

บทที่ 1

บทนำ



มันฝรั่งเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญชนิดหนึ่งของประเทศไทย ให้ผลตอบแทนค่อนข้างสูงเมื่อเปรียบเทียบกับพืชเศรษฐกิจอื่น โดยทำรายได้ให้กับเกษตรกรในภาคเหนือ เนื่องจากพื้นที่ปลูกมันฝรั่งประมาณร้อยละ 90-95 อยู่ในจังหวัดเชียงใหม่ (ธนาคารกสิกรไทย จำกัด, 2535) ความต้องการบริโภคมันฝรั่งภายในประเทศทั้งในด้านการบริโภคสด และใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหารชนิดต่าง ๆ มีมากขึ้นทำให้อัตราการขยายตัวของพื้นที่เพาะปลูกเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ 16 ต่อปี (กองวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2536) แม้ว่ามันฝรั่งจะไม่ใช่พืชอาหารประจำวันที่สำคัญของคนไทยเมื่อเทียบกับข้าว แต่ในระยะหลังการบริโภคมันฝรั่งของคนไทย และประเทศในแถบเอเชีย เช่น ฮองกง สิงคโปร์ ญี่ปุ่น ก็มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น เนื่องจากมีการขยายตัวของธุรกิจประเภทฟาสต์ฟู้ดส์และอาหารขบเคี้ยวมาก โดยมีธุรกิจร้านอาหารประเภทนี้เข้ามาลงทุนในไทยและขยายสาขาออกไปเป็นจำนวนมาก ส่งผลให้ความต้องการมันฝรั่งในตลาดเพิ่มขึ้นค่อนข้างสูง (กองวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2536) นอกจากนี้มันฝรั่งยังเป็นพืชที่มีคุณค่าทางอาหารสูงโดยให้โปรตีนต่อเนื้อที่ผลิตรองจากถั่วเหลือง เป็นแหล่งของวิตามินบีและซี (วิจิต พุ่มศุขโช, 2538) ดังนั้นจึงน่าที่จะผลิตผลิตภัณฑ์ที่ทำจากมันฝรั่งที่มีขนาดเล็กไม่ได้ขนาดที่จะผลิตมันฝรั่งทอดแบบแท่ง (french fries) และมันฝรั่งทอดแบบแผ่น (potato chips) โดยนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์มันฝรั่งทอดแบบก้อนแช่เยือกแข็ง (frozen prefried potato patties) ที่นิยมเรียกทั่วไปว่า hash brown potato เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ ซึ่งจะช่วยให้มีการกระจายการขาย และการบริโภค และส่งเสริมให้ผลิตในระดับอุตสาหกรรมได้

งานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาหาภาวะที่เหมาะสมในการเตรียมวัตถุดิบ และในกระบวนการผลิตมันฝรั่งทอดแบบก้อนแช่เยือกแข็งที่มีคุณภาพดี เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพในด้านการยอมรับของผู้บริโภค และศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นได้