

บทที่ 1

บทนำ



ในปัจจุบันอาหารบรรจุกระป๋องยังคงมีบทบาทสูงในแง่ของการช่วยเก็บถนอมอาหาร ความสะอาดในการนำมาใช้ และการขนส่ง โดยเฉพาะอุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุกระป๋อง เป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจและการค้าของประเทศเพิ่มขึ้น ทั้งนี้เพราะมีปัจจัยสำคัญหลายปัจจัยเป็นสิ่งสนับสนุน คือมีวัตถุดิบจำพวกผักและผลไม้หลายชนิด ที่สามารถผลิตในประเทศไทย เนื่องจากสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสมต่อการเพาะปลูก มีแรงงานมาก และค่าจ้างแรงงานยังต่ำกว่าในหลายประเทศ และความต้องการผักและผลไม้เพื่อบริโภคโดยเฉพาะการบรรจุกระป๋องในต่างประเทศค่อนข้างสูง

ถั่วเป็นพืชอาหารที่มนุษย์รู้จักนำมาแปรรูปเพื่อบริโภคมานานแล้ว ตัวอย่างเช่น ถั่วลันเตา ถั่วแขก ถั่วลันเตา ถั่วเหลือง โดยเฉพาะอย่างยิ่งถั่วเหลืองที่บริโภคในขณะที่ฝักสดที่เรียกว่าถั่วเหลืองฝักสดหรือถั่วแระ เป็นพืชผักอีกชนิดหนึ่งที่คณะกรรมการนโยบายและแผนพัฒนาเกษตรและสหกรณ์ ได้มีมติให้เป็นโครงการส่งเสริมและพัฒนาปลูกถั่วเหลืองฝักสด เพื่อการบริโภคและส่งออกเมื่อวันที่ 30 ตุลาคม พ.ศ. 2534 (อารมณ เทศแก้ว , 2536) โดยมีประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศผู้สั่งซื้อรายใหญ่ มีปริมาณการนำเข้าประมาณ 35,000 - 42,000 ตัน/ปี และมีแนวโน้มที่จะสั่งซื้อเพิ่มมากขึ้นทุกปี สำหรับประเทศไทยเริ่มส่งถั่วเหลืองฝักสดไปยังประเทศญี่ปุ่นในระหว่างปี พ.ศ. 2533 - 2534 จำนวน 865 ตัน คิดเป็นมูลค่าประมาณ 45 ล้านบาท (ชวาลวุฒธ ไชยวุฒิต และ ศิลป์ชัย ยุคศิริตัน , 2535) คนไทยในชนบทบริโภคถั่วเหลืองฝักสดเป็นของว่างอย่างแพร่หลายมาช้านานแล้ว เนื่องจากถั่วเหลืองฝักสดเป็นพืชที่มีโปรตีนสูงและเป็นแหล่งโปรตีนที่มีราคาถูกที่สุดเมื่อเทียบกับเนื้อสัตว์ เป็นแหล่งพลังงานที่สำคัญให้วิตามิน เอ บี ซี และเกลือแร่ ที่ร่างกายต้องการมาก

แต่ในปัจจุบันการบริโภคถั่วเหลืองฝักสดลดลงเนื่องจาก คนรุ่นใหม่นิยมรับประทานอาหารสำเร็จรูปหรืออาหารจำพวก Fast food มากกว่า และอีกประการหนึ่งก็คือ ถั่วเหลืองฝักสดยังไม่มี การนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปมากนัก ซึ่งอาจจะเป็นสาเหตุที่ทำให้ การบริโภคถั่วเหลืองฝักสด หรือถั่วแระของคนไทยลดลง ดังนั้นจึงได้มีการวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองฝักสดบรรจุกระป๋องขึ้น โดยจะผลิตถั่วเหลืองฝักสดในน้ำเกลือและซอสมะเขือเทศบรรจุกระป๋อง เพื่อที่จะพัฒนาสูตร กระบวนการผลิต และศึกษาการเปลี่ยนแปลงของผลิตภัณฑ์ในระหว่างการเก็บรักษา

เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะทางประสาทสัมผัส เช่น ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส ให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และข้อมูลที่ได้จะเป็นประโยชน์เพื่อนำไปใช้ในขั้นตอนอุตสาหกรรมต่อไป นอกจากนี้ยังส่งเสริมให้มีการใช้ประโยชน์ถั่วเหลืองฝักสดให้หลากหลายมากขึ้น และยังเอื้อประโยชน์ต่อประเทศชาติด้วยการกระจายรายได้ให้กับประชาชนซึ่งอยู่ในภาคเกษตรกรรมให้มีรายได้สูงขึ้น

วัตถุประสงค์ เพื่อศึกษากกรรมวิธีการผลิตถั่วเหลืองฝักสดในซอสมะเขือเทศและ
ในน้ำเกลือบรรจุกระป๋องพร้อมทั้งศึกษาการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในระหว่างการเก็บรักษา