

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

พืชเครื่องเทศและสมุนไพรประกอบด้วยสารหลายชนิด มีทั้งอินทรีย์สาร วิตามิน แร่ธาตุ เอนไซม์และเกลือแร่ต่าง ๆ ที่จะแปรสภาพไปเป็นพลังงานเพื่อกระตุ้นและแสดงปฏิกิริยาต่อต้านการทำลายของเชื้อโรคต่าง ๆ ให้หยุดการเจริญเติบโตและเพื่อควบคุมระบบต่าง ๆ ของร่างกายให้ทำงานเป็นปกติ ตลอดจนเพื่อส่งเสริมระบบต่าง ๆ ของร่างกายให้มีผลกำลังที่จะสามารถทำงานต่อไปได้

ประเทศไทยเป็นประเทศหนึ่งที่มีเครื่องเทศและสมุนไพรเป็นจำนวนมาก ในแต่ละปีคนไทยใช้พืชเครื่องเทศและสมุนไพรบางชนิดเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้พืชเครื่องเทศและสมุนไพรบางชนิดเป็นสินค้าออกที่สำคัญของไทยอีกด้วย แต่จากการที่ลักษณะโครงสร้างการผลิตพืชเครื่องเทศและสมุนไพรยังมีข้อจำกัด การผลิตส่วนใหญ่เป็นการผลิตเพื่อบริโภคภายในประเทศ ปัจจุบันสภาวะการณ์เปลี่ยนแปลงไป ทั้งนี้เนื่องจากความต้องการพืชเครื่องเทศและสมุนไพรของประเทศต่าง ๆ มีมากขึ้น กอปรทั้งความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีของวิทยาการการเพาะปลูก การเก็บเกี่ยว การอุตสาหกรรมอาหารสำเร็จรูป ยารักษาโรคและเครื่องสำอางต่าง ๆ ได้เจริญรุดหน้าไปมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศไทยมีสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของพืชเหล่านี้ ซึ่งพืชบางชนิดยังไม่ได้ทำการเพาะปลูกกันอย่างจริงจัง ไม่ได้เพาะปลูกเป็นการค้า ดังนั้น ปริมาณการผลิตและการควบคุมคุณภาพพืชเครื่องเทศและสมุนไพรจึงกระทำได้ยาก ทั้งที่ประเทศไทยมีพืชเครื่องเทศและสมุนไพรที่สำคัญหลายชนิดที่ตลาดต่างประเทศต้องการ ซึ่งในปีหนึ่ง ๆ พืชเครื่องเทศและสมุนไพรที่มีการค้าขายอย่างกว้างขวางนับเป็นมูลค่าค่อนข้างสูง (รุ่งรัตน์, 2540)

มูลนิธิโครงการหลวงได้ส่งเสริมให้เกษตรกรทำการเพาะปลูกพืชสมุนไพรมาอย่างต่อเนื่อง ไม่เพียงแต่เฉพาะพืชสมุนไพรไทยเท่านั้นปัจจุบันยังสนับสนุนให้ปลูกพืชสมุนไพรต่างประเทศอีกด้วย เพื่อมุ่งหวังให้ผู้บริโภครู้จักและหันมาให้ความสนใจในการบริโภคพืชสมุนไพร

กันมากขึ้น อีกทั้งยังสามารถช่วยลดการนำเข้าพืชสมุนไพรจากต่างประเทศได้อีกทางหนึ่ง ตัวอย่างพืชสมุนไพรที่สำคัญได้แก่ มินต์ สวีทบาซิล ซอร์เรล โรสแมรี่ ทัชมา ออริกาโน นอกจากนี้ยังมีพืชสมุนไพรชนิดต่าง ๆ ที่ยังอยู่ในระหว่างการทดลองตลาดอีกประมาณ 15 ชนิด เช่น เซอร์วิล เลมอนบาล์ม เสง ลาเวนเดอร์ คาโมมายด์ เนสเตอร์เดียม เป็นต้น (มูลนิธิโครงการหลวง, 2542)

ปัจจุบันผู้บริโภคส่วนใหญ่ต้องการความสะดวกรวดเร็วในการทำหรือบริโภคอาหาร และให้รสชาติที่สม่ำเสมอตามความนิยมของผู้บริโภค ดังนั้นจึงมีการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปอาหารกึ่งสำเร็จรูปวางขายตามท้องตลาดอย่างมากมาย และหนึ่งในผลิตภัณฑ์นั้นที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญคือ ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสอาหาร ซึ่งเครื่องปรุงรสที่ใช้เป็นส่วนมากในปัจจุบัน ได้แก่ ซอสปรุงรสชนิดต่าง ๆ ซุปก้อนปรุงรส ผงปรุงรส เครื่องเทศและเครื่องแกงชนิดต่าง ๆ เป็นต้น (สายสนม, 2540 ก)

เพื่อเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสอาหารให้มีความหลากหลายมากขึ้น จึงได้คิดค้นและพัฒนาสูตรของผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ออกมา ให้มีรสชาติแตกต่างไปจากผลิตภัณฑ์ที่วางขายอยู่ทั่วไปในปัจจุบัน โดยกำหนดว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำการพัฒนาแล้วนั้นต้องมีคุณภาพที่ดีกว่าหรือเท่ากับผลิตภัณฑ์ที่ใกล้เคียงกันในท้องตลาดได้

กลิ่นรส เป็นลักษณะที่เฉพาะตัวที่สำคัญมากอย่างหนึ่งของอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถใช้เป็นมาตรฐานในการตัดสินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งแสดงถึงการยอมรับของผู้บริโภค ดังนั้น การปรับปรุงสูตรและรูปแบบของผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสอาหารชนิดใหม่ออกมานั้น ก็เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่มีมากขึ้นและมีความสะดวกสบายในการปรุงอาหาร โดยไม่ต้องใช้เครื่องปรุงหลายชนิดเพื่อปรุงอาหาร (สุมณฑา, 2543)

ดังนั้นการผลิตผงหมักไก่สมุนไพร ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ มีความสะดวกและรวดเร็วในการประกอบอาหารและให้รสชาติที่สม่ำเสมอ มีสมบัติเป็นอาหารกึ่งยาสมุนไพร รวมทั้งช่วยเพิ่มมูลค่าของผลิตผลจากพืชเครื่องเทศที่สามารถผลิตได้ภายในประเทศ ประกอบกับเป็นแนวทางในการพัฒนาการผลิตผงหมักไก่สมุนไพรในเชิงอุตสาหกรรมต่อไป

## 1.2 วัตถุประสงค์

1. ศึกษาอัตราส่วนของพีชสมุนไพรแต่ละชนิดที่เหมาะสมต่อการผลิตผงหมักไก่อสมุนไพรร
2. ศึกษาอัตราส่วนของส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในการผลิตผงหมักไก่อสมุนไพรร
3. ศึกษาหาปริมาณผงหมักไก่อสมุนไพรรที่ใช้และระยะเวลาที่เหมาะสมต่อการหมัก
4. ศึกษาสารป้องกันการเกาะติด (Anticaking agent) และอุณหภูมิในการเก็บรักษาผงหมักไก่อสมุนไพรร

## 1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

สามารถทราบปริมาณที่เหมาะสมของสมุนไพรแต่ละชนิดและสูตรในการผลิตผงหมักไก่อสมุนไพรร รวมถึงปริมาณผงหมักไก่อสมุนไพรรที่ใช้และระยะเวลาในการหมักที่เหมาะสม ตลอดจนทราบถึงการใช้สารป้องกันการเกาะติด (Anticaking agent) และอุณหภูมิในการเก็บรักษาผงหมักไก่อสมุนไพรร

## 1.4 ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้เป็นการศึกษาการพัฒนาผงหมักไก่อสมุนไพรร ซึ่งแบ่งการวิจัยออกเป็น 5 ตอน คือ

- ตอนที่ 1 การศึกษาหาอัตราส่วนของสมุนไพรแต่ละชนิดที่เหมาะสมต่อการผลิตผงหมักไก่อสมุนไพรร
- ตอนที่ 2 การศึกษาหาอัตราส่วนของส่วนผสมทั้งหมดที่เหมาะสมต่อการผลิตผงหมักไก่อสมุนไพรร
- ตอนที่ 3 การศึกษาหาปริมาณผงหมักไก่อสมุนไพรรที่ใช้และระยะเวลาที่เหมาะสมต่อการหมัก
- ตอนที่ 4 ศึกษาคุณภาพของผงหมักไก่อสมุนไพรรที่ผ่านการพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตมาแล้วในตอนต้นที่ 1, 2 และ 3
- ตอนที่ 5 ศึกษาสารป้องกันการเกาะติด (Anticaking agent) และอุณหภูมิในการเก็บรักษาผงหมักไก่อสมุนไพรร