ผลิตภัณฑ์อาหารรองท้องจากหัวและท้ายของขนมปัง
Veggie Ball from Bread Comeback

ชลลดา ผดุงพัฒนดิษฐ[1],นางสาววิยะดา ป้องญาติ[2],ผู้ช่วยศาสตราจารย์อาภัสรา กวีวังโส[3]
สาขาวิชาอุตสาหกรรมงานอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
39 หมู่ 1 ถนนรังสิต-นครนายก อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12110

สถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : บริษัท SLRT จำกัด แบรนด์ Sizzler สาขา CentralPlaza Chaeng Watthana

บทคัดย่อ

ร้าน Sizzler สาขาเซนทรัลแจ้งวัฒนะ เป็นร้านอาหารสบายๆ สไตล์ตะวันตก ขายอาหารประเภท สเต็ก ซีฟู้ด และสลัดบาร์ บริหารงานโดย บริษัท เอส แอล อาร์ ที จำกัด ในเครือบริษัท เดอะ ไมเนอร์ ฟู้ด กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) ปัจจุบันร้านอาหาร Sizzler มีสาขาทั้งหมด 43 สาขาในประเทศไทย โดยทุกสาขาของ Sizzler ในประเทศไทย ดำเนินงานตามหลักการของ Sizzler ทั่วโลกที่มีมาตรฐานเดียวกัน จากการที่ข้าพเจ้าได้ศึกษาการปฏิบัติงานในร้าน Sizzler สาขาเซนทรัลแจ้งวัฒนะ ข้าพเจ้าได้เล็งเห็นถึงการใช้ประโยชน์ของวัตถุดิบภายในร้านให้เกิดประโยชน์สูงที่สุดโดยไม่มีการสูญเสีย ข้าพเจ้าปฏิบัติงานในแผนก Hot Side มีการใช้ขนมปังในการทำ Sizzler Toast จึงทำให้มีหัวและท้ายของขนมปังเหลือใช้เป็นจำนวนมาก ข้าพเจ้าได้นำขนมปังในส่วนนี้มาทำการแปรรูปให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค โดยการจดบันทึกปริมาณของขนมปังที่เหลือในแต่ละวัน นำไปแปรรูปโดยการอบ และบดให้ได้เกล็ดขนมปังแบบหยาบและละเอียด จึงพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์อาหารรองท้องขึ้นมา นำไปทดสอบกับผู้บริโภค จำนวน 20 คน ผู้วิจัยพบว่า เกิดผลิตภัณฑ์อาหารรองท้องแบบใหม่เพื่อเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภค ที่สามารถรับประทานได้จริง และกว่า 70 เปอร์เซ็นของผู้บริโภค ยอมรับในผลิตภัณฑ์นี้

1. บทนำ

ธุรกิจร้านอาหาร Sizzler เป็นร้านอาหารประเภทสเต็ก ซีฟู้ด และสลัด สไตล์ตะวันตก มีสาขาอยู่ทั่วโลก โดย มร. เดล จอห์นสัน และภรรยา เฮเลน ก่อตั้งสาขาแรกขึ้นที่เมืองคลูเวอร์ รัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา ใน พ.ศ. 2501 สำหรับชื่อ Sizzler มีที่มาจากเสียง ฉ่า ของสเต็กเมื่อเสิร์ฟบนกระทะร้อน ในปี พ.ศ. 2509 มร.จอห์นสัน ได้เสนอขายกิจการร้าน Sizzler ให้กับ มร.จิม คอลลินส์ ซึ่งภายหลังกลายเป็นเจ้าของกิจการแฟรนไชส์ที่ใหญ่ที่สุดของธุรกิจฟาสต์ฟู้ดในฝั่งตะวันตกของสหรัฐอเมริกา สำหรับในประเทศไทย บริษัท เอส แอล อาร์ ที จำกัด ในเครือบริษัท เดอะ ไมเนอร์ ฟู้ด กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) ปัจจุบันร้านอาหาร Sizzler มีสาขาทั้งหมด 43 สาขาในประเทศไทย โดยทุกสาขาของ Sizzler ในประเทศไทย ดำเนินงานตามหลักการของ Sizzler ทั่วโลกที่มีมาตรฐานเดียวกัน โดยมีอาหารหลายชนิดให้เลือกทั้ง สเต็กเนื้อ ไก่ หมู อาหารทะเลทั้งทอด และย่าง รวมทั้งสลัดบาร์ที่ใหญ่ที่สุด ซึ่งมีทั้งผักสด ซุป และพาสต้าให้เลือกมากมาย และสามารถเติมได้ไม่จำกัด พร้อมทั้งของหวาน และผลไม้ เป็นต้น

เนื่องจากข้าพเจ้าปฏิบัติงานในร้าน Sizzler แผนก Hot side ซึ่งในแผนกนี้ มีหน้าที่ประกอบอาหารรองท้อง และอาหารประเภท สเต็กเนื้อ ไก่ หมู อาหารทะเลทั้งทอด และย่าง โดยลูกค้าทุกคนที่ส่งอาหาร 1 จาน จะได้รับ Sizzler Toast จำนวน 1ชิ้น ในการเตรียมขนมปังนั้นจะใช้แค่เพียงส่วนในของขนมปังที่เป็นแผ่นที่ดีที่สุด จึงเหลือหัวและท้ายของขนมปังเป็นจำนวนมาก ข้าพเจ้าจึงมองเห็นความสำคัญของหัวและท้ายขนมปังเหลือใช้ และต้องการเพิ่มทางเลือกใหม่ๆให้แก่ผู้บริโภค

2. หลักการ/เหตุผล

ในการปฏิบัติงานในร้าน Sizzler แผนก Hot side ซึ่งในแผนกนี้ มีหน้าที่ประกอบอาหารรองท้อง และอาหารประเภท สเต็กเนื้อ ไก่ หมู อาหารทะเลทั้งทอด และย่าง ในการเตรียมขนมปังนั้นจะใช้แค่เพียงส่วนในของขนมปังที่เป็นแผ่นที่ดีที่สุด จึงเหลือหัวและท้ายของขนมปังเป็นจำนวนมาก และในรายการอาหารมีอาหารรองท้องเพียงแค่สองชนิด ข้าพเจ้าจึงมองเห็นความสำคัญของหัวและท้ายขนมปังเหลือใช้ นำมาเพิ่มมูลค่า และเพิ่มทางเลือกใหม่ๆให้แก่ผู้บริโภค

3. วิธีการดำเนินงาน

3.1 สังเกต และรวบรวมข้อมูล

สังเกต และจดบันทึกหัวและท้ายของขนมปังที่เหลือใช้ในแต่ละวัน เป็นเวลา 1 สัปดาห์

3.2 แปรรูปหัวและท้ายของขนมปังให้เป็นเกล็ดขนมปังแบบหยาบและละเอียด

ทำการแปรรูปหัวและท้ายของขนมปังให้เป็นเกล็ดขนมปังโดยการ นำหัวและท้ายของขนมปังไปอบในตู้อบ Tray Dry ที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 1 ชั่วโมง และนำหัวและท้ายของขนมปังที่อบแล้วมาบดด้วยไม้คลึงแป้ง แล้วร่อนด้วยชะชอนเพื่อแยกขนาดของเกล็ดขนมปัง จึงทำการวัดค่าความชื้น ของเกล็ดขนมปังทั้ง 2 แบบ แล้วบันทึกข้อมูล

3.3 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารรองท้องจากหัวและท้ายของขนมปัง

ส่วนผสม

บล็อคโคลี่	50	กรัม
แครอท	50	กรัม
ข้าวโพดฝักอ่อน	50	กรัม
มันฝรั่ง	70	กรัม
หอมหัวใหญ่	15	กรัม
เนยสด	1	ช้อนชา
เกล็ดขนมปังละเอียด	100	กรัม

