

## บทที่ 1

### บทนำ

กระเทียมเป็นพืชอาหารที่สำคัญของชาวไทย เราใช้กระเทียมเป็นเครื่องปรุงในการประกอบอาหารทุกครัวเรือน และปัจจุบันนี้กระเทียมนับเป็นพืชเศรษฐกิจที่กำลังมีบทบาทสำคัญไม่น้อย เพราะความต้องการบริโภคกระเทียมเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากการเพิ่มของประชากร และเริ่มทราบถึงคุณประโยชน์นานาประการ เช่น การใช้กระเทียมในการประกอบอาหารเพื่อช่วยลดกลิ่นคาว และเพิ่มกลิ่น เพิ่มรสชาติให้ชวนรับประทานแล้ว กระเทียมยังมีคุณประโยชน์เป็นยาช่วยรักษาโรคผิวหนัง ลดความดันโลหิต ลดก๊าซในกระเพาะอาหาร รักษาโรคเกี่ยวกับกระเพาะปัสสาวะ ในวงการแพทย์ญี่ปุ่นมีการศึกษาค้นคว้ามาก เชื่อว่ากระเทียมช่วยป้องกันและบำบัดโรคมะเร็งได้ด้วย (อาทิมนต์ แพทยานนท์, 2538) แต่ในปัจจุบันผลิตภัณฑ์จากกระเทียมที่มีอยู่ในท้องตลาดมีอยู่เพียงไม่กี่ชนิด เช่น กระเทียมหัวตากแห้ง กระเทียมดอง กระเทียมผงอัดเม็ด เป็นต้น ทำให้กระเทียมในฤดูกาลที่มีผลผลิตสูงมีราคาต่ำและเหลือเป็นจำนวนมาก จึงน่าจะมีแนวทางในการแปรรูปกระเทียมให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ซึ่งจากการศึกษาพบว่ากระเทียมเป็นพืชที่มีปริมาณเส้นใยอาหารสูง ทั้งเส้นใยอาหารที่ละลายและไม่ละลายน้ำ การผลิตเส้นใยอาหารจากหัวกระเทียมจึงเป็นวิธีหนึ่งในการเพิ่มมูลค่าและเป็นทางเลือกที่ดีให้ผู้บริโภค

วัตถุประสงค์ในงานวิจัยนี้คือการนำหัวกระเทียมที่มีปริมาณมากจนล้นตลาดมาผ่านกระบวนการต่างๆ อันได้แก่การกำจัดไขมันและคาร์โบไฮเดรตออก เพื่อแปรรูปเป็นเส้นใยอาหารจากหัวกระเทียม และวิเคราะห์องค์ประกอบและคุณสมบัติต่างๆ ของเส้นใยอาหารที่ผลิตได้ เพื่อประโยชน์ทางการนำไปใช้ในการเสริมเส้นใยในอาหาร เพื่อให้อาหารมีคุณสมบัติต่างๆ เช่นความชุ่มชื้นดีขึ้นและมีคุณค่าทางอาหารเพิ่มมากขึ้นด้วย

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย