

## บทที่ 1

### บทนำ

ประเทศไทยได้ชื่อว่าเป็นแหล่งผลิตข้าวที่สำคัญของโลกมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน และยังเป็นประเทศผู้ส่งออกข้าวรายใหญ่ของโลกถึงปีละประมาณ 5-6 ล้านตันข้าวสาร สร้างรายได้เข้าประเทศปีละไม่ต่ำกว่า 35,000 ล้านบาท แต่ในระยะหลังนี้ได้มีประเทศผู้ส่งออกข้าวรายใหม่ๆ เพิ่มขึ้นและใช้ราคามาเป็นตัวกำหนดกลยุทธ์ด้านการตลาด ตลาดการส่งออกข้าวจึงมีการแข่งขันรุนแรงมากขึ้นและเป็นผลให้ราคาข้าวในตลาดโลกตกต่ำลง โดยเฉพาะอย่างยิ่งตลาดข้าวคุณภาพปานกลางและข้าวคุณภาพต่ำ ประเทศไทยจึงจำเป็นต้องเร่งแก้ปัญหา ซึ่งทางออกหนึ่งที่ดีในขณะนี้คือ การเพิ่มความต้องการใช้ข้าวในประเทศด้วยการนำข้าวมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวอื่น ๆ และผลิตภัณฑ์เส้น เช่น เส้นหมี่ และก๋วยเตี๋ยว แล้วจึงส่งเป็นสินค้าออก ซึ่งจากสถิติของสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (2549) พบว่าในปี 2547 ไทยส่งออกข้าวรวม 9,989,731 ตัน นำเงินเข้าประเทศ 108,393.3 ล้านบาท แต่ส่งออกผลิตภัณฑ์ข้าวเพียง 175,025 ตัน คิดเป็น 5,943.3 ล้านบาท เมื่อคำนวณราคาต่อตันพบว่าผลิตภัณฑ์จากข้าวมีราคาสูงกว่าถึง 3 เท่า นั่นคือหากสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวให้กว้างขวางขึ้นย่อมเป็นการเพิ่มมูลค่าของข้าวให้สูงขึ้น และช่วยนำเงินตราต่างประเทศได้มากขึ้น

ก๋วยเตี๋ยวเป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์จากข้าวที่คนไทยนิยมบริโภครองจากข้าวเจ้าหุงสุก วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตคือแป้งข้าวเจ้าซึ่งผลิตจากปลายข้าวหรือข้าวสารหักที่เป็นผลพลอยได้จากการสีข้าว ชาวจีนเป็นผู้นำก๋วยเตี๋ยวและวิธีการผลิตมาเผยแพร่ในประเทศไทย โดยมีการพัฒนาการผลิตจากอุตสาหกรรมครอบครัวที่ไม่ใช้เครื่องจักรอุปกรณ์จนถึงปัจจุบันซึ่งมีการนำเครื่องจักรมาใช้และขยายเป็นอุตสาหกรรมขนาดย่อมถึงขนาดใหญ่ สามารถผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวที่มีคุณภาพดี ปริมาณมาก สม่่าเสมอในปริมาณเพียงพอที่จะสนองความต้องการภายในประเทศ และส่งเป็นสินค้าออกนำเงินตราเข้าประเทศได้ปีละหลายล้านบาท แต่เส้นก๋วยเตี๋ยวหลังนึ่งสุกจะมีความชื้นประมาณ 60-80% ถ้าไม่ผ่านกระบวนการแปรรูปต่อจะมีอายุการเก็บรักษาเพียง 1-2 วัน ดังนั้นจึงมีการนำกรรมวิธีต่างๆมาใช้เพื่อยืดอายุการเก็บ วิธีที่นิยมคือการผลิตเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวแห้งโดยการตากแห้งหรืออบในตู้อบเพื่อลดความชื้นของเส้นก๋วยเตี๋ยวเป็นร้อยละ 13 หรือต่ำกว่า ทำให้จุลินทรีย์ไม่สามารถเจริญเติบโตได้ แต่การใช้ความร้อนสูงในการทำแห้งและการเก็บรักษาเส้นก๋วยเตี๋ยวแห้งในที่ที่มีความชื้นไม่เหมาะสมจะทำให้เส้นก๋วยเตี๋ยวแตก (cracking) เส้นก๋วยเตี๋ยวหลังคืนรูปมีลักษณะขุ่นและมีความเหนียวลดลง (ณรงค์ นิยมวิทย์,

2535) แนวทางหนึ่งในการถนอมอาหารซึ่งปัจจุบันเป็นที่ยอมรับว่าสามารถเก็บรักษาอาหารได้เป็นเวลานาน หากดำเนินการถูกต้องเหมาะสมจะช่วยรักษาคุณภาพทั้งในด้านสี กลิ่นรส เนื้อสัมผัส และคุณค่าทางโภชนาการไว้ได้ คือ การแช่เยือกแข็ง ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวแช่เยือกแข็งที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคหลังการละลายน้ำแข็งแล้ว