

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ข้าวเกรียบกุ้งเป็นผลิตภัณฑ์อาหารประเภทขนมขบเคี้ยวชนิดหนึ่ง ที่ได้รับความนิยมในการบริโภคในประเทศไทยอย่างแพร่หลายในกลุ่มผู้บริโภคทุกวัย เนื่องจากมีรสชาติที่น่ารับประทาน และยังเหมาะสำหรับรับประทานในงานรื่นเริงต่างๆ ปัจจุบันการผลิตข้าวเกรียบกุ้งเพื่อการบริโภคมีทั้งการผลิตในระดับอุตสาหกรรมครัวเรือนไปจนถึงระดับการผลิตในระดับอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ เพื่อบริโภคภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ จึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศเป็นจำนวนมาก

ปกติข้าวเกรียบกุ้งถูกทำให้สุกพองด้วยการทอด ดังนั้นปัญหาที่เกิดขึ้นส่วนใหญ่ของข้าวเกรียบกุ้งที่ทอดแล้วคือการอมน้ำมัน และการเหม็นหืน ซึ่งสาเหตุเกิดมาจากการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางเคมีและกายภาพของน้ำมัน น้ำมันที่ใช้ทอดข้าวเกรียบกุ้งส่วนใหญ่ใช้น้ำมันปาล์ม และการทอดมักจะใช้ น้ำมันทอดซ้ำหลายๆ ครั้ง เพื่อประหยัดต้นทุน จึงทำให้ข้าวเกรียบกุ้งที่ได้จากการทอดแต่ละครั้งมีคุณภาพแตกต่างกัน

ในการพิจารณาคุณภาพของข้าวเกรียบกุ้งทอดส่วนใหญ่จะดูจากสีและเนื้อสัมผัสของข้าวเกรียบกุ้งทอด เพราะสามารถสังเกตและทำการวิเคราะห์ได้ง่าย นอกจากนี้ปริมาณไขมันที่มีอยู่ในข้าวเกรียบกุ้งทอดยังเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่น่าสนใจในการพิจารณาคุณภาพของข้าวเกรียบกุ้งทอดด้วย ซึ่งในการควบคุมคุณภาพของข้าวเกรียบกุ้งทอดอาจทำได้โดยกำหนดอุณหภูมิหรือระยะเวลาที่ใช้ในการทอดข้าวเกรียบให้เหมาะสม เพื่อให้ได้ข้าวเกรียบกุ้งทอดที่มีสีสันทันรับประทาน และมีเนื้อสัมผัสที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค อย่างไรก็ตามยังไม่มีงานวิจัยเกี่ยวกับผลของการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิที่ใช้ทอดข้าวเกรียบกุ้งที่มีต่อคุณภาพของข้าวเกรียบกุ้งทอด ดังนั้นการค้นคว้าแบบอิสระนี้จึงต้องการศึกษาผลของอุณหภูมิและการใช้น้ำมันทอดซ้ำต่อการดูดซับน้ำมัน เนื้อสัมผัส และสีของข้าวเกรียบกุ้งทอด เพื่อใช้เป็นแนวทางในการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาผลของอุณหภูมิและการใช้น้ำมันทอดซ้ำที่มีต่อการดูดซับน้ำมันและลักษณะทางกายภาพของข้าวเกรียบกุ้งทอด

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงผลของอุณหภูมิและการใช้น้ำมันทอดซ้ำที่มีต่อการดูดซับน้ำมันและลักษณะทางกายภาพของข้าวเกรียบกุ้งทอด

1.4 ขอบเขตการวิจัย

1. วิเคราะห์หาปริมาณไขมัน เนื้อสัมผัส และสีของข้าวเกรียบกุ้งที่ทอดด้วยน้ำมันที่ยังไม่ผ่านการใช้งานที่อุณหภูมิต่างๆ
2. วิเคราะห์หาปริมาณไขมัน เนื้อสัมผัส และสีของข้าวเกรียบกุ้งที่ทอดด้วยน้ำมันที่ผ่านการทอดซ้ำ