



คหกรรมศาสตร์ มศว

คหกรรมศาสตร์ มศว

ISSN 0859-9564

ปีที่ 5 ฉบับที่ 3 กรกฎาคม - กันยายน 2550

http://www.swu.ac.th/sci/home/news/menu_home.html



ที่มาของภาพ: <http://www.queen6cyclebirthday.in.th/picture/pic5/index.htm> [02/08/50]

สารบัญ

<u>เรื่อง</u>	<u>หน้า</u>
บรรณาธิการแถลง	2
12 สิงหาคม มหาราชินี	2
แผนยุทธศาสตร์การวิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคมและประเทศชาติ	6
บทความวิชาการ	8
รู้จักตลาดโภชนาการ	11



บรรณาธิการแถลง

สวัสดีค่ะท่านผู้อ่านวารสารคหกรรมศาสตร์ มศว ทุกท่าน วารสารฉบับนี้เป็นวารสารฉบับที่ 3 แล้วค่ะ ในเดือนสิงหาคม เป็นเดือนที่มีความสำคัญของปวงชนชาวไทยอีกวันหนึ่ง คือวันคล้ายวันพระราชสมภพของ สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ซึ่งตรงกับวันที่ 12 สิงหาคม ของทุกปี นอกจากนี้ยังเป็นวันแม่แห่งชาติ ทำให้เราได้ระลึกถึงพระคุณของแม่ที่ดูแลและให้ความรักกับลูกโดยไม่หวังสิ่งตอบแทนใดๆ สำหรับเนื้อหาในฉบับนี้ประกอบด้วยบทความเกี่ยวกับพระราชกรณียกิจของสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ งานวิจัยของภาควิชาฯ แผนยุทธศาสตร์การวิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคมและประเทศชาติ บทความวิชาการ เช่น การผลิตน้ำยาและน้ำปรุงรสผัดไทยแบบผง โดยวิธีการอบแห้งแบบ โฟมเมท และการใช้สารประกอบไฮโดรคอลลอยด์แทนสารประกอบฟอสเฟตในการผลิตไส้กรอกหมูอิมัลชัน เป็นต้น และสุดท้าย เป็นเรื่องของ ฉลากโภชนาการ ซึ่งมีความก้าวหน้าของคณะกรรมการอาหารและยาในการผลักดันให้ขนมขบเคี้ยวมีข้อมูลโภชนาการบนบรรจุภัณฑ์ ช่วงนี้เป็นช่วงของฤดูฝน อากาศเปลี่ยนแปลงบ่อย ขอให้ท่านดูแลสุขภาพเพื่อที่จะได้มีกำลังกายและกำลังใจที่ดี พร้อมเสมอสำหรับการทำงาน ขอให้ทุกๆ วันเป็นวันที่ดีของทุกท่าน แล้วพบกันฉบับต่อไปค่ะ



“12 สิงหาคม มหาราชินี”

สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถทรงเป็นพระราชินีที่อยู่ในดวงใจของปวงชนชาวไทยมาเป็นเวลานาน นับตั้งแต่วันราชาภิเษกสมรส เมื่อวันที่ 28 เมษายน พุทธศักราช 2493 นับจนถึงปัจจุบันนี้เป็นเวลากว่า 50 ปีแล้ว

เนื่องในวโรกาสที่พระองค์จะมีพระชนมายุครบ 75 พรรษา ในวันที่ 12 สิงหาคม 2550 นี้ ทางคณะผู้จัดทำวารสารคหกรรมศาสตร์ มศว ขออัญเชิญพระราชกรณียกิจของพระองค์มาให้ท่านได้อ่านโดยสังเขป



ที่มาของภาพ:

[http://www.queen6cyclebirthday.in](http://www.queen6cyclebirthday.in.th/picture/pic5/index.htm)

[.th/picture/pic5/index.htm](http://www.queen6cyclebirthday.in.th/picture/pic5/index.htm) [02/08/50]



สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ทรงพิสูจน์ให้ชาวโลกเห็นว่าทรงคู่ควรกับตำแหน่ง “พระราชินี” อย่างยิ่ง ทรงบำเพ็ญพระราชกรณียกิจเคียงคู่กับพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เพื่อประโยชน์สุขของปวงชนชาวไทยทุกหมู่เหล่า โดยไม่เลือกเชื้อชาติ ฐานะทางสังคมหรือศาสนา นอกจากนี้ทรงเป็นพระราชินีที่มีพระวิริยะอุตสาหะ สมกับที่ทรงได้รับการยกย่องจากนานาประเทศว่าทรงเป็นพระราชินีที่ทรงงานหนักที่สุดในโลก พระราชกรณียกิจต่าง ๆ ที่ทรงพระราชดำริขึ้นไม่ว่าจะเป็นศาลาร่วมใจ โครงการป่ารักน้ำ โครงการศิลปาชีพ ฯลฯ ล้วนเป็นประโยชน์แก่พสกนิกรชาวไทยทั้งหมด

ในการอนุรักษ์ป่าไม้ สัตว์ป่า และต้นน้ำลำธาร สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถทรงมีพระราชปณิธาน เพื่อรักษาสภาพแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ อันได้แก่ โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่ โครงการป่ารักน้ำ โครงการอนุรักษ์พันธุ์เต่าทะเล และโครงการพระราชดำริเขาเขียวเพื่อเป็นการรักษาพันธุ์สัตว์ป่าและก่อให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ของป่าและต้นน้ำลำธาร

สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ทรงเห็นว่า การเสียสละ การรู้จักให้ การไม่เบียดเบียนกัน จะทำให้ทุกคนอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข รวมทั้งมีความรักในชาติ ศาสนา สถาบันพระมหากษัตริย์ ทรงห่วงใยในปัญหาการติดยาเสพติดของคนในชาติ ปัญหาเศรษฐกิจของประเทศ ตลอดจนสิทธิและหน้าที่ของสตรี การยึดมั่นในหลักธรรมคำสอนทางศาสนา จึงเป็นที่มาของพระราชปณิธานเกี่ยวกับเรื่องต่างๆ ดังกล่าว ในบทความนี้ขอยกตัวอย่าง โครงการในพระราชดำริ 3 โครงการดังนี้

1) โครงการศิลปาชีพ

สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ทรงมีความห่วงใยประชาชนในชนบท พระองค์ทรงมีพระราชดำริที่จะช่วยให้พสกนิกรของพระองค์ มีความเป็นอยู่และคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น มีรายได้เพียงพอต่อการเลี้ยงครอบครัว จึงได้พระราชทานพระราชดำริให้ประชาชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ทำงานศิลปาชีพเพื่อเพิ่มพูนรายได้



ที่มาของภาพ: <http://www.nacwna.com> [02/08/50]

การดำเนินงานในศูนย์ส่งเสริมศิลปาชีพแต่ละแห่งจะจัดเป็นกลุ่มต่าง ๆ ตามความเหมาะสม ของแต่ละท้องถิ่นและบุคคล เพื่อให้การฝึกอบรมแก่สมาชิก รวมทั้งจัดหางานให้สมาชิกดำเนินการ เพื่อนำไปจำหน่ายเป็นรายได้เสริมของสมาชิก แต่ละกลุ่มซึ่งในปัจจุบัน มีจำนวน 34 โครงการ



2) โครงการป่ารกน้ำ

พระราชปณิธานอันแน่วแน่ของ สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ในการบรรเทาวิกฤตการณ์ ขาดแคลนน้ำ โดยการรักษาแหล่งน้ำ ไว้ให้เป็นที่พักอาศัยของสัตว์ป่า ทรงเห็นว่าป่าไม้ในพื้นที่ต่าง ๆ กำลังถูกแผ้วถางทำลาย อย่างรวดเร็ว จึงทรงมีพระราชดำริ ให้มีการชักชวนประชาชนทั่วไปและข้าราชการส่วนต่าง ๆ ร่วมกันปลูกป่าตัวอย่าง



ที่มาของภาพ: <http://nuttaya0.tripod.com/p2.htm>
[02/08/50]

เพื่อเป็นการชักชวนให้ประชาชนเกิดความรู้สึกรักและหวงแหนป่าไม้ จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อมให้ทำพิธีบวงสรวงเทพารักษ์เจ้าป่ามาสถิตอยู่ ณ ป่าแห่งนั้น เมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2525 ที่บริเวณเชิงภูเขาเหล็ก ติดกับอ่างเก็บน้ำคำจวง หมู่บ้านถ้ำตี้ว อ.ส่องดาว จ.สกลนคร และพระองค์ทรงปลูกป่าเป็นตัวอย่างด้วยพระองค์เอง จำนวน 1 ไร่ พร้อมทั้งพระราชทานชื่อโครงการนี้ว่า “โครงการป่ารกน้ำ”

3) โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่

เมื่อเดือนมิถุนายน 2535 สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ได้เสด็จพระราชดำเนิน เยี่ยมประชาชน ที่หมู่บ้านทันสมัย ตำบลมหาชัย อำเภอลำปาง จังหวัดนครพนม ทรงพบว่าประชาชนบ้านทันสมัย และหมู่บ้านใกล้เคียงมีความยากจนและบางส่วนบุกรุกเข้าไป



ที่มาของภาพ: <http://phayao.doae.go.th/chiangkham/>[02/08/50]

แผ้วถางป่า และตัดไม้ขาย ในเขตป่าสงวนแห่งชาติโพนสว่าง ดังนั้นพระองค์ จึงทรงมีพระราชเสาวนีย์ ให้จัดตั้งโครงการส่งเสริมศิลปอาชีพขึ้นที่หมู่บ้านทันสมัย อำเภอลำปาง จังหวัดนครพนม โดยมีประชาชนจากหมู่บ้านต่างๆ ใน ตำบลมหาชัยเข้าร่วมเป็นสมาชิก จำนวน 11 หมู่บ้าน พร้อมทั้งมีพระราชดำริในเรื่องการอนุรักษ์ป่าต้นน้ำลำธาร การจัดประชาชนที่อยู่โดยรอบ และภายในป่าสงวนแห่งชาติโพนสว่าง เข้ามาจัดระเบียบให้อยู่กันเป็นกลุ่มๆ โดยรอบป่าสงวนแห่งชาติโพนสว่าง พร้อมทั้งทำการส่งเสริมอาชีพเพิ่มเติมให้กับประชาชนที่อยู่รอบป่าสงวนแห่งชาติโพนสว่าง ให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น มีรายได้เพียงพอ ต่อการเลี้ยงครอบครัว เพื่อที่จะหยุด การบุกรุกทำลายป่า และช่วยดูแลรักษาป่าไม้ ให้คงสภาพสมบูรณ์ดังเดิม ซึ่งจาก



พระราชดำริดังกล่าว พระองค์ทรงได้จัดตั้งเป็นโครงการขึ้น โดยพระราชทานชื่อ โครงการว่า “โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่” จะเห็นได้ว่าโครงการดังกล่าวเป็นโครงการที่จัดระเบียบให้ประชาชนมีอาชีพเสริม ทำให้มีความเป็นอยู่ดีขึ้น มีรายได้เพียงพอต่อการเลี้ยงครอบครัว ทำให้ประชาชนหยุดการบุกรุกทำลายป่าไม้ ช่วยกันดูแลรักษาป่าไม้ให้มีสภาพสมบูรณ์ดังเดิม

ในวโรกาสอันเป็นมงคล 12 สิงหาคม 2550 นี้ ข้าพระพุทธเจ้าขออาราธนาคุณพระศรีรัตนตรัย คลบันดาลให้พระองค์มีพลานามัยสมบูรณ์ เป็นมิ่งขวัญของปวงชนชาวไทยตราบนานเท่านาน

ด้วยเกล้าด้วยกระหม่อมขอเดชะ

ข้าพระพุทธเจ้า คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนิสิตภาควิชาคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

เอกสารอ้างอิง

- เว็บไซต์เฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ

<http://www.queen6cyclebirthday.in.th> [02/08/50]

- เว็บไซต์เฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ ในหัวข้อ พระแม่มีงมาตา มหาราชินี

<http://www.cpu.ac.th/queen/> [02/08/50]

อ.ศาลินา วงษ์ไทย
อ.อุลิสถาน์ พาศีศรีพาดล
เรียบเรียง





แผนยุทธศาสตร์การวิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้
เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคมและประเทศชาติ

จากฉบับที่ผ่านมาผู้เขียนได้นำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับแผนยุทธศาสตร์ทางด้านการบริการวิชาการของภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สำหรับฉบับนี้ผู้เขียนขอเสนอข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับแผนยุทธศาสตร์ในด้านอื่นๆของภาควิชาฯ ได้แก่ ด้านการวิจัย โดยงานวิจัยของภาควิชาฯ มีจุดมุ่งหมายเพื่อพัฒนาองค์ความรู้เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคมและประเทศชาติ

ภาควิชาฯ ได้มีการสนับสนุนทั้งบุคลากร และนิสิตให้ทำงานวิจัยเพื่อที่จะพัฒนาให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ โดยสนับสนุนให้นิสิตชั้นปีที่ 4 ทำโครงการในรายวิชาปัญหาพิเศษ ซึ่งในรายวิชาดังกล่าวจะเป็นการสอนให้นิสิตรู้จักการวางแผนการทดลอง ทำการทดลอง ประมวลผล และสรุปผลการทดลอง โดยจะเป็นการฝึกให้นิสิตนำความรู้ที่ได้จากการเรียนมาตลอด 4 ปี นั้นมาบูรณาการ เมื่อนิสิตทำโครงการฯ เสร็จสิ้นแล้วจะมีสัปดาห์ที่ให้นิสิตนำโครงการวิจัยมาเสนอให้บุคคลทั่วไปได้เข้าชม นอกจากนี้ภาควิชาฯ ยังส่งเสริมให้นิสิตเสนอขอทุนวิจัยจากแหล่งทุนภายนอกต่างๆ เช่น โครงการให้ทุนสนับสนุน โครงการอุตสาหกรรมสำหรับนักศึกษาปริญญาตรี จากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) โดยในปีที่ผ่านมา นิสิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการได้รับรางวัล Professional Vote รางวัลที่ 2 จากงานวิจัยเรื่อง “การผลิตน้ำยาและน้ำปรุงรสผัดไทยแบบผงโดยวิธีการอบแห้งแบบโฟมแมท” (ภาพที่ 1) และรางวัล Outstanding Award (บุชดีเด่น) จากงานวิจัยเรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์โมจิไร้ผลไม้” (ภาพที่ 2)



ภาพที่ 1: รางวัลที่ 2 Professional Vote จากงานแสดงผลงานพัฒนาเทคโนโลยีทุนปริญญาตรี สกว. ครั้งที่ 5 วันที่ 20-22 เมษายน 2550 ณ สยามพารากอน ฮอลล์ สยามพารากอน



ภาพที่ 2 : รางวัล Outstanding Award (บุรฉดีเด่น) จากงานแสดงผลงานพัฒนาเทคโนโลยีทุนปริญญาตรี สกว. ครั้งที่ 5 วันที่ 20-22 เมษายน 2550 ณ สยามพารากอนฮอลล์ สยามพารากอน

นอกจากนี้ภาควิชาฯ ยังส่งเสริมให้อาจารย์ และบุคลากรในภาควิชาฯ ทำงานวิจัย และตีพิมพ์เผยแพร่ผลงาน ซึ่งในปีที่ผ่านมาอาจารย์ประจำภาควิชาฯ ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากแหล่งทุนทั้งภายในและภายนอกต่างๆ มากมาย เช่น ทุนอุดหนุนงานวิจัยเงินรายได้มหาวิทยาลัย ทุนอุดหนุนงานวิจัยเงินรายได้คณะวิทยาศาสตร์ สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช) เป็นต้น และภาควิชาฯ ยังได้รับทุนสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยให้จัดตั้งศูนย์วิจัยและพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารและสิ่งทอ เพื่อสร้างองค์ความรู้ผลิตภัณฑ์ที่มีความรู้ความสามารถ มีวิสัยทัศน์ในการที่จะนำองค์ความรู้ต่างๆ มาบูรณาการต่อยอดให้เกิดประโยชน์ และช่วยผู้ประกอบการในการแก้ปัญหาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการผลิต เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าและผลิตภัณฑ์ใหม่สำหรับการนำเสนอผลงานพบว่ามีผลการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติตัวอย่างเช่นวารสารคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ และการนำเสนอผลงานวิชาการที่ได้รับทุนสนับสนุนจากเครือข่ายฯ ประจำปี 2548 เป็นต้น นอกจากนี้ได้เข้าร่วมเสนอผลงานวิชาการใน International Conference on Innovations in Food and Bioprocess Technologies

จะเห็นได้ว่าภาควิชาฯ พยายามผลักดันให้คณาจารย์และนิสิตได้มีโอกาสทำงานวิจัย ซึ่งจะนำไปสู่การเรียนรู้ที่สมบูรณ์แบบ และทำให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ขึ้นอันจะเป็นประโยชน์ต่อการเรียนการสอนและการพัฒนาความรู้ ความสามารถ นั่นเอง

อ.คุณาวรรณ อารยะนรากุล

เรียบเรียง



บทความวิชาการ

บทความวิชาการในวารสารฉบับนี้นำเสนอบทความวิจัยปัญหาพิเศษของนิสิตภาควิชาฯ ได้แก่ เรื่อง การพัฒนาลายขิดของผ้าทอพื้นเมืองเพื่อผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ , การผลิตน้ำยาและน้ำปรุงรสผัดไทยแบบผง โดยวิธีการอบแห้งแบบโฟมเมท และเรื่อง การใช้สารประกอบไฮโดรคอลลอยด์แทนสารประกอบฟอสเฟต ในการผลิตไส้กรอกหมูอิมัลชัน

การพัฒนาลายขิดของผ้าทอพื้นเมืองเพื่อผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ

The Development of Khid designed fabric weaving for interior textile products

ณิชดา รัตนกาญจน์

อาจารย์ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์มณฑา โกเฮง

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นการพัฒนาลวดลายของผ้าทอพื้นเมืองลายขิด เพื่อให้เป็นที่ยอมรับและเป็นที่ยอมรับของกลุ่มผู้บริโภคมากขึ้น โดยการศึกษาจากเอกสารและหนังสือที่เกี่ยวข้องกับลายผ้าขิดและศึกษาจากกลุ่มแม่บ้านทอผ้าขิดบ้านนาต้นจั่น ต. บ้านตึก อ. ศรีสัชชนาลัย จ. สุโขทัย และออกแบบโดยการนำลายขิดพื้นฐานมาประกอบเป็นลายขิดด้วยโปรแกรม Photoshop นำลายขิดที่ได้จากการออกแบบไปสำรวจความพึงพอใจและความนิยมที่มีต่อลวดลายขิดจากผู้บริโภคที่กำลังเลือกซื้อผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอในห้างสรรพสินค้า 4 แห่ง จำนวน 50 คน เลือกลายที่ได้รับความนิยมสูงสุด 2 ลายให้กลุ่มแม่บ้านทอผ้าขิดบ้านนาต้นจั่น ต. บ้านตึก อ. ศรีสัชชนาลัย จ. สุโขทัย ทอเป็นผืนผ้าโดยให้แต่ละลายมีสีของเส้นด้ายยืน ด้ายต่ำ และด้ายพุ่งต่างกัน นำผ้าขิดที่ทอมาออกแบบลักษณะลายผ้าขิด ลายผ้าขิดที่ประกอบตกแต่งบนผ้าพื้นเพื่อทำเป็นผ้าคลุมเตียง โดยมีลักษณะรูปแบบการวางลายที่แตกต่างกันทั้งหมด 6 แบบ ด้วยโปรแกรม Photoshop แล้วจึงนำไปสำรวจความนิยมและความพึงพอใจที่มีต่อผ้าคลุมเตียงที่ได้ออกแบบตกแต่งด้วยผ้าขิด จากกลุ่มผู้บริโภคที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอในห้างสรรพสินค้า 4 แห่ง ตลาดนัด 1 แห่ง จำนวน 50 คน จากนั้นนำรูปแบบที่ได้รับความนิยมมากที่สุดไปผลิตเป็นผ้าคลุมเตียงจริง ผลการวิจัยพบว่า ลวดลายขิดที่ได้พัฒนาและออกแบบใหม่นั้น ลายที่ได้รับความนิยมเป็นอันดับ 1 คือ ลายขิดดอกคัตแปลง และอันดับ 2 คือ ลายขิดยี่ราฟ ผ้าคลุมเตียงรูปแบบที่ได้รับความนิยมและความพึงพอใจมากที่สุด คือ รูปแบบที่ 3 ซึ่งเป็นผ้าคลุมเตียงผ้าพื้นสีฟ้าและตกแต่งด้วยลายขิดยี่ราฟทั้งนี้ กลุ่มผู้บริโภคที่ตอบแบบสอบถามงานวิจัยนี้ ได้มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ผ้าคลุมเตียง คือ การนำลายของผ้าทอขิดมาตกแต่งผ้าพื้น น่าจะมี



การใช้ผ้าพื้นให้มีความหลากหลายของสีมากขึ้น และอาจจะนำผ้าจืดที่เป็นผ้าพื้นไม่มีลวดลายมาทำเป็นผ้าคลุมเตียงแล้วจึงตกแต่งด้วยลายจืด หรือ รูปแบบการวางลายจืดบนผ้าพื้นน่าจะมีการออกแบบให้หลากหลายกว่านี้ เนื่องจากทำให้ผู้บริโภคมีทางเลือกหลากหลายทาง

อ.ชาติรส ภาระเวก

เรียบเรียง

การผลิตน้ำยาและน้ำปรุงรสผัดไทยแบบผงโดยวิธีการอบแห้งแบบโฟมแมท

Production of Powdered Fish Curry (Num Ya) and Powdered Sauce (Pad-Thai) by Foam-mat Drying

นางสาวกัทรินทร์ ธานีวัฒนา

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ศรีวิภรณ์ ดิษฐอุดมโพธิ์¹

นางสาวสุธนา สกุลดาว

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุงคุณภาพของน้ำยาปลาพรมกะทิผงเพื่อไม่ให้เกิดการแยกของน้ำมันออกจากกะทิเมื่อได้รับความร้อนโดยผสมสารให้ความคงตัว ได้แก่ แชนแทนกัม คาราจีแนน กัวร์กัม คาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลส ไข่ขาวผง และมอลโตเด็คซ์ตริน ปริมาณร้อยละ 2 โดยน้ำหนัก เมื่อประเมินลักษณะปรากฏ พบว่า การเติมไข่ขาวผงทำให้น้ำยาปลาพรมกะทิผงมีน้ำมันแยกออกมาน้อยที่สุด การประเมินความชอบน้ำยาปลาพรมกะทิน้ำยาพรมกะทิที่มีอัตราส่วนการผสมก่อนอบแห้ง (น้ำยาปลาพรมกะทิผง:ไข่ขาวผง) คือ 1:0.25:0.25, 1:0.2:0.3 และ 1:0.15:0.35 เปรียบเทียบกับสูตรควบคุม พบว่า การผสมอัตราส่วน 1:0.25:0.25 และ 1:0.2:0.3 ได้รับคะแนนความชอบด้านสีและรสชาติมากที่สุด ($p \leq 0.05$) เมื่อวิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์ พบว่า การผสมกะทิผงและไข่ขาวผงก่อนอบแห้งทำให้ผลิตภัณฑ์มีความเป็นสีเหลืองมากกว่าสูตรควบคุม ($p \leq 0.05$) และมีวอเตอร์แอคทีวิตี้น้อยกว่าสูตรควบคุม ($p \leq 0.05$) ความเป็นสีแดงและความชื้นไม่แตกต่างจากสูตรควบคุม ($p > 0.05$) การพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตผงปรุงรสผัดไทยโดยผสมสารให้ความเปรี้ยวทดแทนน้ำมะขามเปียก ได้แก่ กรดซิตริก:กรดมาลิก อัตราส่วน 1:1 กรดซิตริก:มะนาวผง อัตราส่วน 1:5 และกรดทาร์ทาริก ปริมาณร้อยละ 1, 2 และ 3 โดยน้ำหนัก และผสมสารทำให้เกิดโฟม ได้แก่ ไข่ขาวผงร้อยละ 2, 4, 6 และ 10 โดยน้ำหนัก และคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสร้อยละ 0.2 และ 0.4 โดยน้ำหนัก เมื่อประเมินความชอบ พบว่า ผงปรุงรสผัดไทยผสมกรดทาร์ทาริกร้อยละ 2 โดยน้ำหนัก และผสมคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสร้อยละ 0.2 โดยน้ำหนัก ได้รับคะแนนความชอบมากที่สุด เมื่อวิเคราะห์



คุณภาพของผงปรุงรสผัดไทยเปรียบเทียบกับสูตรควบคุม พบว่า มีความชื้นและวอเตอร์แอกติวิตีน้อยกว่าสูตรควบคุม ($p \leq 0.05$) และคุณภาพด้านสี (L^* , a^* , b^*) ไม่แตกต่างจากสูตรควบคุม ($p > 0.05$)

งานวิจัยนี้ได้รับรางวัล Professional Vote จากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ประจำปี 2550

¹ Corresponding e-mail : srivikorn@swu.ac.th

อ.อุลิสถาน์ พาศีศรีพาพล

เรียบเรียง

การใช้สารประกอบไฮโดรคอลลอยด์แทนสารประกอบฟอสเฟตในการผลิตไส้กรอกหมูอิมัลชัน

Hydrocolloid Compound instead of Phosphate Compound in Product Emulsion Pork Sausage

อุไรรัตน์ อัสวภาณูมาศ

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์เสาวภาคย์ วัฒนพาหุ*

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาการใช้สารประกอบไฮโดรคอลลอยด์แทนสารประกอบฟอสเฟตในการผลิตไส้กรอกหมูอิมัลชัน โดยใช้สารประกอบไฮโดรคอลลอยด์ 5 ชนิดในการทดลอง ได้แก่ คาราจีแนน ซีเอ็มซี 3285 ซีเอ็มซี3295 กัวร์กัม และแซนแทนกัม ปริมาณ 0.5% โดยน้ำหนัก เพื่อให้มีเนื้อสัมผัสใกล้เคียงกับไส้กรอกที่จำหน่ายตามท้องตลาดซึ่งไส้กรอกหมูที่ได้ปราศจากสารฟอสเฟต และศึกษาความคงตัวของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งการยอมรับของผู้บริโภค โดยใช้ผู้ประเมินจำนวน 50 คน ประเมินคุณลักษณะทางด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รส และการยอมรับโดยรวม ผลการวิเคราะห์พบว่าไส้กรอกหมูที่เติมซีเอ็มซี ได้รับคะแนนการยอมรับโดยรวมแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญจากสูตรมาตรฐานที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ดังนั้นจึงสามารถเติม ซีเอ็มซี3295 ทดแทนสารประกอบฟอสเฟตในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกหมูได้ โดยไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางประสาทสัมผัสทางด้านสี กลิ่นรส ความชุ่มฉ่ำ ความแน่นเนื้อ และการยอมรับโดยรวมและไฮโดรคอลลอยด์ที่มีคุณสมบัติทดแทนสารประกอบฟอสเฟตรองลงมาจากซีเอ็มซี คือ กัวร์กัม และแซนแทนกัม เนื่องจากมีคุณสมบัติทางประสาทสัมผัสใกล้เคียงกับตัวอย่างไส้กรอกที่มีการใช้สารฟอสเฟต

อ.ศาลินา วงษ์ไทย

เรียบเรียง

* Corresponding e-mail : saopak@swu.ac.th





รู้จักฉลากโภชนาการ

ฉลากโภชนาการคืออะไร ?

ฉลากโภชนาการ คือ การแสดงข้อมูลโภชนาการของอาหารนั้นๆ บนฉลาก ในรูปของชนิดและปริมาณของสารอาหาร โดยอยู่ภายในกรอบที่มีรูปแบบเดียวกันซึ่งเรียกว่า กรอบข้อมูลโภชนาการ นอกจากนี้ยังรวมถึงการใช้ข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการ โดยทั่วไปฉลากอาหารจะประกอบด้วยข้อมูลโดยทั่วไป ได้แก่ ชื่อ วันเดือนปีผลิตและวันเดือนปีหมดอายุ น้ำหนักหรือปริมาตรสุทธิ ชื่อที่อยู่ผู้ผลิต ฯลฯ และ มีการแสดงข้อมูลโภชนาการ ของอาหารโดยระบุชนิดของสารอาหาร และปริมาณสารอาหาร ตามรูปแบบเงื่อนไขที่กำหนด ตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 182 พ.ศ. 2541 นั้น จะต้องแสดงข้อมูลเป็นภาษาไทย ในรูปของ "กรอบข้อมูลโภชนาการ" ปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคกับจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ สารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่หกปีขึ้นไป และการกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหาร เช่น แคลเซียมสูง เสริมไอโอดีน ด้วยหรือไม่ก็ได้

ประโยชน์ของฉลากโภชนาการ

ฉลากโภชนาการทำขึ้นเพื่อเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค โดยมีจุดประสงค์เพื่อต้องการให้ความรู้แก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์นั้น ทำให้ผู้บริโภค เลือกซื้ออาหารและเลือกบริโภคให้เหมาะสมกับความต้องการ หรือภาวะทางโภชนาการของตนได้ เช่น เลือกอาหารที่ระบุว่าไม่มีโคเลสเตอรอลต่ำ หรือ มีโซเดียมต่ำและเป็นข้อมูลให้ผู้บริโภคใช้เปรียบเทียบผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกันที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่า ตัวอย่างรูปแบบของฉลากโภชนาการดังแสดงในภาพที่ 1



Nutrition Facts	
Serving Size ½ cup (114g)	
Servings Per Container 4	
Amount Per Serving	
Calories 90	Calories from Fat 30
% Daily Value*	
Total Fat 3g	5%
Saturated Fat 0g	0%
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 300mg	13%
Total Carbohydrate 13g	4%
Dietary Fiber 3g	12%
Sugars 3g	
Protein 3g	
Vitamin A 80%	Vitamin C 60%
Calcium 4%	Iron 4%
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:	
	Calories: 2,000 2,500
Total Fat	Less than 65g 80g
Sat Fat	Less than 20g 25g
Cholesterol	Less than 300mg 300mg
Sodium	Less than 2,400mg 2,400mg
Total Carbohydrate	300g 375g
Dietary Fiber	25g 30g
Calories per gram:	
Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4	

- ← ปริมาณ 1 หน่วยบริโภค
- ← จำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ
- ← ปริมาณพลังงานทั้งหมด และปริมาณพลังงานที่ได้จากไขมัน
- ← % Daily Value* คือร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำต่อวัน
- ← คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค
- ← ข้อมูลสารอาหารที่จำกัดปริมาณการบริโภคได้แก่ ไขมัน โคลเลสเตอรอล โซเดียม คาร์โบไฮเดรต โปรตีน
- ← ข้อมูลสารอาหารที่ควรบริโภคให้เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย วิตามินเอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 วิตามินซี แคลเซียมและเหล็ก (หากมีสารอาหารอื่นๆ ให้เรียงลำดับต่อจากที่กำหนดด้านบน)
- ← การให้คำอธิบายเพิ่มเติม : ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน โดยคิดจากความต้องการพลังงานของร่างกายวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

ภาพที่ 1 ตัวอย่างฉลากโภชนาการ

ที่มา : <http://www.fda.gov/opacom/backgrounders/foodlabel/newlabel.html#format> [06 /08/50]

ข้อความกล่าวอ้างคืออะไร?

ข้อความกล่าวอ้าง คือ การกล่าวอ้างสรรพคุณหรือคุณประโยชน์ของอาหาร เช่น แคลเซียมสูง โฟเลตสูง ไขมันต่ำ ฯลฯ สามารถกล่าวอ้างได้ถึงคุณค่าของอาหารนั้น โดยไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด หลอกลวง หรือไม่เหมาะสม โดยกล่าวอ้างในเชิงป้องกัน หรือรักษาโรคเพราะเป็นการกล่าวอ้างทางยา ไม่สามารถใช้ได้กับผลิตภัณฑ์อาหาร

ข้อมูลจากการเสวนาเรื่องมาตรการเกี่ยวกับการแสดงฉลากโภชนาการของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) โดยขณะนี้ทาง อย. เริ่มจากขนมขบเคี้ยวนาร่อง 5 ชนิด ได้แก่ 1) มันฝรั่งทอด/อบกรอบ 2) ข้าวโพดคั่วทอด/อบกรอบ 3) ข้าวเกรียบ/อาหารขบเคี้ยวชนิดพอง 4) ขนมปังกรอบ 5) เวเฟอร์สอดไส้ ที่แสดงฉลากโภชนาการอย่างย่อและอาจมีสัญลักษณ์อย่างง่ายเพื่อให้ผู้บริโภคมีความเข้าใจฉลากโภชนาการมากยิ่งขึ้น เช่น Traffic light labeling (ภาพที่ 2) โดยความสนใจ และคำเตือนในการบริโภค เพื่อให้ผู้บริโภคเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสมกับภาวะโภชนาการของตน



นอกจากข้อมูลฉลากโภชนาการ ในฐานะที่เป็นผู้บริโภคก็ควรให้ความสนใจศึกษาข้อมูลอื่นๆ บนฉลาก ก่อนตัดสินใจซื้อไปบริโภค ซึ่งได้แก่ เครื่องหมาย อย. ปริมาณสุทธิของอาหาร ส่วนประกอบที่สำคัญ วันที่ผลิตและหมดอายุ ชื่อผู้ผลิต คำแนะนำในการเก็บรักษาและการเตรียมบริโภค เพื่อประโยชน์ของผู้บริโภคเอง



ภาพที่ 2 Traffic light labeling

ที่มา <http://www.eatwell.gov.uk/multimedia/images/document/budgens.jpg> [02/08/50]

Traffic light labeling เป็นฉลากโภชนาการอีกรูปแบบหนึ่ง โดยแสดงปริมาณ ไขมัน ไขมันอิ่มตัว น้ำตาลและเกลือและปริมาณแคลอรีทั้งหมด และใช้สีแสดงถึงระดับความปลอดภัยของปริมาณสารอาหาร ได้แก่ สีแดง = ระดับสูง สีเหลือง = ระดับปานกลาง สีเขียว = ระดับต่ำ ยังมีสีเขียวมากเท่าใดอาหารยิ่งดีต่อสุขภาพมากเท่านั้น และถ้าสารอาหารใดมีสีแดงผู้บริโภคก็จะได้เลือกบริโภคอย่างระมัดระวัง การใช้ฉลากโภชนาการแบบนี้นิยมมากในประเทศอังกฤษเพราะผู้บริโภคเข้าใจได้ง่ายและรวดเร็ว

เอกสารอ้างอิง

1. เสวนาวิชาการ เรื่อง “ความรู้ด้านโภชนาการช่วยแก้ปัญหาโรคอ้วนได้อย่างไร” จัดโดยสมาคมวิทยาศาสตร์การอาหารและเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย วันศุกร์ที่ 20 กรกฎาคม 2550 เวลา 08.30 – 16.30 น. ณ ห้องเมจิก 2 ชั้น 2 โรงแรมมิราเคิล แกรนด์คอนเวนชั่น กรุงเทพฯ
2. หัตยา กองจันทิก. ฉลากโภชนาการ. www.fda.moph.go.th. (02/08/50)

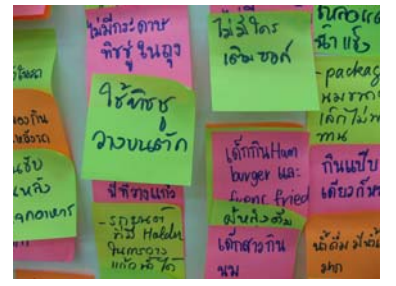
อ. ศาลินา วงษ์ไทย
เรียบเรียง





กิจกรรมพิเศษของภาควิชา

- งานประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “ความต้องการของผู้บริโภคและการพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์”
 วันที่ 3-5 กันยายน 2550 ที่ผ่านมา ณ ห้อง 19-1514 และ 19-1402
 จัดโดย ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มศว





- ทัศนศึกษา โครงการสืบสานภูมิปัญญา ตามแนววิถีพุทธ วันที่ 8 กันยายน 2550 ณ วัดอ้อน้อย (ธรรมอิสระ)

พระราชวังสนามจันทร์ และ วัดพระปฐมเจดีย์ จ.นครปฐม วันที่ 8 กันยายน 2550

