หอสมุดกลาง สถาบันวิทยบริการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บทที่ 1

บทนำ

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และกึ่งสำเร็จรูปแช่แข็ง เริ่มมีบทบาทสำคัญสำหรับตลาดส่งออก และตลาดภายในประเทศ จากการที่ความเจริญทางเศรษฐกิจเพิ่มสูงขึ้น และมาตรฐานความเป็นอยู่ของคนมีระดับดีขึ้น ทำให้รูปแบบในการดำรงชีวิตเปลี่ยนไปในลักษณะที่ต้องการความสะดวกรวดเร็วประหยัดเวลา และพฤติกรรมด้านการกินอยู่ก็เปลี่ยนจากเดิมที่เคยใช้เวลามากในการประกอบอาหารรับประทานเอง มาเป็นการซื้ออาหารสำเร็จรูป และกึ่งสำเร็จรูปเพิ่มขึ้นและมีการใช้อุปกรณ์เพื่อเพิ่มความสะดวก และประหยัดเวลาในการประกอบอาหาร เช่น เตาอบ เตา microwave เป็นต้น

ปัจจุบันประเทศไทยได้มีการส่งเสริมการศึกษา และวิจัยการเพาะเลี้ยง และขยายพันธุ์กุ้งกุลาดำเชิงการค้าอย่างจริงจัง ทำให้มีกุ้งสดเพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้นตลอดทั้งปี ขณะนี้ประเทศไทยเป็นประเทศผู้ผลิตกุ้งกุลาดำรายใหญ่ของโลก โดยกุ้งกุลาดำที่ผลิตเป็นสินค้าออกส่วนใหญ่จะอยู่ในรูปกุ้งสดแช่แข็งซึ่งในปี 2532 (1) ไทยส่งกุ้งสดแช่แข็งไปยังตลาดต่างประเทศถึง 70,208 เมกตริกตัน รวมมูลค่าทั้งสิ้น 15,689 ล้านบาท และในปี 2533 ปริมาณการส่งออกจากเดือน มกราคม ถึงเดือน มิถุนายน เพิ่มขึ้นจากปี 2532 ที่ระยะเวลาเดียวกันประมาณร้อยละ 30 (1) อย่างไรก็ตาม แม้ปริมาณการส่งออกจะสูงขึ้น แต่ขีดความสามารถในการส่งออกผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ของไทยยังจำกัดอยู่เฉพาะกุ้งแช่แข็ง ซึ่งมีลักษณะเป็นวัตถุดิบเท่านั้น ทั้ง ๆ ที่ตลาดต่างประเทศมีความต้องการผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป หรือกึ่งสำเร็จรูปซึ่งมีความสะดวกในการเตรียมเพื่อบริโภคมากกว่า นอกจากนั้น มูลค่าของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป หรือกึ่งสำเร็จรูปแช่แข็งยังสูงกว่ากุ้งสดแช่แข็งอีกหลายเท่า ดังนั้น การศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกุ้งกุลาดำในลักษณะผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปหรือกึ่งสำเร็จรูป เพื่อให้มีข้อมูลที่ครบถ้วนในด้านสูตร กรรมวิธีผลิต การบรรจุ ตลอดจนอายุการเก็บจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งกับอุตสาหกรรมการเพาะเลี้ยงและการส่งออกกุ้งกุลาดำภายในประเทศ

ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจากกุ้งกุลาดำซึ่งนิยมบริโภคในประเทศแถบตะวันตกของโลกและบางประเทศในทวีปเอเชีย ได้แก่ กุ้งชุบเกล็ดขนมปังทอด ซึ่งผู้บริโภคนิยมซื้อในรูปผลิตภัณฑ์แช่แข็งและอุ่นก่อนบริโภคโดยการทอด หรืออบด้วยเตา microwave ผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ต้องใช้เทคนิคใน

การผลิตที่สามารถรักษากลิ่น รส และลักษณะเนื้อสัมผัสที่คล้ายผลิตภัณฑ์ที่เตรียมขึ้นเพื่อบริโภคทันทีไว้ให้ได้โดยให้มีอายุการเก็บไม่ต่ำกว่า 2 เดือน โครงการวิจัยนี้จึงริเริ่มขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ดังนี้

1. ศึกษาชนิด และปริมาณองค์ประกอบที่เหมาะสมสำหรับผลิตกุ้งชุบขนมปังแช่แข็งแบบสำเร็จรูป และกึ่งสำเร็จรูป

2. ศึกษากระบวนการผลิตที่เหมาะสมสำหรับผลิตกุ้งชุบขนมปังแช่แข็งแบบสำเร็จรูป และกึ่งสำเร็จรูป

3. ศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์