

บทที่ 1

บทนำ

ในปัจจุบัน ประชากรที่อาศัยอยู่ในเมืองใหญ่ เช่น กรุงเทพมหานคร มีแนวโน้มที่จะให้ความสำคัญของอาหารมีหลักลดน้อยลง โดยเฉพาะเด็กวัยรุ่น และวัยรุ่นหนุ่มสาว มักมีโอกาสดังกล่าวจะรับประทานอาหารเช้าในช่วงเวลาว่างหรืออาหารว่างหรืออาหารขบเคี้ยวได้รับความนิยมและยอมรับอย่างกว้างขวาง ไม่เพียงแต่ในเด็กเท่านั้น ยังรวมไปถึงผู้ใหญ่ในวัยทำงานทั่วไปด้วย ซึ่งจะเห็นได้จากการที่มีผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ออกสู่ตลาดมากมายหลายชนิด มีทั้งที่เป็นสินค้าสั่งเข้ามาจากต่างประเทศ และผลิตขึ้นเองภายในประเทศ ใช้วัตถุดิบต่างชนิดกันไป ทำให้มีสถานะการแข่งขันค่อนข้างสูง มีปริมาณการจำหน่ายเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ในช่วงระยะ 10 ปีที่ผ่านมา

จากการศึกษาวิจัยความถี่ของการรับประทานอาหารเช้าของเด็กอายุ 7-18 ปี (1) พบว่า ความถี่ของการรับประทานทุก ๆ วันถึง 51.3% ดังแสดงในตารางที่ 1.1 แต่เป็นที่น่าเป็นห่วงที่อาหารเช้าขบเคี้ยวมีส่วนประกอบของคาร์โบไฮเดรตและไขมันเท่านั้น ขาดคุณค่าทางอาหารอื่น ๆ ทำให้มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำ ดังนั้นการรับประทานในปริมาณมากไปแทนที่อาหารมีหลักซึ่งจะรับประทานได้น้อยลงจะก่อให้เกิดปัญหาการขาดอาหารตามมาในที่สุด

ตารางที่ 1.1 ความถี่ของการรับประทานอาหารเช้าของเด็กอายุ 7-18 ปี (1)

ความถี่ของการรับประทานอาหารเช้า	จำนวน(คน)	เปอร์เซ็นต์
ทุก ๆ วัน	82	51.3
นาน ๆ ครั้ง	36	22.5
ทุก ๆ 2-3 วัน	30	18.8
อาทิตย์ละ 1 ครั้ง	4	2.5
ไม่เคย	8	5.0
	160	100.0

ในขณะเดียวกัน ปัญหาทางด้านโภชนาการที่พบในประเทศไทยก็นับเป็นปัญหาที่สำคัญอันหนึ่ง มีผลทำให้เด็กที่เป็นโรคขาดอาหารมีการเจริญเติบโตที่ล่าช้า เชื่องช้า ความสามารถในการเรียนรู้บกพร่อง เกิดโรคต่างๆ เช่น โรคโลหิตจาง โรคผิวหนัง บวมตามร่างกาย ซึ่งปัญหาเหล่านี้จะส่งผลทำให้การเจริญเติบโตของสังคมล่าช้า หรือหยุดชะงัก การพัฒนาประเทศเป็นไปได้ไม่เต็มที่

จากการศึกษาวิจัย (1) พบว่าเด็กในวัยก่อนเรียนอายุ 6 เดือน ถึง 5 ขวบ ที่อาศัยอยู่ในเขตชุมชนแออัดของกรุงเทพมหานครและต่างจังหวัด ประมาณ 52-76% จะประสบปัญหาการขาดอาหาร และ 30% ของเด็กในวัยเรียนก็ประสบปัญหานี้เช่นกัน

ปัญหาการขาดอาหารในประเทศไทยนั้นเป็นปัญหาที่ซับซ้อน เกิดขึ้นจากหลายสาเหตุ ได้แก่ การผลิตและกระจายอาหารไม่ทั่วถึง การเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วของประชากร รายได้ของประชากรลดลง ไม่เพียงพอกับรายจ่าย การขาดความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการ ดังนั้นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ควรจะได้รับการพัฒนา เพื่อให้สอดคล้องกับการแก้ปัญหา เพื่อให้เด็กวัยรุ่นหรือวัยก่อนเรียน ได้รับประทานอาหารขบเคี้ยวที่มีคุณค่าทางด้านโภชนาการสูง มีรสชาติที่ผู้บริโภคยอมรับ และในขณะเดียวกันจะต้องมีราคาไม่แพง โดยพัฒนาจากวัตถุดิบที่มีอยู่ภายในประเทศเป็นหลัก ซึ่งช่วยลดการขาดดุลย์การค้ากับต่างประเทศได้ด้วย

จากการศึกษาวิจัย (1) เหตุผลในการเลือกซื้ออาหารขบเคี้ยวพบว่า ผู้บริโภคคำนึงถึงคุณค่าทางอาหารเป็นอันดับหนึ่ง คำนึงถึงรสชาติเป็นอันดับสอง ราคา ความสะดวก การเก็บถักตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 1.2

ตารางที่ 1.2 เหตุผลในการเลือกซื้ออาหารขบเคี้ยว (1)

เหตุผล	จำนวน(คน)	เปอร์เซ็นต์
คุณค่าทางโภชนาการ	91	58.7
รสชาติ	37	23.9
ราคา	14	9.0
ความสะดวก	9	5.8
การเก็บ	4	2.6
	155	100.0

ในงานวิจัยนี้ จึงมุ่งผลิตอาหารขบเคี้ยวที่มีปริมาณโปรตีนสูง โดยเลือกใช้กระบวนการเอกซ์ทรูชัน (extrusion process) ซึ่งกระบวนการนี้ได้ถูกใช้มานานแล้วในอุตสาหกรรมการผลิตพลาสติก แก้ว เซรามิก และอื่นๆ แต่เริ่มนำมาดัดแปลงใช้ในอุตสาหกรรมได้ไม่นาน กระบวนการนี้มีคุณสมบัติที่เด่นหลายประการ ได้แก่ ความสามารถในการบดผสม ทำให้สุก ทำลายเชื้อจุลินทรีย์โดยใช้อุณหภูมิสูงในระยะเวลาลสั้น ทำให้คุณค่าทางอาหารของผลิตภัณฑ์ เปลี่ยนแปลงเล็กน้อย และทำลายสารที่เป็นพิษบางตัวที่มีอยู่ในอาหาร เครื่องเอกซ์ทรูเดอร์ (extruder) มีประสิทธิภาพในการผลิตสูงเพราะทำงานแบบต่อเนื่อง ผลิตได้รวดเร็วในปริมาณมาก ค่าใช้จ่ายต่ำ แรงงานน้อย สามารถผลิตอาหารได้หลายประเภท เช่น อาหารขบเคี้ยว อาหารเด็กอ่อน เครื่องดื่ม เนื้อเทียม เป็นต้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารขบเคี้ยวที่ผลิตโดยใช้เครื่องมือนี้จะพองตัวดี กรอบ มีรูปร่างและขนาดหลายแบบตามที่ต้องการ ทำให้ได้รับความนิยมสูงจากผู้บริโภค