

บทที่ 1

บทนำ

1.1. ความเป็นมา

“ข้าวหลาม” เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการจัดทำเพื่อจำหน่าย อย่างแพร่หลายในเกือบทุกภาคของประเทศ โดยเฉพาะจังหวัดชลบุรี มีต้นกำเนิดบริเวณชุมชนตลาดหนองมน ซึ่งเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงมากเป็นลำดับที่ 1 มีผู้นิยมรับประทานและซื้อเป็นของฝากและรองลงมาคืออาหารทะเล สินค้าแปรรูป เนื่องจากข้าวหลามตลาดหนองมนมีรสชาติที่หอม หวาน มัน ภายในมีการใส่ธัญพืชถั่วดำ เมล็ดบัว เป็นต้น และปัจจุบันมีการดัดแปลงสอดใส่วัตถุดิบอื่นอีกเช่น ไข่กล้วย ไข่เผือก ไข่มะพร้าวอ่อนเป็นที่นิยมมีวางจำหน่ายหลายร้านจนมีชื่อเสียงเป็นอย่างมาก

ข้าวหลามแม่สุภา (หนองมน) แต่เดิมเป็นชื่อของ นางสุภา กลิ่นทวี เป็นผู้ดำเนินการเผาข้าวหลามจำหน่ายในตลาดหนองมนในยุคแรก ๆ มากกว่า 60 ปี และมีชื่อเสียงเป็นลำดับต้น ๆ ของตลาดหนองมนชลบุรี ปัจจุบันได้มีรุ่นลูกซึ่งเป็นรุ่นที่ 2 สืบทอดการทำข้าวหลาม “แม่สุภา” ซึ่งยังคงมีรสชาติที่หอม หวาน อร่อยและสะอาดถูกสุขลักษณะอนามัย ซึ่งมีส่วนผสมหลักคือ ข้าวเหนียว น้ำกะทิ น้ำตาล เกลือ และธัญพืช โดยส่วนมากทางร้านผู้ผลิตจะขายเฉพาะหน้าร้าน และยังมีแม่ค้าในตลาดหนองมนมารับไปจำหน่ายด้วย ทั้งนี้วิธีการเผาข้าวหลามในปัจจุบันนั้นจะนำส่วนผสมต่าง ๆ ใส่ลงในกระบอกลูกไม้ไฟแล้วนำไปเข้าเครื่องเผาข้าวหลาม โดยใช้พลังงานแก๊สเป็นเชื้อเพลิง เผาด้วยอุณหภูมิระหว่าง 130 ถึง 150 องศาเซลเซียส นานประมาณ 2.5 ถึง 3 ชั่วโมง จะได้ข้าวหลามที่นำรับประทานพร้อมจำหน่าย ส่วนกระบอกลูกไม้ไฟจะทำการสั่งซื้อจากแหล่งต่าง ๆ ของจังหวัด จังหวัดจันทบุรี จังหวัดเพชรบูรณ์ และจังหวัดตาก โดยซื้อปริมาณครั้งละ 500 ถึง 600 ลำต่อเที่ยว ซึ่งมีขนาดความยาวโดยเฉลี่ย 6 เมตรต่อลำ สามารถตัดเป็นกระบอกลูกไม้ไฟได้ 12 ถึง 15 กระบอก (วิสูตร, 2556)

จากการที่ผู้วิจัยได้ร่วมปรึกษาถึงปัญหาของข้าวหลามแม่สุภา (หนองมน) ตำบลแสนสุข อำเภอมะนิ่ง จังหวัดชลบุรี พบว่า มีความต้องการที่จะพัฒนาเครื่องเผาข้าวหลามให้สามารถเผาข้าวหลาม สุกพร้อมกันทั้งเครื่องต่อการเผา เนื่องจากปัจจุบันจะมีจำนวนข้าวหลามที่ผ่านการเผาแล้วยังไม่สุกอีกร้อยละ 20 โดยในการเผาข้าวหลามใน 1 ครั้งเครื่องเผาที่ใช้จะไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิให้มีความสม่ำเสมอทั้งเครื่องทำให้ข้าวหลามที่อยู่ด้านในเครื่องสุกก่อนด้านนอก โดยต้องทำการแยกข้าวหลามที่ยังไม่สุกนำเข้าเตาเผาอีกครั้งหนึ่ง แล้วทดสอบคุณภาพด้วยการสัมผัส จึงทำให้สูญเสียเวลา ค่าใช้จ่ายด้านแรงงาน และพลังงานเชื้อเพลิงเป็นอย่างมาก ซึ่งหากช่วงใดที่มีปริมาณความต้องการของข้าวหลามเป็นจำนวนมากจะส่งผลทำให้สูญเสียโอกาส จึงมีความเหมาะสมเป็นอย่างยิ่งในพัฒนาเครื่องเผาข้าวหลามให้สามารถเผาข้าวหลามสุกพร้อมกันทั้งเครื่อง และยังเป็นการเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันลดค่าใช้จ่าย การสูญเสียเวลา การรักษาคุณภาพความอร่อยของข้าวหลามแม่สุภา และยังเป็นสถานที่ศึกษาเผยแพร่ความรู้เรื่องเครื่องเผาข้าวหลาม เนื่องจากเครื่องเผาที่ใช้ในปัจจุบันยังมีผู้ผลิตข้าวหลามใช้อยู่อีกเป็นจำนวนมาก ซึ่งจะสามารถแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้

จากความสำคัญและที่มาของปัญหาดังกล่าว ซึ่งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การวิจัยการพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555-2559) คือยุทธศาสตร์การสร้างสมดุลและมั่นคงของอาหารและพลังงาน ที่สร้างความมั่นคงด้านอาหารและพลังงานในระดับครัวเรือนและชุมชน มีแนวทางการดำเนินงานส่งเสริมและพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานในพื้นที่ให้เป็นเครื่องมือในการสร้างความเข้มแข็งด้านอาหารและพลังงานให้กับเกษตรกรและชุมชนอย่างเป็นระบบ โดยสนับสนุนบทบาทการบริหารจัดการโครงสร้างพื้นฐานภายในชุมชน เช่น เครื่องมือและอุปกรณ์ เป็นต้น เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและคุณภาพผลผลิตการเกษตรในชุมชน สอดคล้องกับกลยุทธ์การวิจัย (พ.ศ.2555-2559) ภาคกลาง กลุ่มเรื่องวิจัยที่ควรมุ่งเน้นเรื่องการสร้างศักยภาพและความสามารถในการพัฒนาทางเศรษฐกิจ พัฒนาองค์ความรู้และต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์เชิงพาณิชย์และสาธารณะ เพื่อเป็นพื้นฐานในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน และสอดคล้องกับแผนงานวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ดังนั้นผู้วิจัยจึงได้พิจารณาที่จะศึกษา การพัฒนาเพิ่มประสิทธิภาพเตาเผาข้าวหลามชุมชนหนองมน ตำบลแสนสุข อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี โดยการพัฒนาเครื่องเผาข้าวหลาม ให้สามารถเผาข้าวหลามสุกพร้อมกันทั้งเครื่อง เพื่อจะสามารถประหยัดเวลา ค่าใช้จ่ายด้านแรงงาน เชื้อเพลิง ด้วยกรรมวิธีหลักการทางวิศวกรรม ซึ่งจะนำพาให้ทางผู้ผลิตข้าวหลามหนองมน ได้สัมฤทธิ์ผลในด้านการผลิต และรักษาคุณภาพการทำข้าวหลามต่อไป

1.2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1.2.1 เพื่อศึกษาเตาเผาข้าวหลามชุมชนหนองมน
- 1.2.2 เพื่อศึกษาพัฒนาเพิ่มประสิทธิภาพเตาเผาข้าวหลามชุมชนหนองมน

1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ได้จำกัดขอบเขตของเนื้อหา เนื่องจากเป็นการเน้นการศึกษาทางการจัดการงานวิศวกรรม โดยนำหลักการทางวิศวกรรมมาประยุกต์ใช้ร่วมกับชุมชน ซึ่งมีขอบเขตและระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา ดังนี้

- 1.3.1 การวิจัยนี้เป็นการเป็นการศึกษาเฉพาะผลิตภัณฑ์ข้าวหลามชุมชนหนองมน กรณีศึกษาข้าวหลามแม่สุภา ต.แสนสุข อ.เมือง จ.ชลบุรี
- 1.3.2 งานวิจัยเรื่องนี้เป็นการพัฒนาและเพิ่มประสิทธิภาพปรับปรุงเตาเผาข้าวหลามชุมชนหนองมน โดยเปรียบเทียบระหว่างการเตาเผาข้าวหลามในปัจจุบัน กับเตาเผาข้าวหลามที่ได้พัฒนา

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

1.4. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาเพิ่มประสิทธิภาพเตาเผาข้าวหลามชุมชนหนองมน เพื่อนำไปสู่การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ เมื่อโครงการเสร็จแล้วจะได้ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับดังนี้ คือ

- 1.4.1 ชุมชนตลาดหนองมนมีเตาเผาข้าวหลามที่ได้รับการพัฒนาแล้ว
- 1.4.2 เป็นแหล่งเรียนรู้ในการพัฒนาการเผาข้าวหลาม
- 1.4.3 เตาเผาที่ได้รับการพัฒนาสามารถขอขึ้นทะเบียนจดสิทธิบัตรได้
- 1.4.4 บุรณการณการเรียนการสอนของคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและอัญมณีศาสตร์

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี