

บทที่ 1

บทนำ



อาหารว่างเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีวางจำหน่ายในท้องตลาดหลายรูปแบบ กลุ่มผู้บริโภคนอกจากจะเป็นเด็กเล็ก เด็กในวัยเรียน และวัยรุ่นแล้ว กลุ่มบุคคลในวัยทำงานซึ่งไม่มีเวลาเพียงพอที่จะเตรียมอาหารมื้อหลักสำหรับรับประทาน ก็อาศัยอาหารว่างบริโภคแทนอาหารมื้อหลักบ้างเป็นครั้งคราว อาหารว่างจึงมีความสำคัญ และเป็นสิ่งจำเป็นต่อผู้บริโภคในปัจจุบันโดยตรงแต่อาหารว่างทั่วไปมีคุณค่าทางโภชนาการต่ำ โดยมีสารอาหารส่วนใหญ่เป็นประเภทคาร์โบไฮเดรต เนื่องจากวัตถุดิบหลักมาจากพืชหัว เช่น มันฝรั่ง มันสำปะหลัง มันเทศ เผือก หรือมาจากธัญพืช เช่น ข้าวเจ้า ข้าวสาลี ข้าวโพด เป็นต้น ปัจจุบันได้มีการปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารว่างโดยใช้วัตถุดิบที่มีปริมาณโปรตีนสูง เช่น ถั่วต่างๆ ปลา หมู เนื้อ และไก่ มาเสริมในสูตร นอกจากนี้จะมีการปรับปรุงด้านคุณค่าทางโภชนาการแล้วกระบวนการผลิตก็มีความสำคัญ เพราะผู้บริโภคต้องการอาหารว่างในรูปแบบที่แปลกใหม่และหลากหลายมากขึ้น กระบวนการผลิตโดยวิธีเอกซ์ทรูชันจึงมีความสำคัญในปัจจุบัน เนื่องจากสามารถผลิตอาหารว่างรูปแบบแปลกๆ มีอัตราการผลิตสูง ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีสุขลักษณะสะอาด ปลอดภัย และยังคงคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบไว้ได้ เพราะใช้อุณหภูมิสูงและเวลาสั้นในการผลิต

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อจะศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่ดีขึ้น โดยเลือกใช้แหล่งโปรตีนที่ได้จากสัตว์เพื่อให้ได้กรดอะมิโนที่จำเป็นครบถ้วน คือใช้เนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่อง (mechanically deboned chicken meat , MDCM) มาทดแทนปริมาณปลาข้าวเจ้าในสูตรอาหารว่าง ซึ่งผลิตโดยใช้กระบวนการเอกซ์ทรูชัน