

# บทที่ 1

## บทนำ

### ความเป็นมาและความสำคัญ

ขนมไทยเป็นการแสดงออกถึงวัฒนธรรมของชาติไทยอย่างหนึ่ง ขนมไทยในอดีตวัตถุดิบที่ใช้ มักจะเป็นส่วนผสมจากธรรมชาติ ไม่ว่าจะเป็นเรื่องรสชาติ เช่น รสหวานได้มาจากน้ำตาลมะพร้าว ความมันได้มาจากกะทิ กลิ่น เป็นกลิ่นจากดอกไม้ ใบไม้ เช่น ดอกมะลิ ดอกกระดังงา เตยหอม เป็นต้น ส่วนสีที่ใช้ในขนมไทยนั้น เป็นสีจากธรรมชาติ เช่น สีเขียวจากเตยหอม สีแดงจากครั่ง สีฟ้าหรือน้ำเงินจากดอกอัญชันและเมื่อปีบน้ำมะนาวลงในน้ำอัญชันก็จะได้สีม่วง (พรตารา เขตต์ทองคำ, 2554) แต่ขนมไทยในปัจจุบันการแต่งกลิ่นและสี มักจะมีการใช้สารสังเคราะห์เนื่องด้วยเหตุผลหลายอย่าง เช่น ความสะดวกสบาย ราคาถูก หาซื้อได้ง่าย เก็บรักษาได้นาน จึงทำให้ขนมไทยบางชนิดที่ต้องมีการใช้สีเพื่อเพิ่มความน่ากินและดึงดูดผู้บริโภค แต่ในบางครั้งการใช้สีในขนมไทยจากสีที่สังเคราะห์ขึ้นนั้น ทำให้ขนมไทยไม่ได้รับความนิยมจากกลุ่มคนไทยที่ดูแลสุขภาพ บางครั้งก็มีการนำพืชสมุนไพรมาใช้ในขนมไทยด้วย เช่น ชญาภักดิ์ กี่อารีโย และคณะ (2555) ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากพืชสมุนไพรพื้นบ้านในการวิจัยครั้งนี้ได้นำขมิ้นผงเสริมในขนมถั่วแปบและสังขยา เสริมตะไคร้ในขนมกรอบเค็ม และขนมต้มขาว เสริมขิงในขนมเทียนแก้วและขนมข้าวตังสวย เป็นต้น

ว่านกาบหอยเป็นพืชที่คนไทยไม่ค่อยรู้จักว่าเป็นสมุนไพรไทยชนิดหนึ่ง ที่มีสรรพคุณ แก้วร้อน ในกระหายน้ำ แก้ปัสสาวะเป็นเลือด (อรนุช สีหามาลา และคณะ, 2557) มีสารแอนโทไซยานิน (anthocyanin) (อรนุช สีหามาลา และศุภชัย ภูลายดอก, 2549) ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระที่พบได้ในพืชที่มีสีม่วง การนำว่านกาบหอยมาใช้เป็นประโยชน์ทางยาในส่วนใบนั้นใช้ต้มน้ำดื่มผสมกับน้ำตาลกรวดเล็กน้อย (สุนทรี สิงหนุตตรา, 2535) ปัจจุบันจึงมีการผลิตน้ำสมุนไพรพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพเพิ่มมากขึ้น และมีบางส่วนที่ผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรออกมาในรูปแบบผงชงพร้อมดื่ม

การนำว่านกาบหอยมาทำเป็นผงนั้นสามารถนำไปชงเป็นเครื่องดื่มสมุนไพรได้แล้วยังสามารถนำผงว่านกาบหอยที่ได้นั้นมาประยุกต์ให้เป็นสารให้สีจากธรรมชาติในขนมไทย เนื่องจากว่านกาบหอยผงไม่ค่อยมีกลิ่นจึงไม่ส่งผลต่อกลิ่นรสของขนม ว่านกาบหอยผงเป็นการนำว่านกาบหอยกับน้ำตาลทรายผสมกัน ตังไฟจนตกผลึก จึงสามารถกำหนดความเข้มข้นของสีได้โดยกำหนดความเข้มข้นเริ่มต้นของน้ำว่านกาบหอย อีกทั้งการทำเป็นผงช่วยให้สามารถใช้ได้ง่าย โดยไม่ต้องลดของเหลวในตำรับ การวิจัยครั้งนี้ใช้ว่านกาบหอยผงทดแทนในส่วนของน้ำตาลทรายที่ใช้เป็นส่วนผสมในขนมไทย

### วัตถุประสงค์งานวิจัย

1. ศึกษาตำรับขนมไทยที่ใช้สูตรชาดีว่านกาบหอยผงที่เหมาะสม
2. เพื่อศึกษาคุณภาพทางประสาทสัมผัสของขนมไทยที่มีการใช้ว่านกาบหอยผงทดแทนน้ำตาลทรายในการผลิต
3. เพื่อศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของขนมไทยที่มีการใช้ว่านกาบหอยผงทดแทนน้ำตาลทรายในการผลิต

### ขอบเขตของงานวิจัย

1. ตำรับขนมไทยที่ศึกษา ได้แก่ ขนมชั้น ขนม น้ำดอกไม้ ข้าวเหนียวแก้ว
2. ว่านกาบหอยผง คือ การนำว่านกาบหอยผงน้ำตาลทราย ตั้งไฟอ่อนจนตกผลึก สามารถชงเป็นเครื่องดื่มว่านกาบหอยได้
3. ศึกษาคุณภาพทางเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ของว่านกาบหอยผง และนำว่านกาบหอยผงมาใช้ในการผลิตขนมไทย 3 ชนิด คือ ขนมชั้น ขนม น้ำดอกไม้ และข้าวเหนียวแก้ว โดยทดแทนน้ำตาลทรายที่ 3 ระดับ คือร้อยละ 50 75 และ 100 จากนั้นทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส ตรวจสอบคุณภาพทางเคมี และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้ผลิตภัณฑ์ขนมไทยที่ใช้สูตรชาดีจากว่านกาบหอยผง
2. เพิ่มมูลค่าของสมุนไพรว่านกาบหอย

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี