

บทที่ 1

บทนำ

ตลาดผลิตภัณฑ์อาหารประเภทขบเคี้ยว (Snack food) ในปัจจุบันนับว่าเติบโตอย่างรวดเร็ว เนื่องจากการขยายตัวทางเศรษฐกิจของประเทศไทยมีมากขึ้น ทำให้เกิดการพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ๆ โดยการปรับปรุงสูตร กลิ่นรส เนื้อสัมผัส รวมถึงการใช้ความรู้ทางด้านวิศวกรรมในการสร้างอาหารในรูปแบบที่แตกต่างออกไป เช่น fabricated foods (วิบูลย์เกียรติ โหมพิรตานนท์, 2535) และ analog food คุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารที่พัฒนาขึ้นจะดีหรือไม่ขึ้นอยู่กับคุณภาพวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องมือ เทคนิควิธีการผลิตรวมถึงการควบคุมการทำงานของเครื่องจักร (Sanderude , 1969) ที่อาจเพิ่มมูลค่าขึ้นหรือให้ราคาขายอมเยาตามชนิดของผลิตภัณฑ์ มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบ (potato chips) เป็นผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวที่คนไทยรู้จักดี และมีวางจำหน่ายหลายชนิดในท้องตลาดทั้งชนิดที่ผลิตในประเทศไทยซึ่งทำจากหัวมันฝรั่งสด ตัวผลิตภัณฑ์มีลักษณะไม่เป็นเนื้อเดียวกันหรือไม่มีความสม่ำเสมอ ส่วนชนิดที่สั่งมาจากต่างประเทศตัวผลิตภัณฑ์มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน ขนาดชิ้นมีความสม่ำเสมอ แต่มีราคาแพงทั้งนี้เนื่องจากการใช้เครื่องมือและเทคนิคที่สูงในการผลิต ฉะนั้นถ้าหากมีการผลิตมันฝรั่งแผ่นทอดจำหน่ายในราคาถูกลง และมีคุณภาพดีโดยใช้วัตถุดิบเครื่องมือที่มีในประเทศและเทคนิควิธีที่มีอยู่ เช่นการนำแป้งมารีดให้เป็นแผ่นบางโดยใช้เครื่องรีด ผลิตภัณฑ์จะมีความสม่ำเสมอเช่นเดียวกัน อันจะส่งผลให้ต้นทุนการผลิตต่ำลง

การวิจัยนี้ทำให้ทราบถึงปัจจัยที่มีผลต่อการผลิต รวมถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้น ซึ่งจะศึกษาถึงการตรวจสอบคุณภาพทางเคมี ทางฟิสิกส์ ทางประสาทสัมผัสและอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่ได้ อันเป็นวิธีการแปรรูปเพื่อให้ได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมและสามารถนำไปพัฒนาในระดับอุตสาหกรรมต่อไป