

บทที่ 1

บทนำ

มายองเนสเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีน้ำมันเป็นส่วนประกอบสูงถึง 65-80% (Kare and Stig, 1990) และมีไข่แดงซึ่งทำหน้าที่เป็นสารอิมัลซิไฟเออร์ประมาณ 5% (Weiss, 1970) การบริโภคมายองเนสแต่ละครั้ง ผู้บริโภคจึงได้รับทั้งไขมันและคอเลสเตอรอลค่อนข้างสูง ซึ่งอาจเป็นสาเหตุของโรคอ้วน โรคหลอดเลือดตีบตันรวมไปถึงโรคหัวใจ ดังนั้นผู้บริโภคจึงให้ความสนใจมายองเนสประเภทไขมันต่ำมากขึ้น จึงทำให้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์มายองเนสไขมันต่ำ โดยการทดแทนน้ำมันด้วยสารทดแทนไขมัน เพื่อคงสมบัติด้านความชื้น ความหนืด การปลดปล่อยกลิ่นรสภายในปาก แต่ให้พลังงานต่ำกว่าไขมัน (Anon, 1989) นอกจากการทดแทนน้ำมันด้วยสารทดแทนไขมันแล้ว การเลือกใช้ไขมันที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพในการผลิตมายองเนส นับว่าเป็นทางเลือกอีกทาง ไขมันที่มีรายงานว่ามีความประโยชน์ต่อสุขภาพสูง ได้แก่ น้ำมันปลา โดยเฉพาะปลาทะเล ซึ่งมีกรดไขมันโอเมก้า-3 ชนิดที่สำคัญ ได้แก่ eicosapentaenoic หรือ EPA (20:5, ω 3 fatty acid) และ docosahexaenoic หรือ DHA (22:6, ω 3 fatty acid) ซึ่งมีรายงานว่าสามารถลดภาวะเสี่ยงต่อการเกิดเส้นเลือดหัวใจตีบตัน เนื่องจากการแข็งตัวของหลอดเลือด ลดการเกิดโรคผิวหนัง และลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือด (Kinsella, 1988)

จากปัญหาการได้รับไขมันและคอเลสเตอรอลจากการบริโภคมายองเนส จึงทำให้เกิดแนวความคิดที่จะผลิตมายองเนสไขมันต่ำร่วมกับการใช้น้ำมันปลาที่มีกรดไขมันโอเมก้า-3 และใช้สารอิมัลซิไฟเออร์สังเคราะห์แทนไข่แดง เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพจากการบริโภคอาหารที่มีไขมันและคอเลสเตอรอลน้อย แต่มีกรดไขมันโอเมก้า-3 สูงขึ้น