**บทที่ 1 บทนำ**

**หลักการและเหตุผล**

จังหวัดกาฬสินธุ์เป็นจังหวัดที่มีการเพาะปลูกข้าวเหนียวเป็นพืชเศรษฐกิจ โดยเป็นพื้นที่ที่เป็นแหล่งปลูกข้าวเหนียวขาวและข้าวเหนียวที่มีสีหลากหลายสายพันธุ์ ได้แก่ ข้าวเหนียวหอมนิล ข้าวเหนียวดำ เป็นต้น อย่างไรก็ตามในกระบวนการสีข้าวนั้นจะทำให้ได้รำข้าวและจมูกข้าวออกมาด้วย ซึ่งถือว่าเป็นผลิตผลพลอยได้ (by product) จากการสีข้าวทั้งนี้รำข้าวและจมูกข้าวเหล่านี้โดยมากจะนำไปจำหน่ายเป็นอาหารสัตว์ในราคาถูก อย่างไรก็ตามพบว่าในรำข้าวและจมูกข้าวนี้สามารถนำมาสกัดน้ำมันจากรำข้าวได้และอุดมไปด้วย**สารแกมมา โอไรซานอล** ([Gamma Oryzanol](http://en.wikipedia.org/wiki/Rice_bran_oil)**)** ซึ่งเป็นสารสำคัญที่มีจุดเด่นในการช่วยลดอัตราเสี่ยงของโรคหลอดเลือดแข็งตัวตีบตัน โดยช่วยยับยั้งการจับตัวของเกล็ดเลือด ทำให้เลือดสามารถไหลเวียนในร่างกายได้ดีขึ้น ช่วยควบคุมให้ระดับคอเลสเตอรอลในร่างกายเป็นไปอย่างปกติ ช่วยลดระดับไตรกลีเซอไรด์ และเป็นสารต้านอนุมูลอิสระอีกด้วย

จากข้อมูลดังกล่าวการนำรำข้าวเหนียวมาสกัดน้ำมันรำข้าวด้วยวิธีการบีบเย็นนั้นสามารถเพิ่มมูลค่าแก่รำข้าวเหนียว และเป็นทางเลือกหนึ่งของผู้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพได้ ด้วยทางสาขาวิชาฯ ได้เล็งเห็นถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นซึ่งเป็นพื้นฐานมาจากการดำรงชีพและวิถีชีวิตดั้งเดิมของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณ และเพื่อเป็นการอนุรักษ์กรรมวิธีการสกัดน้ำมันรำข้าวเหนียวจากภูมิปัญญาท้องถิ่นนำมาถ่ายทอดแก่กลุ่มคนรุ่นปัจจุบัน จึงได้นำวิธีการสกัดน้ำมันรำข้าวเหนียวแบบสกัดเย็นตามแบบภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสาธิตถึงกระบวนการผลิต ตลอดจนการใช้เทคโนโลยีและเครื่องมือในระดับอุตสาหกรรมมาถ่ายทอดขั้นตอนการผลิตน้ำมันรำข้าวเหนียวสกัดเย็นอีกด้วย รวมทั้งการให้ความรู้ถึงประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของน้ำมันรำข้าวเหนียวสกัดเย็น และให้คำแนะนำในการเก็บรักษา การนำไปใช้ประโยชน์ พร้อมชี้แนะแนวทางและสาธิตวิธีการนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารในครัวเรือนจนกระทั่งสามารถผลิตออกจำหน่ายได้ เช่น การทำน้ำสลัดจากน้ำมันรำข้าวเหนียวสกัดเย็น เป็นต้น ซึ่งทั้งหมดนี้จะทำการถ่ายทอดแก่กลุ่มผู้ประกอบการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร นักเรียนนักศึกษารวมถึงผู้สนใจทั่วไป เพื่อสามารถเพิ่มมูลค่าแก่รำข้าวเหนียว อีกทั้งยังเป็นช่องทางในการสร้างรายได้ในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากน้ำมันรำข้าวเหนียวสกัดเย็นได้อีกด้วย