



บทที่ 1

บทนำ

สังขยาทาชนมปัง เป็นผลิตภัณฑ์ที่นิยมใช้จิ้มหรือทาบนขนมปังจืด ที่มีจำหน่ายในท้องตลาด ปัจจุบัน ได้แก่ สีแสดกลั่นวนิลา และสีเขียวกลั่นไบเคย เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีรสอร่อยถูกกับบริโภคนิสัยของคนไทยและชาวเอเชียด้วยกัน อย่างเช่น มาเลเซีย อินโดนีเซีย สิงคโปร์ อ่องกง กัมพูชา ลาว และฟิลิปปินส์ เป็นต้น นอกจากนี้ ยังให้ความสะดวกให้คุณค่าทางโภชนาการ ใช้รับประทานได้ทุกเพศ ทุกวัยและราคาไม่แพง จึงคาดว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมต่อไปอีกนาน และสามารถส่งเป็นสินค้าออกของประเทศได้ โดยมุ่งตลาดคนไทยและชาวเอเชียในต่างประเทศ เช่น สหรัฐอเมริกา อังกฤษ ฝรั่งเศส เยอรมัน และซาอุดีอาระเบีย เป็นต้น ซึ่งผู้บริโภคจะอยู่ในสภาวะที่ไม่สามารถทำอาหารแบบไทย ๆ รับประทานได้เอง เพราะขาดแคลนวัตถุดิบ จากการสำรวจตลาดพบว่าสังขยาทาชนมปังที่วางขายมีอยู่หลายตราส่วนใหญ่บรรจุภาชนะพลาสติกไม่ได้ผ่านการวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน จึงเก็บไว้ไม่ได้นานและจำเป็นต้องใช้วัตถุดิบเสีย จากผลการวิเคราะห์ของกรมวิทยาศาสตร์พบว่ามีส่วนผสมบางรายที่ใช้สีและวัตถุดิบเสียไม่ถูกต้อง จึงเป็นเหตุให้ผลิตภัณฑ์ในปัจจุบันมีคุณภาพไม่ดีพอ อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และยังไม่สามารถส่งเป็นสินค้าออก

ดังนั้น หากได้เปลี่ยนแปลงการใช้สีให้ถูกต้อง เช่น ทดลองใช้สีจากธรรมชาติ เช่น สีไบเคย หรือลองใช้สีผสมอาหารที่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และใช้วิธีบรรจุในภาชนะปิดสนิท เช่น ขวดแก้วหรือกระป๋องแล้วผ่านการวิธีอบฆ่าเชื้อด้วยความร้อนจะสามารถทำผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดีขึ้น เก็บได้นานโดยไม่ต้องใช้วัตถุดิบเสีย และอาจส่งเป็นสินค้าออกไปขายต่างประเทศได้ ปัจจุบัน กิจกรรมผลิตหรือถนอมอาหารนับเป็นกิจกรรมที่มีความสำคัญ และได้รับการส่งเสริมการลงทุนมากเป็นอันดับสองรองจากกิจการสิ่งทอ การจัดกิจกรรมผลิตผลิตภัณฑ์สังขยาทาชนมปังนี้ อาจจัดไว้ร่วมกับการผลิตอาหารกระป๋องอื่น ๆ ที่มีการใช้วัตถุดิบคล้ายคลึงกัน อย่างเช่น กะทิกระป๋อง แกงหรือแกงขวดกระป๋อง เป็นต้น เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ โดยไม่มีข้อผิดพลาดหรือปัญหา จึงต้องทำการศึกษาตามขั้นตอนต่าง ๆ ต่อไปนี้โดยละเอียด

1. สำรวจเอกสารทางวิชาการ
2. สำรวจตลาด และสัมภาษณ์ผู้บริโภค
3. สุ่มตัวอย่างผลิตภัณฑ์ในท้องตลาดมาทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส

4. วิเคราะห์คุณภาพตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่สุ่มมาจาก เคมีและกายภาพ
5. คัดเลือกตัวอย่างที่ดีที่สุดมาเป็นต้นแบบ
6. สร้างสูตร และทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสเปรียบเทียบกับต้นแบบ
7. ทาสภาวะเหมาะสมในการใช้ความร้อนในกระบวนการแปรรูป
8. ทดสอบอายุการเก็บ โดยจะทำการเก็บผลิตภัณฑ์ไว้เป็นระยะเวลา 6 เดือน ที่อุณหภูมิห้อง และตรวจสอบคุณภาพทุกเดือน เดือนละครั้ง การตรวจสอบทำทั้งทางเคมี กายภาพ จุลชีววิทยา และประสาทสัมผัส