บทที่ 1

บทนำ

ส้มเป็นผลไม้ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง และเป็น ไม้ผลเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศ ซึ่งนอกจากจะปลูกเพื่อการบริโภคกันภายในประเทศแล้วส่วนหนึ่งยังส่งไปขายต่างประเทศด้วย โดยเฉพาะส้มเขียวหวานซึ่งเป็นพันธุ์ที่นิยมปลูกมากที่สุด ในปัจจุบันการปลูกส้มมีแนวโน้มขยายตัวเพิ่มมากขึ้น ดังนั้นจึงมีผลผลิตส้มออกสู่ตลาดเป็นจำนวนมากตามความต้องการของผู้บริโภค ทั้งในลักษณะผลสดและผลิตภัณฑ์แปรรูปต่างๆ เช่น ผลิตภัณฑ์น้ำส้ม ผลิตภัณฑ์แยมและเยลลี่ เป็นต้น ซึ่งผลิตภัณฑ์น้ำส้มจัดเป็นเครื่องดื่มจากน้ำผลไม้ที่ได้รับความนิยมมากที่สุด

ในปัจจุบันนักวิชาการในประเทศไทยได้ให้ความสนใจเกี่ยวกับความสำคัญของใยอาหารที่มีต่อสุขภาพมากขึ้น ทั้งนี้เพราะคนไทยเริ่มมีบริโภคนิสัยที่แตกต่างไปจากเดิม ซึ่งเป็นผลมาจากการยอมรับวัฒนธรรมการบริโภคจากชาวตะวันตก และจากความเร่งรัดในเรื่องเวลาเพื่อการดำเนินชีวิตในสังคมปัจจุบัน ทำให้มีแนวโน้มที่จะพึ่งพาอาหารสำเร็จรูป และอาหารปรุงสำเร็จมากขึ้น โดยเฉพาะอาหารพวกอาหารจานด่วน การบริโภคอาหารที่เป็นแหล่งของใยอาหารตามธรรมชาติจึงมีแนวโน้มลดลง ทำให้ผู้บริโภคมีความเสี่ยงต่อโรคที่เกี่ยวข้องกับการได้รับใยอาหารต่ำเพิ่มขึ้น การเสริมใยอาหารในผลิตภัณฑ์อาหารเป็นแนวทางหนึ่งในการเพิ่มปริมาณการบริโภคใยอาหารให้มากขึ้น ดังนั้นจึงมีการผลิตเส้นใยผงจากวัตถุดิบทางการเกษตรต่างๆ ทั้งจากธัญพืชและผลไม้ เพื่อใช้ในการปรุงแต่งอาหารและพัฒนาอาหารประเภทเส้นใยสูง โดยเส้นใยผงส่วนมากเป็นเส้นใยชนิดไม่ละลายน้ำ ไม่มีสีหรือมีสีอ่อน และไม่มีกลิ่น ในอุตสาหกรรมการผลิตน้ำส้มจะมีส่วนของกากและเปลือกเหลือใช้เป็นจำนวนมากซึ่งจัดเป็นแหล่งที่ดีของใยอาหาร โดยมีใยอาหารทั้งชนิดที่ละลายและไม่ละลายน้ำ และเปลือกส้มยังมีสี และกลิ่นส้มซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะของส้มที่สามารถนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์ได้หลายชนิด

จากมูลฐานดังกล่าว งานวิจัยนี้จึงเห็นแนวทางแปรรูปใยอาหารผงจากกากส้มเพื่อใช้เป็นแหล่งของใยอาหาร และใยอาหารผงจากเปลือกส้มเพื่อใช้เป็นแหล่งของใยอาหาร สี และกลิ่นส้ม สำหรับเป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารบางชนิด