

บทที่ 1



บทนำ

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ขนมอบได้รับความนิยมจากผู้บริโภคมาก และมีแนวโน้มสูงขึ้นทุกปี แต่ข้าวสาลีซึ่งเป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการผลิตแป้งสาลีเพื่อใช้ทำผลิตภัณฑ์ขนมอบ จะปลูกได้ดีเฉพาะในประเทศแถบหนาว เช่น สหรัฐอเมริกา แคนาดา ยุโรป ออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์ เท่านั้น ในประเทศไทยนั้นมีการปลูกข้าวสาลีอยู่บ้าง แต่คุณภาพของข้าวสาลีที่ปลูกได้นั้นยังไม่สม่ำเสมอและมีปริมาณการปลูกไม่เพียงพอกับความต้องการใช้ข้าวสาลี เพื่อทำขนมอบในการบริโภคภายในประเทศ ดังนั้นจึงต้องสั่งซื้อเข้ามาจากต่างประเทศในปริมาณและมูลค่าที่สูงขึ้นเรื่อยๆ ดังแสดงในตารางที่ 1(1)

ตารางที่ 1 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าข้าวสาลีและแป้งสาลีปี พ.ศ.2528-2533

ปี	ข้าวสาลี		แป้งสาลี	
	ปริมาณ(ตัน)	มูลค่า(พันบาท)	ปริมาณ(ตัน)	มูลค่า(พันบาท)
2528	100,021	483,747	29,805	175,869
2529	110,893	465,204	44,227	266,486
2530	160,969	606,437	48,575	249,328
2531	212,825	935,735	47,864	266,515
2532	250,355	1,334,561	39,834	245,568
2533*	197,729	973,260	31,950	191,362

\* เดือนมกราคม-กันยายน

ที่มา : กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์

ดังนั้นเพื่อที่จะลดเงินตราต่างประเทศที่จะต้องเสียไป หรือลดปริมาณการสั่งซื้อข้าวสาลีหรือแป้งสาลีจากต่างประเทศ และเพื่อให้มีการใช้วัตถุดิบที่ผลิตขึ้นเองภายในประเทศให้มากขึ้น จึงได้มีการศึกษาถึงการนำเข้าแป้งชนิดอื่น ๆ ที่นอกเหนือจากแป้งสาลีมาทดลองทำผลิตภัณฑ์ขนมอบ

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม มีวัตถุดิบที่ใช้ผลิตแป้งมาก มันเทศเป็นวัตถุดิบชนิดหนึ่งที่น่าสนใจศึกษา เนื่องจากเป็นพืชที่ปลูกง่าย สามารถปลูกได้โดยไม่จำกัดอุณหภูมิ ดิน และปริมาณน้ำฝน นอกจากนี้ยังเป็นพืชที่ให้ผลผลิตเร็ว มีอายุการปลูกถึงเก็บเกี่ยวเพียง 3-5 เดือน ถ้าอยู่ในแหล่งชลประทานดี สามารถปลูกมันเทศได้ 3-4 ครั้งต่อปี และสามารถปลูกได้ทั่วประเทศตลอดปี (2) นอกจากนี้กรมส่งเสริมการเกษตรยังได้มีแนวทางส่งเสริมให้มีการปลูกและการใช้ประโยชน์จากมันเทศให้มากขึ้น โดยได้ดำเนินงานในการพัฒนานวัตกรรมที่ให้ผลผลิตสูง และ

เหมาะสมกับการปลูกในแต่ละพื้นที่ ศึกษาวิจัยและเผยแพร่การป้องกันการเข้าทำลายของแมลง และโรคตลอดจนหาเทคโนโลยีการปลูกและการดูแลรักษาที่เหมาะสม (3) ดังนั้นมันเทศจึงเป็น วัตถุประสงค์ที่สามารถหาได้ตลอดปีและมีราคาไม่แพง ส่วนในแง่การใช้ประโยชน์มันเทศภายในประเทศ มักจะใช้บริโภคในลักษณะหัวมันสด โดยปรุงเป็นอาหารคาวหวานต่าง ๆ การใช้ประโยชน์ในทาง อุตสาหกรรมยังมีน้อย

ดังนั้น เพื่อที่จะส่งเสริม และขยายการใช้ประโยชน์จากมันเทศซึ่งเป็นวัตถุประสงค์ที่ผลิตได้ ภายในประเทศให้มากขึ้นและช่วยลดการเสียดุลการค้ากับต่างประเทศ งานวิจัยนี้จึงได้กำหนดขึ้น เพื่อศึกษาถึงการนำแป้งมันเทศพันธุ์พื้นเมืองของไทยมาผลิตผลิตภัณฑ์คุกกี้ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ขนมอบ ชนิดหนึ่งที่ผู้บริโภคนิยมมาก และมีการผลิตกันมากในระดับอุตสาหกรรม เนื่องจากรับประทาน ได้สะดวก มีรสอร่อย และมีอายุการเก็บนานกว่าผลิตภัณฑ์ขนมอบชนิดอื่น ๆ โดยมีวัตถุประสงค์ และขอบเขตของการวิจัยดังนี้

1. ศึกษาการสกัดแป้งจากมันเทศพันธุ์พื้นเมืองเพื่อใช้ในการทำผลิตภัณฑ์คุกกี้
2. ศึกษาขั้นตอนการผลิตคุกกี้ที่เหมาะสมจากแป้งมันเทศพันธุ์พื้นเมือง
3. ศึกษาการใช้สารปรุงแต่งในการปรับปรุงคุณภาพของคุกกี้ที่ผลิตได้
4. ศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์