

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ปัญหาหลักที่ต้องการศึกษาและความสำคัญของเรื่อง

งานวิจัยและพัฒนาปศุสัตว์ มูลนิธิโครงการหลวง ได้ส่งเสริมการเลี้ยงไก่กระดูกดำ ไก่เบรส รวมไปถึงสุกรลูกผสมสามสายพันธุ์ โดยส่งเสริมให้เกษตรกรในพื้นที่เลี้ยง เมื่อครบกำหนด งานวิจัยและพัฒนาปศุสัตว์รับซื้อผลผลิตมาแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ เช่น ไก่กระดูกดำตุ๋นยาจีน ไก่เบรสฝรั่งเศสรมควัน หมูรมควัน ขนมหีบไก่กระดูกดำ ขนมหีบหมูดอย ซาลาเปาไส้ไก่เบรส ซาลาเปาไส้หมูดอย และไส้อ้วไก่กระดูกดำ เป็นต้น โดยในปี พ.ศ. 2561 มีการจำหน่ายสินค้าผ่านฝ่ายตลาดของมูลนิธิโครงการหลวง คิดเป็นมูลค่า 5,321,692 บาท (เอกสารประกอบการสัมมนาสรุปผลการดำเนินงาน งานวิจัยและพัฒนาปศุสัตว์ มูลนิธิโครงการหลวง, 2561)

ปัจจุบันแนวโน้มในการดำเนินชีวิตและพฤติกรรมผู้บริโภค ส่วนใหญ่ต้องการความสะดวกรวดเร็วในการประกอบอาหาร จึงนิยมบริโภคอาหารแปรรูปพร้อมทาน (Ready to eat) หรืออาหารพร้อมปรุง (Ready to cook) มากขึ้น ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากสัตว์ที่มูลนิธิโครงการหลวงมีอยู่ยังมีความหลากหลายไม่มากสำหรับผู้บริโภค การเพิ่มช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ให้มากขึ้น คือ การวิจัย พัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์สดให้อยู่ในรูปผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมทาน และผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป รวมถึงการพัฒนาด้านรสชาติ วิธีการปรุง รูปแบบบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา และคุณภาพด้านอื่นๆ ให้มีคุณภาพดีและตรงตามความต้องการของผู้บริโภคมากขึ้น

ดังนั้นจึงศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากไก่กระดูกดำ ไก่เบรส และสุกรลูกผสมสามสายพันธุ์ ให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปชนิดใหม่ของมูลนิธิโครงการหลวง และศึกษารูปแบบบรรจุภัณฑ์ วิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อลดการสูญเสียและยืดอายุการเก็บรักษา รวมทั้งศึกษาความคุ้มค่าในการผลิต และการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป เพื่อเพิ่มความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์อาหารแก่ผู้บริโภค และสร้างโอกาสทางการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากงานวิจัยและพัฒนาปศุสัตว์ มูลนิธิโครงการหลวง

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อไก่กระดูกดำ ไก่เบรส และสุกรลูกผสมสามสายพันธุ์ ให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปชนิดใหม่ของมูลนิธิโครงการหลวง
- 2) เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์และวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป เพื่อลดการสูญเสียและยืดอายุการเก็บรักษา
- 3) เพื่อศึกษาความคุ้มค่าในการผลิตและการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากไก่กระดูกดำ ไก่เบรส และสุกรลูกผสมสามสายพันธุ์

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

- 1) การศึกษาและพัฒนากการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากไก่กระดูกดำ ไก่เบรส และสุกรลูกผสมสามสายพันธุ์ เพื่อสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ของมูลนิธิโครงการหลวง
 - การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากไก่เบรส ไก่กระดูกดำ และสุกรลูกผสมสามสายพันธุ์ ด้วยวิธีซูวี (Sous vide)
 - การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากไก่เบรสและไก่กระดูกดำเป็นไก่ยอ
- 2) การศึกษาและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ วิธีการบรรจุ จากผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาได้ รวมถึงวิธีการเก็บรักษาหรือยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปเพื่อลดการสูญเสีย
- 3) การศึกษาความคุ้มค่าในการผลิตและการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจาก ไก่กระดูกดำ ไก่เบรส และสุกรลูกผสมสามสายพันธุ์