

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญ

คุกกี้ (Cookies) เป็นขนมอบชิ้นเล็กรูปร่างแบนซึ่งทำจากแป้งสาลี เนย และน้ำตาล นิยมรับประทานคู่กับชาหรือกาแฟเพื่อเป็นอาหารว่าง ในปัจจุบันลักษณะการดำรงชีวิตในสังคมไทยเปลี่ยนแปลงไปส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคซึ่งหันมานิยมรับประทานอาหารประเภทสะดวกซื้อหาได้ง่ายโดยไม่คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการที่จะได้รับ (นราธิป ปุณเกษม, 2559 หน้า 37 และ Tanasombun et al., 2014 p.105) การพัฒนาตำรับอาหารประเภทเบเกอรี่เพื่อเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์จึงเป็นที่นิยมมากขึ้น (Chuamsomphong et al., 2014. p. 57) นักวิจัยจึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้กับคุกกี้ โดยนำแป้งจากข้าวไทยที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูงมาเป็นส่วนผสม เพื่อลดการใช้แป้งสาลี และเพิ่มจำนวนแอนโทไซยานินจากแป้งข้าวหอมแม่พญาทองคำ นอกจากแนวคิดการเพิ่มคุณค่าให้กับผลิตภัณฑ์จากแป้งสาลีแล้ว การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว ยังช่วยลดการนำเข้าแป้งสาลีจากต่างประเทศ และเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์จากข้าวไทย เช่น การใช้แป้งข้าวเจ้าในการทดแทนแป้งสาลีในปาท่องโก๋ได้สูงถึงร้อยละ 58 ของแป้งทั้งหมด (ละอองวรรณ ศรีจันทร์, 2551 หน้า 70)

ข้าวแม่พญาทองคำเป็นข้าวไร่พื้นเมืองของชาวจันทบุรี ซึ่งในข้าวแม่พญาทองคำยังมีสารแอนโทไซยานินที่พบในเมล็ดข้าวที่เป็นสีม่วงดำ (กรมประชาสัมพันธ์, 2561 หน้า 1) ช่วยลดการอักเสบของเนื้อเยื่อ ช่วยลดไขมันในเส้นเลือดหัวใจและสมอง ป้องกันโรคอ้วน โรคความดันโลหิตสูง โรคเกาต์ โรคเบาหวาน ช่วยบำรุงสายตาต่อต้านการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันหรืออนุมูลอิสระและยับยั้งการเจริญเติบโตของ epidermal growth factor receptor ในเซลล์มะเร็ง ซึ่งเซลล์มะเร็งสามารถเกิดขึ้นจากหลายสาเหตุหลายปัจจัยร่วมกัน (นภาพร วันทนาศ, 2555 หน้า 1) จากคุณประโยชน์ของสารอาหารที่มีอยู่ในข้าวแม่พญาทองคำ ทำให้มีการนำข้าวหอมแม่พญาทองคำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหลากหลายชนิด

ด้วยเหตุนี้ นักวิจัยจึงศึกษาวิจัยเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของคุกกี้เนยสดที่ปกติแล้วจะทำด้วยแป้งสาลี ที่ไม่มีคุณค่าด้านสารต้านอนุมูลอิสระ โดยการเสริมแป้งข้าวหอมแม่พญาทองคำที่มีสารแอนโทไซยานินหรือสารต้านอนุมูลอิสระเป็นองค์ประกอบทางด้านเคมี เพื่อเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่สามารถทำให้ผลิตภัณฑ์คุกกี้มีคุณภาพทางเคมีที่เพิ่มขึ้น มีประโยชน์ต่อร่างกายและเป็นการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์และเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวสายพันธุ์พื้นเมือง ข้าวหอมแม่พญาทองคำ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาผลของปริมาณแป้งข้าวหอมแม่พญาทองคำ ที่ใช้ทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสด ต่อคุณภาพทางกายภาพ เคมี และการยอมรับทางประสาทสัมผัส

ประโยชน์ของการวิจัย

1. ทราบผลของปริมาณแป้งข้าวหอมแม่พญาทองคำที่สามารถใช้ทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสด ต่อคุณภาพทางกายภาพ เคมี และการยอมรับทางประสาทสัมผัส

2. ได้องค์ความรู้ใหม่ไปใช้ประโยชน์กับกลุ่มผู้ปลูกข้าวหอมแม่พญาทองคำในจังหวัดจันทบุรีในอนาคต

ขอบเขตของการวิจัย

ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการพัฒนาได้ในครั้งนี้ มาจากแนวคิดของเกษตรกรผู้ปลูกข้าวหอมแม่พญาทองคำ ที่ต้องการนำข้าวไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เพื่อสร้างทางเลือกให้กับเกษตรกรนำไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพเมื่อข้าวราคาตกต่ำ จึงได้พัฒนาเป็นคุกกี้เนยสดเสริมข้าวหอมแม่พญาทองคำ 5 สูตร จากนั้นนำไปทดสอบผู้บริโภคจนได้สูตรที่ดีที่สุด และนำไปเผยแพร่ให้กับผู้สนใจทั่วไป และกลุ่มผู้ปลูกข้าวหอมแม่พญาทองคำในจังหวัดจันทบุรีในอนาคต จึงได้นำข้าวหอมแม่พญาทองคำทำเป็นแป้งก่อน และนำไปทดแทนแป้งสาลี ในการทำคุกกี้เนยสดโดยใช้ปริมาณแป้งในระดับที่แตกต่างกัน จากนั้นนำไปวิเคราะห์ค่าต่างๆ ทางกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัส จากนั้น ° ผลที่ได้ไปวิเคราะห์ทางสถิติ เพื่อทดสอบความแตกต่าง

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี