



บทที่ 1

บทนำ

ถั่วลิสง (Arachis hypogaea) เป็นพืชตระกูลถั่ว (Leguminosae) และเป็นพืชที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่งของประเทศไทย จากการตรวจเอกสารทางด้านการใช้ถั่วลิสงแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารในประเทศพบว่า มีการใช้ในอุตสาหกรรมน้ำมันพืชและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารว่างชนิดต่างๆ เช่น ถั่วลิสงอบ ถั่วลิสงทอด ขนมตัดบับ กระจายสารท และถั่วเคลือบต่างๆ เช่น เคลือบกะทิ และเคลือบช็อกโกแลต เป็นต้น (1) ซึ่งจะเห็นว่าในปัจจุบันการนำถั่วลิสงมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารทางอุตสาหกรรมยังมีไม่มากนัก ดังนั้นจึงน่าจะมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากถั่วลิสง เพื่อเป็นแนวทางให้การใช้ประโยชน์จากถั่วลิสงเพิ่มมากขึ้นกว่าที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน และมูลเหตุที่เลือกพัฒนาผลิตภัณฑ์ถั่วลิสงแผ่น เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ยังไม่มีการจำหน่ายในประเทศ เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถบริโภคได้ทุกเพศทุกวัย และคาดว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทางตลาดผู้บริโภคจะมีการยอมรับสูง ดังนั้นในงานวิจัยนี้จึงมุ่งที่จะศึกษาหาวิธีการที่เหมาะสมในการผลิตถั่วลิสงแผ่น และสร้างสูตรส่วนผสมของถั่วลิสงแผ่นให้มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค อีกทั้งศึกษาหาวิธีการที่เหมาะสมในการบรรจุและยืดอายุการเก็บรักษา โดยขั้นตอนและวิธีการดำเนินการวิจัยจะเริ่มจาก การศึกษาผลของตัวแปรต่างๆ ในการผลิตถั่วลิสงแผ่นจากแป้งถั่วลิสงที่ไม่ได้สกัดน้ำมัน จากนั้นจะศึกษาผลของตัวแปรต่างๆ ในการผลิตถั่วลิสงแผ่นจากแป้งถั่วลิสงที่สกัดน้ำมัน แล้วค่อยศึกษาหาผลของชนิดภาชนะบรรจุ สภาพการบรรจุ และระดับปริมาณสารกันหืนในน้ำมันที่ใช้ทอดที่มีต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ในช่วงการเก็บรักษา ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากงานวิจัยนี้คือทราบกรรมวิธีการที่เหมาะสมในการผลิตถั่วลิสงแผ่น และสูตรส่วนผสมของถั่วลิสงแผ่นที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และยังทราบวิธีการที่เหมาะสมในการบรรจุและยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะสามารถใช้เป็นแนวทางในการนำไปประยุกต์ใช้กับอุตสาหกรรมในอนาคต ทั้งยังจะช่วยส่งเสริมเกษตรกรให้สามารถขยายตลาดถั่วลิสงให้กว้างขวางยิ่งขึ้น

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย