

บทที่ 1

บทนำ

ปัจจุบันเนื้อไก่สดแช่แข็งเป็นสินค้าออกที่สำคัญของประเทศไทย รองจากอาหารทะเลแช่แข็ง และอาหารบรรจุกระป๋อง ผลิตผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมดังกล่าว ทำให้มีวัสดุเหลือใช้เป็นเศษเนื้อติดกระดูกในปริมาณมาก ซึ่งในอดีตเศษเนื้อติดกระดูกที่คือน้ำเนื้อส่วนหลังและโครงลำตัวของสัตว์ปีกไม่มีค่าทางการตลาด เพราะยังมีทรัพยากรอาหารอื่นมาก และมีความยุ่งยากในการเลาะกระดูกออกจากเนื้อ ต้องใช้แรงงานมาก ในขณะที่ได้ผลผลิตน้อยไม่คุ้มค่า ปัจจุบันการผลิตทรัพยากรอาหารมีการขยายตัวน้อยกว่าความต้องการในการบริโภค จึงมีการนำเนื้อติดกระดูกเหล่านี้มาใช้ประโยชน์ โดยใช้เครื่องแยกกระดูก (deboning machine) แยกเอาส่วนเนื้อออกมา ผลิตภัณฑ์ที่ได้เรียกเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่อง (mechanically deboned chicken meat, MDCM) ใช้ผสมกับเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยมือ (hand deboned chicken meat, HDCM) ในการทำผลิตภัณฑ์ไส้กรอก poultry rolls อาหารเด็ก และอาหารว่างประเภท fast food (Stadelman,1972)

นอกจากที่กล่าวมาแล้วอาจนำ MDCM มาเติมในผลิตภัณฑ์อาหารประเภทบิสกิต เพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหาร เนื่องจากส่วนผสมหลักของบิสกิตคือแป้ง เนื้อสัตว์ที่เติมลงไปจะช่วยเพิ่มปริมาณโปรตีน และรสชาติให้แก่บิสกิต การเติมเนื้อสัตว์ในบิสกิตได้มีการผลิตในระดับอุตสาหกรรมแล้ว แต่ยังไม่แพร่หลายนัก และเนื้อสัตว์ที่ใช้เป็น HDCM ในงานวิจัยนี้สนใจที่จะศึกษาการใช้ประโยชน์ของ MDCM ในผลิตภัณฑ์บิสกิต เพื่อเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ราคาถูกและเพื่อใช้ทรัพยากรอาหารให้ได้คุ้มค่าที่สุด