

บทที่ 1

บทนำ

เห็ดเป็นผักชนิดหนึ่งที่มีคุณค่าทางอาหารสูง โดยเฉพาะโปรตีน กลีโกลิ แร่ และวิตามิน (อานนท์ เอื้อตระกูล, 2530) นอกจากนี้การเพาะเห็ดยังสามารถทำได้ง่ายและใช้เวลาไม่นาน โดยการนำวัสดุที่เหลือทิ้งจากการเกษตร เช่น ฟางข้าว ชี้ฟ้าย และ ชี้เลื่อย เป็นต้น มาเป็นวัสดุในการเพาะ (ดีพร้อม ไชยวงศ์เกียรติ, 2540) แต่เนื่องจากเห็ดสดเป็นผักที่เน่าเสียได้ง่ายเมื่อเปรียบเทียบกับผักชนิดอื่นๆ (Dura and Tuzel ,1996) ดังนั้นจึงมีการศึกษาการยืดอายุการเก็บเห็ดด้วยวิธีการต่างๆ เช่น การทำเห็ดอบแห้งและเห็ดกระป๋อง เป็นต้น แต่พบว่าการแปรรูปด้วยวิธีดังกล่าวทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงด้านคุณค่าอาหารและรสชาติ (เสียงทอง นุตาลัย, 2536) การถนอมอาหารโดยวิธีการแช่เยือกแข็งอย่างรวดเร็ว เป็นวิธีการหนึ่งที่สามารถช่วยรักษาคุณภาพทั้งในด้านคุณค่าอาหารและรสชาติไว้ได้สูงเมื่อเปรียบเทียบกับวิธีการถนอมอาหารอื่นๆ เพราะที่อุณหภูมิต่ำปฏิกิริยาเคมีต่างๆเกิดได้ช้าและยังสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้ (Mallett, 1993) ประกอบกับการส่งออกผักแช่เยือกแข็งของไทยมีการขยายตัวอย่างรวดเร็ว ดังจะเห็นได้จากปี 2535 ถึง 2540 มีมูลค่าการส่งออกเพิ่มขึ้นถึงหนึ่งเท่าตัว ตามตารางที่ 1.1

ตารางที่ 1.1 มูลค่าการส่งออกผักแช่เยือกแข็งของประเทศไทยระหว่างปี 2535-2540

ปี	มูลค่าการส่งออก (บาท)
2535	742,07,862
2536	807,701,445
2537	931,172,271
2538	1,221,419,435
2539	1,430,754,199
2540	1,498,242,602

ที่มา : กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์. ฝ่ายประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ข้อมูล (2541)

เนื่องจากตลาดต่างประเทศ โดยเฉพาะญี่ปุ่นมีความต้องการใช้ผักเป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร ภัตตาคาร และร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดส์ รวมทั้งความต้องการผักสดประเภทแช่เย็นและแช่เยือกแข็งในการประกอบอาหารตามบ้านเพิ่มขึ้น (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ ฝ่ายประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ข้อมูล, 2539) จึงน่าจะนำกระบวนการแช่เยือกแข็งมาใช้ผลิตเห็ดแช่เยือกแข็งเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจและส่งเสริมการส่งออก รวมทั้งเป็นการยืดอายุการเก็บให้ได้นานขึ้น

งานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการเตรียมวัตถุดิบและกระบวนการผลิตเห็ดแช่เยือกแข็งที่มีคุณภาพดีเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ตลอดจนศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์