



บทที่ 1

บทนำ

ในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร ภายหลังจากกระบวนการผลิตนอกจากจะได้ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการแล้วยังมีผลพลอยได้ที่เกิดขึ้น ผลพลอยได้นี้จะถูกใช้เพื่อจุดประสงค์ต่างกัน หลายแห่งจะนำไปจำหน่ายเพื่อเป็นอาหารสัตว์ เช่น ส่วนของเปลือกผลไม้ที่ได้จากโรงงานผลิตผลไม้กระป๋อง ก้างและหัวปลาที่ได้จากโรงงานผลิตปลากระป๋อง กากและน้ำมันไก่ที่ได้จากโรงงานผลิตซूपไก่สกัด เป็นต้น ผลพลอยได้เหล่านี้บางชนิดยังคงคุณค่าทางโภชนาการและสามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อให้มูลค่าเพิ่มขึ้น

กากไก่และน้ำมันไก่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการผลิตซूपไก่สกัด ซึ่งมีทั้งเศษเนื้อ เศษหนังและกระดูกปนกันอยู่ กากไก่เป็นแหล่งที่ให้แคลเซียมสูงซึ่งปริมาณแคลเซียมที่สูงนี้มาจากกระดูกไก่ โดยอยู่ในรูปของแคลเซียมฟอสเฟต ซึ่งถือว่าแคลเซียมเป็นแร่ธาตุที่จำเป็นเนื่องจากเป็นแร่ธาตุที่เป็นส่วนประกอบของกระดูกและฟัน และมีคุณสมบัติช่วยป้องกันการเกิดภาวะกระดูกพรุนอีกด้วย ส่วนไขมันไก่นั้นนอกจากให้พลังงานเหมือนไขมันทั่วๆไปแล้ว ยังมีกลิ่นไก่ปนอยู่มากสามารถนำไปผลิตเป็นอาหารเพื่อแต่งกลิ่นไก่ได้อีกด้วย

ซूपกึ่งสำเร็จรูป เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคคุ้นเคยเป็นอย่างดี เพราะนอกจากสะดวกในการเตรียมน้ำซूपและประหยัดเวลาแล้ว ยังมีรสชาติคงที่และอร่อย ซूपกึ่งสำเร็จรูปมีทั้งชนิดผง และชนิดก้อน มีหลายรสเช่น รสไก่ รสหมู และรสเนื้อ เป็นต้น สำหรับซूपรสไก่ หากมีการนำเอากากไก่มาใช้ทดแทนส่วนที่เป็นเนื้อไก่ในผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ น่าจะเกิดประโยชน์อย่างสูงสุดแก่ผู้ผลิตและผู้บริโภค เนื่องจากกากไก่มีปริมาณแคลเซียมจากกระดูกอยู่สูง เป็นประโยชน์สำหรับผู้บริโภคและช่วยลดต้นทุนการผลิตสำหรับผู้ผลิตอีกทางหนึ่ง

ผงโรยข้าว (Funikake) เป็นอาหารญี่ปุ่นที่ผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นรู้จักกันดี ทำจากเนื้อสัตว์ ไข่ไก่ สาหร่าย งา และเครื่องเทศ บางชนิดมีชาเป็นส่วนผสม ผงโรยข้าวใช้สำหรับโรยข้าวเพื่อให้ข้าวมีรสชาติดีขึ้นและมีสีสันสวยงาม ทำให้นำรับประทานโดยเฉพาะสำหรับเด็กๆ และยังมีผลิตภัณฑ์อีกชนิดหนึ่งเรียกว่า Ochatsuke ซึ่งมีลักษณะเหมือนผงโรยข้าวแต่มีรสชาติอ่อนกว่าอาหารชนิดนี้รับประทานโดยการโรยลงบนข้าวแล้วหน้าชาลงไป นิยมรับประทานหลังรับประทานอาหารจานหลักแล้ว ปัจจุบันประเทศไทยได้นำเข้าผงโรยข้าวจาก ประเทศญี่ปุ่นเพื่อจำหน่ายแก่

ผู้บริโภคนั้นเป็นชาวญี่ปุ่นที่อาศัยอยู่ในประเทศไทย และเพื่อจำหน่ายให้ร้านอาหารญี่ปุ่น ผงโรยข้าวนี้เป็นผลิตภัณฑ์อีกประเภทหนึ่ง ที่อาจใช้กากไก่จากโรงงานผลิตซูบโก่สกัด ซึ่งมีแคลเซียมในปริมาณสูงมาทดแทนเนื้อไก่บางส่วน เพื่อช่วยลดต้นทุนการผลิต และเป็นแนวทางในการผลิตเพื่อทดแทนการนำเข้าหรือเพื่อการส่งออกในอนาคต

วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. ศึกษาความเป็นไปได้ ในการทดแทนเนื้อไก่ด้วยกากไก่ในผลิตภัณฑ์ซูบโก่สำเร็จรูปรสไก่ และ ผงโรยข้าว (Furikake) เพื่อลดต้นทุนในการผลิต
2. เพื่อเป็นแนวทางในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพเสริมปริมาณแคลเซียมในรูปของแคลเซียมฟอสเฟตที่พบได้ในกระดูกสัตว์ต่าง ๆ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

สามารถนำกากและน้ำมันไก่ที่ได้จากโรงงานผลิตซูบโก่สกัดมาใช้ในซูบโก่สำเร็จรูปรสไก่ และผงโรยข้าวรสไก่ได้