



ในแผนพัฒนาฯ เคราะห์สุขภาพและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 5 (พ.ศ. 2525 - 2529)

ได้กล่าวถึงภาวะโภชนาการของเมืองไทยไว้ว่า ในปัจจุบันการขาดสารอาหารในประชากรบางกลุ่ม ยังเป็นปัญหาโภชนาการที่สำคัญและเร่งด่วนของชาติ ซึ่งมีผลกระทบต่อการเจริญเติบโตและลักษณะของเด็กและบุตรที่มีผลต่อสังแรงงานของประเทศ บัญชาที่สำคัญได้แก่บัญหาการขาดโปรตีนแคลอร์ และโลหิตจางในเด็กวัยก่อนเรียน ในหมู่ตั้งครรภ์และใหม่มีลูก และในเด็กวัยเรียน นอกจากนี้ยังมีปัญหาการขาดวิตามินเอ และสารอาหารอื่น ๆ ที่ทำให้เกิดโรคคิว่า คอพอก และปากนกกระจะก

แม้ว่าการดำเนินงานตามแผนอาหารและโภชนาการในแผนพัฒนาฯฉบับที่ 4 จะได้ใช้กลวิธีการแก้ไขปัญหาโดยประ Hague แต่บางกลวิธียังไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้อย่างแท้จริง อย่างเช่นรัฐบาลได้พยายามแก้ปัญหาด้วยวิธีการให้อาหารเพิ่มเติม โดยใช้อาหารสำเร็จรูปแลกจ่ายไปจากล้วนกลาง แต่ไม่สามารถกระจายถึงเด็กที่มีภาวะทุพโภชนาการในระดับที่ล่องและลาม เนื่องจากมีงบประมาณในการสืบสานอาหารเหลือริมลำกัด จึงทำให้แผนการไม่ประสบผลโดยล้มเหลว การขาดแคลนอาหารหลังหย่านมที่ได้คุณภาพและใช้จ่าย ๆ ในชนบทเป็นต้นเหตุให้เกิดความล้ำกากยิ่งขึ้นในอันที่จะเปลี่ยนแปลงนิสัยการบริโภคเพื่อป้องกันภาวะทุพโภชนาการ (1, 2)

จากการสำรวจในปี 2523 ของกองโภชนาการ กรมอนามัย (3) พบว่า เด็กวัยก่อนเรียนยังมีปัญหาการขาดโปรตีนแคลอร์ ในระดับความรุนแรงต่าง ๆ กันถึง 3.6 ล้านคน หรือร้อยละ 53.0 ของเด็กในวัยนี้ทั้งหมด โดยเฉพาะในภาคตะวันออกเฉียงเหนือปัญหามีความรุนแรงมากที่สุดคือ มีเด็กวัยก่อนเรียนที่ขาดโปรตีนแคลอร์ในความรุนแรงต่าง ๆ กันถึง 1.7 ล้านคน หรือร้อยละ 59.5 ของเด็กในวัยนี้ทั้งหมดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ รองลงมาได้แก่ภาคเหนือและภาคใต้ที่มีอัตราล้วนร้อยละ 53.6 และ

51.6 ตามลำดับ ประการสำคัญที่สุดการขาดโปรดีนแคลอร์ระดับ 3 ปั้งมืออยู่ในประเทศไทย โดยมีเด็กวัยก่อนเรียนถึง 1.5 แสนคน หรือร้อยละ 2.2 ซึ่งจะทำให้เด็กเหล่านี้เสื่อมป่วย บ่อยและมีอัตราการตายสูง ส่วนเด็กที่ขาดด้วยก็จะมีร่างกายและลิตปัญญาลดลงการเรียนรู้อยู่ในเกณฑ์ต่ำกว่า เด็กที่สูงภาพปกติ ตั้งนั่นเป้าหมายในการดำเนินงานตามแผนพัฒนาฯฉบับที่ 5 จึงได้น้อมน้ำใจด้วยความตั้งใจที่จะลดภาระของเด็กที่ขาดด้วยก็ให้หมดไป โดยจะลงเริ่มการผลิตอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการในระดับท้องถิ่น โดยเน้นในครอบครัวที่มีปัญหาและในพื้นที่ยากจน ลงเริ่มการผลิตวัตถุติดหางจากการเกษตรเพื่อใช้ในการผลิตอาหารเริ่ม รวมทั้งการสนับสนุนการศึกษาวิจัยในเรื่องอาหารและโภชนาการที่จะนำไปประยุกต์เพื่อแก้ไขปัญหาที่มีอยู่

ในปี 2519 - 2523 สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้ดำเนินงานวิจัยเกี่ยวกับโครงการพัฒนาโภชนาการอนามัยและกำลังคน (4, 5) ซึ่งมีทั้งหมด 5 หัวข้อที่ทำการในหมู่บ้านหนองไอ ตำบลโนนกลาง อำเภอปิบูลมังลาหาร จังหวัดอุบลราชธานี มีหัวข้อที่ 1 ในการพัฒนาชุมชน ที่เริ่มและเน้นหนักโครงการพัฒนาโภชนาการ สุขภาพและอนามัยของประชากร โดยถือเป็นพื้นฐานของการพัฒนาบุคคลและคุณภาพของชีวิต จานวนหัวข้อที่ 2 ทางด้านการศึกษาและเทคโนโลยีต่าง ๆ รวมทั้งการรวมกลุ่มและฝึกอาชีพที่ลือดคล้องกับความเป็นอยู่และสิ่งแวดล้อม และยังได้ลงเริ่มด้านการเกษตรซึ่ง เป็นอาชีพหลัก เพื่อเพิ่มรายได้และลือดคล้องกับโครงการล่าง เริ่มด้านการโภชนาการ สำหรับด้านโภชนาการในมาตราเพื่อเพิ่มปริมาณน้ำนม สิ่งเริ่มการใช้อาหารเริ่มและอาหารทางการโดยใช้ผลิตผลจากท้องถิ่น สิ่งเริ่มโภชนาการในชุมชนและในโรงเรียน รวมทั้งสัดตั้งคุณย์สิ่งเด็กเล็กและต่อมาได้สัดตั้งโรงครัวเพื่อเป็นศูนย์กลางดำเนินการผลิตอาหาร เริ่มสำหรับเด็กที่หมู่บ้านหนองไอ รัตภูติบกที่ใช้ในการผลิตศื้อข้าวเหนียว ถั่วเขียว และงาขาว ซึ่งนำมาผ่านกรรมวิธีจ่าย ๆ ศื้อ ศื้อ ศื้อ ผลไม้ในอัตราส่วน ข้าวเหนียว:ถั่วเขียว:งาขาว = 60:20:15 และวับดเข้าด้วยกัน จำกันบรรรุถุงและปิดฝึก ปัญหาที่พบในด้านการผลิตศื้อ ศื้อ ได้ปริมาณน้อย เปสิองแรงมาก การศื้อไม่สู่เมล็ดมาก ไม่สามารถคงอาหารได้ครั้งละเป็นจำนวนมาก และขนาดของอาหารที่บดได้ไม่ละเอียดพอ นอกจากนี้ยังมีปัญหาที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งคือ

ปัญหาในด้านการใช้ พบว่าต้องใช้เวลาตั้งให้เต็อดพร้อมกับคนประมาณ 20 คนที่ ทำให้ ไม่ล่วงจากในการเตรียมอาหาร โดยเฉพาะช่วงฤดูหน้าซึ่งต้องออกไปบ้านแต่เช้า อัน เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหาร เสื่อมเสียไม่ได้รับความสำเร็จในการจำหน่ายและกระจาย เท่าที่ควร

ตั้งนั้นงานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์ในการปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหาร เสื่อมที่มีอยู่เดิม ของลูกค้าบ้านวิจัยโดยน้ำยาฯ โดยศึกษาตัวแปรในกระบวนการผลิตเดิม ศึกษาระบวนการ ผลิตยืนที่เหมาะสมเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ล่วงจากต่อการใช้มากขึ้นและง่ายพอที่จะดำเนินการผลิต ในระดับหมู่บ้านได้ และศึกษาการเพิ่มนิดของวัตถุติด โดยนำ Linear programming มาใช้ในการศึกษาต่ออาหาร เพื่อให้ได้คุณค่าทางอาหารถูกต้องตามมาตรฐานของประเทศไทย กระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 54 และได้สูตรที่มีราคาถูกที่สุด โดยใช้หมู่บ้านหนองไ耶 ใน จังหวัดอุบลราชธานี เป็นหมู่บ้านแม่แบบทั้งในด้านการผลิตและการทดสอบผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้ เพื่อแก้ไขปัญหาการขาดโปรดีนแคลอร์ในเด็กวัยก่อนเรียน (3 เดือนขึ้นไปถึง 1 ขวบ) โดย เฉพาะอย่างยิ่งในท้องถิ่นภาคอีสาน ซึ่งลอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 5 (พ.ศ. 2525 - 2529) และส่ง เสื่อมให้ใช้ผลิตผลทางการเกษตรภายในประเทศ เพื่อผลิตอาหาร เสื่อมที่สูงองความต้องการของประชากรในท้องถิ่นทุรกันดารและยากจน และ พัฒนาอุตสาหกรรมอาหาร เสื่อมสำหรับเด็กอ่อนให้ก้าวหน้ายิ่งขึ้น