

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ

ไส้อั่วเป็นอาหารพื้นบ้านในภาคเหนือของประเทศไทยที่รู้จักกันดี นิยมรับประทานกับข้าวเหนียวหรือรับประทานคู่กับน้ำพริก โดยจัดเป็นไส้กรอกชนิดบดหยาบ ปัจจุบันเป็นอาหารหลักของงานขันโตกแบบพื้นเมืองล้านนาที่ใช้ต้อนรับแขกเมือง ส่วนใหญ่ทำมาจากเนื้อสุกรบด ผสมพริกแห้ง กระเทียม ขมิ้น ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด หอมแดง และเครื่องปรุงรส แล้วกรอกลงในไส้สุกรที่เกลางนบางแล้ว บิดให้เป็นท่อนพอประมาณ จากนั้นนำไปย่างให้เกรียม จะทำให้มีกลิ่นหอมชวนรับประทาน ไส้อั่วนับว่าเป็นหนึ่งในบรรดาของฝากที่ขึ้นชื่อของทางภาคเหนือ และได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายจากนักท่องเที่ยวและได้รับความนิยมทั่วทุกภาคของประเทศไทย

ส่วนประกอบหลักของไส้อั่วโดยทั่ว ๆ ไปนิยมใช้เนื้อสุกร และไขมันสุกรที่สับละเอียดและเครื่องเทศซึ่งเป็นสมุนไพรพื้นบ้านของไทยที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งไส้อั่วจัดได้ว่าเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ในปัจจุบันการทำไส้อั่วเพื่อจำหน่ายในท้องตลาดโดยทั่วไปจะใช้เนื้อสุกร และไขมันสุกรเป็นวัตถุดิบในการทำผลิตภัณฑ์ไส้อั่ว และมีการใช้ไขมันสุกรเป็นส่วนผสมในปริมาณที่สูง ส่งผลให้ผู้บริโภคมีปัญหาเรื่องสุขภาพ ไม่ว่าจะเป็นโรคอ้วน โรคไขมันอุดตันในเส้นเลือด โรคหัวใจ และไม่เป็นที่ยอมรับของกลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพ แต่ยังไม่เป็นที่นิยมในการนำเนื้อไก่ และเนื้อปลาชนิดต่าง ๆ มาเป็นวัตถุดิบในการทำไส้อั่วเพื่อจำหน่าย ผู้วิจัยจึงมีแนวคิดที่จะผลิตไส้อั่วสมุนไพรเพื่อสุขภาพ โดยใช้เนื้อไก่ และเนื้อปลาชนิดต่าง ๆ โดยไม่ใช้ไขมันสุกรเป็นส่วนผสมในสูตรเหมือนกับท้องตลาดโดยทั่วไป จะใช้เพียงแค่เนื้อผสมในสูตร และยังมีสมุนไพรซึ่งเป็นส่วนผสมของพริกแกงที่มีประโยชน์หลายชนิด เพื่อให้ได้ไส้อั่วสมุนไพรที่มีไขมันต่ำตรงตามความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพ หรือต้องการบริโภคอาหารที่มีไขมันต่ำ นอกจากนี้จะเห็นได้ว่าชนิดของเนื้อสัตว์ที่แตกต่างกันมีผลต่อราคา และคุณภาพที่แตกต่างกันด้วยเช่นกัน

ดังนั้นในการศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยจึงมุ่งที่จะศึกษา การใช้ชนิดของเนื้อสัตว์ที่แตกต่างกัน ได้แก่ เนื้อสุกร เนื้อไก่ เนื้อปลานิล เนื้อปลาสวายและเนื้อปลาดุก มาเป็นวัตถุดิบในการทำไส้อั่วสมุนไพร เพื่อให้ทราบถึงชนิดของเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมในการทำไส้อั่วสมุนไพรที่เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าของเนื้อสัตว์และสมุนไพรในท้องถิ่น และเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ไส้อั่วให้มากขึ้น ส่งผลให้ผู้บริโภคมีช่องทางในการเลือกซื้อมากขึ้น นอกจากนี้ยังเป็นแนวทางในการทำไส้อั่วสมุนไพรไปสู่ตลาดอาหารฮาลาลได้ต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 เพื่อศึกษาการใช้ชนิดของเนื้อสัตว์ต่อคุณค่าทางอาหาร และค่าการต้านอนุมูลอิสระของผลิตภัณฑ์ไส้อ้วสมุนไพรม

1.2.2 เพื่อศึกษาการใช้ชนิดของเนื้อสัตว์ ต่อคุณภาพทางด้านกายภาพของผลิตภัณฑ์ไส้อ้วสมุนไพรม

1.2.3 เพื่อศึกษาการใช้ชนิดของเนื้อสัตว์ ต่อความพึงพอใจของผู้บริโภคและต้นทุนในการผลิตไส้อ้วสมุนไพรม

1.3 ขอบเขตของการวิจัย

งานวิจัยในครั้งนี้ทำการศึกษาการใช้ชนิดของเนื้อสัตว์ที่แตกต่างกันต่อผลิตภัณฑ์ไส้อ้วสมุนไพรม เพื่อสุขภาพ โดยแบ่งการทดลองเป็น 6 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่ใช้เนื้อสะโพกสุกรผสมไขมันสุกร (กลุ่มควบคุม) เนื้อสะโพกสุกร เนื้อหน้าอกไก่กระเทียม เนื้อปลานิล เนื้อปลาช่อน และเนื้อปลาช่อนบด เป็นวัตถุดิบในการทำไส้อ้วสมุนไพรม ในแต่ละกลุ่มการทดลองทำการทดลอง 4 ซ้ำ โดยวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารของผลิตภัณฑ์ไส้อ้วสมุนไพรม ได้แก่ ความชื้น โปรตีน ไขมัน เถ้า พลังงาน ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH) ทำการศึกษาคุณภาพทางด้านกายภาพของผลิตภัณฑ์ไส้อ้วสมุนไพรมโดยหาค่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักหลังการปรุงสุก (% cooking loss) การวัดสีภายในของผลิตภัณฑ์ บันทึกค่าความสว่าง (lightness, L*), ค่าสีแดง (redness, a*), ค่าสีเหลือง (yellowness, b*) วิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสทางด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม โดยใช้ผู้ทดสอบจำนวน 60 คน และคำนวณต้นทุนในการผลิตไส้อ้วสมุนไพรมในแต่ละสูตร

1.4 กรอบแนวความคิดในการวิจัย

เหตุผลที่ผู้วิจัยคิดทำการศึกษาการใช้ชนิดของเนื้อสัตว์ที่แตกต่างกัน มาเป็นวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์ไส้อ้วสมุนไพรมเพื่อสุขภาพนั้น เนื่องจากในปัจจุบันการทำไส้อ้วเพื่อออกจำหน่ายในท้องตลาดโดยทั่วไป ผู้ประกอบการนิยมใช้เนื้อสุกรและไขมันสุกรเป็นวัตถุดิบในการทำ แต่ยังไม่เป็นที่นิยมในการนำเนื้อไก่และเนื้อปลาชนิดต่าง ๆ มาเป็นวัตถุดิบในการทำไส้อ้ว ในการศึกษาครั้งนี้จึงทำการศึกษาใช้เนื้อสุกรผสมกับไขมันสุกรเหมือนกับท้องตลาดโดยทั่วไปเปรียบเทียบกับ การใช้เนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ ได้แก่ เนื้อไก่ เนื้อปลานิล เนื้อปลาช่อน เนื้อปลาช่อน (โดยไม่ผสมไขมันสุกรในสูตร) เป็นวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์ไส้อ้วสมุนไพรม เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ไส้อ้วสมุนไพรมที่มีไขมันต่ำ และเป็นแนวทางในการนำเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ไส้อ้วสมุนไพรม เนื่องจากชนิดของเนื้อสัตว์ที่แตกต่างกันจะมีคุณภาพทางด้านกายภาพและทางด้านเคมีของเนื้อที่ต่างกัน ไม่ว่าจะเป็นคุณค่า

ทางโภชนา สีส กลิ่น ลักษณะเนื้อสัมผัส ความนุ่มและความเหนียวของเนื้อ เมื่อนำเนื้อสัตว์ต่างชนิดกัน มาเป็นวัตถุดิบในการทำผลิตภัณฑ์ก็ส่งผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างกันออกไปด้วย

1.5 ประโยชน์ของการวิจัย

1.5.1 ด้านวิชาการ

ทราบถึงชนิดของเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมต่อการนำมาเป็นวัตถุดิบในการทำผลิตภัณฑ์ไส้อ้วสมุนไพรมุ่งเพื่อเป็นอาหารสุขภาพ และได้องค์ความรู้จากงานวิจัยชิ้นนี้ไปตีพิมพ์เผยแพร่ในงานประชุมวิชาการ วารสารวิจัยทั้งในประเทศ หรือต่างประเทศ และได้สร้างนักวิจัยหน้าใหม่ นอกจากนี้ยังได้โจทย์วิจัยในการทำงานวิจัยที่ต่อยอดจากงานวิจัยชิ้นนี้ได้

1.5.2 ด้านเศรษฐกิจ/พาณิชย์

เป็นแนวทางในการนำเนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ มาเป็นวัตถุดิบในการทำผลิตภัณฑ์ไส้อ้วสมุนไพรมุ่งเพื่อเป็นอาหารสุขภาพ และเป็นช่องทางในการเพิ่มมูลค่าของเนื้อสัตว์และสมุนไพรมุ่งให้มากยิ่งขึ้น

1.5.3 ด้านสังคมและชุมชน

ได้ผลิตภัณฑ์ไส้อ้วสมุนไพรมุ่งเพื่อเป็นอาหารสุขภาพที่หลากหลายเพิ่มขึ้นในท้องตลาด และเป็นแนวทางให้กลุ่มสมาชิกที่แปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ผู้ประกอบการโรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์สามารถนำองค์ความรู้จากงานวิจัยชิ้นนี้ไปประยุกต์ใช้กับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ของตนเอง เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่หลากหลายเพิ่มมากขึ้น และเป็นการเพิ่มช่องทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภคเพิ่มมากยิ่งขึ้นด้วย

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี