

## บทที่ 1

### บทนำ

ปัจจุบันไก่สดแช่เยือกแข็งและแปรรูปเป็นสินค้าส่งออกของประเทศไทยอีกรายการหนึ่งในหมวดสินค้าอาหารและเป็นสินค้าที่ประเทศไทยมีศักยภาพในการผลิตเพื่อส่งออกสูง โรงงานฆ่าและไก่สดแช่เยือกแข็งและแปรรูปมีกำลังการผลิตเต็มที่ประมาณ 700,000 ตันต่อปี ซึ่งจะมีรูปแบบในการจำหน่ายหลายรูปแบบ เช่น ไก่ทั้งตัว เนื้อหน้าอก เนื้อปีก เนื้อสะโพกและน่อง เนื้อไก่เสียบไม้ เป็นต้น ( กันตา จิตตั้งสมบุรณ์, 2543 ) อย่างไรก็ตามการเพิ่มศักยภาพในการผลิตและเพิ่มรูปแบบของสินค้า เพื่อขยายตลาดและเอาใจผู้บริโภคให้ได้รับความสะดวกในการเตรียมและปรุงซึ่งจะเป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้าจึงเป็นสิ่งสำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งตลาดยุโรปนิยมสินค้าสุกที่พร้อมพร้อมบริโภคอย่างมาก ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคจากไก่รูปแบบหนึ่งคือ ออกไก่กระตังสุกรูปลูกเต๋าที่แช่เยือกแข็ง ( Frozen cooked diced broiler breast ) นิยมใช้ประกอบอาหารภัตตาคาร โรงแรมต่างๆ เนื่องจากช่วยลดขั้นตอนในการเตรียมและปรุง ( Sebranek , 1995 ) แต่ออกไก่กระตังสุกรูปลูกเต๋าคือที่ผ่านขั้นตอนการแช่เยือกแข็งมักพบรอยร้าวเกิดขึ้น ซึ่งจะทำให้ไก่รูปลูกเต๋าดกหักเสียหายเมื่อผ่านขั้นตอนของการคัดแยกขนาด ทำให้ผลิตภัณฑ์มีมูลค่าลดลง

ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการแช่เยือกแข็งเพื่อป้องกันหรือลดการเกิดรอยร้าวในผลิตภัณฑ์ออกไก่สุกรูปลูกเต๋าคือที่แช่เยือกแข็ง

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย