

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 หลักการและเหตุผล

ซูพหน่อไม้ เป็นอาหารที่เป็นที่นิยมมากที่สุดในบรรดาอาหารประเภทซูพทั้งหลาย รองลงมาคือซูบมะเขือ นอกจากนี้ยังมีซูพขนุน ซูพดอกกระเจียว ซูพถั่วฝักยาว ซูพถั่วพลู เป็นต้น ซูพหน่อไม้ปรุงโดยนำหน่อไม้รวกที่เผาแล้วมาชุคเป็นเส้น ๆ ต้มกับน้ำใบย่านาง จากนั้นเอาหน่อไม้มาเคล้ากับเครื่องซูพได้แก่ ข้าวคั่ว น้ำปลาร้า น้ำปลา น้ำมะนาว พริกป่น โรยหน้าด้วยต้นหอมซอย สะระแหน่ และผักชีฝรั่งซอย กินกับข้าวเหนียวนึ่งและผักสดต่าง ๆ

เครื่องปรุงรส สำหรับซูพหน่อไม้ ประกอบด้วยเครื่องปรุงหลายชนิด และหลายชนิด เป็นของเหลว ซึ่งไม่สะดวกในการเตรียมสำหรับปรุง เครื่องปรุงรสอาหารปลาชนิดนี้ได้ถูกผลิตในระดับอุตสาหกรรมในรูปผงปรุงรส ซึ่งมีความสะดวกในการนำไปใช้ มีคุณภาพดี มีรสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค แต่เนื่องจากซูพหน่อไม้เป็นอาหารที่นิยมรับประทานกัน เฉพาะส่วนในท้องถิ่นภาคอีสาน จึงยังไม่มีการผลิตเครื่องปรุงรสซูพหน่อไม้ชนิดผงในทางการค้าระดับอุตสาหกรรม จึงควรมีการคิดค้นวิจัยและพัฒนาสูตรเครื่องปรุงรสซูพหน่อไม้ชนิดผง ให้สามารถนำมาใช้ได้อย่างสะดวก รวดเร็ว และง่ายต่อการปรุงซูพหน่อไม้ และเป็นเครื่องปรุงที่มีคุณภาพดี เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคต่อไป

### 1.2 สมมุติฐานการวิจัย

การผลิตเครื่องปรุงรสซูพหน่อไม้ชนิดผง สามารถผลิตขึ้นมาเพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภค ที่ต้องการบริโภคอาหารที่มีรสชาติ สะอาดปลอดภัย และรวดเร็วในการประกอบอาหาร และสามารถผลิตในทางการค้าระดับอุตสาหกรรม เพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์

### 1.3 วัตถุประสงค์การวิจัย

- 1.3.1. เพื่อศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมในการผลิตเครื่องปรุงรสชูปหน่อไม้ผง
- 1.3.2. เพื่อศึกษาคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสชูปหน่อไม้ผง

ผง

### 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.4.1. ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ สามารถนำไปสู่การผลิตในระดับอุตสาหกรรมได้ในอนาคต
- 1.4.2. ช่วยให้ผู้บริโภคมีความสะดวก
- 1.4.3. เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ

### 1.5 ขอบเขตการวิจัย

- 1.5.1 วัตถุดิบหาได้ใน จ . มหาสารคาม
- 1.5.2 เวลาดำเนินการศึกษา เดือนตุลาคม 2550 – กันยายน 2551
- 1.5.3 ผู้ทดสอบชิมเป็น บุคลากรในมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม  
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY