

## บทนำ

### ความสำคัญและที่มาของปัญหาการวิจัย

การดำเนินชีวิตของคนยุคใหม่ล้วนเต็มไปด้วยความเร่งรีบ และมีการแข่งขันสูง การบริโภคอาหารสำเร็จรูปจึงถือเป็นเรื่องปกติในสถานการณ์ปัจจุบัน ประกอบกับการรับเอาวัฒนธรรมการบริโภคจากต่างชาติ จึงทำให้พฤติกรรมการบริโภคของคนเปลี่ยนไป ยิ่งในชุมชนเมืองที่มีเวลาเป็นตัวกำหนดกิจวัตรประจำวันทำให้ผู้คนส่วนใหญ่เปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการบริโภคอาหารจากในอดีตอย่างสิ้นเชิง ดังนั้นการบริโภคอาหารและเครื่องดื่มที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงจึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่เหมาะสมกับการดำเนินชีวิตของคนในยุคปัจจุบัน เครื่องดื่มจากข้าวเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมในปัจจุบัน เช่น น้ำข้าวกล้องหอมนิล น้ำธัญพืชที่มีส่วนผสมของข้าวไรเบอร์รี่ มีข้าวอีกชนิดหนึ่งที่น่าสนใจ คือ ข้าวหอมแม่พญาทองดำ เป็นข้าวพื้นเมืองของจังหวัดจันทบุรี ที่มีลักษณะเด่นคือ เยื่อหุ้มเมล็ดมีสีดำ มีคุณสมบัติเป็นยาระบาย คนโบราณจึงใช้ข้าวพันธุ์นี้ในตำรับยา (เฉลิมชล ช่างถม. 2557 : 28 - 31) การปลูกข้าวหอมแม่พญาทองดำเพื่อบริโภคและการค้ายังไม่ได้รับการส่งเสริมในปัจจุบัน เนื่องจากข้าวชนิดนี้มีคุณสมบัติในการหุงต้มส่วนใหญ่ไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภค และการแปรรูปยังไม่ได้รับความสนใจของกลุ่มเกษตรกรหรือผู้ประกอบการ ความน่าจะเป็นในอนาคตข้าวพันธุ์นี้จึงเสี่ยงที่จะสูญพันธุ์ แม้ปัจจุบันจะมีกลุ่มผู้รักสุขภาพให้ความสนใจหันมาบริโภคข้าวสีม่วงกันมากขึ้น เพราะข้าวสีม่วงอุดมไปด้วย วิตามิน บี 1 บี 2 วิตามินซี วิตามินอี ลูทีน แทนนิน สังกะสี ไอเมก้า 3 ธาตุเหล็ก โพลีฟีนอล และแร่ธาตุต่าง ๆ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย มีใยอาหารที่ช่วยซึมซับของเสียออกจากร่างกาย (กระทรวงสาธารณสุข. 2535 : 3 - 6) นอกจากนี้ยังมีสารแอนโทไซยานิน (Anthocyanin) ซึ่งเป็นสารสำคัญมีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระช่วยให้เซลล์ในร่างกายทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ป้องกันโรคความดันโลหิตสูง เบาหวาน หัวใจ มะเร็ง ลดการอักเสบของหลอดเลือดร่ายบนผิวหนัง ผมหงอกดำงา รวมทั้งทำให้เซลล์ประสาทในสมองทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ ความจำจึงดีขึ้น (Lazze and et al. 2004 : 1427 - 1433) จากคุณประโยชน์ของข้าวหอมแม่พญาทองดำดังกล่าว ผู้วิจัยจึงมีแนวคิดที่จะนำข้าวหอมแม่พญาทองดำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่สามารถพร้อมบริโภคได้ทุกช่วงวัย รวมทั้งเพื่อต้องการให้ผู้ที่มีความสนใจสามารถนำผลงานไปต่อยอดเชิงการค้าและมีการส่งเสริมให้ปลูกข้าวสายพันธุ์นี้เชิงอนุรักษ์ในพื้นที่ท้องถิ่น และขยายออกไปยังภูมิภาคต่าง ๆ

### วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำข้าวกล้องงอกจากข้าวหอมแม่พญาทองคำผสมน้ำนมถั่วเหลืองรูปแบบพร้อมดื่มและรูปแบบผง
2. เพื่อทดสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำข้าวกล้องงอกจากข้าวหอมแม่พญาทองคำผสมน้ำนมถั่วเหลืองรูปแบบพร้อมดื่ม และรูปแบบผงที่ผลิตได้