



บทที่ 1

บทนำ

ไส้กรอกเปรี้ยวอีสานเป็นอาหารหมักพื้นบ้านของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ที่กำลังได้รับความนิยอย่างกว้างขวาง สามารถรับประทานเป็นอาหารว่าง หรือใช้เป็นกับข้าวก็ได้ โดยการย่างทอด หรืออบ ไส้กรอกเปรี้ยวอีสานประกอบด้วย เนื้อหมู มันหมู ข้าวสุก กระเทียม เกลือ น้ำตาล และดินประสิว บรรจุในไส้หมูแล้วมัดเป็นปล้องๆ นำไปผึ่งแดดประมาณ 6 ชั่วโมง แล้วหมักต่อในที่ร่มอีก 1 วัน ก็จะได้รสเปรี้ยวพอเหมาะ ซึ่งรสเปรี้ยวที่ได้จะเกิดจากกระบวนการหมักของ lactic acid bacteria ที่เปลี่ยนคาร์โบไฮเดรต [$(C_6H_{12}O_6)_n$] ในส่วนผสมให้เป็นกรดแลคติก ($CH_3CHOHCOOH$) ทำให้ผลิตภัณฑ์มี pH ลดลง จนถึงระดับที่ไปยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ที่ไม่ต้องการ จึงเป็นการถนอมอาหารแบบหนึ่งที่จะรักษาคุณค่าทางโภชนาการให้คงอยู่นานขึ้น และยังได้ผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่นรสเฉพาะ

การผลิตไส้กรอกเปรี้ยวอีสานในปัจจุบันยังเป็นแบบในครัวเรือน เพราะกระบวนการผลิตไม่ซับซ้อน และใช้เครื่องมือแบบง่าย ผู้ผลิตมักเก็บสูตรไว้เป็นความลับในครอบครัว และใช้ความชำนาญในการประมาณส่วนผสมต่างๆ แทนการชั่ง สัดส่วนจึงไม่แน่นอน ทำให้คุณภาพไม่สม่ำเสมอ นอกจากนี้ยังอาจมีการใช้วัตถุเจือปนซึ่งปริมาณการใช้ไม่ได้จำกัด ดังนั้นการวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุงส่วนผสมของไส้กรอกเปรี้ยวอีสานพัฒนากระบวนการผลิต และศึกษาวิธีการยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ โดยจะศึกษาสูตร และกระบวนการผลิตที่เหมาะสม ผลของวัตถุเจือปน การหมักโดย starter culture และชนิดของไส้บรรจุต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งศึกษาผลของกระบวนการให้ความร้อน และภาชนะบรรจุต่ออายุการเก็บเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสม่ำเสมอ ปลอดภัย เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และมีอายุการเก็บนานขึ้น ผลิตภัณฑ์จึงสามารถวางจำหน่ายได้นาน ซึ่งเป็นการส่งเสริมการผลิตจากระดับครัวเรือนไปสู่ระดับอุตสาหกรรม