

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ

อาหารไทยถือเป็นอาหารที่หลายประเทศยอมรับในรสชาติ มีความหลากหลายของประเภทอาหารซึ่งเป็นผลมาจากวัฒนธรรมในแต่ละภูมิภาคที่ได้ปรับเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ในแหล่งนั้นๆ มาประกอบเป็นอาหารโดยใช้ภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษที่ถ่ายทอดกันมาในด้านของความรู้ รวมทั้งสรรพคุณที่ช่วยให้ระบบต่างๆ ของร่างกายทำงานเป็นปกติ รวมทั้งประเทศไทยเป็นแหล่งอยู่อาศัยน้ำสามารถปลูกพืชผลทางการเกษตรได้อย่างมีคุณภาพ ปริมาณ และมีความหลากหลาย จึงเป็นที่มาของคำว่า “ครัวของโลก”

ปลาร้าเป็นผลิตภัณฑ์หมักดองพื้นบ้านที่นิยมกันอย่างแพร่หลาย โดยเฉพาะภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคกลาง นอกจากนี้ยังมีการส่งไปจำหน่ายยังต่างประเทศ เช่น สหรัฐอเมริกา และแถบยุโรป ที่มีประชาชนในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ไปอาศัยอยู่ ซึ่งปลาร้ามีปริมาณเกลือโซเดียมคลอไรด์สูง เมื่อร่างกายได้รับเกลือในปริมาณที่มากเกินไป ทำให้เลือดมีความเข้มข้น (Osmolarity) มากขึ้น ทำให้เกิดการดึงน้ำจากเซลล์เข้าสู่กระแสเลือด เมื่อเซลล์ขาดน้ำจึงรู้สึกกระหายน้ำ เราจึงดื่มน้ำมากขึ้น และการดื่มน้ำเข้าสู่กระแสนี้เอง ทำให้ทำให้ปริมาณเลือดมีมากขึ้น เป็นสาเหตุให้หัวใจต้องทำงานหนักขึ้น เพื่อขับเลือดปริมาณมากออกไปเลี้ยงร่างกาย จนอาจถึงขั้นหัวใจล้มเหลว และอาจเกิดอาการบวม

สาขาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามได้เล็งเห็นความสำคัญในเรื่องสุขภาพของผู้บริโภค อายุในการเก็บรักษา ความสะดวกในการบริโภค และรสชาติ ทำให้คณะวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาร้าโซเดียมต่ำ คือ ปลาร้าหลนอบแห้งผง และแกงปลาร้าอบแห้งผง ซึ่งช่วยในการเก็บรักษาไว้ได้ยาวนาน และช่วยให้อุตสาหกรรมอาหารไทยมีการพัฒนาขึ้น และสามารถต่อยอดได้โดยอาจนำไปประยุกต์กับอาหารได้อีกหลายชนิด ซึ่งจะช่วยให้ประเทศไทยได้ส่งออกอาหารไทยสำเร็จรูปให้คนไทย และต่างชาติทุกมุมโลกได้ลองลิ้มชิมรสอาหารไทยได้หลากหลายยิ่งขึ้นซึ่งเป็นการลดข้อจำกัดในด้านของระยะทางและระยะเวลาในการเก็บรักษา ทำให้ประเทศไทยได้ชื่อว่าเป็น “ครัวของโลก” อย่างแท้จริง

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1) เพื่อศึกษาอัตราการอบแห้งของผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาร้าผงโซเดียมต่ำ
- 2) เพื่อศึกษาการคืนตัวของผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาร้าผงโซเดียมต่ำ
- 3) เพื่อศึกษาสูตรที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาร้าผงโซเดียมต่ำ

1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย

- 1) ใช้ปลาร้าโซเดียมต่ำ จากโรงงานปลาร้าโกสุ่มฟาร์ม อำเภอโกสุ่มพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
- 2) ผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาร้าโซเดียมต่ำในงานวิจัยนี้ คือ ปลาร้าหลน และแกงปลาร้า

1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ

1) อาหารโซเดียมต่ำ หมายถึง อาหารที่มีปริมาณโซเดียมที่ร่างกายต้องการไม่เกิน 2,300 มิลลิกรัมต่อวัน หรือ คิดเป็นเกลือป่นประมาณ 6 กรัม (1 ช้อนชา)

2) การทำแห้ง (Drying) หมายถึง การให้ความร้อนภายใต้สภาวะการควบคุมเพื่อกำจัดน้ำที่มีอยู่ในอาหารโดยการระเหยน้ำ วัตถุประสงค์ของการกำจัดน้ำ คือ การยืดอายุการเก็บรักษาอาหารโดยการลดค่าวอเตอร์แอกติวิตี (Aw) ซึ่งมีผลยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ และการทำงานของเอนไซม์ นอกจากนี้ การลดน้ำหนักและปริมาณของอาหารยังช่วยลดค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษาและการขนส่ง เพิ่มความหลากหลายและความสะดวกให้แก่ผู้บริโภค

3) ปลาไร้หนาม หมายถึง เครื่องจิ้มกินกับผักสดชนิดหนึ่ง ประกอบด้วยกะทิ หัวหอม เคี้ยวรวมกับเนื้อสัตว์ เช่น กุ้งสับ แล้วใส่ปลาร้า หรือเต้าเจี้ยวแห้งเป็นต้น ปปรุงให้ได้รสเปรี้ยว หวาน เค็ม เรียกชื่อตามเนื้อสัตว์ หรือของที่นำมาปรุง

4) แกงปลาร้า หมายถึง แกงกะทิที่ใส่ปลาร้า และเครื่องเทศต่าง ๆ

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) ได้ผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาร้าโซเดียมต่ำที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค
- 2) สามารถยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาร้าโซเดียมต่ำได้นานขึ้น
- 3) ได้ผลิตภัณฑ์ที่สะดวกในการบริโภค
- 4) เพิ่มทางเลือกในการบริโภคของผู้บริโภค และเป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่ผู้ประกอบการ