

บทนำ

ในปัจจุบันนี้วิทยาการด้านการเกษตรได้เจริญก้าวหน้ามากขึ้น และสามารถเพิ่มผลผลิตทางการเกษตรได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทำให้มีปริมาณอาหารมากขึ้น อย่างไรก็ตามประชากรของโลกก็เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว และมีแนวโน้มว่าอาหารอาจจะเกิดการขาดแคลนขึ้นได้ในอนาคต เพื่อให้มีอาหารเพียงพอสำหรับใช้ในการบริโภค จึงจำเป็นต้องมีการค้นคว้าหาวิธีการต่าง ๆ เพื่อถนอมอาหารให้ใช้เป็นประโยชน์ได้มากที่สุด และมีคุณภาพเท่าเทียมอาหารสด

สำหรับประเทศไทยซึ่งเป็นประเทศกสิกรรม จากผลการสำรวจพบว่าประชาชนส่วนใหญ่ยังมีภาวะทางโภชนาการไม่เพียงพอ (ไกรสิทธิ์ , 2521) ในบางท้องถิ่นมีอาหารอุดมสมบูรณ์เพียงบางฤดู แต่บางฤดูก็ขาดแคลน หากประชาชนรู้จักวิธีการถนอมอาหารจะช่วยแก้ภาวะการขาดอาหารได้ เป็นการช่วยป้องกันไม่ให้อาหารสูญเสียไปโดยเปล่าประโยชน์ และทั้งยังเป็นช่วยพยุงราคาอาหารเหล่านั้นไม่ให้ตกต่ำ ซึ่งเป็นผลทำให้รายได้ของเกษตรกรเพิ่มขึ้นด้วย

หลักในการถนอมอาหารในปัจจุบันนี้มีหลายวิธี แต่ลวิธีที่สำคัญหลักการควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์เป็นส่วนใหญ่ ได้แก่ (ประชา และอรวิรินทร์ , 2519)

1. การควบคุมอุณหภูมิ เช่น การใช้ความร้อน เช่นการต้ม ลวก นึ่ง เพื่อฆ่าเชื้อ รวมทั้งขบวนการ **Pasteurization** และการแช่แข็ง
2. การใช้สารเคมี เช่นเกลือแกง (โซเดียมคลอไรด์) การรมควันด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์ การหมักคอง เป็นต้น
3. การกำจัดน้ำ (**Dehydration**) ซึ่งได้แก่การทำแห้งโดยใช้แสงแดด ตู้อบร้อน หรือการทำแห้งโดยการลดความดัน และอุณหภูมิถึงจุดเยือกแข็ง (**Freeze drying**)

ตามชนบทนิยมถนอมอาหารไว้ในรูปของการทำเค็มและตากแห้งมากกว่าวิธีการใด ๆ การตากแห้งเพื่อกำจัดน้ำออกให้เหลือน้อยที่สุดก็ทำให้จุลินทรีย์ขาดปัจจัยที่จะช่วยทำให้เจริญเติบโต ดังนั้นอาหารแห้งจึงสามารถเก็บไว้ได้นานเป็นเวลาหลายเดือน โดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้าเก็บ

ไว้ในที่ที่ไม่มีความชื้น หรือความชื้นต่ำ เช่น เห็ดหอม เห็ดหูหนู ดอกไม้จีน (คุ้ม , 2518)
ประเทศในเขตร้อนนิยมการทำแห้งแบบใช้วิธีการผึ่งแดด เพราะมีแสงแดดมาก

ประเทศไทยมีหน่อไม้มากในระหว่างเดือน มิถุนายน - กันยายน (ทัศนีย์ , 2518)
โดยเฉพาะตามชนบทประชาชนนิยมรับประทานกัน หน่อไม้บางส่วนใช้บริโภคสด บางส่วนจะนำไปแปรรูปเป็นหน่อไม้คอง หรือหน่อไม้ต้มบรรจุปืบ หรือทำหน่อไม้แห้ง เพื่อจะได้เก็บไว้บริโภคได้นานขึ้น บางคนนิยมรับประทานหน่อไม้แห้งที่สั่งซื้อมาจากประเทศจีน ซึ่งมีราคาค่อนข้างแพง หน่อไม้สดของเราเมื่อถึงฤดูกาลราคาค่อนข้างถูก จึงน่าจะมีการทำแห้งให้ได้หน่อไม้แห้งที่มีคุณภาพดีไว้บริโภคเอง หรือไว้จำหน่าย จะได้ประหยัดเงินตราและเป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว อย่างไรก็ตามก็ยังมีผู้ทำการทดลองหาวิธีทำหน่อไม้แห้งที่ถูกต้องเพื่อให้ได้หน่อไม้แห้งที่มีคุณภาพดี จากปัญหาดังกล่าว จึงได้ทำการศึกษาวิธีการทำแห้งที่เหมาะสมของหน่อไม้พื้นบ้าน เช่น หน่อไม้ไผ่ตง หน่อไม้ไผ่ขาง และหน่อไม้ไผ่ไร่

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาวิธีการทำแห้งที่เหมาะสมสำหรับหน่อไม้แต่ละชนิด
2. เพื่อศึกษาว่าหน่อไม้ชนิดใดเมื่อแห้งแล้วจะมีน้ำหนักแห้งมากที่สุด
3. เพื่อศึกษาว่า วิธีการทำหน่อไม้แห้งวิธีใดอาศัยระยะเวลาในการทำแห้งน้อย

ที่สุด

4. เพื่อศึกษาวิธีการทำหน่อไม้แห้งวิธีใดที่ทำให้หน่อไม้แห้งมี สี กลิ่นและเนื้อ

สัมพันธที่สุด

5. เพื่อศึกษาเปรียบเทียบว่าวิธีการทำหน่อไม้แห้งวิธีใด ที่สามารถรักษาปริมาณ

โปรตีนไว้ได้มากที่สุด

6. เพื่อเป็นแนวทางในการถนอมอาหาร โดยวิธีการทำแห้งสำหรับเกษตรกร หรือประชาชนทั่วไป