**บทที่ 1**

**บทนำ**

**ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา**

"จ๋าว” หรือที่คนไทยรู้จักดีในชื่อ กวยจั๊บญวน หรือ "ข้าวเปียกเส้น" กวยจั๊บญวน เป็นอาหารของชาวเวียดนาม ซึ่งเดินทางเข้ามาอยู่ในประเทศไทยตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา และได้กระจายไปอาศัยอยู่ตามเมืองจังหวัดต่างๆ ปัจจุบันกวยจั๊บญวนเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างมากไม่ว่าจะไปที่จังหวัดใดก็จะมีร้านขายกวยจั๊บกระจายอยู่ทั่วไป

การทำเส้นกวยจั๊บญวณสามารถทำทานเองได้ง่าย โดยมีแหล่งสืบค้นเรียนรู้ได้เองหลายช่องทาง เช่น ในเวบไซต์ และในยูทูป ทั้งนี้ผู้วิจัยได้ทดลองทำเส้นกวยจั๊บญวณตามขั้นตอนการทำเส้นกวยจั๊บจากเวบไซต์นานาไบโอดอทคอม จากประสบการณ์การทำเส้นกวยจั๊บญวณพบว่ามีรสชาติอร่อยเส้นเหนียวนุ่มมากกว่าเส้นกวยจั๊บญวณที่ขายตามท้องตลาด กรรมวิธีในการทำต้องผสมแป้งนวดแป้ง เสร็จแล้วต้องคลึงแป้งเป็นแผ่นตัดเป็นเส้น ก่อนนำไปปรุงอาหารต้องต้มก่อน ซึ่งกรรมวิธีดังกล่าวข้างต้นต้องใช้เวลาประมาณ 30 นาที

ผสมแป้ง นวดแป้ง คลึงแป้งตัดเส้น ต้มเส้น ปรุงเส้น

5-10 นาที 5-10 นาที 5 นาที 5 นาที

จากขั้นตอนการทำเส้นกวยจั๊บ จะเห็นว่าขั้นตอนการผสมแป้ง นวดและคลึงแป้ง รวมทั้งการตัดเส้นจะใช้เวลานานถึง 20 นาที ทั้งนี้เพื่อช่วยลดเวลาในการเตรียมการในขั้นตอนดังกล่าวหาก มีการเก็บรักษาเส้นที่ทำไว้จะช่วยลดเวลาในการทำกวยจั๊บญวณลงได้

ผู้วิจัยจึงได้ออกแบบวิธีการที่จะช่วยให้รักษาสภาพเส้นกวยจั๊บญวณให้เก็บรักษาได้นานขึ้นโดยใช้กรรมวิธีที่ทำได้ง่ายตามธรรมชาติและยังคงรักษาคุณภาพและรสชาติของเส้นไว้ได้

**วัตถุประสงค์ของการวิจัย**

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ

1. เพื่อออกแบบกรรมวิธีในการเก็บรักษาเส้นกวยจั๊บญวณ
2. เพื่อศึกษาผลที่เกิดขึ้นกับเส้นกวยจั๊บที่ผ่านกรรมวิธีเก็บรักษาเส้นในแบบต่างๆ

**สมมติฐานของการวิจัย**

กรรมวิธีในการเก็บรักษาเส้นกวยจั๊บญวณที่แตกต่างกันทำให้สามารถเก็บรักษาเส้นกวยจั๊บได้ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน

**ขอบเขตของการวิจัย**

**1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง**

1.1ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้กรรมวิธีในการทำเส้นกวยจั๊บญวณที่แตกต่างหลากหลายตาม  
 แหล่งสืบค้นต่างๆ

1.2 กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยครั้งนี้ เป็นกรรมวิธีในการทำเส้นกวยจั๊บญวณในเวบไซต์นานาไบโอ  
 ดอทคอมกลุ่มตัวอย่างได้จากการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง

**2. ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษามีดังนี้**

**2.1 ตัวแปรอิสระ** คือกรรมวิธีในการเก็บรักษาเส้นกวยจับญวณ ซึ่งมี 2 วิธี คือ

(1) แบบสด

(2) แบบแห้ง

**2.2 ตัวแปรตาม** คือ

(1) ระยะเวลาที่สามารถเก็บรักษาเส้นกวยจั๊บญวณไว้ได้

**3. ขอบเขตด้านเวลา**

ระยะเวลาในการดำเนินการวิจัยใช้เวลา 3 สัปดาห์ในเดือนตุลาคม 2560

**นิยามศัพท์เฉพาะ** 1. การลวกเส้นก่อนปรุง หมายถึง การใช้ความร้อนระดับพลาสเจอร์ไรซ์ (pasteurization) เป็นกระบวนการให้ความร้อนที่ไม่รุนแรง โดยอุณหภูมิที่ใช้จะต่ำกว่า 100 oC เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์อาหารให้นานหลายวัน เช่น นม น้ำผลไม้ วิธีนี้สามารถใช้ในการถนอมอาหารได้ โดยการยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ และทำลายจุลินทรีย์ที่มีความทนทานต่อความร้อนต่ำ เช่น แบคทีเรียที่ไม่สร้างสปอร์ ยีสต์ และรา และทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณค่าของอาหารน้อยที่สุด  
 2. การทำให้แห้ง หมายถึง การกำจัดน้ำส่วนใหญ่ที่อยู่ในอาหารออกจากอาหาร ซึ่งจะมีผลให้กระบวนการ metabolism และการเจริญของจุลินทรีย์เกิดได้ช้าลง ทั้งยังเป็นการลดอัตราเร็วของปฏิกิริยาการหืนของไขมันเนื่องจากปฏิกิริยา hydrolysisและเป็นการทำให้อาหารแห้งโดยอาศัยธรรมชาติ เป็นการอาศัยแหล่งความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือผึ่งลม

**ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ**

1. ได้แนวทางในการถนอมเส้นกวยจั๊บญวณให้ใช้ได้นานขึ้น

2. ได้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการศึกษาการถนอมเส้นกวยจั๊บญวณต่อไป