



บทนำ

แหนมเป็นผลิตภัณฑ์พื้นเมืองของไทยซึ่งมีส่วนประกอบหลักคือเนื้อหมู และหนังหมู แห้งใหญ่ที่ผลิตเพื่อจำหน่ายอยู่ในภาคเหนือโดยเฉพาะจังหวัดเชียงใหม่ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จากการสำรวจพบว่า การส่งแหนมออกจำหน่ายทำรายได้เข้าจังหวัดเชียงใหม่ปีละประมาณ 70-80 ล้านบาท (1) การผลิตแหนมส่วนใหญ่ทำเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนโดยใช้แรงงานคนในการผลิต และความสำเร็จของการหมักขึ้นกับความชำนาญของผู้ผลิต ดังนั้นข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับ การผลิต ผู้ผลิตส่วนใหญ่จึงถือเป็นความลับ ในระยะหลัง ๆ มีการนำเครื่องมือเข้ามาช่วยในการผลิตบ้าง เช่น การใช้เครื่องบดหมู เครื่องผสม แต่กำลังการผลิตก็ยังคงค่อนข้างต่ำ คือประมาณ วันละ 20-300 กิโลกรัม (1)

ในการผลิตแหนมจะมีจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องหลายประเภททั้งที่ต้องการ และไม่ต้องการ พวกที่เป็นที่ต้องการสำหรับกระบวนการผลิตได้แก่จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการกรดและรสเปรี้ยวในผลิตภัณฑ์ ส่วนพวกที่ไม่ต้องการได้แก่จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการเน่าเสีย หรือเกิดโรคแก่ผู้บริโภค การใช้สูตร หรือกรรมวิธีผลิตที่ไม่เหมาะสม มักเป็นเหตุให้อัตราการเกิดกรดในผลิตภัณฑ์ไม่เร็วพอที่จะควบคุม จุลินทรีย์ที่ไม่ต้องการ ผลิตภัณฑ์จึงเสียเร็ว หรือมีจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ โดยเฉพาะใน กรณีที่มีการปนเปื้อนมาก เนื่องจากสุขาภิบาล และสุขลักษณะที่ไม่ดีพอในวัตถุดิบ และกระบวนการ ผลิต โดยทั่วไปการผลิตแหนมมักใช้วิธีง่าย ๆ ที่บรรจุผลิตภัณฑ์ในสถานที่ที่มีออกซิเจนต่ำทั้งไว้ที่อุณหภูมิ หห้อง เมื่อผลิตภัณฑ์มีความเปรี้ยวดีแล้วจะรับประทาน ถ้าทิ้งไว้ต่อไปมักจะมรสชาติที่เปรี้ยวเกินไป และเนื้อลุ่มไม่เหนียว (2) จากอายุการเก็บที่สั้นทำให้การผลิตจำหน่ายไม่แพร่หลายเท่าที่ควร ถ้ามีการปรับปรุงกรรมวิธีผลิตและอายุการเก็บให้ดีขึ้นจนได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัยสำหรับการบริโภค มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับ และมีอายุการเก็บที่ดี จะทำให้การตลาดของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้กว้างขวาง ขึ้นซึ่งจะส่งผลดีไปยังอุตสาหกรรมต่อเนื่องคือการเลี้ยงสุกรด้วย ปกติการผลิตแหนมทั่วประเทศ ต้องการสุกรประมาณ 50-170 ตัวต่อวัน หรือ เฉลี่ยปีละ 18,000 ตัว (1)

จากปัญหาต่าง ๆ ดังกล่าว งานวิจัยนี้จึงได้ริเริ่มขึ้นเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ชัดเจนแน่นอนใน ด้านสูตร และกรรมวิธีผลิตตลอดจนวิธีการเก็บถนอมโดยการทดลองใช้แหล่งคาร์โบไฮเดรตที่มีรูปแบบการใช้งานง่ายขึ้น และ การใช้ chemical acidulant เร่งให้เกิดกรดเร็วขึ้น ทดลอง เพิ่มขั้นตอนการให้ความร้อน การลดความชื้น หรือการใช้สารกันเสีย เพื่อยืดอายุการเก็บของ

ผลิตภัณฑ์ อีกร่างทดลองศึกษาการผลิตโดยใช้ไส้บรรจุชนิดบริโภาคได้แบบเดียวกับที่ใช้ในการผลิตไส้กรอกเปรี้ยวแห้ง เพื่อเป็นแนวทางให้เกิดผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ ๆ ซึ่งมีรสชาติคล้ายไส้กรอกประเภท semidry sausage จึงอาจเป็นแนวทางในการขยายตลาดของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ให้กว้างขวางขึ้นกว่าเดิมอีกด้วย

วัตถุประสงค์สำคัญของงานวิจัยนี้มีดังต่อไปนี้คือ

1. เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ชัดเจนในด้านสูตร สำหรับผลิตภัณฑ์ซึ่งมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับ และปลอดภัยต่อการบริโภค
2. เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ชัดเจนในด้าน กรรมวิธีผลิตแห้ง และอายุการเก็บ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ซึ่งมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับ สะดวก ประหยัดเวลาในการผลิต และมีอายุการเก็บที่ดี