

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

อาหารพื้นบ้านของไทย เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีอยู่หลากหลายในแต่ละภาคของประเทศซึ่งมีมานานและถือเป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของแต่ละท้องถิ่น การส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพในด้านต่างๆของผลิตภัณฑ์ให้ได้ตามหลักมาตรฐานสากล เพื่อเป็นแนวทางสำหรับการพัฒนาในเชิงอุตสาหกรรม เพื่อที่จะสามารถตอบสนองความต้องการของตลาดทั้งภายในและภายนอกประเทศได้จึงถือเป็นเรื่องสำคัญอย่างยิ่ง

มัม เป็นผลิตภัณฑ์เนื้อหมักพื้นบ้านทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทยที่มีเนื้อโคหรือเนื้อกระบือเป็นส่วนประกอบหลัก แต่ในบางพื้นที่ก็มีการใช้เนื้อหมูเป็นส่วนประกอบหลักเช่นกัน การผลิตมัมส่วนใหญ่ในปัจจุบันยังคงเป็นการผลิตในรูปแบบของอุตสาหกรรมภายในครัวเรือนขั้นตอนการผลิตไม่ยุ่งยากไม่มีหลักเกณฑ์ที่แน่นอน กระบวนการผลิตอาศัยประสบการณ์ ความชำนาญและความเคยชินเป็นหลัก อัตราส่วนต่างๆใช้การคาดคะเน หรือการประมาณ กระบวนการหมักมักอาศัยจุลินทรีย์ที่มีอยู่แล้วตามธรรมชาติ ซึ่งจุลินทรีย์ดังกล่าวปนเปื้อนมาจากวัตถุดิบหรืออุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิต ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้แต่ละครั้งมีคุณภาพไม่คงที่ เนื่องจากในการผลิตไม่สามารถควบคุมการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ ที่ทำให้เกิดกระบวนการหมักได้ ซึ่งอาจมีผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีชีวภาพเริ่มต้นในการผลิตมัม จึงน่าจะเป็นไปได้ที่จะสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพที่ดีอย่างสม่ำเสมอทุกครั้งที่ผลิต มีกลิ่นรสมาตรฐานตลอดจนปลอดภัยต่อผู้บริโภค ดังนั้นการศึกษาถึงชนิดและปริมาณของเชื้อจุลินทรีย์เริ่มต้น สูตรและกระบวนการผลิตที่เหมาะสมต่อการผลิตมัมเป็นสิ่งสำคัญยิ่งต่อการพัฒนาเพื่อประยุกต์ใช้เทคโนโลยีชีวภาพเริ่มต้นให้สอดคล้องกับการผลิตมัมได้เป็นอย่างดี

1.2 วัตถุประสงค์

1. จำแนกชนิดของจุลินทรีย์ที่สำคัญในการผลิตมัม
2. เปรียบเทียบคุณภาพมัมที่ผลิตโดยวิธีพื้นบ้าน และวิธีใช้เชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น
3. ศึกษาสูตรและปริมาณเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้นที่เหมาะสมต่อการผลิตผลิตภัณฑ์มัม
4. ศึกษากรรมวิธีการผลิตที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์มัมที่ใช้เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น
5. ศึกษาการใช้สารเคมีและสภาวะการเก็บเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มัม ที่ผลิตโดยใช้เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบถึงชนิดของจุลินทรีย์ที่สำคัญในการหมักมัม
2. ทราบคุณลักษณะทางด้านประสาทสัมผัสที่ผู้บริโภคต้องการ
3. ทราบปัจจัยหลักที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้เชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น
4. ทราบสูตรและกระบวนการผลิตที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์มัมที่ใช้เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น โดยมีคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์มัมในด้านความสม่ำเสมอและความปลอดภัย ตลอดจนมีการยอมรับจากผู้บริโภค

1.4 ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์มัมโดยใช้เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้นได้แบ่งการทดลองออกเป็น 7 ตอนคือ

ตอนที่ 1 ศึกษาจุลินทรีย์ที่มีผลต่อการผลิตมัม

ตอนที่ 2 ศึกษาเปรียบเทียบคุณภาพมัมที่ผลิตโดยวิธีพื้นบ้านดั้งเดิมและวิธีใช้เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น

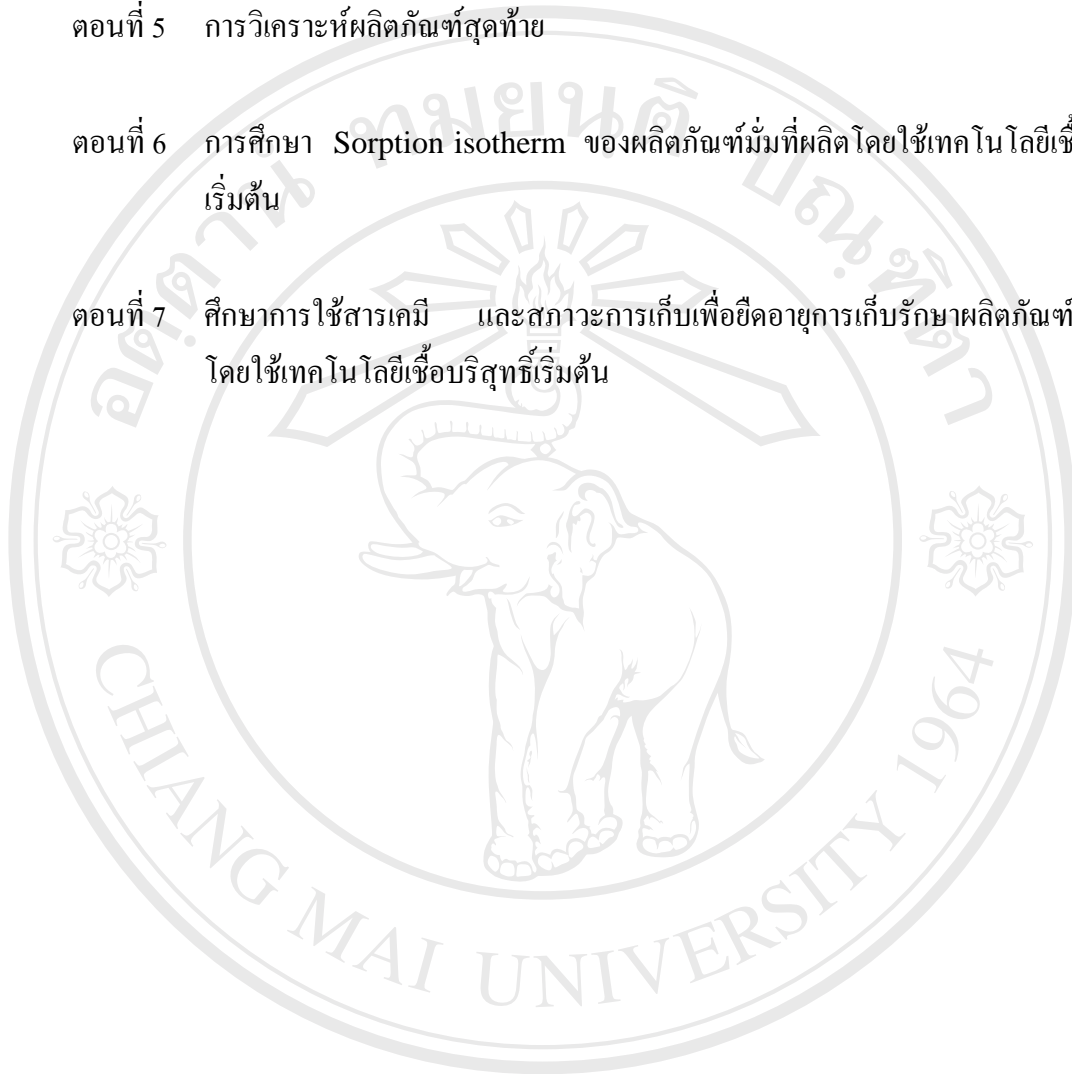
ตอนที่ 3 ศึกษาสูตรและปริมาณเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้นที่เหมาะสมต่อการผลิตมัม

ตอนที่ 4 ศึกษากระบวนการผลิตที่เหมาะสมของมัมโดยใช้เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น

ตอนที่ 5 การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุดท้าย

ตอนที่ 6 การศึกษา Sorption isotherm ของผลิตภัณฑ์มัมที่ผลิตโดยใช้เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น

ตอนที่ 7 ศึกษาการใช้สารเคมี และสภาวะการเก็บเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มัมที่ผลิตโดยใช้เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved