

บทที่ 1

บทนำ

อาหารที่ใช้เวลาปรุงน้อย สะดวก รวดเร็ว จำพวกอาหารกึ่งสำเร็จรูป อาหารสำเร็จรูป ตลอดจนอาหารจานด่วนหรือที่เรียกกันว่าฟาสต์ฟู้ด กำลังเป็นที่นิยมของคนไทย โดยเฉพาะคนในเมืองใหญ่ ที่นับวันวิถีการดำเนินชีวิตมีความรีบเร่ง ต้องแข่งขันกับเวลา แต่ในขณะเดียวกันผู้บริโภคบางกลุ่มก็เริ่มคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารที่รับประทาน จึงเป็นโอกาสให้อาหารเข้าที่ผลิตจากธัญชาติเริ่มเป็นที่นิยม เพราะให้ความสะดวกรวดเร็วในการปรุงและคุณค่าทางโภชนาการ ปัจจุบันตลาดอาหารเข้าสำเร็จรูปที่ผลิตจากธัญชาติเริ่มเติบโตและเป็นที่รู้จักมากขึ้น โดยมีมูลค่าการตลาดสูงถึง 200 ล้านบาท และมีอัตราการขยายตัว 15-20% ต่อปี สินค้าส่วนใหญ่ นำเข้ามาจากต่างประเทศ ทำให้ต้องเสียภาษีนำเข้าสูงกว่า 65% (นรชัย ลีกุลวัฒน์ชัย, 2536) ดังนั้นการผลิตอาหารเข้าสำเร็จรูปจากวัตถุดิบทางการเกษตรภายในประเทศ จึงเป็นสิ่งที่น่าสนใจ เพราะช่วยเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบทางการเกษตรภายในประเทศ และลดการนำเข้าสินค้าจากต่างประเทศ

อาหารเข้าเป็นอาหารมือสำคัญ เป็นแหล่งของพลังงานในการปฏิบัติการกิจประจำวันก่อนถึงมือเที่ยง ช่วยไม่ให้หิวและเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนรู้และการทำงาน (Engstrom and Kern, 1980) นอกจากนั้นอาหารยังเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อโรคท้องผูก ลำไส้เล็กอักเสบ ไส้ติ่งอักเสบ เส้นเลือดอุดตัน ริตีสติวงทวาร เบาหวาน อ้วน หัวใจโคโรนารี มะเร็งทางเดินอาหารและนิ้วในถุงน้ำดี โรคเหล่านี้สามารถป้องกันได้ โดยลดการบริโภคไขมัน น้ำตาล และ refined carbohydrate foods ลง เพิ่มการบริโภค complex carbohydrates และใยอาหาร ได้แก่ ผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์จากพืชทั้งเมล็ดให้มากขึ้น (Graf and Saguy, 1981; Burkitt, 1983)

มุลลีเป็นอาหารเข้าพร้อมบริโภคจากธัญชาติที่นิยมมากในยุโรป ให้ความสะดวก รวดเร็วในการเตรียมและมีผลดีต่อสุขภาพ เนื่องจากเมล็ดพืชที่ใช้เป็น coarse grains

ทำให้ผู้บริโภคได้รับใยอาหาร และคาร์โบไฮเดรตในรูป complex carbohydrates การผสมัญชาติ ถั่ว ผลไม้ เข้าด้วยกันและรับประทานร่วมกับนมทำให้อาหารชนิดนี้มีคุณค่าทางโภชนาการและรสชาติดี (Payne, 1987) นอกจากนี้เนมยังช่วยเพิ่มความสามารถในการนำโปรตีนจากพืชไปใช้ (Engstrom and Kern, 1980) และใยอาหารที่มีอยู่ในัญชาติเหล่านั้น เช่น psyllium, cellulose และ pectin สามารถช่วยผู้ที่มีปัญหาในการย่อย และดูดซึมแลคโตสให้ย่อยได้ดีขึ้น เป็นประโยชน์ต่อคนไทยที่ส่วนมากมีเอนไซม์แลคเตสไม่เพียงพอ (สุรัตน์ โคมินทร์, 2534) การบริโภคอาหารเข้าพร้อมบริโภคจากัญชาติ 3 ครั้งต่อสัปดาห์หรือมากกว่า จะทำให้ผู้บริโภคได้รับไขมันและโคเลสเตอรอลต่ำกว่า แต่ได้รับใยอาหาร วิตามินบี เอและดี มากกว่าผู้ที่ไม่บริโภคอาหารชนิดนี้อย่างมีนัยสำคัญ (Nesheim and Lockhart, 1990)

งานวิจัยนี้จึงศึกษาความเป็นไปได้ในการนำวัตถุดิบในประเทศ มาผลิตนมสุลิเพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาการผลิตระดับอุตสาหกรรม โดยหาภาวะที่เหมาะสมในการแปรรูปวัตถุดิบแต่ละชนิดที่เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ จากนั้นสร้างและคำนวณส่วนผสมของนมสุลิที่มีคุณค่าทางโภชนาการและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค