

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มา และความสำคัญของปัญหา

ขนมทอดกรอบที่ทำจากข้าวเหนียวเป็นอาหารว่าง ท้องถิ่นที่นิยมบริโภคที่เรียกกันว่าข้าวแต๋น ข้าวแต๋นเป็นขนมขบเคี้ยวที่ทำจากข้าวเหนียวมาผ่านการทำให้สุกขึ้นรูปและทำให้แห้ง แล้วนำมาทอดให้พองตัว แต่งหน้าข้าวแต๋นด้วยน้ำตาลทราย หมูหยอง น้ำพริกเผา ธัญพืชแห้งหรือสมุนไพรต่างๆ ในปัจจุบันอาจไม่แต่งหน้าแต่ทำให้มีรสชาติแตกต่างออกไป เช่น รสจืด รสเค็มเล็กน้อย ตามความต้องการของผู้บริโภค คุณภาพ และลักษณะปรากฏของผลิตภัณฑ์ ของข้าวแต๋นควรสะอาดตาอร่อย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นควรมาจากวัตถุดิบข้าวเหนียวที่ปลอดภัย โดยเฉพาะจากกระบวนการผลิตข้าวอินทรีย์

ชุมชนบ้านหนองยาง ตำบลหัวขวาง อำเภอโกสุมพิสัย เป็นอีกชุมชนหนึ่งที่มีอาชีพในการปลูกข้าวเป็นหลัก และมีปริมาณมากส่งข้าวออกขายในลักษณะของข้าวสารบรรจุถุงข้าวในขนาดต่างๆ ออกขายตามตลาด และชุมชนอื่นๆ ซึ่งมีการแข่งขันสูงจึงทำให้ส่งผลต่อรายได้ และเศรษฐกิจโดยรวมของชุมชน เพื่อเป็นการพัฒนา และแก้ไขปัญหที่เกิดจากราคาข้าวสารไม่แน่นอน แนวทางแก้ไขปัญหาดังกล่าวให้เป็นอย่างมีประสิทธิภาพ จึงมีกระบวนการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวในรูปแบบต่างๆ ซึ่งเป็นอีกแนวทางหนึ่งในการเพิ่มรายได้ให้กับประชาชนในชุมชน และเป็นการกระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชนด้วยข้าวแต๋นเป็นผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปข้าวที่ชุมชนสามารถผลิตขึ้นได้ด้วยตนเอง และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ประชาชนทั่วไปนิยมรับประทาน ซื้อง่ายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย สะดวกในการบริโภคจึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถเพิ่มมูลค่าสร้างรายได้เพิ่มขึ้นให้แก่เกษตรกรในชุมชนบ้านหนองยางได้อีกผลิตภัณฑ์

1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นน้ำแดงโหมงจากการแปรรูปข้าวที่มีอยู่ในชุมชนบ้านหนองยาง
2. เพื่อประเมินค่าทางประสาทสัมผัสต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นน้ำแดงโหมง

1.3 ขอบเขตของการวิจัย

1. ศึกษาความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นน้ำแดงโม โดยการใ้แบบสอบถาม
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นจากข้าว 2 ชนิด ได้แก่ ข้าวเหนียวดำ และข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 โดยพัฒนาสูตรไม่ใส่เกลือ ใส่เกลือ 1% และใส่เกลือและน้ำตาล 1% และศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพ ได้แก่ ร้อยละของการสูญเสียน้ำหนัก ความหนาแน่นเนื้อ
3. การประเมินค่าทางประสาทสัมผัสของแต่ละสูตรการผลิต

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้สูตรที่เหมาะสมในการผลิตข้าวแต๋นน้ำแดงโมจากข้าวเหนียวดำ และข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6
2. ได้ทราบถึงความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อข้าวแต๋นน้ำแดงโม
3. เกษตรกรผู้ผลิตข้าวชุมชนบ้านหนองยาง สามารถนำไปแปรรูปเป็น ผลิตภัณฑ์จากข้าวให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น

1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ

ข้าวแต๋น หมายถึง อาหารว่างที่ทำจากข้าวเหนียวดำ และข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ที่ผ่านการนึ่ง ตากแห้ง และนำมาทอดให้พอง

การประเมินค่าทางประสาทสัมผัส หมายถึง การประเมินการยอมรับผลิตภัณฑ์จากข้าวแต๋นน้ำแดงโม ทางประสาทสัมผัส เช่น สี ลักษณะกลิ่น เนื้อสัมผัส รสชาติ และรูปร่าง