

## บทที่ 1

### บทนำ

ส้มเป็นผลไม้ที่สำคัญชนิดหนึ่งของโลก และนิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลายทั้งในรูปผลสดและน้ำผลไม้ รวมทั้งนำมาแปรรูปในเชิงอุตสาหกรรม เช่น แยมส้ม และน้ำส้มบรรจุกระป๋อง เป็นต้น สำหรับประเทศไทยส้มเป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ โดยเฉพาะส้มเขียวหวาน สำนักงานวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร(2539) กล่าวว่า ส้มเขียวหวานเป็นสินค้าเกษตรชนิดหนึ่งในจำนวน 30 รายการที่อยู่ในส่วนของแผนพัฒนาการเกษตร ซึ่งเป็นส่วนประกอบในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 8 (2540-2544) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อขยายพื้นที่ปลูกเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตพร้อมทั้งปรับปรุงคุณภาพ มาตรฐาน ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด

ในปี 2537 ประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกส้มเขียวหวานทั้งหมด 221,520 ไร่ เป็นพื้นที่ที่ให้ผลผลิตแล้ว 172,057 ไร่ และยังไม่ให้ผลผลิต 49,463 ไร่ ผลผลิตรวม 584,245 ตัน อย่างไรก็ตามปริมาณการผลิตยังไม่เพียงพอกับความต้องการของผู้บริโภคภายในประเทศ เนื่องจากพื้นที่ปลูกส้มเขียวหวานได้ลดลงไปมากโดยเฉพาะบริเวณภาคกลางซึ่งเป็นแหล่งผลิตส้มขนาดใหญ่ ซึ่งมีสาเหตุมาจากเกิดการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการใช้ที่ดินจากสวนผลไม้มาเป็นที่อยู่อาศัยและโรงงานอุตสาหกรรมเพิ่มมากขึ้น ทำให้ผลผลิตส้มเขียวหวานมีจำนวนลดลง(สำนักงานวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร, 2539) ส้มเขียวหวานที่ปลูกในพื้นที่ต่าง ๆ ของประเทศพบว่ามีความแตกต่างทางด้านผลผลิต คุณภาพ ขนาด และสีผิว โดยส้มที่ปลูกในเขตรังสิต ปทุมธานี พบว่าสวนใหญ่ยังมีคุณภาพไม่ค่อยดี ความหวานต่ำ รสชาติไม่ดีเท่าที่ควร ซึ่งไม่ตรงกับความต้องการของชาวต่างประเทศ แต่สำหรับส้มเขียวหวานที่ผลิตในเขตอื่น ๆ เช่น แพร่ น่าน และเชียงใหม่ เป็นส้มที่มีคุณภาพดีกว่า มีเปลือกหนา ผิวสีเหลืองหรือส้ม เป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศโดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศ ลาว มาเลเซีย และสิงคโปร์ รวมทั้งตลาดในฮ่องกง(ทวีศักดิ์, 2531)

การพัฒนาการผลิตส้มเขียวหวานเพื่อการส่งออกให้มีปริมาณเพิ่มขึ้นนั้นควรปรับปรุงคุณภาพให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค โดยเฉพาะด้านสีผิวของส้ม เพราะปัจจุบันส้มเขียวหวานสวนใหญ่มีผิวสีเขียว เขียวอมเหลือง ไม่สม่ำเสมอ จึงไม่ดึงดูดใจผู้บริโภค เนื่องจากผู้บริโภคให้ความสำคัญในเรื่องสีผิวของส้มในการเลือกซื้อ ดังนั้นการขจัดสีเขียว(degreening) และการใช้สารเคลือบผิวร่วมกับสีสกัดธรรมชาติในกลุ่มรงควัตถุคาโรทีนอยด์ซึ่งมีตั้งแต่สีเหลืองจน

ถึงสีแดง น่าจะสามารถช่วยให้ส้มเขียวหวานมีสีเหลืองสม่ำเสมอ สวยงาม เป็นมันเงา ทำให้จำหน่ายได้ในราคาที่สูงขึ้น นอกจากนี้สารเคลือบผิวสามารถลดการสูญเสียน้ำ ป้องกันการเหี่ยวของผล ทำให้ยืดอายุการเก็บรักษาหลังการเก็บเกี่ยวและมีอายุการวางจำหน่ายที่นานขึ้น

#### วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาระดับความเข้มข้นของสารเอธิฟอนและอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการขจัดสีเขียวของผลส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว
2. เพื่อศึกษาผลของสีกักตอร์มชาติและสารเคลือบผิวต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลส้มเขียวหวานหลังการเก็บเกี่ยว