**บทที่ 1**

**บทนำ**

**ความเป็นมาและความสำคัญ**

พฤติกรรมการบริโภคของคนไทยได้เปลี่ยนแปลงไปตามการเปลี่ยนแปลงของภาวะเศรษฐกิจและสังคม ซึ่งในอดีตคนไทยบริโภคข้าวกับปลาเป็นอาหารหลัก นิยมบริโภคผักเป็นประจำ และในปัจจุบันคนที่อาศัยอยู่ในเขตเมืองบริโภคไขมันและเนื้อสัตว์เพิ่มมากขึ้น บริโภคผักและผลไม้ลดลง เด็กและวัยรุ่นบริโภคอาหารแบบคนเมืองมากกว่าอาหารประจำท้องถิ่น วิถีชีวิตของคนเมืองเป็นแบบเร่งรีบทำให้มีเวลาในการเตรียมอาหารน้อยลง จากการส่งเสริมการตลาดเพื่อช่วงชิงผลประโยชน์ทางการค้า อาหารจานด่วน อาหารสำเร็จรูป กึ่งสำเร็จรูปที่หาได้ง่าย สะดวกไม่สิ้นเปลืองเวลามาก ซึ่งส่วนมากเป็นอาหารประเภท ปิ้ง ย่าง ทอด ซึ่งเป็นอาหารประเภทโปรตีนและมีไขมันสูง นิยมอาหารรสจัดที่มีความเค็มหรือมีโซเดียมสูง การขาดการออกกำลังกาย ความเครียด การสูบบุหรี่ ดื่มสุรา ทำให้ปัญหาทางด้านสุขภาพเปลี่ยนแปลงไปโดยมีแบบแผนการเจ็บป่วยและตายเปลี่ยนจากภาวะ ทุพโภชนาการเป็นภาวะโภชนาการเกินและโรคอ้วนมากขึ้น จากโรคติดเชื้อหรือโรคติดต่อทั่วไปเป็นโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ซึ่งสามารถป้องกันได้หากมีความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับการบริโภค สรุปสาระสำคัญของแผนยุทธศาสตร์สุขภาพดีวิถีชีวิตไทย (2554) สถานการณ์ขอบเขตของปัญหาได้วิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงพื้นฐานที่เป็นภัยคุกคามสุขภาพจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารและเครื่องดื่มที่มีรสหวาน มัน เค็ม มากเกินไป กินผักและผลไม้น้อย ขาดการออกกาลังกาย ไม่สามารถจัดการกับอารมณ์และความเครียด สูบบุหรี่และดื่มสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ภาวะน้ำหนักเกินหรือโรคอ้วนที่ส่งผลกระทบต่อโรควิถีชีวิตที่เป็นปัญหาสำคัญของประเทศ ที่มีปัจจัยเสี่ยงร่วมกันและมีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกันใน 5 โรค ได้แก่ โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคหลอดเลือดสมองและโรคมะเร็ง ซึ่งเป้าหมายหลักในการพัฒนาคือลดปัญหาโรควิถีชีวิตดังกล่าวข้างต้น ด้วยการเพิ่มวิถีชีวิตพอเพียงใน 3 ด้าน คือ การบริโภคที่เหมาะสม การออกกาลังกาย การจัดการอารมณ์ได้เหมาะสม (วงสวาท โกศัลวัฒน์, 2549) ดังนั้นอาหารจึงมีส่วนสำคัญในการป้องกันและรักษาโรคต่างๆ ที่อุบัติขึ้นเหล่านี้อย่างมาก

ขนนุ (jackfruit) เป็นไม้ผลอีกชนิดหนึ่งที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจของประเทศ นิยมปลูกและบริโภคกันมาก เป็นไม้ผลที่ปลูกและดูแลรักษาง่าย เจริญเติบโตรวดเร็ว มีรสชาติที่ดี สีของเนื้อที่ถูกกับความชอบของคนไทย ที่นิยมบริโภคผลไม้ที่มีสีเหลืองทองจนกระทั่งสีชมพูหรือสีออกแดงส้ม มีรสชาติหวานจัด ผลของขนุนสามารถนำมาบริโภคทั้งส่วนของผลดิบและผลสุก สามารถรับประทานได้ตั้งแต่ส่วนของเนื้อไปจนถึงซัง รวมถึงเมล็ด ส่วนมากจะรับประทานขนุนเป็นผลไม้สดหรืออบแห้งและยังนำไปผสมกับอาหารประเภทอื่นให้มีรสชาติมากขึ้น เช่น รวมมิตร ลอดช่องหรือขนุนกวน สำหรับผลอ่อนดิบส่วนมากจะใช้ประกอบอาหารพื้นเมืองของประชาชนในภาคเหนือและตะวนออกเฉียงเหนือ โดยนิยมนำมาทำซุปขนุน นอกจากนี้ส่วนของไม้ขนุนยังเป็นไม้เนื้อแข็งปานกลาง แก่นทนต่อเชื้อรา เหมาะสำหรับใช้ทำเครื่องเรือนเพราะเนื้อไม้มีสีเหลือง สวยงาม นิยมนำมาทำเฟอร์นิเจอร์ (เปรมปรีและสุพจน์, 2540)

จากการที่ได้ไปศึกษาพบว่าขนุนเป็นสินค้าที่มีศักยภาพในการแข่งขันในตลาดสูง เพราะมีจุดเด่นหลายประการ อาทิ มีกลิ่นหอม สีสวย อุดมด้วยคุณค่าทางอาหาร และเป็นที่ต้องการของตลาด แต่จากสอบถามปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการและเกษตรกร พบว่าปัญหาหลัก คือ ขาดองค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากขนุน ดังนั้นในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้จึงมุ่งเน้นพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนุนทอดกรอบ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับขนุนและสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันต่อไป

**วัตถุประสงค์ของการวิจัย**

1. เพื่อศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนุนทอดกรอบ

2. เพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนุนทอดกรอบ

**ขอบเขตการวิจัย**

ศึกษาพัฒนากระบวนการผลิตขนุนทอดกรอบและอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์

**ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ**

ประโยชน์ที่จะได้รับจากผลงานวิจัย

1. ได้กระบวนการผลิตต้นแบบผลิตภัณฑ์ขนุนทอดกรอบ

2. สามารถเผยแพร่องค์ความรู้สู่ชุมชน รัฐวิสาหกิจ และอุตสาหกรรมได้

ผู้ที่จะได้ประโยชน์จากโครงการ

1. เกษตรกรผู้ปลูกขนุน

1.1 ผลตอบแทนหรือรายได้มากขึ้น จากการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับขนุนที่มีมูลค่าทางการตลาดต่ำ

1.2 เกษตรกรสามารถนำผลิตบริโภคได้ในครัวเรือน

1.3 สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตทางการเกษตรให้กับเกษตรกรผู้ปลูกขนุน

2. ชุมชน รัฐวิสาหกิจ และอุตสาหกรรมการผลิตขนุน

2.1 การพัฒนากระบวนการผลิตทำให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ ให้การส่งเสริมสนับสนุน เพื่อสร้างประโยชน์ให้กับโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปขนุนและวิสาหกิจชุมชน

2.2 ชุมชน รัฐวิสาหกิจ และอุตสาหกรรมการผลิตขนุนสามารถผลิตขนุนทอดกรอบที่มีคุณภาพดีและมีคุณค่าทางโภชนาการสูง

2.3 ยกระดับอุตสาหกรรมขนุนของประเทศไทย และเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันกับในตลาดโลกได้

3. กลุ่มผู้บริโภคทั่วไป

3.1 ได้ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่มีคุณค่าทางโภชนาการ มีสารต้านอนุมูลอิสระและต้านมะเร็งสูงในการบริโภคในชีวิตประจำวัน