



บทที่ 1

บทนำ

แม้ว่าในปัจจุบันการบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมจะมีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้นก็ตาม แต่ก็ยังอยู่ในขอบเขตที่จำกัด ทั้ง ๆ ที่นมเป็นแหล่งอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงต่อร่างกาย ทั้งนี้เนื่องจากมาราคาของผลิตภัณฑ์นมที่ค่อนข้างแพง เพราะส่วนใหญ่จะสั่งซื้อวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปมาจากต่างประเทศ เช่น นมผง หางนมผง มันเนย และเนยแข็ง เป็นต้น (1)

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากน้านมมีอยู่หลายชนิด เช่น นมพาสเจอร์ไรส์ นมสเตอริไลส์ นมระเหย นมข้นหวาน เนยเหลว เนยแข็ง นมเปรี้ยว ไอศกรีม เป็นต้น นอกจากนี้น้านมยังมีคุณสมบัติที่หลายประการที่สามารถนำไปประกอบหรือผสมทำอาหารอื่น ๆ ได้ เช่น คัสตาร์ด ช็อกโกแลต ขนมปัง ขนมเค้ก และผลิตภัณฑ์ขนมหวานต่าง ๆ (2)

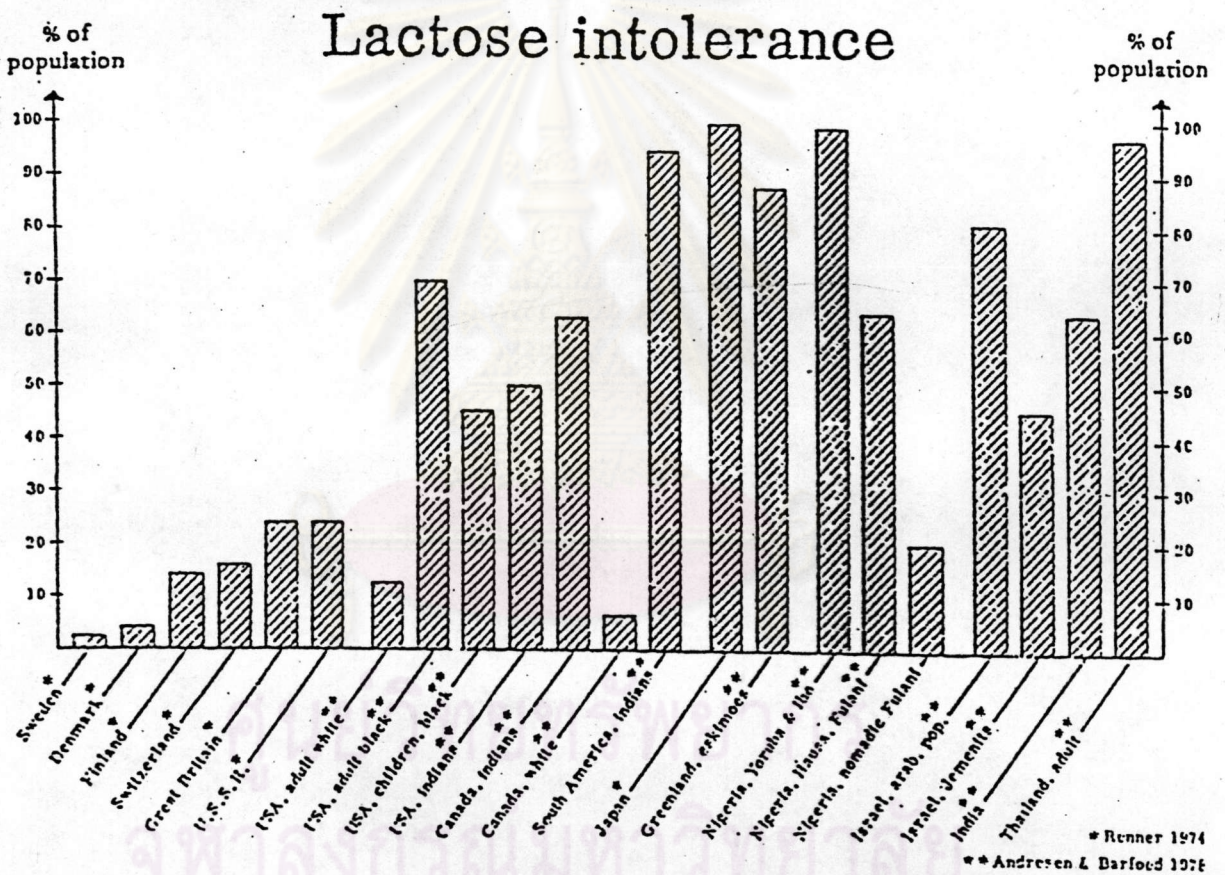
จากการวิเคราะห์ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พบว่าอุตสาหกรรมผลิตน้านมคิในประเทศไทยจะถึงจุดวิกฤติในปี พ.ศ. 2532 เพราะน้านมคิจะล้มตลาดวันละ 103 ตัน ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ปริมาณการผลิต ความต้องการ และน้านมคิส่วนเกิน (3)

ปี	ปริมาณการผลิตน้านมคิ		ความต้องการน้านมคิ ตัน/ปี	น้านมคิส่วนเกิน	
	ตัน/ปี	ตัน/วัน		ตัน/ปี	ตัน/วัน
2527	45,530	124.74	35,056	10,474	28.70
2528	53,680	147.07	42,068	11,612	31.80
2529	63,560	174.14	50,480	13,080	35.84
2530	78,261	214.41	60,576	17,685	48.45
2531	95,865	262.64	72,690	23,175	63.49
2532	114,779	314.46	77,014	37,765	103.47
2533	133,622	366.09	79,240	54,382	148.99
2534	154,886	424.35	81,311	73,575	201.58
อัตราการเพิ่ม (ร้อยละ)	21.17	21.17	14.72	35.21	35.29

ดังนั้นถ้าหากสามารถใช้ไขมันที่มีอยู่ภายในประเทศมาแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์อื่นได้ นอกจากจะทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีราคาไม่แพงนัก แล้วยังเป็นการสนองนโยบายส่งเสริมการใช้ไขมันที่ผลิตได้ภายในประเทศของรัฐบาลอีกด้วย (4)

สำหรับในงานวิจัยนี้ สนใจจะแปรรูปไขมันวัวทั้งที่อยู่ในรูปของไขมันและไขมันคั้นรูป ให้เป็นผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวเข้มข้นชนิดยเมิร์ เนื่องจากเห็นว่าผลิตภัณฑ์ประเภทนี้เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ย่อยง่าย และมีฤทธิ์เป็นยาระบายอ่อน ๆ (5) นอกจากนี้ยังเหมาะสมสำหรับคนที่ เป็น Lactose Intolerance ซึ่งพบในคนไทยผู้ใหญ่มากกว่า 90% ดังแสดงในรูปที่ 1



รูปที่ 1 เปอร์เซ็นต์ประชากรที่เป็น Lactose Intolerance ในบางส่วนของโลก (6)

นมเปรี้ยว เข้มข้นยี่ห้อที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับโยเกิร์ต (7) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวที่คุ้นเคยกันคืออยู่แล้ว ดังนั้นจึงคิดว่าน่าจะเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคได้ไม่ยาก และถ้าหากมีการเติมพวกผลไม้ที่ปั่นที่มีกลิ่นรสหอมหวาน เช่น กล้วยหอม สับปะรด สตรอเบอร์รี่ หรือมะละกอลงไปด้วยก็จะช่วยทำให้น่ารับประทานยิ่งขึ้น

พร้อมกันนี้ได้ศึกษาการใช้บ้านมแพะและบ้านมถั่วเหลือง โดยนำมาทดแทนบ้านมวัว เพื่อดูความเป็นไปได้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยว ทั้งนี้เพราะในปัจจุบันมีการส่งเสริมการเลี้ยงแพะนมได้เพิ่มมากขึ้นในทางภาคใต้ของประเทศ (8) ซึ่งคาดว่าต่อไปก็จะแพร่หลายไปทั่ว ส่วนบ้านมถั่วเหลืองนับว่าเป็นแหล่งโปรตีนที่มีราคาถูก เหมาะที่จะนำมาใช้ร่วมในการผลิตเพื่อช่วยลดต้นทุนให้น้อยลง นอกจากนี้ก็ศึกษาหาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวจากบ้านมวัว ที่อุณหภูมิ 5 และ 10 °C

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากงานวิจัยนี้คือ เป็นการส่งเสริมการใช้วัตถุดิบภายในประเทศให้กว้างขวางยิ่งขึ้น และเพื่อเป็นแนวทางในการนำไปใช้ประโยชน์ในการผลิตชั้นอุตสาหกรรมต่อไป

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย