

## บทที่ 1

### บทนำ

เนยแข็งพิซซ่าจัดเป็นผลิตภัณฑ์นมที่มีศักยภาพสูงชนิดหนึ่งของตลาดอาหารในประเทศ เนื่องจากสามารถนำมาใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารประเภท fast food ของชาวตะวันตก เช่น พิซซ่า (pizza) เบอร์เกอร์ (burger) ซึ่งกำลังเป็นที่นิยมบริโภคกันมากในหมู่เยาวชน วัยเรียนและประชาชนทั่วไป และมีแนวโน้มที่จะเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเขตเมืองที่มีขนาดใหญ่ (ศิริรัตน์และตรีณ, 2533)

ในกระบวนการผลิตเนยแข็งพิซซ่าแบบดั้งเดิมจะใช้ starter culture ได้แก่ Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus ทำหน้าที่ผลิตกรด ซึ่งมีบทบาทเกี่ยวข้องกับรสชาติ เนื้อสัมผัส และการทำงานของ rennet แต่มักประสบปัญหาการปนเปื้อนของ bacteriophage ของ strater culture ที่ใช้และการไม่สามารถเจริญได้ดีในกรณีที่น้ำนมที่นำมาผลิตเนยแข็ง (cheese milk) มีการปนเปื้อนของ inhibitory substances ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้ไม่สม่ำเสมอ นอกจากนี้ยังต้องเสียค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อ การจัดเตรียมและการรักษา strater culture นี้อย่าง (Wilster, 1980)

การนำกระบวนการเติมกรดโดยตรงมาใช้ในการผลิตเนยแข็งพิซซ่า จะสามารถขจัดปัญหาและลดต้นทุนในการผลิต อันเกิดจากการใช้ starter culture ลดปริมาณการใช้ rennet ซึ่งมีราคาแพงและลดขั้นตอนรวมทั้งเวลาที่ใช้ในการผลิตลงได้ (Micketts และ Olson, 1974)

งานวิจัยนี้จึงได้จัดทำขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาหาชนิดและปริมาณกรดที่เหมาะสมในการผลิตเนยแข็งพิซซ่าจากน้ำนมที่ผลิตได้ในประเทศ ศึกษาหาปริมาณ calcium chloride และ rennet ที่เหมาะสมในการปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ได้ และศึกษาหาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากงานวิจัยนี้ คือ สามารถใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานและแนวทางในการผลิตเนยแข็งพิซซ่าโดยกระบวนการเติมกรดโดยตรงแก่ช่วงการอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์นม