

บทที่ 1

บทนำ



เนื้อไก่เป็นอาหารโปรตีนที่ประชาชนนิยมบริโภคอย่างแพร่หลาย เนื่องจากมีโปรตีนและกรดอะมิโนสูงกว่าหรือทัดเทียมกับเนื้อสัตว์ชนิดอื่นแต่ไขมันต่ำกว่า(สุวรรณ เกษตรสุวรรณ, 2529) ปัจจุบันเนื้อไก่เป็นสินค้าออกที่สำคัญชนิดหนึ่งของประเทศไทย จากสถิติการค้าและเศรษฐกิจภาวะเศรษฐกิจของไทย ปี 2530 ถึง 2533 แสดงแนวโน้มที่เพิ่มขึ้นของปริมาณการส่งออกไก่สดแช่แข็ง โดยในปี 2530 ไทยส่งไก่สดแช่แข็งไปยังตลาดต่างประเทศ 81,905.0 เมตริกตัน รวมเป็นมูลค่า 4,019.9 ล้านบาท ปี 2531 96,284.2 เมตริกตัน รวมมูลค่า 4,869.7 ล้านบาท ปี 2532 108,089.3 เมตริกตัน รวมมูลค่าทั้งสิ้น 5,883.8 ล้านบาท และในปี 2533 ปริมาณการส่งออกเพิ่มขึ้น จากปี 2532 ร้อยละ 28.55 (กระทรวงพาณิชย์, กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, 2533) จากปริมาณการส่งออกที่เพิ่มขึ้น ทำให้มีผลผลิตพลอยได้จากอุตสาหกรรมดังกล่าว เป็นส่วนของลำตัวและคอที่เหลือจากการชำแหละชิ้นส่วนต่างๆออกไปในปริมาณมาก

การใช้ประโยชน์ส่วนลำตัวและคอที่เหลือจากการชำแหละอย่างมีประสิทธิภาพ ทำให้ได้โดยการแยกเนื้อไก่จากกระดูกด้วยเครื่อง mechanical deboner เนื้อที่ได้เรียกว่าเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่อง (mechanically deboned chicken meat-MDCM) เป็นเนื้อที่มีปริมาณโปรตีน 10.3-16.6% ไขมัน 10.3-27.2% และเถ้า 0.74-1.50% เมื่อเปรียบเทียบกับเนื้อไก่ที่บริโภคอยู่ทั่วไป เนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่องจะมีโปรตีนต่ำกว่าแต่มีไขมันและ heme ในปริมาณที่สูงกว่า (Schuler, 1985) เนื่องจากมีส่วนของไขกระดูกปนออกมากับเนื้อระหว่างการแยกกระดูก ทำให้มีอายุการเก็บค่อนข้างสั้นจากปฏิกิริยาoxidationของไขมัน เนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่องมีลักษณะละเอียด กึ่งแข็งกึ่งเหลว จึงเหมาะที่จะใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ประเภทเนื้อละเอียด (batter type products) ในยุโรปและสหรัฐอเมริกาใช้เนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่องใน frankfurter, bologna, salami, poultry roll, sausage และ luncheon meat โดยใช้ทดแทนเนื้อวัว เนื้อหมู และเนื้อสัตว์ปีกที่แยกกระดูกด้วยมือ (hand deboned poultry meat) ในปริมาณต่างๆกัน เพื่อเป็นการลดต้นทุนการผลิต และขณะเดียวกันก็ช่วยเพิ่มมูลค่าของผลผลิตพลอยได้จากอุตสาหกรรมการผลิตและแปรรูปสัตว์ปีกด้วย

หมูยอเป็นผลิตภัณฑ์ที่จัดอยู่ในพวก cooked sausage ซึ่งมีรสชาติดี และนิยมบริโภค เป็นอาหารประจำวันอย่างแพร่หลายในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือของประเทศไทย วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตประกอบด้วย เนื้อหมู ไขมัน น้ำแข็ง และสารปรุงแต่งกลิ่นรส (ลักษณะ รุจนะ ไกรกานต์, 2533) หมูยอเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อละเอียดที่ต้องอาศัยหลักการเกิดโครงสร้างเจล (gel) ของโปรตีนในเนื้อสัตว์ เพื่อช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีเนื้อสัมผัสละเอียดยึดติดเป็นเนื้อเดียวกันเหนียว และมีความยืดหยุ่น ซึ่งสมบัติดังกล่าวนี้จะเกิดขึ้นได้ยากมากถ้าใช้เนื้อไก่แยกกระดูกด้วย เครื่องเป็นวัตถุดิบ อย่างไรก็ตาม เนื่องจากหมูยอเป็นผลิตภัณฑ์พื้นบ้านที่มีผู้นิยมบริโภคแพร่หลายทั้ง เด็กและผู้ใหญ่ เพราะรสชาติดี เตรียมเพื่อบริโภคง่าย ถ้ามีการทดลองนำเนื้อไก่แยกกระดูก ด้วยเครื่องมาทดแทนเนื้อหมูในการผลิตได้ โดยผู้บริโภคยังยอมรับ จะทำให้ต้นทุนในการผลิตต่ำลง ทำให้ประชาชนผู้มีรายได้น้อยสามารถใช้เป็นแหล่งโปรตีนคุณภาพดีได้ จึงได้กำหนดโครงการวิจัยนี้ขึ้นเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์เลียนแบบหมูยอ (ไก่ยอ) จากเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่อง