

บทที่ 1



บทนำ

เนื้อเรื่องที่จำหน่ายในประเทศไทยในปัจจุบัน ส่วนใหญ่คุณภาพต่ำ ราคามีลักษณะเนื้อหยาบ และค่อนข้างเหนียว ทั้งนี้เพราะโรคที่เกษตรกรส่งเข้าชานและในโรงฆ่าสัตว์เป็นโรคอายุมากที่หมดสภาพการใช้งานแล้ว ขณะที่การผลิตเนื้อโรคคุณภาพดียังไม่แพร่หลายในหมู่เกษตรกรไทยอันจะเห็นได้จากปริมาณการเลี้ยงโรคขุนมีเพียง 11 % ของความต้องการของตลาด คณะกรรมการนโยบายและแผนพัฒนาการเกษตรและสหกรณ์ (2532) ได้คาดการณ์ว่า ในช่วงปี 2531-2535 ปริมาณความต้องการบริโภคเนื้อโรคคุณภาพดีจะมีอัตราเพิ่มขึ้น 8.3 % ต่อปี ราคายิ่งจาก 37,300 ล้านบาทปี 2531 เป็น 51,300 ล้านบาทปี 2535 ซึ่งความต้องการส่วนใหญ่มาจากองค์กรที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการท่องเที่ยว อาทิ โรงแรม ภัตตาคาร สายการบิน และ fast food ที่มีการขยายตัวอย่างรวดเร็ว จึงทำให้มีการนำเข้าเนื้อโรคคุณภาพดีจากต่างประเทศเป็นจำนวนมาก ราคายปี 2531 ที่ผ่านมามีการนำเข้าเนื้อโรคคุณภาพดีจำนวน 170,097 กิโลกรัม และในปี 2533 มีการนำเข้าเนื้อโรคเพิ่มขึ้นเป็น 509,404 กิโลกรัม คิดเป็นอัตราเพิ่มขึ้นของจำนวนการนำเข้าเนื้อโรคในช่วงปี 2531-2533 เฉลี่ยประมาณ 42 % ต่อปี (กรมศุลกากร, 2531-2533) ราคายิ่งขึ้น ส่วนเนื้อโรคที่มีการนำเข้ามากที่สุดคือ เนื้อสันนอก ซึ่งมีปริมาณ 85 % ของการนำเข้าทั้งหมด สำหรับเนื้อโรคขุนที่ผลิตได้ภายในประเทศถึงแม้จะมีราคาต่ำกว่าเนื่องจากการนำเข้าถึง 1.6 เท่า (คณะกรรมการนโยบายและแผนพัฒนาการเกษตรและสหกรณ์, 2532) แต่การตลาดของเนื้อโรคขุนที่ผลิตได้ภายในประเทศไม่คล่องเท่าที่ควร เพราะผู้บริโภคมีความต้องการเนื้อโรคเฉพาะส่วนสันในสันนอก และเนื้อสะโพก ขณะที่ชิ้นเนื้อจากส่วนอื่นของสัตว์ได้แก่ เนื้อไหล่ หัสน้อง หัสนอก ก้นคอ และต้นขาหน้า มีคุณภาพด้านความนุ่มต่ำกว่า ไขมันสูงกว่า จึงต้องจำหน่ายในราคาใกล้เคียงกับ

เนื้อวัวชิ้นงานที่จำหน่ายอยู่ที่หัวบนในท้องตลาด อีกประการหนึ่ง เนื้อวัวชิ้นผ่านการต้มและนึ่งสุกวางขายในตลาดสดได้นานเนื้อมีสีซีด เนื้อนุ่มกว่าเนื้อวัวสด เนื้อวัวชิ้นนี้จึงขายได้ไม่ดี ด้วยเหตุที่ความต้องการบริโภคเนื้อวัวคุณภาพดีมีปริมาณเพิ่มขึ้น และมีความต้องการเพียงเฉพาะบางส่วนดังกล่าวข้างต้น จึงสมควรศึกษาแนวทางการนำเนื้อวัวส่วนที่ไม่นิยมบริโภคตลอดจนเนื้อวัวแก่หมดสภาพการชำงานซึ่งคุณภาพเนื้อต่ำ มาพัฒนาปรับปรุงคุณภาพให้ดีขึ้น

การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์โดยทั่วไป ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีขนาดใกล้เคียงหรือเล็กกว่าขนาดเนื้อที่ใช้เป็นวัตถุดิบ และในผลิตภัณฑ์บางชนิดจำเป็นต้องนำชิ้นเนื้อที่มีขนาดใหญ่ มาลดขนาดหรือตัดแต่งให้ได้ลักษณะตามต้องการ จึงทำให้ต้นทุนการผลิตสูง ซึ่งแตกต่างจากผลิตภัณฑ์เนื้อชิ้นรูปที่สามารถนำชิ้นเนื้อขนาดเล็กจากส่วนเนื้อก็ได้มาปรับปรุงคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสให้ดีขึ้น แล้วผ่านกระบวนการขึ้นรูปเป็นก้อนเนื้อดิบขนาดใหญ่ ที่มีลักษณะเนื้อสัมผัสสม่ำเสมอทั่วทั้งชิ้น เนื้อที่ขึ้นรูปแล้วนำไปปรุงอาหารในลักษณะต่าง ๆ ได้โดยนุ่มแตกเป็นชิ้นย่อยและยังกำหนดรูปร่าง ปริมาณไขมัน ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคได้อีกด้วย

การผลิตเนื้อวัวชิ้นรูปจากเนื้อคุณภาพต่ำ เนื้อสัมผัสเหนียว ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อสัมผัสนุ่มขึ้นตามความต้องการของผู้บริโภค จำเป็นต้องปรับปรุงคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต จากการที่มะละกอเป็นพืชเขตร้อนที่นิยมปลูกกันทั่วไปในประเทศไทย เนื่องจากให้ผลผลิตตลอดปี และมีราคาถูกจึงควรศึกษาวิธีการปรับปรุงสมบัติด้านการใช้งานเนื้อวัวที่มีคุณภาพต่ำด้วยน้ำยางมะละกอ เปรียบเทียบกับวิธีทางกลก่อนผลิตเนื้อวัวชิ้นรูป เพื่อเพิ่มมูลค่าและคุณภาพให้กับเนื้อวัวที่จำหน่ายภายในประเทศ เพื่อประโยชน์ของผู้บริโภคและลดอัตราการสูญเสียเงินตราต่างประเทศจากการนำเข้าเนื้อวัว งานวิจัยนี้จึงริเริ่มขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์หลักดังนี้

1. ศึกษาวิธีการปรับปรุงคุณภาพเนื้อวัวก่อนการขึ้นรูป
2. ศึกษาภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเนื้อวัวชิ้นรูป
3. ศึกษาอายุการเก็บผลิตภัณฑ์เนื้อวัวชิ้นรูป