

# บทที่ 1

## บทนำ



ลักษณะการดำรงชีวิตของสังคมไทยในปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลงไป ส่งผลต่อพฤติกรรมของผู้บริโภคซึ่งหันมานิยมบริโภคอาหารประเภทสะดวกซื้อ หาได้ง่าย โดยไม่ได้คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการที่จะได้รับ และอาหารชนิดหนึ่งที่มีความนิยมนิยมบริโภคกันมากก็คือ อาหารประเภทเส้น เช่น สเปกเก็ตตี้ มักกะโรนี ก๋วยเตี๋ยว บะหมี่ กุ้ง ซึ่งสเปกเก็ตตี้และมักกะโรนีเป็นที่นิยมกันในประเทศแถบตะวันตก ส่วนบะหมี่ ก๋วยเตี๋ยว กุ้ง นิยมนิยมบริโภคกันในประเทศแถบตะวันออก แต่ปัจจุบันอาหารเหล่านี้เป็นที่นิยมนิยมบริโภคกันแพร่หลายทั่วโลก เนื่องจากมีความสะดวกและรวดเร็วในการเตรียม ราคาไม่แพง เก็บไว้ได้นาน สามารถดัดแปลงทำเป็นอาหารอื่น ๆ ได้อีกหลายประเภท ทำให้อุตสาหกรรมการผลิตบะหมี่เพื่อจำหน่ายทั้งในประเทศและต่างประเทศเกิดขึ้นมากมาย บะหมี่ที่ผลิตจำหน่ายในท้องตลาดทุกวันนี้มักให้คุณค่าทางอาหารต่ำและองค์ประกอบหลักจะเป็นคาร์โบไฮเดรต ถ้าหากมีการนำส่วนผสมชนิดอื่นที่มีคุณค่าทางอาหารสูงมาเสริมในกระบวนการผลิต ก็จะช่วยให้ผู้บริโภคได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์สูงขึ้น ในผลิตภัณฑ์บะหมี่จะมีแป้งสาลีเป็นองค์ประกอบหลัก แป้งสาลีมีปริมาณโปรตีน 10-11 % และโปรตีนในแป้งสาลีจะมีความบกพร่องในส่วนของการดอะมิโนไลซีน แต่จะมีกรดอะมิโนชนิดที่มีกำมะถันเป็นองค์ประกอบอยู่มากเช่น เมธไทโอนีน ซีสเทอีน เป็นต้น การหาแหล่งอาหารที่อุดมด้วยโปรตีนและกรดอะมิโนไลซีน เช่น พืชตระกูลถั่ว มาเสริมให้กับแป้งสาลีในการผลิตบะหมี่จึงเป็นแนวทางที่เป็นประโยชน์ เนื่องจากพืชตระกูลถั่วได้ถูกนำมาใช้เป็นแหล่งอาหารของมนุษย์มานานแล้ว เป็นแหล่งของพลังงานมีปริมาณโปรตีนมากกว่าในถั่วพืช 2 - 3 เท่า ปริมาณโปรตีนในถั่วจะมีความแตกต่างกันตั้งแต่ 20-25 %

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อทดแทนส่วนของแป้งสาลีด้วยแป้งจากถั่วในการผลิตบะหมี่อบแห้ง เพื่อให้บะหมี่ที่ได้มีปริมาณโปรตีนเพิ่มขึ้นและมีความสมบูรณ์ของกรดอะมิโนที่จำเป็น บะหมี่อบแห้งจะมีอายุการเก็บได้นานกว่าบะหมี่สดคือสามารถเก็บไว้ได้นานเป็นปี จึงอาจเป็นทางเลือกสำหรับผู้บริโภคบะหมี่หรือกลุ่มคนที่นิยมบริโภคอาหารมังสะวิรัติซึ่งมีมากขึ้นในปัจจุบันนี้