอย่างหนึ่ง โดยอาหารพื้นบ้านทางภาคเหนือหรืออาหารพื้นบ้านล้านนานั้น ลาบ เป็นอาหารยอดนิยมและถือกันว่าเป็นอาหารชั้นสูง คนล้านนามีการทำลาบกินมานานแต่ไม่ปรากฏบันทึกชัดเจนว่าเริ่มมีขึ้นเมื่อใดซึ่งหากจะประเมินตามระยะเวลาที่เริ่มมีเครื่องเทศเข้ามาในภูมิภาคนี้ อาจประเมินได้ประมาณสามร้อยกว่าปี ส่วนประกอบหลักของลาบคือ เนื้อสัตว์สด เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อควาย เลือดสด และน้ำพริกลาบ

ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาอาหารพื้นเมืองให้เข้ากับวิถีชีวิตของคนไทยยุคปัจจุบัน โดยการทำให้อยู่ในรูปแบบที่สามารถรับประทานได้สะดวก ส่งเสริมการประยุกต์อาหารพื้นเมืองให้เข้าสู่ระบบอาหารจานด่วนที่สะอาด หาซื้อง่ายแต่คงความอร่อยและคุณค่าทางอาหาร ทั้งยังเป็นการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน

1.2 วัตถุประสงค์การวิจัย

1.2.1 เพื่อศึกษาสูตรที่เหมาะสมในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาหมูพื้นเมือง

1.2.2 เพื่อศึกษาคุณภาพทางกายภาพ ทางเคมี และการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาหมูพื้นเมือง

1.3 ประโยชน์ที่ได้รับการวิจัย

1.3.1 ประโยชน์ด้านความรู้

1.3.1.1 ทราบสูตรที่เหมาะสมในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาหมูพื้นเมือง

1.3.1.2 ทราบคุณภาพทางกายภาพ เคมี และทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาหมูพื้นเมือง

1.3.2 ประโยชน์ด้านการพัฒนา

เกิดแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมอาหาร

1.3.3 ประโยชน์ด้านผลผลิต

เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เป็นการประยุกต์ระหว่างอาหารพื้นบ้านกับค่านิยมการรับประทานในปัจจุบัน

1.4 ขอบเขตการวิจัย

1.4.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

1.4.1.1 วิจัยและพัฒนาสูตรการผลิตผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาหมูพื้นเมือง โดยศึกษาปริมาณเนื้อหมู ไขมัน เลือดและน้ำพริกปลาที่แตกต่างกัน วิเคราะห์ผลคุณภาพทางกายภาพ ทางเคมี และค่าการทดสอบทางประสาทสัมผัส

1.4.1.2 ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการ และการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์

1.4.2 ขอบเขตด้านประชากร

บุคลากร และนักศึกษา ในวิทยาเขตเวียงบัว และวิทยาเขตสะलगง-ชี้เหล็ก มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ และผู้บริโภคทั่วไปภายในจังหวัดเชียงใหม่

1.4.3 ขอบเขตด้านตัวแปร

ปริมาณของส่วนประกอบหลักที่แตกต่างกัน ได้แก่ ปริมาณเนื้อหมู ไขมันหมูเลือด และน้ำพริกปลา

1.4.4 ขอบเขตด้านเวลา

12 เดือน (พฤศจิกายน 2553 – ตุลาคม 2554)

1.4.5 ขอบเขตด้านพื้นที่

วิทยาเขตเวียงบัว และวิทยาเขตสะलगง-ชี้เหล็ก มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

1.5 สมมติฐานการวิจัย

1.5.1 การใช้เนื้อหมู ไช้มันหมู และเลือดในปริมาณที่แตกต่างกันมีผลต่อคุณภาพทางกายภาพ ทางเคมี และค่าการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์

1.5.2 ปริมาณน้ำพริกปลาที่ใช้ในผลิตภัณฑ์มีผลต่อการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภค

1.6 คำนิยามศัพท์เฉพาะ

1.6.1 ไส้กรอก (sausage) หมายถึง เนื้อที่เตรียมโดยการบดละเอียด ผสมเกลือ เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรสอื่นๆ บรรจุในไส้หรือแบบ เนื้อที่ใช้ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อแกะ เนื้อไก่ หรือเนื้อปลา ไส้กรอกสามารถแบ่งออกได้เป็นหลายชนิดขึ้นกับวิธีการทำ ขนาดของชิ้นเนื้อ สัดส่วนของเนื้อและไขมัน ชนิดของเนื้อ ชนิดของเครื่องเทศที่ใช้ การรมควันรวมทั้งการใช้ความร้อนในการแปรรูป (เขาวลัษณ์ ศุภพันธ์พิสิษฐ์, 2536)

1.6.2 การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (sensory evaluation) คือวิธีการทางวิทยาศาสตร์ที่ใช้ในการประเมิน วัดผล วิเคราะห์และอภิปรายผลที่ได้จากการทดสอบผลิตภัณฑ์โดยผ่านทางระบบรับสัมผัส ซึ่งได้แก่ การมองเห็น การดมกลิ่น การสัมผัส การชิมและการได้ยินเสียง (นิรมล อุตมอ่าง, 2543)

1.6.3 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ หมายถึง การเพิ่มผลิตภัณฑ์ใหม่ให้กับสังคม ซึ่งแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาจเป็นไปได้หลายแบบ เช่น การเพิ่มช่องทางการตลาดให้มากขึ้นด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์เดิมที่มีอยู่โดยอาจจะเป็นการฉีกรูปแบบของตัวผลิตภัณฑ์แต่สูตรอาจจะเหมือนเดิม การหาวัตถุดิบที่มีราคาต่ำกว่าปัจจุบันเพื่อทดแทนสูตรเดิม รวมถึงการสร้างภาชนะบรรจุแบบใหม่โดยตัวสินค้ายังคงมีคุณภาพเหมือนเดิม การเพิ่มคุณค่าทางดานโภชนาการ และการปรับปรุงเทคโนโลยีกระบวนการต่างๆให้สอดคล้องกับสภาพปัจจุบัน (ไพโรจน์ วิริยจารี, 2545)

1.7 กรอบแนวคิดการวิจัย

