

คำนำ (Foreward)

ในปัจจุบันตำราอาหารและโภชนาการมีอยู่มากมายหลายเล่ม ส่วนใหญ่อธิบายเกี่ยวกับการประกอบอาหาร คุณค่าทางโภชนาการของอาหารแต่ละชนิด รวมทั้งวิธีการหุงต้มอาหารที่เหมาะสม แต่ยังไม่มีการอธิบายถึงการจัดการเกี่ยวกับอาหารเพื่อการอุตสาหกรรมบริการ ดังนั้นผู้เขียนจึงเห็นว่าหนังสือเล่มนี้คงจะเป็นประโยชน์ต่อนักศึกษาที่กำลังศึกษาทางด้านอุตสาหกรรมบริการโรงแรม รวมทั้งผู้สนใจ

หนังสือเล่มนี้จัดรวบรวมและเรียบเรียงเพื่อประกอบการสอนวิชาเทคโนโลยีในการผลิตอาหาร (HO 303) ส่วนใหญ่ของเนื้อเรื่องกล่าวถึงการจัดการเกี่ยวกับอุตสาหกรรมที่ให้บริการด้านอาหาร โดยแบ่งออกเป็น 8 บท ในบทที่ 1 และ 2 อธิบายถึงคุณสมบัติทางกายภาพและชีวเคมีของอาหาร และคุณค่าทางโภชนาการบางของอาหารเพื่อเป็นแนวทางให้ศึกษาได้รู้จักอาหารที่บริโภค ส่วนบทที่ 3 ถึงบทที่ 6 เป็นเรื่องของการจัดการในครัวเรือนและอุปกรณ์ในการปรุงอาหาร การเลือกซื้อ การเก็บรักษา และการเตรียมอาหารของอุตสาหกรรมที่ให้บริการ บทที่ 7 และ 8 กล่าวถึงสาเหตุการเสียของอาหารอันเป็นเหตุนำไปสู่การถนอมอาหาร และกระบวนการถนอมอาหารภายในครัว

ผู้เขียนขอขอบพระคุณคณาจารย์ที่ประสาทความรู้ให้ผู้เขียนจนสามารถถ่ายทอดต่อให้แก่นักศึกษาและผู้สนใจที่จะใช้ศึกษาและอ้างอิง

มาลี ณะนันท์กุล
ครุณี เอ็คเวิร์คส์