



บทที่ 1

บทนำ

เนื้อไก่สดแช่เยือกแข็งจัดเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญอย่างหนึ่งของประเทศไทยในปัจจุบัน ดังจะเห็นได้จาก ในปี พ.ศ. 2540 มีการส่งออกไก่สดแช่เยือกแข็งคิดเป็นมูลค่าทั้งสิ้น 121,603,927 บาท ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับมูลค่า 60,388,392 บาท ในปี พ.ศ. 2539 แล้วมีมูลค่าเพิ่มขึ้นประมาณ 61 ล้านบาท (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, 2540) จากแนวโน้มที่สูงขึ้นส่งผลให้ปริมาณผลิตผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมดังกล่าว ซึ่งเป็นส่วนของโครงลำตัวและคอที่เหลือจากการชำแหละชิ้นส่วนต่างๆออกไปมีปริมาณมาก การใช้ประโยชน์ส่วนลำตัวและคอที่เหลือจากการชำแหละอย่างมีประสิทธิภาพ ทำได้โดยการแยกเนื้อไก่จากกระดูกด้วยเครื่องแยกกระดูก (deboning machine) เนื้อที่ได้เรียกเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่อง (mechanically deboned chicken meat, MDCM) เป็นเนื้อที่มีปริมาณโปรตีน 10.3-16.6 %, ไขมัน 10.3-27.2 % และ เถ้า 0.74-1.50 % เมื่อเปรียบเทียบกับเนื้อไก่ที่บริโภคอยู่ทั่วไป MDCM มีโปรตีนต่ำกว่าแต่มีไขมัน, ฮีม (heme) และจุลินทรีย์ในปริมาณสูงกว่า (Schuler, 1985) เนื่องจากมีส่วนของไขกระดูกปนออกมากับเนื้อและเกิดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ระหว่างกระบวนการแยกกระดูก ทำให้เนื้อชนิดนี้มีอายุการเก็บค่อนข้างสั้น

สารปรุงแต่งกลิ่นรสมีบทบาทต่ออุตสาหกรรมอาหาร และมีการใช้อย่างกว้างขวางทั้งประเภทสังเคราะห์ และจากธรรมชาติ การเติมสารปรุงแต่งกลิ่นรส มีจุดประสงค์เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีกลิ่นรสชวนบริโภค และดึงดูดใจผู้ซื้อ ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารสำเร็จรูปของไทยที่จำเป็นต้องใช้สารปรุงแต่งกลิ่นรสได้มีการพัฒนาและขยายตัวอย่างกว้างขวาง แต่ประเทศไทยยังขาดแคลนสารประเภทนี้จึงต้องมีการนำเข้า หรือใช้ผลิตภัณฑ์จริงเป็นสารปรุงแต่งกลิ่นรส ทำให้ต้นทุนในการผลิตสูง จากประเด็นที่กล่าวนี้จึงน่าจะมีการวิจัยด้านการผลิตสารปรุงแต่งกลิ่นรส และจากการที่ MDCM มีปริมาณโปรตีนอยู่สูง จึงมีศักยภาพในการนำมาแปรรูปเป็นสารปรุงแต่งกลิ่นรส อย่างไรก็ตาม MDCM ยังมีไขมันเป็นส่วนประกอบอยู่ด้วยในปริมาณค่อนข้างสูงจึงนับเป็นอุปสรรคสำคัญ ดังนั้นถ้าได้มีการขจัดไขมันบางส่วนออกไป ก็น่าจะเป็นวัตถุดิบชนิดหนึ่งที่เหมาะสมในการผลิตโปรตีนไฮโดรไลเซต เพื่อใช้เป็นสารปรุงแต่งกลิ่นรสก็ได้

จึงน่าจะศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังกล่าวขึ้นมา เพื่อลดการนำเข้าสินค้าประเภทนี้จากต่างประเทศ และหากมีการขยายกำลังการผลิตถึงระดับอุตสาหกรรมก็จะเป็นการเพิ่มมูลค่าผลิตผลพลอยได้ และยังมีผลทางอ้อมในการลดต้นทุนอาหารสำเร็จรูปหลายประเภทที่ผลิตภายในประเทศอีกด้วย



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย