

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ในปี พ.ศ. 2547 ประเทศไทยมีการนำเข้าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรทั้งสิ้นมูลค่า 400,002,905,000 บาท คิดเป็นมูลค่าสินค้าเกษตรประเภทนมและผลิตภัณฑ์นมสูงถึง 12,183,084,000 บาท ซึ่งเป็นสินค้าเกษตรที่มีการนำเข้าสูงเป็นอันดับที่ 9 จากสินค้าเกษตรนำเข้า 10 อันดับแรก (ที่มา : ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักเศรษฐกิจการเกษตร) และในปัจจุบันประเทศไทยมีจำนวนโคนมทั้งสิ้น 408,350 ตัว เป็นแม่โค 210,345 ตัว ปริมาณน้ำนมดิบที่ผลิตภายในประเทศทั้งหมดจำนวน 746,646 ตัน หรือเฉลี่ยวันละ 2,045 ตัน และความต้องการน้ำนมดิบมีประมาณ 2,020 ตันต่อวัน (ที่มา : สำนักพัฒนาการปศุสัตว์และถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมปศุสัตว์ ปี พ.ศ. 2547) ทำให้เกิดปัญหาน้ำนมดิบล้นตลาด ซึ่งเป็นปัญหาที่มักเกิดขึ้นบ่อยๆ เช่น ในปี พ.ศ. 2546 เกิดปัญหาน้ำนมดิบล้นตลาดเนื่องจากการผลิตน้ำนมดิบได้วันละประมาณ 1,940 ตัน แต่ความต้องการน้ำนมดิบเพื่อผลิตนมพร้อมดื่มมีเพียง 1,837 ตันต่อวัน จึงคาดว่าน่าจะส่งผลกระทบต่อเกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมโดยตรง ประกอบกับในภาคการศึกษา 2/2545 องค์การบริหารส่วนตำบลบางแห่งมีปัญหาทางการเงิน เพราะได้รับการโอนเงินงบประมาณจากส่วนกลางล่าช้า ไม่สามารถซื้อนมให้เด็กดื่มได้ ส่งผลให้มีนมค้างสต็อกเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะในช่วงปิดภาคการศึกษา เนื่องจากผู้ประกอบการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์ ที่มีแหล่งจำหน่ายเฉพาะนมโรงเรียน จะงดการผลิตในช่วงการปิดภาคเรียน ทำให้มีน้ำนมส่วนเกิน ดังนั้นเพื่อเป็นการแก้ปัญหาดังกล่าว ผู้ประกอบการผลิตนมพร้อมดื่ม จึงควรผลิตผลิตภัณฑ์นมประเภทอื่นๆ อาทิเช่น การผลิตเนยแข็ง ทั้งนี้เนื่องจากเนยแข็งมีมูลค่าสูงซึ่งประเทศไทยยังคงต้องนำเข้าจากต่างประเทศเป็นมูลค่าถึง 1,216,597,278 บาท (ที่มา : กลุ่มสารสนเทศและข้อมูลสถิติ ศูนย์สารสนเทศกรมปศุสัตว์ พ.ศ.2547) อีกทั้งยังมีคุณสมบัติเหมาะสมในการนำไปใช้เป็นส่วนประกอบสำคัญในอาหารประเภทต่างๆ เพราะในปัจจุบันเนยแข็งจัดได้ว่าเป็นส่วนประกอบที่ทำให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น (Doeff, 1994) และเนยแข็งที่นิยมใช้ในอาหาร ได้แก่ เนยแข็งเชดดาร์ (Cheddar cheese) เนยแข็งกัวดา (Gouda cheese) และเนยแข็งมอซซาเรลลา (Mozzarella cheese)

เนยแข็งมีคุณค่าทางอาหารสูง เพราะมีสารอาหารที่ร่างกายต้องการอยู่ครบ ทั้งโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน เกลือแร่และวิตามิน ซึ่งมีความจำเป็นต่อร่างกาย แต่เนยแข็งในประเทศไทยที่นิยมบริโภคภายในประเทศยังมีน้อยชนิด เนื่องจากกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัวยังไม่เป็นที่นิยมของคนไทย

และที่สำคัญคือ ปัจจุบันคนเริ่มมีความสนใจและตื่นตัวในเรื่องการดูแลสุขภาพกันมากขึ้น โดยเฉพาะการใช้สมุนไพรไทย ซึ่งมีหลายชนิดที่มีสรรพคุณที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย อีกทั้งยังมีกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัว ดังนั้นการนำสมุนไพรเข้ามาเป็นส่วนผสมในการผลิตเนยแข็งเพื่อสุขภาพ ได้รสชาติแบบไทย ทั้งยังเป็นการปรับปรุงคุณภาพเนยแข็ง จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจ

เนยแข็งสมุนไพรเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำไปสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ โดยหน่วยงานที่จะได้ประโยชน์ คือ กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงโคนม ซึ่งจะมีตลาดเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากการผลิตเนยแข็ง 1 กิโลกรัม ต้องใช้น้ำนมดิบถึง 10 กิโลกรัม ดังนั้นการผลิตเนยแข็งจึงเป็นการลดปัญหาน้ำนมดิบล้นตลาด บริษัทผลิตนมและผลิตภัณฑ์นมเมื่อสามารถผลิตเนยแข็งได้เอง จะช่วยลดการนำเข้าจากต่างประเทศได้ และยังส่งเสริมการส่งออกเนยแข็ง ทำให้เนยแข็งมีราคาถูกลง จึงเป็นสาเหตุให้มีการบริโภคเนยแข็งในประเทศมากขึ้น นอกจากนี้ยังเป็นการนำสมุนไพรไทยมาใช้ให้เกิดประโยชน์มากขึ้น และเนยแข็งสมุนไพรไทยยังไม่เคยมีการผลิตมาก่อน จึงน่าจะเป็นการเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์นมและสมุนไพรไทย

1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. เพื่อศึกษาอัตราส่วนสมุนไพรและปริมาณที่เหมาะสมในการผลิตเนยแข็งกัวดา โดยใช้เนยแข็งมอซซาเรลลาเป็นต้นแบบ
2. เพื่อศึกษาขั้นตอนการเติมสมุนไพรที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์เนยแข็งกัวดาสสมุนไพรม
3. เพื่อศึกษาผลของส่วนผสมที่มีต่อคุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์และการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์เนยแข็งกัวดาสสมุนไพรม

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. สามารถพัฒนาสูตรและทราบถึงปริมาณส่วนผสมที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์เนยแข็งกัวดาสสมุนไพรม
2. ทราบขั้นตอนที่เหมาะสมในการเติมสมุนไพรเพื่อผลิตเนยแข็งกัวดาสสมุนไพรม
3. ทราบถึงคุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์และลักษณะจุลินทรีย์และการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้ทดสอบชิมสามารถรับรู้ได้ในผลิตภัณฑ์เนยแข็งกัวดาสสมุนไพรม
4. ส่งเสริมการผลิตผลิตภัณฑ์นมชนิดใหม่ๆ และเป็นการแก้ปัญหาปริมาณนมดิบและสมุนไพรมล้นตลาด

1.4 ขอบเขตของการวิจัย

ตอนที่ 1 การจัดทำต้นแบบเนยแข็งมอซซาเรลลาสมุนไพร

ตอนที่ 2 ศึกษาอัตราส่วนและปริมาณของสมุนไพรที่เหมาะสม

ตอนที่ 3 การผลิตเนยแข็งกัวดาสมุนไพร์ต้นแบบจากสูตรสมุนไพร์ที่มีผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัส
ยอมรับมากที่สุด

ตอนที่ 4 การศึกษาขั้นตอนการเติมสมุนไพร์ที่เหมาะสมในการผลิตเนยแข็งกัวดาสมุนไพร์



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved