

บทที่ 1

บทนำ

ลำไยเป็นไม้ผลตระกูล Sapindaceae ลำไยต้นสายพันธุ์ *Euphoria longan* Lour. (Subhadrabundhu, 1990) เป็นที่นิยมปลูกในภาคเหนือของประเทศไทยเป็นผลไม้ชนิดที่ต้องเก็บเกี่ยวเมื่อสุกพร้อมบริโภค (non-climacteric fruit) มีรสหวาน ไม่มีรสเปรี้ยวเลย มีกลิ่นหอมอ่อนๆ มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ 16 – 20% ค่าพีเอช 6.7 – 6.9 เนื้อลำไยสดประกอบด้วยน้ำตาลหลักๆ 3 ชนิด คือ กลูโคส ฟรักโทส และซูโครส ลำไยจัดเป็นพืชเศรษฐกิจที่นำรายได้เข้าสู่ประเทศปีละหลายหมื่นล้านบาท ผลผลิตลำไยนอกจากจะจำหน่ายในรูปผลสดแล้ว ยังนำมาแปรรูปเป็นลำไยอบแห้งทั้งเปลือกและเนื้อลำไยอบแห้งที่ได้รับความนิยมทั้งจากผู้ประกอบการ เกษตรกร ผู้ปลูก และกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจนการแปรรูปผลลำไยอบแห้งถูกจัดเป็นยุทธศาสตร์หนึ่งที่รัฐบาลได้ให้การสนับสนุนผลักดันและใช้เป็นมาตรการในการแก้ปัญหาลำไยล้นตลาด ปัญหาราคาลำไยตกต่ำตั้งแต่ปี พ.ศ. 2532 เป็นต้นมาจนถึงปัจจุบัน ในรูปแบบการจัดการฝึกอบรมการแปรรูปลำไยอบแห้ง โครงการเงินกู้ยืมปลอดดอกเบี้ยสนับสนุนการซื้อเตาอบลำไย โครงการรับจ้ำนาลำไยอบแห้ง และโครงการรับซื้อลำไยสดเพื่ออบแห้ง เป็นต้น จนทำให้ปัจจุบันผลลำไยอบแห้งทั้งเปลือกกลายเป็นสินค้าส่งออกทำรายได้เข้าสู่ประเทศอย่างมาก ตลาดที่สำคัญ คือ ประเทศจีน ไต้หวัน เกาหลี ญี่ปุ่น และสหรัฐอเมริกา ถึงแม้มีการส่งออกลำไยอบแห้งและมีการขยายปริมาณการส่งออกเพิ่มขึ้น อย่างไรก็ตาม ประเทศไทยยังไม่มีมาตรฐานผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งที่ใช้เป็นมาตรฐานกลางของประเทศที่สามารถใช้อ้างอิงเหมือนผลิตภัณฑ์อื่น มาตรฐานลำไยอบแห้งทั้งลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่ใช้กันอยู่นั้น เป็นมาตรฐานที่ถูกกำหนดขึ้นโดยผู้ส่งออกหรือลูกค้าโดยอาศัยข้อมูลจากผลงานวิจัยมาปรับใช้ ซึ่งทำให้เกิดความหลากหลายในข้อกำหนดมาตรฐานที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพของผลลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ทำให้เกิดปัญหาเรื่องความไม่สม่ำเสมอ ด้านคุณภาพของผลลำไยอบแห้งในตลาดส่งออกที่ตีบ้างไม่ตีบ้างอยู่เสมอ ประกอบกับมีการเปลี่ยนแปลงด้านกฎหมายในด้านการค้าเสรี ผู้นำเข้าบางประเทศมีการใช้มาตรการด้านมาตรฐานสินค้าและสุขอนามัยที่เข้มงวดในการนำเข้าสินค้าเกษตรมากยิ่งขึ้น หากประเทศไทยยังไม่มี การศึกษากระบวนการผลิตและคุณภาพอย่างเป็นระบบและจัดทำมาตรฐานผลลำไยอบแห้งของประเทศขึ้นย่อมส่งผลกระทบต่อ การส่งออกของไทยอย่างรุนแรงได้ เนื่องจากประเทศไทยยังขาด

มาตรฐาน ที่สามารถใช้อ้างอิงในการประกันคุณภาพสินค้า และเป็นเครื่องมือในการปกป้องคุ้มครองสินค้าส่งออกจากการกีดกันทางการค้าได้ นอกจากนี้การกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ยังส่งผลให้ผู้ประกอบการผลิตต้องคำนึงถึงการควบคุมกระบวนการผลิตให้ถูกต้องลักษณะและมีคุณภาพสม่ำเสมอ ซึ่งเท่ากับเป็นการยกระดับคุณภาพกระบวนการผลิตผลล้าโยอบแห้งทั้งเปลือกทั้งระบบด้วย

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษากระบวนการผลิตโดยการสำรวจกระบวนการผลิตของผู้ประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือกในจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน
2. เพื่อศึกษาสมบัติทางกายภาพ ทางเคมี และจุลินทรีย์ของผลลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

แผนการดำเนินการขอขอบเขตและวิธีการวิจัย

1. สัมภาษณ์ภาคสนามด้วยการสัมภาษณ์เพื่อรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพของผู้ประกอบการลำไยอบแห้ง จำนวน 10 แห่ง ในเขตจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน โดยแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือกลุ่มแรกเป็นตัวแทนของผู้ประกอบการบริษัทเอกชน และกลุ่มที่สองเป็นตัวแทนของกลุ่มเกษตรกร
2. ทำการเก็บตัวอย่างลำไยอบแห้งทั้งเปลือกมาวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพ ทางเคมีและจุลินทรีย์

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบข้อมูลเกี่ยวกับคุณภาพของผลลำไยอบแห้งทั้งเปลือกทางด้านกายภาพ ทางเคมี และจุลินทรีย์
2. ได้ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิตและปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อคุณภาพของผลลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่ต้องควบคุม
3. ได้กระบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพ และได้ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่มีคุณภาพสม่ำเสมอ