



บทที่ 1

บทนำ

เป็นที่ทราบกันดีว่า มะพร้าว เป็นอาหารประจำบ้านของคนไทย ในการประกอบอาหารหลายอย่างใช้เนื้อมะพร้าวหั่นเป็นชิ้นหรือขูด คั้นเป็นน้ำกะทิ น้ำกะทิใช้ทำอาหารทั้งคาวและหวาน เช่น เคี้ยวกับการใช้น้ำนมของชาวตะวันตก

กะทิ (Coconut Milk) หมายถึงส่วนที่ได้จากการคั้นมะพร้าวขูดโดยการ เติมน้ำหรือไม่ เติมน้ำก็ได้ คั่ว เหตุที่มะพร้าวและกะทิเป็นอาหารที่เกิดการเปลี่ยนแปลงเร็วมาก เนื่องจากมีส่วนประกอบส่วนใหญ่คือ น้ำ ไขมัน และโปรตีน ซึ่งอยู่ในสภาพที่เกิดการเปลี่ยนแปลงง่าย เมื่อสัมผัสกับอากาศ ทำให้เป็นอาหารที่เก็บถนอมยาก และการใช้กะทิแต่ละครั้งก็ต้อง เริ่มจากปอกมะพร้าว ขูดแล้วคั้น ซึ่งนับว่ายุ่งยากและเสียเวลาด้วย ฉะนั้น ถ้าหากสามารถทำการ เก็บถนอมน้ำกะทิเป็นอุตสาหกรรม นอกจากจะทำให้แม่บ้านมีกะทิใช้อย่างสะดวกแล้วยังจะได้ใช้ประโยชน์ของผลมะพร้าวครบทุกส่วน เช่น กะลามะพร้าวใช้ทำเชื้อเพลิง, กากมะพร้าวใช้เป็นอาหารสัตว์ เป็นต้น

การ เก็บถนอมน้ำกะทิทำได้โดยต้มฆ่าเชื้อ เติมน้ำเกลือ แล้วบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ตามที่กรมวิทยาศาสตร์ได้เคยทดลองทำ และอสร.ได้เคยทดลองและบรรจุกระป๋องออกจำหน่ายเมื่อ พ.ศ. 2507(3) แต่ไม่มีเอกสารรายงานถึงการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในระหว่างการผลิตและเก็บรักษา ดังนั้น การวิจัยครั้งนี้จึงมีวัตถุประสงค์ที่จะนำมะพร้าวมาแปรรูปให้เป็นกะทิสำเร็จรูปที่มีคุณภาพดีและสะดวกในการใช้ โดยมีขั้นตอนในการดำเนินงานดังนี้คือ

1. ศึกษา เก็บรวบรวมข้อมูล และรายละเอียดเกี่ยวกับงานวิจัยที่ผู้อื่นได้ทำมาแล้ว
2. ทดลอง เบื้องต้น เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบของกะทิสด และกะทิสำเร็จรูปแบบเข้มข้น
3. ทดลอง เก็บถนอมกะทิเข้มข้น โดยการระเหยน้ำออกด้วยภาชนะแบบเปิด (Open pan evaporator) และ ระเหยน้ำออกด้วยเครื่องระเหยน้ำที่ความดันต่ำ (Vacuum pan evaporator) และใช้สาร เจริญ (Additives) ต่าง ๆ กัน เพื่อหาสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมที่สุดในขบวนการแปรรูปมะพร้าว
4. ตรวจสอบคุณลักษณะ และคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์เป็นระยะ ๆ ในช่วง เวลาหนึ่ง และศึกษาอายุการ เก็บของผลิตภัณฑ์