

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของการวิจัย

แหนมเป็นผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้านของประเทศไทย ที่นิยมบริโภคในภาคเหนือ การทำแหนมซึ่งโครงหมูจัดเป็นการถนอมอาหารโดยอาศัยกระบวนการหมักของแบคทีเรียกรดแลคติก (Lactic acid bacteria) ทำให้ผลิตภัณฑ์มีรสเปรี้ยวจากกรดแลคติก และมีกลิ่นรสเฉพาะตัว แหนมซึ่งโครงหมูทำจากกระดูกซี่โครงหมูที่มีเนื้อติดอยู่และข้าวสุก ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรสและเครื่องเทศหรือสมุนไพร เช่น เกลือ กระเทียม เมล็ดผักชี พริกไทย ผสมให้เข้ากัน บรรจุลงในภาชนะบรรจุแล้วมัดให้แน่น หมักจนมีรสเปรี้ยว (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2547) ในกระบวนการหมักแหนมซึ่งโครงหมูจะมีการเติมไนเตรท ไนไตรท์ หรืออาจใช้ในรูปผงเพรก ซึ่งเป็นของผสมระหว่างเกลือกับเกลือไนไตรท์ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีสีแดง และช่วยยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ โดยเฉพาะการงอกของสปอร์ของเชื้อ *Clostridium botulinum* แต่หากผู้ผลิตมีการใช้สารดังกล่าวเกินที่กฎหมายกำหนด จะส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยเฉพาะผู้ที่มีความไวต่อสารนี้เป็นพิเศษ จะมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ท้องร่วง อุจจาระเป็นเลือด และปวดศีรษะ (พิมพ์เพ็ญพรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนาปนนท์, 2556) นอกจากนี้สารประกอบไนเตรทและไนไตรท์สามารถรวมตัวกับสารประกอบเอมีนในอาหารเกิดเป็นสารประกอบไนโตรซามีน (Nitrosamine) ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็งที่ทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ (ศิวาพร ศิวเวช, 2546)

จากการติดตามผลการดำเนินงานการบริการวิชาการในโครงการส่งเสริมการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ตำบลต้นเปาในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2555 กลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีเทศบาลต้นเปามีความประสงค์ที่จะผลิตแหนมซึ่งโครงหมูเพื่อจำหน่ายเป็นของฝากในโครงการตลาดเครือข่าย ร้านชุมชนยิ้ม ซึ่งเป็นร้านจำหน่ายผลผลิตทางการเกษตรและผลิตภัณฑ์ชุมชน

อย่างไรก็ตามทางกลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีเทศบาลเมืองตันเปายังไม่มีองค์ความรู้เรื่องการผลิตแหนมซีโครงหมูอ่อน ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แหนมซีโครงหมูอ่อนและถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปแหนมซีโครงหมูอ่อนให้แก่กลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีเทศบาลเมืองตันเปา เนื่องจากหากขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องการผลิตและการควบคุมสภาวะการหมัก จะส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพและอายุการเก็บรักษาลดลง รวมถึงส่งผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคได้

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1.2.1 เพื่อพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แหนมซีโครงหมูอ่อน
- 1.2.2 เพื่อเปรียบเทียบกระบวนการหมักแหนมซีโครงหมูอ่อนโดยใช้เชื้อบริสุทธิ์และเชื้อธรรมชาติ
- 1.2.3 เพื่อทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคและศึกษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์แหนมซีโครงหมูอ่อน
- 1.2.4 เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่กลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีเทศบาลเมืองตันเปา

## 1.3 ขอบเขตของการวิจัย

พัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตแหนมซีโครงหมูอ่อน ศึกษาการยอมรับผลิตภัณฑ์แหนมซีโครงหมูอ่อนและถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตให้แก่กลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีเทศบาลตันเปา

## 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.4.1 เป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่กลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีเทศบาลเมืองตันเปา
- 1.4.2 เป็นการบูรณาการองค์ความรู้จากงานวิจัยกับการบริการวิชาการแก่ชุมชน
- 1.4.3 เป็นการเผยแพร่ชื่อเสียงของมหาวิทยาลัยพายัพ

### 1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ

แหนมซีโครงหม้ออ่อน หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารหมักที่ได้จากการหมักซีโครงหม้ออ่อน กับ ส่วนผสมอื่น ได้แก่ ข้าวเหนียวนึ่ง กระเทียม มีการปรุงแต่งรสชาติด้วยเกลือ และมีการเติมผงเพรกเพื่อ ปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์

PAYAP UNIVERSITY