

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ซูชิ (Sushi) หมายถึง การรวมกันระหว่างปลากับข้าวซูชิ หรือข้าวปั้นญี่ปุ่น ที่ข้าวมีส่วนผสมของน้ำส้มสายชู และรับประทานคู่กับปลา เนื้อ หรือของคาวชนิดต่าง ๆ โดยจะมีหน้าแบบต่าง ๆ ได้แก่ อาหารทะเล ผัก ไข่ เห็ด และเนื้อ ที่นิยมนำมาใช้จะเป็นเนื้อดิบ ส่วนปลาที่นำมาทำเป็นหน้าซูชิ ได้แก่ ปลาแซลมอน ปลาโอ ปลาทูน่า ปลากะพง ปลาซาบะ ปลาหมึก และกุ้ง ซึ่งมีคอเลสเตอรอลสูง (ไพโรจน์, 2550)

แนวทางการวิจัยนี้จึงศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์และอายุการเก็บรักษาซูชิข้าวกล้องมั่งสวิรติ โดยหาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างข้าวเหนียวกับข้าวกล้องเจ้าสำหรับทำซูชิข้าวกล้องมั่งสวิรติ และชนิดของผักและผลไม้ที่เหมาะสมสำหรับทำซูชิข้าวกล้องมั่งสวิรติซึ่งจะเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนชาวไทยบริโภคข้าวกล้อง ผักและผลไม้มากขึ้นและยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวกล้องเพื่อเป็นประโยชน์ต่อประชาชนที่สนใจต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

- 1.2.1 ศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างข้าวเหนียวกับข้าวกล้องเจ้าสำหรับทำซูชิข้าวกล้องมั่งสวิรติ
- 1.2.2 ศึกษาชนิดของผักที่เหมาะสมสำหรับทำซูชิข้าวกล้องมั่งสวิรติ
- 1.2.3 ศึกษาชนิดของผลไม้ที่เหมาะสมสำหรับทำซูชิข้าวกล้องมั่งสวิรติ
- 1.2.4 ศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของซูชิข้าวกล้องมั่งสวิรติเพื่อจัดทำฉลากโภชนาการ
- 1.2.5 ศึกษาอายุการเก็บรักษา ซูชิข้าวกล้องมั่งสวิรติในภาชนะบรรจุที่แตกต่างกัน

1.3 ขอบเขตของการวิจัย

ศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างข้าวเหนียวกับข้าวกล้องเจ้าสำหรับทำซูชิข้าวกล้องมั่งสวิรติ 3 อัตราส่วน คือ 1:1, 1:2 และ 1:3 คัดเลือก 1 อัตราส่วน จากนั้น ศึกษาชนิดของผักที่เหมาะสมสำหรับทำซูชิข้าวกล้องมั่งสวิรติ โดยใช้ผัก 5 ชนิด คัดเลือกผัก 1 ชนิด จากนั้นศึกษาชนิดของผลไม้ที่เหมาะสมสำหรับทำซูชิข้าวกล้องมั่งสวิรติโดยใช้ผลไม้ 5 ชนิด คัดเลือกผลไม้

1 ชนิด จากนั้นศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของซูชิข้าวกล้องมั่งสวิร์ตีผักและผลไม้ที่ได้รับการคัดเลือกเพื่อจัดทำฉลากโภชนาการ ศึกษาอายุการเก็บรักษาซูชิข้าวกล้องมั่งสวิร์ตีผักและผลไม้ในภาชนะบรรจุที่แตกต่างกันโดยเก็บที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิตู้เย็นจนกว่าจะเกิดการเน่าเสีย ทำการทดสอบทางเคมีและจุลชีววิทยาทุกวัน

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.4.1 ทราบอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างข้าวเหนียวกับข้าวกล้องเจ้าสำหรับทำซูชิข้าวกล้องมั่งสวิร์ตี
- 1.4.2 ทราบชนิดของผักและผลไม้ที่เหมาะสมสำหรับทำซูชิข้าวกล้องมั่งสวิร์ตี
- 1.4.3 ทราบองค์ประกอบทางเคมีและอายุการเก็บรักษาของซูชิข้าวกล้องมั่งสวิร์ตี
- 1.4.4 เป็นการส่งเสริมให้ประชาชนชาวไทยบริโภคข้าวกล้อง ผักและผลไม้
- 1.4.5 เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวกล้อง

