



บทที่ 1

บทนำ

นมเปรี้ยว หรือ โยเกิร์ต เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากน้ำนม มีคุณค่าทางอาหารสูง ผ่านการหมักโดยเชื้อจุลินทรีย์ที่สามารถย่อยน้ำตาลแลคโตสในนม จึงทำให้ผู้ที่ไม่สามารถดื่มนมเนื่องจากขาดเอนไซม์แลคเตสสามารถบริโภคโยเกิร์ตแทนได้ นอกจากนี้ยังมีการกล่าวถึงโยเกิร์ตในแง่ของอาหารที่ช่วยรักษา หรือป้องกันโรคหลายชนิด เช่น โรคมะเร็งลำไส้ใหญ่ การเกิดเนื้องอก ลดระดับโคเลสเตอรอลในเส้นเลือด และช่วยให้ผู้บริโภคมีสุขภาพแข็งแรง จิตใจแจ่มใส และมีอายุยืน เป็นต้น (Tamine และ Deeth, 1980; Deeth และ Tamine, 1981; Deeth, 1984; Hitchins และ McDonough, 1989)

ในประเทศไทยเริ่มมีการจำหน่ายโยเกิร์ตเมื่อประมาณปี พ.ศ.2514 (กนกศักดิ์, 2531) ซึ่งในระยะแรกผู้บริโภคยังไม่ให้ความสนใจในผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เท่าใดนัก เพราะกลีมนรสยังไม่เป็นที่คุ้นเคย แต่ในปัจจุบัน เมื่อผู้บริโภคหันมาให้ความสนใจต่อสุขภาพ และมีการเลือกบริโภคอาหารซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการสูง โยเกิร์ตจึงเข้ามามีบทบาทต่อการบริโภคเพิ่มมากขึ้น สภาพการแข่งขันในตลาดนมเปรี้ยว โดยเฉพาะตลาดนมเปรี้ยวพร้อมดื่มมีการแข่งขันค่อนข้างจะรุนแรง เนื่องจากมูลค่าการตลาดประมาณ 800 ล้านบาท หรือคิดเป็นร้อยละ 16 ของมูลค่าการตลาดนมและผลิตภัณฑ์นมรวม 5,000 ล้านบาท (ซีพี ปริทัศน์, 2535) โยเกิร์ตที่มีการจำหน่ายในท้องตลาด มักจะแข่งขันกันในด้านของกลีมนรส ขนาดบรรจุ ราคา และวิธีการขาย ซึ่งโดยแท้ที่จริงแล้ว คุณภาพที่ดีของโยเกิร์ต และคุณค่าทางโภชนาการอาจถูกมองข้ามไป นอกจากนี้ ยังพบว่าระยะเวลาการจำหน่ายโยเกิร์ตในท้องตลาดมักจะนานเกิน 7 วัน ซึ่งเป็นกำหนดเวลาการวางจำหน่ายที่กระทรวงสาธารณสุขได้ตั้งไว้ (กระทรวงสาธารณสุข, 2523)

งานวิจัยนี้จึงได้กำหนดขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์ คือ

1. เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของโยเกิร์ตที่เกิดขึ้น ที่อุณหภูมิและอายุการเก็บต่างกัน
2. เพื่อศึกษาคุณภาพของโยเกิร์ตชนิดธรรมดาที่มีจำหน่ายในประเทศไทย
3. เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของโยเกิร์ตระหว่างการเก็บรักษา

โดยจะวิเคราะห์สมบัติพื้นฐานทางกายภาพ ซึ่งได้แก่ ความข้นหนืด ร้อยละของน้ำที่แยกตัวออกจากโยเกิร์ต (%Syneresis) pH วิเคราะห์หาจำนวนจุลินทรีย์ในโยเกิร์ต ได้แก่ จุลินทรีย์ทั้งหมด แบคทีเรียสร้างกรดแลคติก ยีสต์ รา และ *E. coli* ศึกษาหาปริมาณสารบางชนิดที่มีในโยเกิร์ต ได้แก่ กรดแลคติก น้ำตาลแลคโตส และ แคลเซียม นอกจากนี้ยังทำการประเมินผลทางประสาทสัมผัสต่อการยอมรับสี การแยกตัวของน้ำ กลิ่นรส ลักษณะเนื้อสัมผัส และการยอมรับรวมของโยเกิร์ตที่เก็บในสภาวะต่างกัน

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากงานวิจัยนี้ คือ

1. ทำให้ทราบคุณภาพของผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตชนิดธรรมดา ที่มีจำหน่ายอยู่ในประเทศไทย
2. ทำให้ทราบถึงอุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บที่เหมาะสมต่อการบริโภค
3. ทำให้ทราบถึงปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของโยเกิร์ต
4. สามารถใช้เป็นแนวทางในการศึกษาในขั้นสูงต่อไป