

บทที่ 1

บทนำ

นมสดยูเอชทีเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการขยายตัวทางการตลาดอย่างรวดเร็วเฉลี่ยร้อยละ 10-15 ต่อปี แต่มีปัญหาในเรื่องต้นทุนการผลิตที่สูงมากเมื่อเทียบกับราคาขายของผลิตภัณฑ์ ซึ่งค่าใช้จ่ายในการผลิตที่สูงมาจากวัตถุดิบหรือน้ำมันดิบที่รัฐบาลให้การประกันราคาขายไว้ที่ 10.50 บาท/กิโลกรัม นอกจากนี้ยังมีค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ซึ่งมีประมาณ 27% ของต้นทุนการผลิต (สัมภาษณ์ สุรพล เนียมสะอาด, ผู้จัดการบริษัท โฟร์โมสต์ฟรีสแลนด (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน), 8 เมษายน 2542.) และรวมไปถึงค่าใช้จ่ายในการโฆษณาที่สูงถึง 7-10 % ของยอดขาย (บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย, ฝ่ายวิจัย, 2538) และอีกสาเหตุเนื่องมาจาก ตลาดนมเปรี้ยว และโยเกิร์ตเกิดการขยายตัวอย่างรวดเร็ว เพราะสามารถสนองความต้องการของผู้บริโภคได้หลากหลายมากกว่า (บริษัทคู่แข่งจำกัด (มหาชน), ศูนย์วิจัยคู่แข่ง, 2538) โดยเฉพาะถ้าผู้ผลิตไม่สามารถจำหน่ายนมสดยูเอชทีได้หมดก่อนเวลาครบอายุจำหน่าย จึงทำให้มีนมยูเอชทีเหลือตกค้างอยู่ในท้องตลาด ซึ่งผู้ผลิตจะต้องเสียค่าใช้จ่ายในการจัดการกับนมส่วนที่เหลือนี้ ทั้งยังอาจก่อให้เกิดปัญหาเกี่ยวกับสภาพแวดล้อม เนื่องจากนมนั้นเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางอาหารสูงและเกิดการเน่าเสียได้ง่าย ทางผู้ผลิตจึงแก้ปัญหานี้โดยการเก็บสินค้ากลับมาก่อนที่จะหมดอายุ การจำหน่ายประมาณ 2-3 เดือน แต่ไม่ได้หมายความว่านมนั้นมีการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้นมเสียแต่อย่างใด เพราะการฆ่าเชื้อด้วยระบบยูเอชทีที่เชื่อถือได้ทำให้เกิดโรคจะถูกทำลายหมดจึงทำให้นมยูเอชทีที่หมดอายุการจำหน่ายยังคงสภาพคุณค่าทางอาหารที่ปราศจากการปนเปื้อน ดังนั้นจึงน่าจะมีการนำนมยูเอชทีส่วนนี้มาใช้ให้เกิดประโยชน์โดยเฉพาะโปรตีนที่อยู่ในนมนั้น โดยนำไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์อื่นซึ่งนอกจากจะได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางอาหารแล้ว ยังช่วยลดวิธีการ ปัญหา และค่าใช้จ่ายในการกำจัดนมยูเอชทีส่วนที่เหลือนี้ และเป็นการเพิ่มทางเลือกหนึ่งให้กับอุตสาหกรรมนมยูเอชทีได้ ในการ recover โปรตีนสามารถทำได้โดยการใช้เอนไซม์เรนเนทหรืออาจใช้กรดร่วมก็ได้ แต่เนื่องจากนมยูเอชทีเป็นนมที่ผ่านความร้อนมาแล้วจึงทำให้เกิด soft curd กับเอนไซม์เรนเนท ซึ่งน่าจะเหมาะกับการนำไปปรับปรุงและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ โพรเซสชีสสเปรด

งานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาหาสภาวะและวิธีการที่เหมาะสมในการนำนมสด
ยูเอชทีที่หมดอายุการจำหน่ายมาผลิตเป็นไอศกรีมรสช็อคโกแลต ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพในด้าน
การยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ และศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นได้