

## บทที่ 1

### บทนำ

การหมักคองเป็นวิธีการแปรรูปอาหาร ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีรสชาติและลักษณะทางกายภาพที่แปลกไปจากเดิม อีกทั้งยังช่วยถนอมอาหารให้เก็บไว้ได้นานขึ้น หลายประเทศทั่วโลก รวมทั้งประเทศไทยเอง ก็มีการผลิตและบริโภคอาหารหมักคองกันมาเป็นเวลานาน และนับวันก็ยังมีปริมาณเพิ่มขึ้น เนื่องจากเป็นวิธีที่สะดวก ประหยัดต่อการผลิตและการแปรรูป ตลอดจนเป็นที่นิยมนกันทั้งในอดีตและปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์หมักคองหลายชนิดมีการส่งออกและทำกำไรให้กับประเทศนั้นๆ อย่างมหาศาล ด้วยเหตุนี้เองจึงมีผู้ให้ความสนใจศึกษาและปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพที่ดียิ่งขึ้น ในประเทศไทยมีผลิตภัณฑ์หมักคองที่ทำจากอาหารที่มีโปรตีนสูงหลายชนิด ได้แก่ ปลา ร้า ปลาเจ่า ปลา ส้ม ส้มผัก น้ำปลา กุ้ง ส้ม กะปิ ไส้กรอก แหนม ถั่วเน่า เป็นต้น อาหารหมักคองเหล่านี้ ส่วนมากมีกรรมวิธีการผลิตแบบพื้นบ้าน เป็นอุตสาหกรรมภายในครัวเรือน เทคนิคและวิธีการผลิตมักได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ และพัฒนาจากกระบวนการที่ง่าย ๆ สู่วกระบวนการที่ซับซ้อนยุ่งยากมากขึ้น

แหนมเห็ดหรือเห็ดส้มเป็นอาหารหมักพื้นบ้านที่ในอดีตนิยมรับประทานกันในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทย เป็นอาหารหมักตามฤดูกาลในช่วงที่มีเห็ดป่าออกมามาก รับประทานไม่หมดจึงได้นำเห็ดมาแปรรูป โดยนำเห็ดที่หนึ่งแล้วใส่กระเทียม เกลือ และข้าวสุกลงไปห่อด้วยใบตอง คาดด้วยดองไม้ไผ่ และรัดให้แน่น ทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 3-4 วัน เห็ดจะเกิดรสเปรี้ยวและความหอมจากกระเทียมชวนแก่การบริโภค สามารถรับประทานสดได้โดยไม่ต้องนำไปทำให้สุก แต่ในปัจจุบันแหนมเห็ดเป็นที่นิยมบริโภคทั่วทุกภาคของไทย โดยเฉพาะในหมู่ผู้ที่ไม่รับประทานเนื้อสัตว์ จะรับประทานแหนมเห็ดแทนแหนมหมู อาจกล่าวได้ว่าแหนมเห็ดเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งที่เลียนแบบแหนมหมู ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อหมักพื้นบ้าน ที่มีลักษณะการหมักแบบกึ่งแห้ง (semi-dry fermented sausage) และนิยมบริโภคกันอย่างกว้างขวางมานานแล้ว

แหนมเห็ดที่ขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ยังมีการผลิตแบบครัวเรือน โดยพึ่งพาเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรียที่ปนมากับวัตถุดิบธรรมชาติ จึงไม่สามารถควบคุมชนิดและปริมาณของแลคติกแอซิดแบคทีเรียที่มีบทบาทในการผลิตกรดและสารให้กลิ่นรส ทำให้ประสบปัญหาต่างๆ เช่น อายุการเก็บรักษาที่ค่อนข้างสั้นเมื่อวางขายในท้องตลาด ทำให้มีโอกาสน้อยเสียได้ง่ายและมีการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคค่อนข้างสูง (ไพโรจน์และคณะ, 2537) ทั้งนี้เนื่องจากการผลิตยังไม่มี การควบคุมที่ดีพอ รวมทั้งการผลิตแหนมเห็ดในแต่ละชุมชนก็มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ

ดังนั้นการศึกษากการเปลี่ยนแปลงของแลคติกแอซิดแบคทีเรียในกระบวนการหมัก และการคัดเลือกแลคติกแอซิดแบคทีเรียที่มีประสิทธิภาพต่อการหมักจะช่วยแก้ปัญหาดังกล่าว และพัฒนาคุณภาพให้ดีขึ้นได้

วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. ศึกษาการเปลี่ยนแปลงของแลคติกแอซิดแบคทีเรีย ที่ทำให้เกิดการหมักในหมนมเห็ด
2. เพื่อคัดเลือกแลคติกแอซิดแบคทีเรียที่มีการเจริญได้เร็ว และสร้างกรดแลคติกได้มาก
3. ศึกษาวิธีการหมักหมนมเห็ด ด้วยแลคติกแอซิดแบคทีเรียที่คัดเลือก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved