

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของงานวิจัย

วุ้นเจาก๊วยเป็นผลิตภัณฑ์ในกลุ่มขนมหวาน ได้จากการต้มหุงเจาก๊วยเพื่อสกัดเอากลิ่นรสชาติ และวุ้นจากเจาก๊วยหลังจากนั้นทำให้เข้มข้นโดยการระเหยน้ำแล้วทิ้งให้เย็นตัวลงและจับตัวเป็นก้อนวุ้น นิยมเตรียมเป็นขนมหวาน เครื่องดื่มพร้อมบริโภคหรืออาจนำมาเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อื่นๆ ได้หลากหลายชนิดกันอย่างแพร่หลายในทุกภาคของประเทศไทย เนื่องจากรับประทานได้ง่ายและสามารถบริโภคได้ทุกเพศทุกวัย ในปัจจุบันการบริโภคเจาก๊วยมีปัญหาบางประการคือผู้บริโภคไม่สะดวกในการเตรียมเจาก๊วยเพื่อรับประทานเอง หรือเจาก๊วยสดที่เตรียมขึ้นต้องเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำและมีอายุการเก็บรักษาไม่นาน ผู้วิจัยจึงมีแนวคิดทำเจาก๊วยอบแห้งซึ่งเป็นแนวทางหนึ่งที่จะช่วยให้เจาก๊วยนั้นสามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง ได้เป็นเวลาอย่างน้อย 6 เดือนซึ่งผู้บริโภคสามารถเตรียมเองเพื่อบริโภคได้สะดวกและประหยัดเวลาอีกทั้งยังช่วยลดต้นทุนด้านการขนส่งเนื่องจากผลิตภัณฑ์อบแห้งมีน้ำหนักที่เบาลงมาก ซึ่งจะเป็นอีกทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภคหรือ โรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปเครื่องดื่มที่มีเจาก๊วยเป็นส่วนผสม

จากผลงานโครงการงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยพายัพ เรื่องการพัฒนากระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์เจาก๊วยอบแห้งของจรินทร์พร ยี่ตันสี และวิชชุรีย์ เจริญเดช (2550) ได้พัฒนากระบวนการผลิตเจาก๊วยเส้นอบแห้งโดยทำการอบแห้งเส้นเจาก๊วยด้วยตู้อบลมร้อน (tray dryer) ทำให้สามารถจัดเก็บเจาก๊วยในรูปแบบเส้นเจาก๊วยอบแห้งได้เป็นระยะเวลานานแต่ผลิตภัณฑ์เจาก๊วยเส้นอบแห้งยังมีการคืนรูปที่ไม่ดีนัก กล่าวคือภายหลังจากคืนรูปแล้วในใจกลางวุ้นเจาก๊วยยังคงมีเนื้อสัมผัสแข็งที่ผู้บริโภคที่ได้ทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ได้เสนอแนะให้ปรับปรุงลักษณะดังกล่าว เพื่อให้มีการยอมรับผลิตภัณฑ์ที่ดีขึ้น ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีแนวคิดในการวิจัยเพื่อพัฒนาปรับปรุงลักษณะการคืนตัวของเส้นเจาก๊วยอบแห้งโดยการปรับปรุงสูตรและกระบวนการผลิตให้ได้ผลิตภัณฑ์เส้นเจาก๊วยอบแห้งที่มีการคืนตัวที่ดี เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความน่าสนใจในการนำไปต่อยอดในอุตสาหกรรมและเชิงการค้าต่อไป

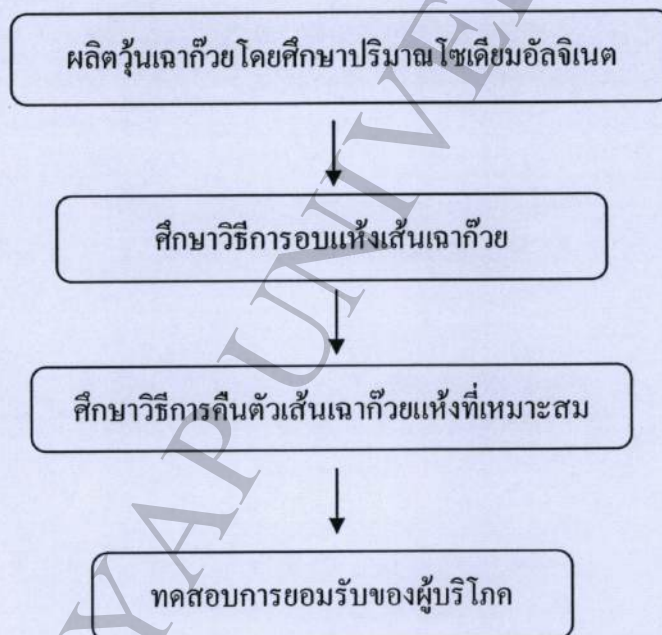
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาอิทธิพลของ โซเชียลมีเดียและอุณหภูมิต่อการคืนตัวของเส้นเจาก๊วยอบแห้ง
2. เพื่อศึกษาวิธีการคืนตัวที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์เส้นเจาก๊วยอบแห้ง
3. เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์เส้นเจาก๊วยอบแห้ง

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

พัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นเจาก๊วยอบแห้งซึ่งเป็นรูปแบบที่สะดวกในการเตรียมสำหรับบริโภคในบ้านเรือนและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

1.4 กรอบแนวคิดงานวิจัย



1.5 สมมติฐานของงานวิจัย

1. โซเชียลมีเดียมีผลให้เส้นเจาก๊วยมีการคืนตัวดีขึ้น
2. อุณหภูมิและเวลาการอบแห้งที่เหมาะสมมีผลให้เส้นเจาก๊วยมีการคืนตัวดีขึ้น

1.6 นิยามศัพท์เฉพาะ

เส้นเจาก๊วยอบแห้ง หมายถึง วุ้นเจาก๊วยหั่นเป็นเส้นและผ่านการอบให้แห้ง