

บทที่ 1

บทนำ

1.1 มะม่วงหาวมะนาวโห่

มะม่วงหาวมะนาวโห่ ชื่อวิทยาศาสตร์ *Carissa carandas* L. จัดอยู่ในวงศ์ตีนเป็ด (APOCYNACEAE) และอยู่ในวงศ์ย่อยระย่อม (RAUVOLFIOIDEAE) (53 สรรพคุณของมะม่วงหาวมะนาวโห่ (หนามแดง, มะนาวไม่รู้โห่) (<http://frynn.com> สืบค้น 2 ธค 2558) สมุนไพรมะม่วงหาวมะนาวโห่ เป็นชื่อที่เพี้ยนมาจากชื่อ “มะม่วงไม่รู้หาวมะนาวไม่รู้โห่” พรรณไม้ชนิดนี้มีชื่อท้องถิ่นอื่น ๆ ว่าหนามขี้แฮด (เชียงใหม่), หนามแดง (กรุงเทพฯ) มะนาวไม่รู้โห่ (ภาคกลาง) มะนาวโห่ (ภาคใต้) เป็นต้น มีพื้นที่เพาะปลูกมากในแถบจังหวัดสมุทรสงคราม สมุทรสาคร ราชบุรี เพชรบุรี โดยเฉพาะในท้องที่เขต อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม มะม่วงหาวมะนาวโห่จัดเป็นผลไม้สมุนไพรชนิดหนึ่ง ลักษณะของผลจะมีสีแดงเรียวเล็กคล้ายกับมะเขือเทศราชินี สำหรับรสชาติของผลสุกจะออกหวานนุ่มลิ้น แต่ถ้ายังไม่สุกมีรสเปรี้ยวจัดเข็ดฟัน มี ธาตุเหล็ก และ วิตามินซี สูง เมื่อกัดไปแล้วจะมียางเหนียว ๆ ผาดคอ มะนาวไม่รู้โห่ หรือ หนามแดง เป็นผลไม้ที่หลาย ๆ คนมองข้าม เนื่องจากเป็นพรรณไม้ที่มีหนาม หลายคนไม่รู้สรรพคุณก็ฟันทิ้งกันไปส่วนใหญ่ จึงทำให้ปัจจุบันค่อนข้างหามารับประทานได้ยาก นอกจากคนที่รู้เท่านั้นที่นำมาปลูกไว้ สำหรับคนโบราณแล้วผลไม้ชนิดนี้ถือว่ามีคุณประโยชน์อย่างยิ่ง เพราะเป็นมีฤทธิ์เป็นยาสมุนไพรซึ่งมีสรรพคุณที่หลากหลายในการช่วยซ่อมแซมร่างกายและช่วยรักษาโรคได้แทบทุกชนิด สำหรับวิธีกินก็นำมาล้างให้สะอาดแล้วรับประทานกันสดได้ จากสรรพคุณทางด้านยาสมุนไพร มีวิตามินซีสูง และยังมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ การนำผลสุกของมะม่วงหาวมะนาวโห่ มาผลิตเป็นไอศกรีมจะทำให้ช่วยเพิ่มรสชาติของไอศกรีม และยังเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ ดังนั้นการตรวจสอบจุลินทรีย์และประเมินคุณภาพด้านความเป็นสาด้านอนุมูลอิสระ ในไอศกรีมมะม่วงหาวมะนาวโห่ เพื่อนำมาผลิตเป็นสินค้าที่ได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยา (อย.)

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1. เพื่อตรวจหาจุลินทรีย์ *Salmonella* spp. *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* และ *Listeria monocytogenes* ในไอศกรีมมะม่วงหาวมะนาวโห่
2. เพื่อศึกษาปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระในไอศกรีมมะม่วงหาวมะนาวโห่
3. เพื่อประเมินผลการยอมรับผลิตภัณฑ์ไอศกรีมมะม่วงหาวมะนาวโห่จากผู้บริโภค และผลิตเป็นไอศกรีมที่ผ่านการรับรองความปลอดภัยจากองค์การอาหารและยา (อย.)

1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย

ขอบเขตของงานวิจัยเป็นการศึกษาและตรวจสอบไอศกรีมมะม่วงหาวมะนาวโห่ สูตรที่ได้รับ การผลิตจากสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา นำมาตรวจหาจุลินทรีย์ต่าง ๆ ตามมาตรฐาน ไอศกรีมนม ไอศกรีมดัดแปลงไอศกรีมผสม ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ ดังนี้ ตรวจหาเชื้อแซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) เชื้อสแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) เชื้อแบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*) เชื้อลิสทีเรียโมโนไซโทจีเนส (*Listeria monocytogenes*) (ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ <http://elib.fda.moph.go.th/>) และการตรวจหาสารต้านอนุมูลอิสระ รวมทั้งเป็นการแนะนำ กิจกรรมศูนย์วิจัยเพื่อความเป็นเลิศด้านอาหารและเครื่องดื่ม ที่จะทำการจัดตั้งในอนาคต