

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ลำไยเป็นไม้ผลกิ่งเมืองร้อน ที่สามารถปลูกและเจริญเติบโตในประเทศไทยได้เป็นอย่างดี เป็นผลไม้ที่มีรสชาติหวานอร่อย และมีกลิ่นหอมเป็นที่นิยมชื่นชอบของชาวไทยและชาวต่างประเทศ ลำไยจึงเป็นไม้ผลที่เกษตรกรให้ความสนใจปลูกกันอย่างแพร่หลายมากขึ้น แหล่งปลูกลำไยที่สำคัญ ได้แก่ จังหวัดลำพูน เชียงใหม่ เชียงราย พะเยา แพร่ น่าน ลำปาง และมีปลูกในจังหวัดอื่นๆ ตามภาคต่างๆ ทั่วประเทศ ซึ่งอาจได้ผลดีบ้างไม่ดีบ้างแตกต่างกันไป (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2536 : 49)

จังหวัดลำพูนเป็นแหล่งผลิตลำไยที่ใหญ่ที่สุดในโลก มีพื้นที่ปลูกลำไยทั้งหมด 149,700 ไร่ เป็นพื้นที่ปลูกที่ให้ผลแล้ว 98,688 ไร่ สำหรับในท้องที่อำเภอป่าซางซึ่งเป็นอำเภอหนึ่งในจังหวัดลำพูน มีพื้นที่การปลูกลำไยถึง 28,541 ไร่ เป็นพื้นที่ปลูกที่ให้ผลแล้ว 17,565 ไร่ และในปี 2539 ให้ผลผลิตมากถึง 14 ล้านกิโลกรัม จากปริมาณผลผลิตลำไยของจังหวัดลำพูนทั้งหมด 75 ล้านกิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 18.7 ดังแสดงในภาคผนวก (สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน, 2539 : 1)

ลำไยเป็นไม้ผลที่ต้องเก็บเกี่ยวเมื่อผลแก่เต็มที่ ไม่สามารถเก็บเกี่ยวผลดิบมาทำการบ่มให้สุกได้ ดังนั้นการบริโภคจึงมีปัญหาด้านคุณภาพในกรณีที่ต้องมีการขนส่งไกลๆ จำเป็นต้องมีการบรรจุภัณฑ์ที่ดี มีระบบการควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสม การใช้สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์รมควันเพื่อยืดอายุลำไยจะต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามขั้นตอนและปริมาณที่ใช้ถูกต้องตามคำแนะนำ รวมถึงพันธุ์ลำไยอีกด้วย ในการส่งออกต่างประเทศตลาดส่งออกที่สำคัญคือประเทศแถบใกล้เคียง คิดเป็นร้อยละ 80 ของการส่งออกทั้งหมด ได้แก่ ฮองกง สิงคโปร์ มาเลเซีย และอินโดนีเซีย ตลาดใหม่ ได้แก่ ประเทศแคนาดา อังกฤษและฝรั่งเศส ซึ่งส่งออกมากในลักษณะลำไยผลสด การรมควันด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์ทำให้สามารถเก็บรักษาลำไยในห้องเย็นนานถึง 45 วัน นอกจากนี้ยังมีการส่งออกในรูปแบบอื่นๆ เช่น การบรรจุกระป๋องแช่แข็ง ปัญหาที่มักพบอยู่ประจำคือ สารตกค้างหรือปนเปื้อนในลำไยส่งออก มีบางประเทศกำหนดเงื่อนไขห้ามนำเข้าผลลำไย เช่น ประเทศสิงคโปร์ ญี่ปุ่น

การขยายพื้นที่ปลูกมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น จากการปรับเปลี่ยนพื้นที่นาไม่เหมาะสมมาปลูกลำไยแทน เมื่อมีการปลูกเพิ่มมากขึ้นปริมาณผลผลิตลำไยจะเพิ่มขึ้นตาม ปี 2539 ผลผลิตรวมของลำไยสูงขึ้นไป 180,000 ตัน เพิ่มขึ้นจากปี 2538 ถึงร้อยละ 65 ในขณะที่ตลาดส่งออกลำไยสดมีความต้องการประมาณ 120,000 ตัน ผลผลิตลำไยที่เหลือ 60,000 ตัน จำเป็นต้องหาแนวทางการขยายตลาดทั้งลำไยผลสดและลำไยแปรรูป (กรมการค้าภายใน, 2539 : 1)

ผลผลิตลำไยสามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ลำไยให้ได้หลายรูปแบบ ตามลักษณะความต้องการของตลาดและปริมาณลำไยในแต่ละปี ดังนี้

1. การแปรรูปลำไยแห้ง แบ่งเป็น 2 รูปแบบใหญ่ๆ คือ

1.1 การแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก เป็นการนำเอาผลผลิตลำไยสดมาดำเนินการแปรรูปอบแห้ง ทั้งเปลือกในเตาอบแห้งลมร้อนที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส ระยะเวลาในการอบแห้ง 40-50 ชั่วโมง ตามแบบของเตาอบแต่ละชนิด

1.2 การทำลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ เป็นการนำเอาผลผลิตลำไยสดมาปอกเปลือกแล้วคว้านเมล็ดออก ล้างด้วยน้ำสะอาดก่อนนำเข้าเตาอบร้อนที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส ระยะเวลาในการอบแห้ง 12-18 ชั่วโมง จนเนื้อลำไยที่แห้ง

2. การแปรรูปลำไยกระป๋องหรือบรรจุขวดในน้ำเชื่อม เป็นวิธีการนำเอาผลผลิตลำไยสดมาปอกเปลือกแล้วคว้านเอาเมล็ดออก ล้างด้วยน้ำสะอาดบรรจุลงในกระป๋องหรือขวดแก้วสะอาดที่ทนความร้อนได้ จากนั้นเติมน้ำเชื่อมร้อน นึ่งไล่อากาศ ปิดฝา แล้วนำมาต้มฆ่าเชื้อในน้ำเดือด

3. การแปรรูปลำไยในรูปแบบอื่นๆ ได้แก่ ลำไยกวน ลำไยแช่แข็ง ลำไยผง น้ำลำไยและลำไยแช่แข็ง เป็นต้น

มีความเชื่อเกี่ยวกับลำไยว่าลำไยเป็นผลไม้ ที่มีคุณสมบัติในทางแก้ความเหน็ดเหนื่อยอ่อนเพลีย ช่วยให้หลับสบาย เจริญอาหาร แม้กระทั่งคนจีนยังเชื่อว่าทำให้สมรรถภาพทางเพศดีขึ้น (General Tonic) โดยมีส่วนประกอบของลำไยสดและแห้ง ดังแสดงในภาคผนวก (กองส่งเสริมเทคโนโลยี, 2537 : 2)

จากการกำหนดแนวทางการแก้ไขปัญหาภาวะราคาลำไยตกต่ำของรัฐบาล โดยโครงการเงินกองทุนรวมเพื่อช่วยเหลือเกษตรกร (ลชก.) อนุมัติเงิน 55 ล้านบาท ให้ 3 หน่วยงานดำเนินการในปี 2539 ได้แก่ กรมส่งเสริมการค้า กรมส่งเสริมสหกรณ์ สังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และกรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ สำนักงานเกษตรอำเภอป่าซาง ได้รับเงินอนุมัติ

จากกรมส่งเสริมการเกษตร เพื่อดำเนินงานตาม โครงการในสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 9 กลุ่ม 44 คน จำนวน 90 เตา งบประมาณประมาณทั้งหมด 3,600,000 บาท และมีการขยายผลในปี 2540 ได้อีกระดับหนึ่ง การอบแห้งลำไยกำลังได้รับความสนใจจากสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และมีแนวโน้มที่จะขยายตัวเพิ่มขึ้นในอนาคต ถึงแม้จะประสบปัญหาด้านคุณภาพลำไยอบแห้งไม่ได้มาตรฐาน เช่น การเกิดเชื้อราเมื่อเก็บไว้นานๆ การตกค้างหรือปนเปื้อนสารเคมี จนมีบางประเทศกำหนดเงื่อนไขและกีดกันการนำเข้า ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเป็นแนวทางแก้ไขปัญหาผลผลิตลำไยมากเกินไปเกินความต้องการของตลาดผลสด และเป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้า ยืดอายุของการผลิตให้เก็บรักษาได้นานขึ้น สร้างรายได้แก่ผู้ประกอบการและประเทศชาติ จึงเป็นเรื่องที่น่าสนใจอย่างยิ่งเกี่ยวกับเทคโนโลยีการอบแห้งลำไย และต้นทุนผลตอบแทนทางเศรษฐกิจตลอดจนถึงปัญหาอุปสรรคต่างๆ จากสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรอำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน และจังหวัดอื่นๆ ต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาเทคโนโลยีการอบแห้งลำไยของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
2. เพื่อศึกษาด้านทุนและผลตอบแทนทางเศรษฐกิจในการอบแห้งลำไย
3. เพื่อศึกษาปัญหาอุปสรรคการอบแห้งลำไย

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

การวิจัยครั้งนี้ทำให้ทราบเทคโนโลยี การอบแห้งลำไย และต้นทุนผลตอบแทนทางเศรษฐกิจ ตลอดถึงปัญหาอุปสรรคของการอบแห้งลำไย เพื่อเป็นแนวทางการส่งเสริมการอบแห้งลำไย แก่สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรของอำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูนและจังหวัดอื่นๆ ต่อไป

ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มุ่งศึกษาเฉพาะสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในอำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน จำนวน 9 กลุ่ม สมาชิก 235 ราย กลุ่มประชากรตัวอย่าง 148 ราย ที่ดำเนินการอบแห้งลำไยปี 2540 เท่านั้น

นิยามศัพท์

ลำไย หมายถึง ผลลำไยพันธุ์ใดๆ ที่มีความแก่เต็มที่และสด

การอบแห้งลำไย หมายถึง การนำผลลำไยสดที่แก่เต็มที่มาอบแห้งทิ้งเปลือกในเตาอบลมร้อน

เทคโนโลยีการอบแห้งลำไย หมายถึง ความรู้เกี่ยวกับการอบแห้งลำไยที่นำหลักวิทยาศาสตร์ประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ทางเศรษฐกิจ

เศรษฐกิจ หมายถึง งานอันเกี่ยวกับการผลิตการจำหน่าย

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร หมายถึง กลุ่มที่เกิดจากการรวมตัวของสมาชิกแม่บ้านเกษตรกรในแต่ละหมู่บ้านและขึ้นทะเบียนเป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกับสำนักงานเกษตรอำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน

อุณหภูมิ หมายถึง ระดับความร้อนที่ใช้ในการอบแห้งลำไยโดยใช้หน่วยวัดเป็นองศาเซลเซียส

ระยะเวลาในการอบแห้ง หมายถึง ระยะเวลาที่ใช้ในการอบแห้งลำไยในแต่ละครั้ง โดยใช้หน่วยวัดเป็นชั่วโมง

คุณภาพ หมายถึง คุณภาพของลำไยอบแห้งที่เกี่ยวข้องกับขนาดของผลลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ความชื้น สีและรสชาติของเนื้อลำไยอบแห้ง