

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญ

ไก่ต้มกระวานเป็นหนึ่งในอาหารที่ขึ้นชื่อของจังหวัดจันทบุรี โดยไก่ต้มกระวานนี้มีรสชาติเผ็ดเล็กน้อยและมีความเปรี้ยวที่พอเหมาะ อีกทั้งยังโดดเด่นที่ความหอมของหน่อกระวาน ด้วยเหตุผลดังกล่าวจึงทำให้ไก่ต้มกระวานเป็นที่ชื่นชอบของคนทั่วไป แต่ปัญหาในการทำไก่ต้มกระวานคือ จำเป็นต้องใช้หน่อกระวานสด ซึ่งในบางพื้นที่หาหน่อกระวานสดได้ยาก จึงทำให้การทำไก่ต้มกระวานไม่เป็นที่แพร่หลาย ถึงแม้ว่าอาหารชนิดนี้จะมีรสชาติที่ถูกปากคนไทยและชาวต่างชาติก็ตาม

กระวานไทย (Siam cardamom) เป็นสมุนไพรที่สำคัญทางเศรษฐกิจซึ่งเป็นที่นิยมทั้งในและต่างประเทศ (พีชเกษตร, 2560) พบได้ในประเทศไทย กัมพูชา เวียดนาม และจีนตอนใต้ (Luo et al., 2014 : 471) สำหรับประเทศไทยแหล่งผลิตสำคัญของกระวานคือบริเวณป่าเขาสอยดาวในจังหวัดจันทบุรี กระวานจันทบุรี ซึ่งเป็นกระวานที่มีคุณภาพดีและเป็นที่ต้องการของตลาดมากกว่ากระวานที่มาจากแหล่งอื่น ๆ เช่น กระวานสงขลาและกระวานสุราษฎร์ธานี (เมตไทย, 2563) กระวานนิยมใช้ประกอบอาหารและเครื่องดื่มต่าง ๆ รวมถึงใช้เป็นส่วนผสมของเครื่องสำอางและผลิตน้ำหอม (มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี, ม.ป.ป.) นอกจากนี้กระวานมีสรรพคุณรักษาโรคเกี่ยวกับทางเดินอาหาร โรคกระเพาะอาหาร การย่อยอาหาร แก้อาการปวดท้อง ท้องอืด ท้องเฟ้อ และขับลม (Tangjitjaroenkun et al., 2020 : 223; จิรวรรณ เปรื่องปราชญ์ และวิพัทธ จินตนา, 2561 : 98) ถึงแม้ว่ากระวานไทยจะมีประโยชน์มากมาย แต่ก็ยังไม่มีมีการแปรรูปหน่อกระวานไทยเพื่อเป็นเครื่องปรุงสำเร็จรูป

ปัจจุบันมีการใช้ประโยชน์จากหน่อของกระวานไทยเพียงอย่างเดียว จึงทำให้ลำต้นและใบของกระวานถูกทิ้งเป็นวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรโดยไม่ก่อให้เกิดประโยชน์แต่อย่างใด ในบางพื้นที่มีการเผาทำลายวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรเหล่านี้ ซึ่งถือว่าการทำลายสิ่งแวดล้อมและก่อให้เกิดปัญหา PM 2.5 เพิ่มมากขึ้น หากลำต้นและใบของกระวานสามารถนำมาผลิตเป็นเครื่องปรุงสำเร็จรูปเพื่อประกอบอาหารได้ นอกจากจะเป็นการนำสิ่งเหลือทิ้งมาใช้ให้เกิดประโยชน์แล้ว ยังถือว่าการแก้ปัญหาเรื่องอาหารให้กับคนทั่วโลก

คณะผู้วิจัยมีตั้งใจที่จะทำหน่อกระวานอบแห้ง น้ำมันหอมระเหยจากหน่อกระวาน น้ำมันหอมระเหยจากใบกระวาน และน้ำมันหอมระเหยจากลำต้นกระวาน เพื่อพัฒนาให้เป็นเครื่องปรุงสำเร็จรูปสำหรับทำไก่ต้มกระวาน นอกจากนี้ยังสามารถนำเครื่องปรุงสำเร็จรูปนี้ไปประยุกต์ใช้ เพื่อทำกระดุกหมูต้มกระวานหรือปลาต้มกระวานได้ ทั้งนี้การพัฒนาเครื่องปรุงสำเร็จรูปจากกระวานนอกจากจะการทำอาหารจากกระวานไทยเป็นที่แพร่หลายและเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคแล้ว ยังถือว่าการช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบในท้องถิ่น อีกทั้งยังเป็นอีกแนวทางหนึ่งในการอนุรักษ์และประชาสัมพันธ์พืชสมุนไพรท้องถิ่นของไทยให้เป็นที่รู้จักของคนทั่วโลก

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. ศึกษาวิธีการผลิตหน่อกระวานอบแห้งที่เหมาะสมสำหรับเป็นเครื่องปรุงสำเร็จรูป
2. ศึกษาวิธีผลิตน้ำมันหอมระเหยจากหน่อกระวาน ใบกระวาน และลำต้นกระวาน
3. เปรียบเทียบคุณภาพน้ำมันหอมระเหยจากหน่อกระวาน ใบกระวาน และลำต้นกระวาน เพื่อเป็นเครื่องปรุงสำเร็จรูป
4. ศึกษาอายุการเก็บรักษาของเครื่องปรุงสำเร็จรูปจากกระวาน

ประโยชน์ของการวิจัย

ด้านวิชาการ

1. บริการวิชาการ คณะผู้วิจัยจะนำองค์ความรู้ที่ได้จากงานวิจัยไปถ่ายทอดสู่ชุมชน
2. บูรณาการงานวิจัยเข้ากับการเรียนการสอน วิชา 4513303 อาหารท้องถิ่น

ด้านเศรษฐกิจ/พาณิชย์

1. งานวิจัยชิ้นนี้เป็นการวิจัยเพื่อสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจ เนื่องจากการเพิ่มยอดขายให้กับเกษตรกรผู้ปลูกกระวานและผู้จำหน่ายกระวาน
2. การทำเครื่องปรุงสำเร็จรูปกระวานอบแห้งและน้ำมันกระวานไม่ได้มีกระบวนการที่ซับซ้อนสามารถทำได้ในครัวเรือนหรือในกลุ่มเกษตรกร จึงถือว่าการเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนและสร้างระบบเศรษฐกิจที่ยั่งยืน

ด้านสังคมและชุมชน

1. ทำให้เกิดการยกระดับมาตรฐานของกระวานจากชุมชนให้สามารถขายได้ในตลาดระดับชาติและนานาชาติ ซึ่งส่งผลต่อการเพิ่มรายได้ของผู้ปลูกกระวาน ผู้จำหน่ายกระวาน รวมถึงกลุ่มแม่บ้านที่ผลิตกระวานอบแห้งและน้ำมันกระวาน

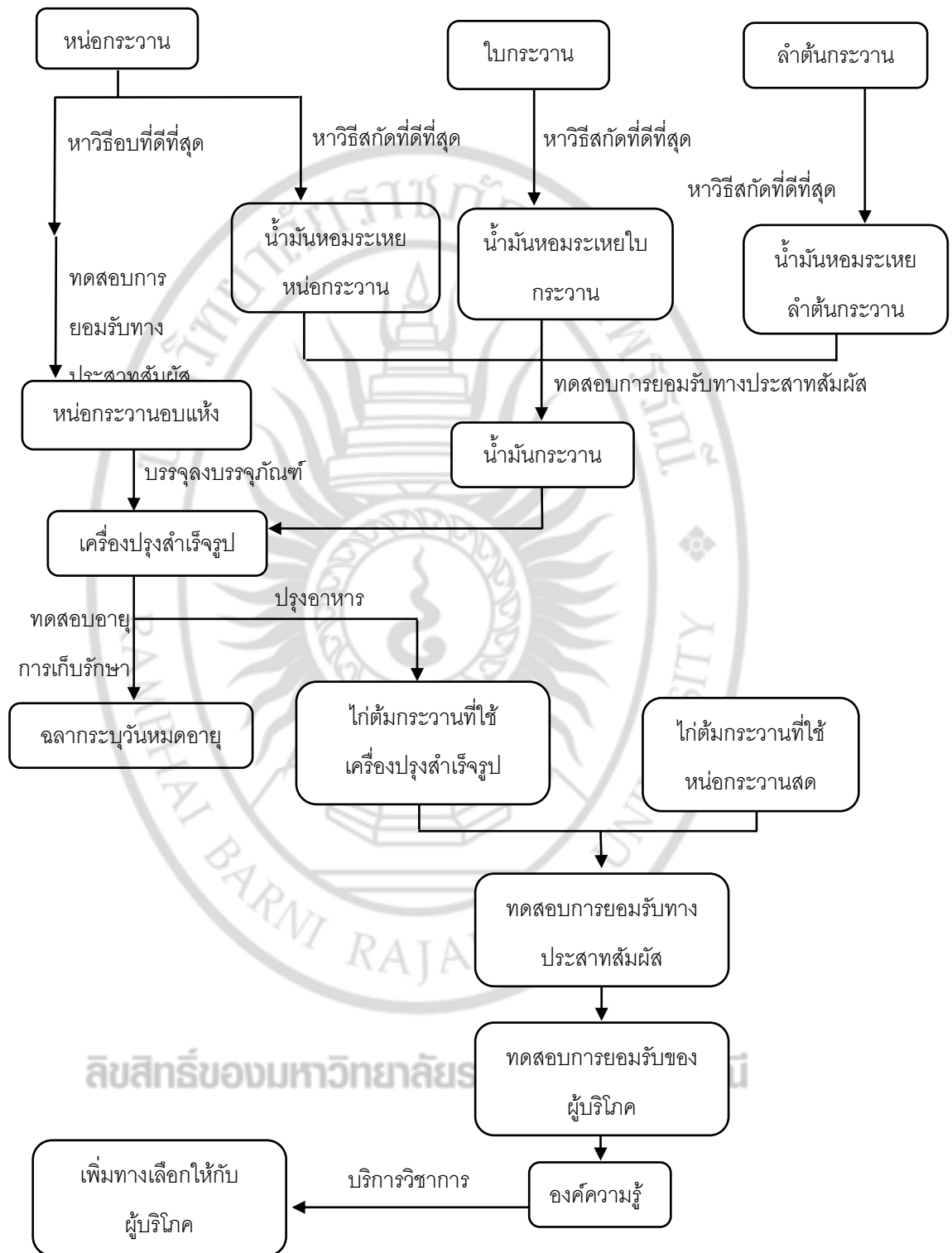
ขอบเขตของการวิจัย

1. หน่อ ใบ และลำต้นของกระวานถูกเก็บจากจังหวัดจันทบุรี
2. การอบกระวาน อาจใช้ค่าความชื้น (Water activity, A_w) เป็นเกณฑ์

นิยามศัพท์เฉพาะ

A_w	=	แอกทิวิตีของน้ำหรือวอเตอร์แอกทิวิตี (Water activity) เป็นอัตราส่วนของความดันไอ (Vapour pressure) ของน้ำในอาหาร (P) ต่อความดันไอของน้ำบริสุทธิ์ (P_0) ที่อุณหภูมิและความดันเดียวกัน หรือวัดได้จากความชื้นสัมพัทธ์เหนืออาหารในสถานะสมดุล (Equilibrium relative humidity, ERH) ทหารด้วย 100
et al.	=	และคนอื่น ๆ (And others)

กรอบแนวความคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวความคิดในการวิจัย



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี