



## บทที่ 1

### บทนำ

เนื่องจากในปัจจุบันเป็นที่ยอมรับกันว่าอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภค (ready to eat foods) เริ่มเข้ามามีบทบาทในสังคมไทยมากขึ้น โดยเฉพาะอาหารสำเร็จรูปแช่เยือกแข็ง (frozen food) ดังจะเห็นได้ว่ามีบริษัทต่างๆผลิตผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาดมากมาย เช่น บริษัท S&P Syndicate จำกัด(มหาชน) ใช้ชื่อผลิตภัณฑ์ว่า "Quick Meal" บริษัทสุรพลซีฟู้ดส์จำกัด (มหาชน) บริษัท C.P. food product จำกัด และบริษัท J.M.Foods จำกัด เป็นต้น รูปแบบของอาหารนั้นมักจะเป็นอาหารที่มีข้าวสวยและกัมข้าวแยกกันบรรจุอยู่ในกล่องกระดาษเคลือบไข เมื่อจะรับประทานก็เพียงนำข้าวอุ่นในเตาไมโครเวฟ ประมาณ 3-5 นาที ดังนั้นจึงเหมาะสำหรับคนทำงานหรือแม่บ้านที่ต้องทำงานนอกบ้านและมีเวลาเตรียมอาหารน้อย ซึ่งแนวโน้มของผลิตภัณฑ์นี้ในตลาดน่าจะมีโอกาสขยายขึ้นเรื่อยๆ แต่สิ่งหนึ่งซึ่งเป็นปัญหาที่พบในผลิตภัณฑ์ประเภทนี้คือ บางครั้งข้าวสวยที่บรรจุในกล่องมีการแตกหักหรือร้าว เมื่อถูกค้ำอุ่นเพื่อรับประทานพบว่าเมล็ดข้าวหักมาก ไม่เป็นเม็ดสวยดูแล้วไม่น่ารับประทาน ทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคเท่าที่ควร แต่บางครั้งก็ไม่พบปัญหานี้ จากการศึกษาเพื่อค้นหาสาเหตุพบว่าปัจจัยหนึ่งที่มีผลต่อคุณภาพข้าวสุกแช่เยือกแข็งคือ อุณหภูมิในระหว่างการเก็บรักษา และระหว่างการขนส่งไม่สม่ำเสมอและไม่คำพอ ซึ่งนับว่าเป็นปัญหาที่สำคัญสำหรับอาหารแช่เยือกแข็งทั่วไป

ดังนั้นในงานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยในกระบวนการผลิต และการเก็บรักษาที่มีผลต่อคุณภาพข้าวสุกแช่เยือกแข็ง โดยคาดว่าประโยชน์ที่จะได้รับจากงานวิจัยนี้คือ ช่วยปรับปรุงคุณภาพข้าวสุกแช่เยือกแข็งที่บรรจุในผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปแช่เยือกแข็งให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากขึ้น