

บทนำ

(Introduction)

ปัจจัยสำคัญที่จำเป็นสำหรับสิ่งมีชีวิตได้แก่ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย และยารักษาโรค ปัจจัยเหล่านี้จะยิ่งเพิ่มความสำคัญมากขึ้นเมื่อพบว่า การเพิ่มของสิ่งมีชีวิต โดยเฉพาะการเพิ่มของมนุษย์ มีปริมาณมากขึ้นอย่างน่าตกใจ ภายหลังจากการวิจัยการเพิ่มประชากรของโลก พบว่าทุก ๆ 1 วินาที จะมีการเพิ่มประชากรของโลกประมาณ 2 คน หรือใน 1 วัน จะมีการเพิ่มประชากรของโลกประมาณ 172,800 คน จากตัวเลขเหล่านี้ทำให้เกิดการกระตุ้นเตือนให้ทุก ๆ สาขาวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการเพิ่มที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรคและอาหาร ให้มีปริมาณมากพอสำหรับประชากรของโลกที่เพิ่มขึ้นอย่างมากมายพร้อม ๆ กับการที่ได้มีความร่วมมือของประเทศต่าง ๆ เพื่อให้มองเห็นปัญหาที่เกิดขึ้นเนื่องจากการเพิ่มของประชากร เช่น ได้มีการออกกฎหมายการคุมกำเนิด การวางแผนครอบครัว และให้มีการโฆษณาความรู้ทางด้านอนามัยครอบครัวมากขึ้น

“กินเพื่ออยู่ หรือ อยู่เพื่อกิน” มักจะเป็นคำกล่าวของหัวข้อเรื่องสำหรับการสนทนาทั้งในกลุ่มเล็กหรือใหญ่ขนาดใดก็ตาม ซึ่งก็ยังหาข้อยุติสำหรับคำกล่าวนี้ไม่ได้ อย่างไรก็ตาม การ “กินเพื่ออยู่ หรือ อยู่เพื่อกิน” ก็เป็นสิ่งที่คนในทุกยุคทุกสมัย หรือคนที่มีฐานะความเป็นอยู่แตกต่างกันเพียงใดก็ตาม จะต้องมีการชวนช่วยหาอาหารเพื่อความอยู่รอดของชีวิตกันทั้งนั้น การออกล่าสัตว์หรือหาอาหารด้วยตนเองในป่าเขาลำเนาไพร ตั้งแต่สมัยดึกดำบรรพ์จะนำมาใช้สำหรับชีวิตที่ซับซ้อนมากขึ้นของสังคมของ คนเมืองปัจจุบันไม่ได้ เพราะป่าที่เราอาศัยในปัจจุบันก็กลับกลายเป็นป่าไม้ ป่าละเมาะ มาเป็นป่าคอนกรีต ซึ่งมีแต่ตึกรามบ้านช่อง ถนนหนทาง และผู้คนเต็มไปหมด ซึ่งการเปลี่ยนแปลงนี้ก็เป็นที่ยอมรับของคนส่วนมากว่าเพื่อความมีระเบียบและให้สอดคล้องกับการเพิ่มประชากรดังที่กล่าวแล้ว

ถ้าเราปลูกผัก ชุดเผือก ชุดมัน และฆ่าสัตว์เอามาใช้เป็นอาหารรับประทาน การหามาได้ครั้งละมาก ๆ ก็จะเป็นปัญหาว่ารับประทานไม่ทัน การนำเสียของอาหาร หรือถ้าเอามาเก็บรักษาไว้เพื่อรับประทานนาน ๆ ก็จะพบว่า อาหารเหล่านั้นไม่ได้คุณค่าทางโภชนาการแก่การเจริญเติบโตของร่างกาย หรืออาจให้โทษถ้าวิธีการเหล่านั้นไม่ถูกต้อง ดังนั้นจึงพบว่าปัญหาเหล่านั้นสามารถถูกกำจัดให้หมดไปได้ด้วยวิวัฒนาการทางเทคโนโลยี

โดยเฉพาะความเจริญทางอุตสาหกรรมที่ให้บริการด้านอาหาร (Food Service Industry) และความเจริญทางทันตกรรม จะสำเร็จลุล่วงได้ช้าหรือเร็วย่อมต้องมีผู้ดำเนินการให้เป็นไปตามแผนการที่ได้วางไว้ก่อนแล้ว ดังนั้นความสำคัญทั้งหลายทั้งปวง จึงต้องมองไปที่จุดเริ่มต้นของที่มาของแผนการนั้น ๆ ว่า สามารถกำหนดขึ้นอย่างสมเหตุ สมผล และนำไปปฏิบัติให้บรรลุถึงเป้าหมายได้มากน้อยเพียงใด จึงเป็นเหตุผลให้นักศึกษาที่สนใจ และศึกษาทางด้านบริหาร โดยเฉพาะการบริหารที่จะเป็นผู้ให้บริการที่เกี่ยวกับทางด้านอาหาร ได้มีความรู้เป็นพื้นฐานเรื่องราวที่จะเป็นเรื่องของเทคโนโลยีในการผลิตอาหาร

เทคโนโลยีในการผลิตอาหาร คือ การนำเอาวิทยาการมาทำให้เกิดประโยชน์ในการเพิ่มผลผลิตครั้งละมาก ๆ แต่การได้มาซึ่งปริมาณนั้นยังไม่สำคัญเท่ากับคุณภาพที่จะต้องคำนึงถึง อย่างน้อยที่สุด คุณภาพที่จะดีไม่ได้ถึงร้อยเปอร์เซ็นต์ก็ต้องให้ได้ค่าซึ่งมากที่สุดและไม่ทำให้เกิดโทษแก่ผู้บริโภค โดยคำนึงถึงผู้บริโภคอาหารเหล่านั้น คือผู้ผลิตเองอาหารที่จะเตรียมไว้รับประทานได้เป็นเวลานาน ต้องใช้วิธีการถนอมอาหารอย่างถูกวิธี เพื่อให้อาหารเก็บอยู่ได้โดยไม่ทำให้คุณค่าทางโภชนาการสูญเสียไป สมัยก่อนเรามีการตากแห้งโดยอาศัยประโยชน์โดยตรงของแสงอาทิตย์ หรือการแช่เย็นในหิมะ เพื่อให้อาหารยังสดอยู่นั้น ก็ต้องคอยดูคุณภาพตามธรรมชาติเข้าช่วย แต่วิธีการเหล่านั้นก็ไม่อำนวยความสะดวกในทุก ๆ ภูมิภาคและภูมิอากาศของโลกในแต่ละส่วน แต่เมื่อความเจริญก้าวหน้าของวิทยาการมีมากขึ้น จากการศึกษา และเรียนรู้ ช่วยให้รู้ว่า การตากแห้งหรือแช่เย็นนั้น คือวิธีการที่จะทำให้ตายหรือควบคุมไม่ให้จุลินทรีย์ ซึ่งเป็นสิ่งมีชีวิตขนาดเล็กมากที่มองไม่เห็นด้วยตาเปล่าได้เจริญเพื่อทำลายอาหารนั่นเอง เมื่อรู้สาเหตุแห่งการทำลายอาหารไม่ให้เก็บอยู่ได้นาน ๆ แล้ว ก็ทำให้การแก้ไขควบคุม หรือกำจัดจุลินทรีย์ง่ายขึ้น โดยศึกษาว่าจุลินทรีย์จะเจริญไม่ได้ถ้ามีการตากแห้ง เพื่อกำจัดความชื้นในอุณหภูมิที่ต่ำมาก ๆ ในที่มีอากาศออกซิเจนน้อย ในสารเค็มบางอย่าง หรือการใช้กัมมันตภาพรังสี จึงทำให้การคงตัวของสารเค็มบางอย่างแล้วตากแห้งบรรจุกระป๋อง และแช่เย็นเกิดขึ้นอย่างมีหลักเกณฑ์และถูกวิธี เพื่อการเก็บรักษาได้เป็นเวลานานและกระทำได้ครั้งละมาก ๆ

ในบทเรียนที่นักศึกษาจะได้เรียนรู้ นอกจากวิธีการถนอมอาหาร ซึ่งเป็นเรื่องสุดท้ายนั้น ผู้เขียนได้ลำดับความรู้ที่จะทำให้นักศึกษาได้ค่อย ๆ เข้าใจเนื้อเรื่องเริ่มตั้งแต่การให้รู้จักลักษณะและคุณสมบัติของอาหารที่รับประทาน พร้อมทั้งให้รู้จักศัพท์เฉพาะที่จะใช้เรียกเพื่อบอกคุณสมบัติของอาหาร เช่น ให้รู้จักและพิจารณากลิ่น รส ความหนาแน่น

จุดเยือกแข็ง จุดหลอมเหลว จุดเดือด ความร้อนจำเพาะ เป็นต้น ต่อจากนั้นนักศึกษา
จะรู้จักสัดส่วนของสารอาหารที่จำเป็นต่อการให้ความอบอุ่น สร้างเสริมให้ร่างกายมีการ
เจริญเติบโตอย่างถูกต้องลักษณะไม่อ้วน ไม่พอมไม่ขาดธาตุอาหารซึ่งเป็นสาเหตุให้เกิดการ
อ่อนแอ และเกิดโรคแทรกซ้อน เมื่อร่างกายรับสารอาหารอย่างถูกต้องแล้ว ก็ต้องเรียน
รู้ถึงวิธีการเลือก คัด จัด ชื้อ ชนิดของอาหาร เพื่อการปรุงแต่งให้นำรับประทานมาก
ยิ่งขึ้น การเก็บรักษาอาหารหลังจากการจัดซื้อ เป็นวิธีการที่น่าสนใจ และควรแก่การ
เรียนรู้ ผู้เขียนได้บรรยายไว้ในหนังสือเล่มนี้เพียงพอที่จะให้นักศึกษาได้ค้นคว้าศึกษา
ถึงขบวนการและวิธีต่าง ๆ อย่างกว้างขวาง ถึงแม้ในบทเรียนนี้จะไม่ได้อธิบายถึงการประกอบ
อาหารในแต่ละมื้อ แต่ละสัปดาห์ ทั้งนี้เพราะปัจจุบันได้มีหนังสือรายวันรายสัปดาห์ หรือ
รายเดือนเสนอแนะอยู่มากมายแล้ว ซึ่งถือว่าเป็นปพลิเคชันที่จะนำมาบรรยาย ดังนั้นผู้เขียน
ได้บรรยายถึงการเตรียมอาหารในแง่ของอุตสาหกรรมที่จะให้บริการทางด้านอาหารโดย
เฉพาะว่าจะต้องมีการวางแผนแบ่งเป็นขั้นตอน เพื่อให้ได้มาซึ่งความถี่ครั้งละมาก ๆ
และในบทเรียนเรื่องการเตรียมอาหารนี้ได้บรรยายถึงการจัดเตรียมอาหารเป็นชุดว่าควร
จะจัดรายการอาหารตามลำดับของการบริโภคด้วย และก่อนจะกล่าวถึงการถนอมอาหารก็ได้
ให้รายละเอียดถึงสาเหตุแห่งการเน่าเสียของอาหารเพื่อให้นักศึกษาได้มีความรู้กว้างขวางมาก
ขึ้นเพื่อจะได้นำไปประกอบการพิจารณาอย่างมีเหตุผลต่อไป
