

บทที่ 1

บทนำ

ประเทศไทยการปลูกมะพร้าวเป็นจำนวนมาก มะพร้าวที่ปลูกนอกจากเพื่อเก็บผลขายแล้ว จุดประสงค์หลักคือเพื่อทำน้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลมะพร้าวมีกลิ่นหอม รสหวานมัน ซึ่งน้ำตาลมะพร้าวส่วนใหญ่ถูกนำมาเป็นส่วนประกอบของขนมไทย โดยเหมาะสำหรับทำขนมหวาน เช่น ขนมหม้อแกง ขนมสังขยา และอาหารคาวบางชนิด เนื่องจากมีกลิ่นและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งไม่สามารถใช้น้ำตาลทรายมาทดแทนได้

การผลิตน้ำตาลมะพร้าวเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นอาชีพเก่าแก่มีมานานกว่า 100 ปี มีแหล่งผลิตสำคัญอยู่ที่จังหวัดสมุทรสงครามและสมุทรสาคร และมีการผลิตรายย่อยกระจายอยู่ทั่วไปในบางจังหวัด โดยจังหวัดสมุทรสงครามนับว่าเป็นแหล่งผลิตที่ใหญ่และเก่าแก่ที่สุด เกษตรกรในตำบลจอมปลวกอำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม เป็นชุมชนที่มีการผลิตน้ำตาลมะพร้าวได้เป็นจำนวนมาก ความต้องการของเกษตรกรคือเพิ่มอัตราการใช้น้ำตาลมะพร้าวและนำน้ำตาลมะพร้าวมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย

ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมที่ใช้น้ำตาลมะพร้าวเพื่อทดแทนน้ำตาลทรายในกระบวนการผลิตเป็นการเพิ่มอัตราการใช้น้ำตาลมะพร้าวให้มากขึ้น อีกทั้งไอศกรีมยังเป็นขนมหวานที่รับประทานได้ทุกเพศทุกวัย ถ้าได้พัฒนารสชาติและรูปแบบการผลิตที่ได้มาตรฐานย่อมทำให้ได้รับความยอมรับจากผู้บริโภค นำไปสู่การเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการเกษตร การเพิ่มรายได้และการพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชนและประเทศอย่างยั่งยืน