



บทที่ 1
บทนำ

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม มีผลผลิตทางการเกษตรมากมายหลายชนิด ซึ่งแต่เดิมการใช้ประโยชน์จากผลผลิตทางการเกษตรเหล่านี้มักอยู่ในวงจำกัด ยังไม่มีการนำผลผลิตเหล่านั้นมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ มากนัก แต่ในปัจจุบันอุตสาหกรรมการเกษตรของประเทศไทยเจริญก้าวหน้าไปอย่างมาก มีการนำเทคโนโลยีต่าง ๆ มาใช้เพื่อพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรให้สามารถใช้ประโยชน์ได้มากขึ้น มีการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ มากมาย โดยเฉพาะพวกผัก ผลไม้ และธัญพืชต่าง ๆ ทั้งยังสามารถยืดอายุการเก็บรักษาผลผลิตทางการเกษตรเหล่านี้ให้สามารถใช้ประโยชน์นอกฤดูกาลเก็บเกี่ยวได้ มันเทศเป็นพืชอีกชนิดหนึ่งที่ใช้ประโยชน์ยังอยู่ในวงจำกัด คือมักจะบริโภคกันในระดับครัวเรือนเท่านั้น ปกติแล้วการใช้ประโยชน์จากมันเทศมักจะใช้ในรูปแบบของการประกอบอาหารประเภทต่างๆ ทั้งอาหารคาวและหวาน เช่น แกงมันมัน แกงเลียง แกงคั่ว แกงกะหรี่ เป็นต้น ส่วนอาหารหวาน เช่น มันเทศเชื่อม บวด ฉาบ ทอด เป็นต้น การนำมันเทศมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ในระดับอุตสาหกรรมยังมีอยู่น้อยมาก ที่มีการผลิตกันอยู่ เช่น มันเทศเคลือบคาราเมล การผลิตแป้งมันเทศ เป็นต้น

มันเทศเป็นพืชหัว มีองค์ประกอบที่สำคัญคือแป้ง นอกจากนี้ยังมีวิตามินและแร่ธาตุต่างๆ ที่จำเป็นต่อร่างกาย มันเทศเป็นพืชที่ขึ้นได้ง่าย สามารถปลูกได้ทุกภาคของประเทศไทย ลักษณะเด่นของมันเทศคือ มีกลิ่นหอม มีสีสวยทั้งสีเหลืองนวลและสีส้มชวนรับประทาน นอกจากนี้ยังเป็นพืชที่มีราคาค่อนข้างถูก สามารถหาได้ตลอดปี ดังนั้นจึงน่าจะนำมันเทศมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ มากขึ้น เพื่อเป็นการขยายการใช้ประโยชน์จากมันเทศให้กว้างขวางยิ่งขึ้น

ในปัจจุบันนี้อาหารว่างหรืออาหารขบเคี้ยวได้รับความนิยมและการยอมรับกันอย่างกว้างขวาง ไม่เพียงแต่เฉพาะเด็กหรือวัยรุ่นเท่านั้น ยังรวมถึงผู้ใหญ่ทำงานทั่วไปด้วย ซึ่งจะได้จากการมีผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ในท้องตลาดมากมายหลายชนิด ทั้งที่ผลิตเองภายในประเทศ และที่สั่งเข้าจากต่างประเทศ จากตาราง 1.1 (1) จะสังเกตเห็นว่าแนวโน้มของการสั่งเข้าอาหารขบเคี้ยวหรืออาหารว่างจากต่างประเทศในรอบ 10 ปี ที่ผ่านมามีเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ซึ่งโดยปกติแล้วอาหารว่างหรืออาหารขบเคี้ยวเหล่านี้ผลิตจากวัตถุดิบหลักที่เป็นแป้ง ซึ่งได้มาจากพืชหัว เช่น มันสำปะหลัง เผือก หรือจากธัญพืชเช่น ข้าวเจ้า ข้าวสาลี ข้าวโพด เป็นต้น มันเทศเองเป็นพืชหัวที่มีแป้งเป็นองค์ประกอบหลัก ทั้งยังมีราคาถูก หาได้ตลอดปี และลักษณะอื่นดังที่กล่าวมา จึงน่าจะนำมันเทศมาผลิตเป็นอาหารว่างหรืออาหารขบเคี้ยว ซึ่งกระบวนการหนึ่งที่เหมาะสมจะนำมาใช้ในการผลิต ได้แก่ กระบวนการเอกซ์ทรูชัน อันเป็นกระบวนการที่ใช้ได้อย่างกว้างขวาง สามารถทำผลิตภัณฑ์ได้หลายชนิด เช่น การผลิตอาหารว่าง การทำเนื้อเทียม เครื่องดื่ม

ผงสำเร็จรูป อาหารเด็กทารก เป็นต้น นอกจากนี้ยังสามารถใช้ผลิตผลิตภัณฑ์ได้หลายรูปแบบ ตั้งแต่ผลิตภัณฑ์ที่มีความชื้นต่ำจนถึงความชื้นสูงพอประมาณ ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีสุขภาพและสะอาดปลอดภัย ต้นทุนการผลิตต่ำ นอกจากนี้กระบวนการเอกซ์ทรูชันยังใช้แรงงานกรรมกรน้อย และมีอัตราการผลิตสูงด้วย

ดังนั้นการผลิตอาหารว่างจากมันเทศโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชันนี้ จึงเป็นการนำวัตถุดิบที่มีคุณค่าอาหาร ราคาถูก สามารถหาได้ตลอดปี มาผลิตเป็นอาหารที่กำลังได้รับความนิยมโดยกระบวนการที่ให้ความสะดวก ประหยัด ซึ่งนอกจากเป็นการขยายขอบเขตของการนำมันเทศมาใช้แล้ว ยังเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรอีกด้วย

ตารางที่ 1.1 การนำเข้าอาหารขบเคี้ยวจากต่างประเทศ (1)

ปี	ปริมาณ(ก.ก)	มูลค่า (บาท)
2521	30,839	1,728,850
2522	25,054	1,443,895
2523	38,581	2,264,382
2524	31,211	1,918,561
2525	46,234	3,346,636
2526	42,953	3,092,109
2527	57,246	4,574,625
2528	55,935	5,054,201
2529	81,207	6,763,986
2530	82,708	7,506,936