

บทที่ 1

บทนำ



ถั่วเหลืองจัดเป็นพืชเศรษฐกิจของประเทศไทย (จันทร์ธิดา ปิยสุนทรวงษ์, 2538) ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยเฉพาะอย่างยิ่งมีปริมาณโปรตีนสูงถึง 38.37 เปอร์เซ็นต์ (สมชาย ประภาวัต และคณะ, 2525) อีกทั้งยังเป็นพืชที่ปลูกได้ง่าย สามารถส่งเสริมให้เกษตรกรเพิ่มปริมาณการปลูกได้ จึงทำให้ถั่วเหลืองมีบทบาทสำคัญทั้งต่อผู้บริโภคและต่อเกษตรกรมากขึ้นในอนาคต ปัจจุบันเรานิยมนำโปรตีนจากถั่วเหลืองมาใช้ประโยชน์ในหลายรูปแบบด้วยกัน เช่น แป้งสกัดไขมัน โปรตีนเข้มข้น และโปรตีนไอโซเลท เป็นต้น แต่ละผลิตภัณฑ์จะมีปริมาณโปรตีนแตกต่างกัน ซึ่งโปรตีนจากพืชตระกูลถั่วจัดได้ว่ามีคุณภาพดีกว่าโปรตีนจากธัญพืชและพืชอื่น ๆ คือ มีกรดอะมิโนไลซีนสูง แม้ว่าปริมาณเมทไธโอนีนและซิสตีน จะมีอยู่น้อยกว่าในเนื้อสัตว์ (สมชาย ประภาวัต, 2532.)

เต้าหู้ยี้จัดเป็นอาหารถั่วเหลืองหมักชนิดหนึ่งที่ได้มาจากการหมักก้อนเต้าหู้ขาวด้วยเชื้อรา ซึ่งผลิตภัณฑ์จะมีกลิ่น และรสชาติดี มีคุณค่าทางโภชนาการเพราะเป็นโปรตีนที่ย่อยง่าย เหมาะสำหรับเด็ก ผู้สูงอายุ และผู้ป่วย (Hesseltine, 1965) ลักษณะของผลิตภัณฑ์เต้าหู้ยี้มีอยู่ 2 ชนิด คือ เต้าหู้ยี้ชนิด สีเหลือง และชนิดสีแดง ซึ่งมีจำหน่ายในท้องตลาดทั้งในลักษณะแบ่งจำหน่ายหรือบรรจุกระป๋อง (สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, 2527) เต้าหู้ยี้เป็นอาหารที่ชาวเอเชียโดยเฉพาะชาวจีนนิยมบริโภคร่วมกับข้าวต้ม หรือใช้บริโภคเป็นเครื่องจิ้ม เช่น ในอาหารประเภทสุกี้

ปัญหาการผลิตเต้าหู้ยี้ในประเทศไทย พบว่ายังไม่ได้มีการศึกษาอย่างแพร่หลายนัก เนื่องจากผู้ประกอบการไม่นิยมผลิตเต้าหู้ยี้ และการผลิตส่วนใหญ่มักถ่ายทอดกันมาภายในครอบครัว ทำให้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการผลิตที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพยังไม่ชัดเจน จัดเป็นปัญหาที่สำคัญอย่างยิ่งต่อการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปในรูปแบบที่เหมาะสม ดังนั้น ควรส่งเสริมให้มีการผลิต ตลอดจนการเชิญชวนให้ประชาชนบริโภคอาหารถั่วเหลืองแปรรูปที่ให้โปรตีนสูงชนิดนี้ให้แพร่หลายยิ่งขึ้น (เรณู ปิ่นทอง, 2531)

จากเหตุผลที่กล่าวมาข้างต้น จะเห็นว่าเต้าหู้ยี้มีความสำคัญต่อโภชนาการของมนุษย์ และอาจก่อให้เกิดอาชีพที่สำคัญ ดังนั้น งานวิจัยนี้จึงศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของเชื้อราในก้อนเต้าหู้ อันจะเป็นข้อมูลพื้นฐานในการพัฒนาการผลิตเต้าหู้ยี้ที่มีคุณภาพในระดับอุตสาหกรรมต่อไป

### วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพเต้าหู้ยี้

### ขอบเขตงานวิจัย

1. วิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของวัตถุดิบ
2. หาชนิด และปริมาณของสารตกตะกอนที่เหมาะสมต่อคุณภาพของเต้าหู้ยี้แข็ง
3. หาแรงกดที่เหมาะสมต่อคุณภาพเต้าหู้ยี้แข็ง
4. หาอุณหภูมิ และเวลาที่ใช้ลดความชื้นที่ผิวก้อนเต้าหู้ยี้แข็ง
5. คัดเลือกเชื้อราที่สามารถนำมาใช้ในการหมักเต้าหู้เพื่อผลิตเต้าหู้ยี้
6. ทดลองนำปัจจัยต่างๆ ที่ได้มาใช้ร่วมกันในการผลิตเต้าหู้ยี้

สถาบันวิทยบริการ  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย