

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญ

ข้าวเกรียบเป็นอาหารที่คนไทยส่วนใหญ่นิยมรับประทานเป็นอาหารว่างชนิดหนึ่งที่ทำจากแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ ผัก หรือผลไม้ เช่น ปลา กุ้ง หอยนางรม ฟักทอง เผือก ทูเรียน งาดำ และงาขาว เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการทางอาหารให้กับข้าวเกรียบ บดผสมให้เข้ากับเครื่องปรุงรส ได้แก่ น้ำตาลทราย ผงปรุงรส น้ำปลา และเกลือแกง แล้วทำให้เป็นรูปทรงตามต้องการ นึ่งให้สุก ตัดให้เป็นแผ่นบางๆ นำไปทำให้แห้งด้วยแสงแดดหรือวิธีอื่นที่เหมาะสม อาจทอดก่อนบรรจุหรือไม่ก็ได้ เมื่อพิจารณาในส่วนประกอบของเครื่องปรุงรส ได้แก่ ผงปรุงรส น้ำปลา และเกลือแกง พบว่า มีส่วนประกอบของโซเดียมอยู่ในปริมาณสูง คือ ผงปรุงรสมีปริมาณโซเดียม 815 มิลลิกรัมต่อ 5 กรัม น้ำปลามีปริมาณโซเดียม 450 มิลลิกรัมต่อ 5 กรัม เกลือแกงมีปริมาณโซเดียม 2,000 มิลลิกรัมต่อ 5 กรัม จากส่วนประกอบของเครื่องปรุงรสที่มีปริมาณโซเดียมสูง ส่งผลให้ข้าวเกรียบจัดเป็นอาหารที่มีปริมาณโซเดียมค่อนข้างสูง โดยในข้าวเกรียบกึ่ง 100 กรัม มีปริมาณโซเดียม 800 มิลลิกรัม ในขณะที่ร่างกายต้องการโซเดียมประมาณ 1,500 มิลลิกรัมต่อวัน เท่านั้น (วันทนี เกียงสินยศ, 2555) หากร่างกายได้รับโซเดียมในปริมาณที่มากเกินไปจนความจำเป็นจะก่อให้เกิดโรคต่างๆ ตามมามากมาย เช่น โรคความดันโลหิตสูง โรคไต โรคหัวใจและหลอดเลือด เป็นต้น

การลดเกลือโซเดียมคลอไรด์ในอาหาร สามารถทำได้หลายวิธี ได้แก่ การใช้สารทดแทนเกลือ การใช้สารเสริมกลิ่นรส และการเลือกขนาดรูปร่างของเกลือที่เหมาะสม ซึ่งจะช่วยเพิ่มความสามารถในการรับรส โดยการใช้สารทดแทนเกลือโซเดียมคลอไรด์เป็นวิธีที่นิยมใช้กันมากที่สุด ซึ่งสารที่ใช้ทดแทนเกลือโซเดียมคลอไรด์ ได้แก่ เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ เนื่องมาจากลักษณะทางด้านเคมีของเกลือทั้งสองชนิดมีลักษณะที่ใกล้เคียงกัน ไม่มีสี และไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์ขุ่น (วิฑูรย์ ปริญญาวิวัฒน์กุล และสุจินดา ศรีวิวัฒนะ, 2556) การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสูตรลดโซเดียมยังเป็นการตอบสนองนโยบายของกระทรวงสาธารณสุข ในยุทธศาสตร์ลดการบริโภคเกลือและโซเดียมในประเทศไทย (พ.ศ. 2559 - 2568) ซึ่งจะเป็นการเพิ่มช่องทางในการเข้าถึงอาหารและผลิตภัณฑ์ที่มีเกลือและโซเดียมต่ำให้กับผู้บริโภค

ดังนั้นผู้วิจัยจึงได้พิจารณาที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบสูตรลดโซเดียม เพื่อเป็นทางเลือกหนึ่งที่ทำให้ผู้บริโภคสามารถที่จะลดการบริโภคโซเดียม และกลุ่มผู้แปรรูปข้าวเกรียบสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการผลิตเชิงพาณิชย์ต่อไปได้

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อให้ศึกษาปริมาณของการทดแทนเกลือโซเดียมคลอไรด์ด้วยเกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ที่เหมาะสมในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ
2. เพื่อศึกษาคุณภาพ และการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบลดโซเดียม

ประโยชน์ของการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบลดโซเดียม เมื่องานวิจัยเสร็จแล้วจะได้ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับดังนี้ คือ

1. ทราบผลของการทดแทนเกลือโซเดียม ด้วยเกลือโพแทสเซียมที่มีต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ
2. สามารถนำการวิจัยครั้งนี้ไปใช้ประโยชน์ในด้านการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และด้านบริการวิชาการให้กับชุมชน และหน่วยงานที่สนใจ
3. นำเสนอบทความในรูปแบบต่างๆ เช่น การตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ หรือเอกสารสิ่งพิมพ์
4. จัดแจ้งทรัพย์สินทางปัญญา

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการศึกษาการทดแทนเกลือโซเดียมคลอไรด์ด้วยเกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบหอยนางรม

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

สมมติฐานในการวิจัย

