

บทที่ 1



บทนำ

หูดลามาเป็นอาหารจีนที่ขึ้นชื่อมาก เพราะเป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั้งชาวจีน ชาวไทย ตลอดจนชนชาติอื่น ๆ เป็นระยะเวลาชยาวนาน หูดลามาทำเป็นอาหารได้หลายอย่าง แต่ส่วนใหญ่ นิยมปรุงเป็นซุปรูดลามา ซึ่งจัดเป็นอาหารจีนจานหลักที่นิยมรับประทานในซุคอาหารค่ำ หรือ รับประทานเป็นอาหารว่าง หรือแม้แต่เป็นอาหารที่อิมได้ในวันมีอกกลางวัน นับเป็นอาหารที่นิยม บริโภคในประเทศจีนมานานกว่าพันปีแล้ว ก่อนที่จะได้ขยายความนิยมไปทั่วทุกมุมโลกรวมทั้ง ประเทศไทยด้วย ซึ่งมีรายงานว่ามีการบริโภคซุปรูดลามามานานพอสมควร และได้รับความนิยม มากในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา (คลมนัส กาง , 2535) แต่ความนิยมของผู้บริโภคถูกจำกัดด้วยสาเหตุ หลายประการเช่น การปรุงหูดลามาให้มีรสชาติดีนั้นเป็นศิลปะที่จะต้องศึกษา ต้องใช้เวลาใน การปรุงนานและมีจำหน่ายเฉพาะสถานที่บางแห่ง เช่น โรงแรมชั้นนำหรือภัตตาคารเท่านั้น (ประยงค์ อนันทวงศ์ , 2536) การผลิตซุปรูดลามาในลักษณะผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูป จึงเป็น ทางเลือกใหม่ที่สามารถขจัดข้อจำกัดในเรื่องของเวลาในการปรุง เพราะเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่าน กระบวนการทำให้สุก ปรุงรส อบแห้ง บรรจุของพร้อมซุปรอง เมื่อต้องการรับประทานเพียงเท น้ำเดือดหรือนำมาต้ม ใช้เวลาไม่นานก็สามารถรับประทานได้ทันที ซึ่งการผลิตซุปรูดลามาใน ลักษณะนี้น่าจะมีความเป็นไปได้ เนื่องจากโครงสร้างของเส้นกระดูกอ่อนในหูดลามา มี องค์ประกอบเป็นสารคอลลาเจน และโปรตีนโอไกลแคน เมื่อถูกความร้อนในกระบวนการหุงต้ม ระหว่างการเตรียมการ คอลลาเจนซึ่งเป็นสารประเภทโปรตีนไม่ละลายน้ำ จะเกิดการแปรสภาพ เป็นเจลาตินที่ละลายน้ำ ร่างกายสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ ส่วนโปรตีนโอไกลแคนประกอบ ด้วยคาร์โบไฮเดรตและโปรตีน เป็นสารประกอบขนาดใหญ่ มีความสามารถในการลูดน้ำทำให้ เนื้อเยื่อของตัว และมีความยืดหยุ่นสูง (อาภัสตรา ชมิทธ์ , 2537) ซึ่งสามารถคืนรูปได้ดีหลัง การทำแห้ง ดังนั้นผลิตภัณฑ์ซุปรูดลามา กึ่งสำเร็จรูปตามรูปแบบที่กล่าวถึงนี้ จึงสามารถ ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ เพราะเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้เวลาในการปรุงน้อย ให้ความ สะดวก รวดเร็ว น่าจะได้รับความนิยมเมื่อผลิตออกจำหน่าย

สำหรับการเตรียมหุจดลมาก่อนที่จะนำมาปรุงเป็นชุปหุจดล จัดเป็นขั้นตอนที่ผู้มีความชำนาญในเรื่องหุจดลหลายท่านให้ความสำคัญมาก (สมบูรณ์ สิริเพชรอมร , สัมภาษณ์ , 2538) เพราะต้องผ่านหลายขั้นตอนซึ่งใช้ระยะเวลาาน และถ้าปฏิบัติไม่ถูกต้อง ทำให้เกิดปัญหาต่อกลิ่นรสและเนื้อสัมผัส ซึ่งเป็นเรื่องที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญเช่นเดียวกับที่มีความเชื่อว่า การบริโภคชุปหุจดลเป็นการบำรุงทุกส่วนของร่างกาย ดังนั้นจึงได้รวบรวมความรู้ที่กล่าวถึงขั้นตอนการเตรียมหุจดลเพื่อใช้ผลิตชุป , ปัญหาที่พบและวิธีแก้ไขในขั้นตอนการเตรียมหุจดล ตลอดจนความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหุจดล เพื่อใช้เป็นแนวทางในการผลิตชุปหุจดลถึงสำเร็จรูปให้มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับต่อไป



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย