

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ที่มาและความสำคัญ

ในปัจจุบันมีขนมขบเคี้ยวจำนวนมากหนึ่งในนั้นคือ ขนมทองม้วน โดยมีต้นกำเนิดจากการรับเอาวัฒนธรรมของประเทศโปรตุเกสมาดัดแปลงเพิ่มเติม เพื่อให้เหมาะสมกับวัฒนธรรมการดำเนินชีวิตความเป็นอยู่ วัตถุดิบ ข้าวของเครื่องใช้ เอกลักษณ์ รสนิยมและอุปนิสัยในการบริโภคอาหารของประเทศไทย ขนมทองม้วนจัดเป็นประเภท ปิ้ง ย่าง โดยมีแป้งสาลีเป็นส่วนประกอบสำคัญซึ่งในแป้งสาลีมีโปรตีนชนิดหนึ่งที่เรียกว่า กลูเตน ซึ่งกลูเตนคือโปรตีนที่มีอยู่ในพืชที่ทำจากพวกข้าวสาลีและมีผู้ที่แพ้กลูเตนจำนวนมากในปัจจุบันมีการผลิตแป้งที่ปราศจากกลูเตนอย่างหลากหลายหนึ่งในนั้นคือ แป้งมะพร้าว โดยแป้งมะพร้าวเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการบดเนื้อมะพร้าว สกัดน้ำมันออกแล้วบดเป็นผงละเอียด แป้งมะพร้าวมีคุณค่าทางโภชนาการสูง ให้ประโยชน์ต่อสุขภาพ มีกลิ่นหอม นำมาทำอาหารและขนมได้หลายชนิดเช่น เค้ก คุกกี้ ไบชะพลูเป็นหนึ่งในจำนวนผักสมุนไพรพื้นบ้านของไทย เป็นแหล่งอาหารที่อุดมไปด้วยโปรตีน และ แคลเซียม โยอาหารสูงช่วยนำพาสารพิษออกจากร่างกาย ช่วยให้ลำไส้บีบตัวได้ดีไม่เป็นโรคท้องผูก และมีเบต้า แคโรทีนที่ช่วยยับยั้งเซลล์มะเร็ง (ณัฐภูมิและคณะ, 2551) ที่ควรส่งเสริมให้บริโภคและถือได้ว่าเป็นพืชที่อยู่คู่ครัว และภูมิปัญญาไทยมายาวนาน (ริญ และ ศศพิณท์, 2550) และประกอบกับการที่ไบชะพลูเป็นพืชที่ปลูกง่าย ปลูกได้ ทุกที่ทุกภาคในประเทศไทย สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้เกือบตลอดทั้งปีอีกทั้งยังเป็นพืชเศรษฐกิจ จึงได้มีการนำ ไบชะพลูไปใช้ประโยชน์อย่างกว้างขวางทั้งในรูปของสมุนไพร รับประทานสด และประกอบ ซึ่งนอกจากจะนำมาใช้ ประกอบอาหารแล้วยังมีคุณสมบัติทางยาอีกด้วย

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนแป้งมะพร้าวทดแทนแป้งสาลีรสปลากระตักน้ำพริกเผาเสริมไบชะพลูโดยการนำแป้งมะพร้าวทดแทนแป้งสาลี จากนั้นนำไบชะพลูเสริมลงในขนมทองม้วนเพื่อเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่

## วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. เพื่อศึกษาอัตราส่วนแป้งมะพร้าวทดแทนแป้งสาลีของผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนรสปลากระตัก
2. เพื่อศึกษาอัตราส่วนใบชะพลูที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนจากแป้งมะพร้าวทดแทนแป้งสาลีรสปลากระตัก
3. เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนแป้งมะพร้าวทดแทนแป้งสาลีรสปลากระตักน้ำพริกเผาเสริมใบชะพลู

## ขอบเขตการวิจัย

การศึกษาสูตรทองม้วนจากสัมฤทธิ์ (2560) และขั้นตอนการผลิตทองม้วนและการศึกษาปริมาณแป้งมะพร้าวเพื่อทดแทนแป้งสาลีในขนมทองม้วนจากนั้นทำศึกษาปริมาณใบชะพลูที่เหมาะสมและทำการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านลักษณะที่ปรากฏ ความกรอบ รสชาติ สี กลิ่น และความชอบโดยรวมในการประเมินใช้เกณฑ์การให้คะแนนแบบ 5 - Point Hedonic Scale กับผู้บริโภค จำนวน 50 คน

## ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ได้ผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนแป้งมะพร้าวทดแทนแป้งสาลีรสปลากระตักน้ำพริกเผาเสริมใบชะพลูซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่