เกล็ดขนมปังหยาบ	100	กรัม
หัวและท้ายของขนมปัง	20	กรัม
ซีอิ๊วขาว	10	กรัม
น้ำตาลทราย	10	กรัม
ไข่ไก่	50	กรัม
ออริกาโน	5	กรัม
น้ำมันสำหรับทอด		

ขั้นตอนการทำ

1. ต้มมันฝรั่งในน้ำเดือดจนสุกนิ่ม นำมาบดให้ละเอียด พักไว้

2.ลวกบล็อคโคลี่ แครอท และข้าวโพดฝักอ่อน แล้วนำมาหั่นเต๋า พักไว้

3.สับหอมใหญ่ให้ละเอียด นำไปผัดกับเนยจนหอมสุกเปลี่ยนเป็นสีใสๆพักไว้

4.นำมันฝรั่งบด บล็อคโคลี่ แครอท ข้าวโพดฝักอ่อน หอมใหญ่ผัดเนย และหัวขนมปังหั่นเต๋ามานวดผสมรวมกัน แล้วปรุงรสด้วย ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย และใส่ออริกาโน เพื่อเพิ่มกลิ่น ปั้นส่วนผสมเป็นก้อนกลมพักไว้

5.นำส่วนผสมที่ปั้นเป็นก้อนกลม มาชุบกับเกล็ดขนมปังแบบละเอียด แล้วนำลงไปชุบไข่ และชุบเกล็ดขนมปังแบบหยาบอีกรอบ นำลงทอดในน้ำมันที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส

6.จัดเสิร์ฟ Viggie ball คู่กับมายองเนสหรือสลัดครีม

3.4 ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการ

โดยการใช้ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัมของกองโภชนาการกรมอนามัย,2550 โดยทำการคำนวณผลิตภัณฑ์อาหารรองท้องจากหัวและท้ายของขนมปัง (Veggie ball) ในหนึ่งสูตรต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

3.5 การประเมินทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อาหารรองท้องจากหัวและท้ายของขนมปัง (Veggie ball)

ประเมินทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อาหารรองท้องจากหัวและท้ายของขนมปัง (Veggie ball) โดยใช้ตารางประเมินประสาทสัมผัสในการทดสอบผลิตภัณฑ์กับผู้บริโภคจำนวน 20 คน

4. ผลการดำเนินงาน

ผลของการสังเกต และจดบันทึกหัวและท้ายของขนมปังที่เหลือใช้ในแต่ละวัน เป็นเวลา 1 สัปดาห์ได้ผลปรากฏว่ามีหัวขนมปังเหลือกว่า 6,000 กรัม ภายในหนึ่งสัปดาห์ หลังจากทำการแปรรูปหัวและท้ายของขนมปังให้เป็นเกล็ดขนมปังโดยการ นำหัวและท้ายของขนมปังไปอบในตู้อบ Tray Dry ที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 1 ชั่วโมง และนำหัวและท้ายของขนมปังที่อบแล้วมาบดด้วยไม้คลึงแป้ง แล้วร่อนด้วยชะชอนเพื่อแยกขนาดของเกล็ดขนมปัง ทำการวัดค่าความชื้น ได้ค่าความชื้นดังนี้ หัวและท้ายของขนมปังที่ยังไม่ได้อบ ค่าความชื้นอยู่ที่ 0.923 เกล็ดขนมปังแบบหยาบ ค่าความชื้นอยู่ที่ 0.441 และ เกล็ดขนมปังแบบละเอียด ค่าความชื้นอยู่ที่ 0.447 หลังจากที่อบแล้วสามารถลดน้ำหนักของหัวและท้ายของขนมปังไปได้กว่า 70 %

ผลิตภัณฑ์อาหารรองท้องจากหัวและท้ายของขนมปัง (Veggie ball) ในหนึ่งสูตรต่อหนึ่งหน่วยบริโภค มีแคลอรี่รวมทั้งหมด 915.75 กิโลแคลอรี่

ผลการประเมินทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อาหารรองท้องจากหัวและท้ายของขนมปัง (Veggie ball)

- ด้านคุณลักษณะที่ปรากฏมีผู้บริโภคชอบผลิตภัณฑ์นี้มาก ร้อยละ 60 ชอบ ร้อยละ 20 ชอบปานกลาง และเฉยๆ ร้อยละ 15 ไม่ชอบ ร้อยละ 10
- ด้านสีของผลิตภัณฑ์ มีผู้บริโภคชอบมาก ร้อยละ 75 ชอบ ร้อยละ 10 ชอบปานกลาง เฉยๆ และไม่ชอบ ร้อยละ 5
- ด้านรสชาติของผลิตภัณฑ์ มีผู้บริโภคชอบมาก ร้อยละ 80 ชอบ ร้อยละ 5 ชอบปานกลาง เฉยๆ และไม่ชอบ ร้อยละ 5
- ด้านความกรอบ มีผู้บริโภคชอบมาก ร้อยละ 70 ชอบ ร้อยละ 10 ชอบปานกลาง และเฉยๆ ร้อยละ 5 และไม่ชอบ ร้อยละ 10
- ความชอบโดยรวม มีผู้บริโภคชอบมาก ร้อยละ 70 ชอบ ร้อยละ 5 ชอบปานกลาง ร้อยละ 10 เฉยๆ ร้อยละ 5 และไม่ชอบ ร้อยละ 10

5. สรุปผล

การทำโครงงานครั้งนี้เพื่อลดปริมาณของหัวและท้ายของขนมปังที่เหลือทิ้ง นำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่นั้น สรุปผลได้ว่า สามารถลดปริมาณของการทิ้งหัวและท้ายของขนมปังได้จำนวนหนึ่ง ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ที่สามารถรับประทานได้จริง พร้อมทั้งมีคุณค่าทางโภชนาการ เหมาะสำหรับผู้ที่ไม่ชอบทานผัก เป็นทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคที่เข้ามาใช้บริการ ในการเลือกเมนูอาหารเรียกรองท้องได้ ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการยอมรับทางประสาทสัมผัส กับผู้ทดสอบ จำนวน 100 คน ได้ผลตอบรับเป็นอย่างดี

6. ข้อเสนอแนะ

1. เวลาในการศึกษาค่อนข้างจำกัด เพราะต้องศึกษาโดยไม่ให้กระทบต่องานที่รับผิดชอบ
2. รอบเวลาของการทำงานมีการเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ ทำให้มีการศึกษาที่ไม่ต่อเนื่อง

7. กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณ Sizzler สาขา CentralPlaza Chaeng Watthana และผู้ช่วยศาสตราจารย์อาภัสรา กวีวังโส อาจารย์นิเทศงานสหกิจศึกษา ที่คอยให้คำแนะนำ คำปรึกษา และข้อคิดที่ดีเสมอมา และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่ทำให้โครงงานสหกิจศึกษานี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

เอกสารอ้างอิง

[1] กองโภชนาการ, กรมอนามัย.2550 ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยส่วนที่กินได้ 100 กรัม. พิมพ์ครั้งที่ 4

[2] แขขวัญ.2554. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เกล็ดขนมปังโดยใช้แป้งมันสำปะหลังทดแทนแป้งสาลี คณะอุตสาหกรรมการเกษตร , มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก : จันทบุรี
[3] “ประวัติ sizzler,” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: http://www.sizzler.co.th/th/history.php. [สืบค้นเมื่อ 30 กันยายน 2558].

ประวัติผู้เขียนบทความ

ชื่อ นางสาวชลลดา ผดุงพัฒนดิษฐ
ที่อยู่ 71/1 ม.3 ต.ทุ่งทอง อ.ท่าม่วง จ.กาญจนบุรี 71110
การศึกษา ปริญญาตรี สาขาวิชาอุตสาหกรรมงานอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
เบอร์โทรศัพท์ 082-2940829