



บทที่ 1

บทนำ

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์แป้งชูทอดสำเร็จรูป เป็นที่นิยมของผู้บริโภค เนื่องจากให้ความสะดวกแก่ผู้บริโภค โดยนำแป้งชูทอดสำเร็จรูป ผสมน้ำตามสัดส่วนที่กำหนดไว้ ใส่วัตถุดิบอาหารสดได้หลายชนิด แล้วนำไปทอดในน้ำมันร้อนจนแป้งกรอบทอง มีสีน้ำตาลทอง

เนื่องจากวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิตแป้งชูทอด เป็นแป้งสาลี (ประมาณร้อยละ 69-87 ของน้ำหนัก) ซึ่งได้จากการนำเข้าข้าวสาลีจากต่างประเทศ จากสถิติการนำเข้าข้าวสาลี พบว่ามีปริมาณสูง ในช่วงปีพ.ศ. 2528-2532 มีการนำเข้าข้าวสาลี คิดเป็นมูลค่า 997.5-1,334.6 ล้านบาทต่อปี (1) นอกจากนี้ราคาแป้งสาลีที่จำหน่ายในประเทศสูงประมาณ 20-25 บาทต่อกิโลกรัม ขณะที่ประเทศไทยสามารถผลิตแป้งข้าวเจ้าได้เป็นจำนวนมาก มีทั้งการผลิตเพื่อจำหน่ายภายในประเทศและเพื่อการส่งออก ราคาแป้งข้าวเจ้าที่จำหน่ายในประเทศต่ำประมาณ 9-13 บาทต่อกิโลกรัม ดังนั้นจึงน่าศึกษาวิธีการนำผลผลิตทางการเกษตรในประเทศมาใช้เป็นประโยชน์มากขึ้น เพื่อช่วยลดการขาดดุลการค้ากับต่างประเทศและช่วยลดต้นทุนการผลิต

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ดังนี้

1. เพื่อศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการแปรสภาพแป้งทางเคมี โดยวิธีการ cross-linking
2. เพื่อศึกษาสมบัติต่าง ๆ ของแป้งข้าวเจ้าแปรสภาพ โดยวิธีการ cross-linking
3. เพื่อพัฒนาสูตรที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์แป้งชูทอด ซึ่งใช้แป้งข้าวเจ้าแปรสภาพ โดยวิธีการ cross-linking เป็นส่วนผสม