

## ผลของพันธุ์ลำไยต่อคุณภาพของผลลำไยอบแห้ง

### Effect of Longan Cultivars on Quality of Dry-Longan

โชคชัย ไชยมงคล<sup>1/</sup>

Chokchai Chaimongkol

**Abstract :** Longan cv. 'Biew-Kiew', 'Haew', 'Chompoo', 'Daw' cl. 'Kan-Kaeng' and 'Daw' cl. 'Kan-On' fruits were dried with conventional Taiwanese longan drying ovens by standard method. The results showed that 'Biew-Kiew' had the biggest fruit size in both fresh and dry fruits. Weight of dry fruit of all cultivars were 30.29-33.10% of their fresh weight. 'Daw' cl. 'Kan-On' had the highest fresh and dry fruit number per kilogram, 96.40 and 298.80 fruit / kg respectively, while the other cultivars were 59.60 – 82.20 fruit / kg for fresh fruit and 225.60-261.20 fruit /kg for dry fruit. 'Haew' and 'Daw' cl. 'Kan-Kaeng' had higher fresh and dry exocarp weight than the other cultivars. Seed weight of all longan cultivars did not significant differences. 'Biew-Kiew' had the highest dry aril weight, 1.13 kg / 100 dry fruits. 'Daw' longan fruits which harvested from potassium chlorate treated trees and Daw cl. Kan-On had lower dry aril weight than the other cultivars. 'Daw' cl. 'Kan-Kaeng' and 'Haew' dry fruits had good quality of aril and exocarp color.

**บทคัดย่อ :** ทำการทดลองแปรรูปอบแห้งลำไยทั้งเปลือก พันธุ์ เบี้ยวเขียว เห้ว ชมพู ดอกก้านแข็ง ดอกก้านอ่อนและคอใส่สารโพแตสเซียมคลอเรต โดยใช้เตาอบแบบไต้หวัน ทำการอบตามวิธีมาตรฐาน ผลการทดลองพบว่าพันธุ์เบี้ยวเขียว มีขนาดของผลใหญ่กว่าทุกพันธุ์ทั้งผลสดและแห้ง การเปลี่ยนแปลงน้ำหนักของผลหลังอบแห้ง ลำไยทุกพันธุ์มีน้ำหนักคิดเป็น 30.29 - 33.10 % ของน้ำหนักสด จำนวนผลเฉลี่ยต่อกิโลกรัม ลำไยพันธุ์ดอกก้านอ่อนให้จำนวนผลมากกว่าพันธุ์อื่นทั้งผลสดและผลแห้ง คือ 96.40 และ 298.80 ผลตามลำดับ ขณะที่พันธุ์อื่นให้จำนวนผลสดเท่ากับ 59.60 – 82.20 และผลแห้งเท่ากับ 225.60 – 261.20 ผลต่อกิโลกรัม ส่วนประกอบของผลสดและแห้งพบว่าลำไยพันธุ์เห้วและดอกก้านแข็งมีน้ำหนักของส่วนเปลือกสูงกว่าพันธุ์อื่นเล็กน้อย น้ำหนักเมล็ดทั้งสดและแห้งของลำไยทุกพันธุ์ไม่มีความแตกต่างกัน ส่วนน้ำหนักเนื้อลำไยสดพบว่าพันธุ์ เบี้ยวเขียวมีน้ำหนักเนื้อลำไยสดสูงสุดคือ 1.13 กิโลกรัมต่อ 100 ผล และของพันธุ์ดอกก้านอ่อนมีน้ำหนักเนื้อลำไยต่ำสุดคือ 0.65 กิโลกรัมต่อ 100 ผล ด้านเนื้อลำไยแห้งพบว่า ลำไยพันธุ์คอใส่สารโพแตสเซียมคลอเรต และพันธุ์

1/ ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่ 50200

1/ Department of Horticulture, Faculty of Agriculture, Chiang Mai University, Chiang Mai 50200, Thailand

คอก้านอ่อน ให้นำหนักต่ำกว่าพันธุ์อื่นอย่างมีนัยสำคัญ ลักษณะสีของเปลือกและเนื้อหลังการอบแห้งพบว่าลำไยพันธุ์คอก้านแข็งและพันธุ์แห้วมีคุณภาพและมาตรฐานตรงตามความต้องการของตลาด

**Index words :** ลำไย พันธุ์ ผลอบแห้ง

Longan cultivar dry - fruits

### คำนำ

ปริมาณผลผลิตลำไยในแต่ละปีจะมีความแปรปรวนมาก บางปีผลผลิตสูง เช่นในปี 2539 มีปริมาณผลผลิต 189,056 ตัน ปี 2540 มีปริมาณผลผลิต 227,947 ตัน แต่ในปี 2541 มีปริมาณผลผลิตร้อยละ 10 เท่านั้น ( ประมาณ 22,000 ตัน ) จากสภาวะความไม่แน่นอนของปริมาณผลผลิตลำไยในปีที่มีผลผลิตมาก ราคาลำไยจะตกต่ำเพราะล้นตลาด เนื่องจากระยะเวลาเก็บเกี่ยวและอายุการเก็บรักษาล้นมาก จึงมีการแสวงหาวิธีการถนอมรักษาผลผลิตลำไยหลังการเก็บเกี่ยว และมีความจำเป็นต้องแปรรูปลำไยให้เป็นผลิตภัณฑ์ลำไยในลักษณะต่าง ๆ เพื่อการส่งตลาดอีกด้วย ในอดีตผลผลิตลำไยในปีที่ให้ผลผลิตมาก ( On year ) มักจะสร้างปัญหาให้เกษตรกรในด้านราคา ซึ่งจะตกต่ำมาก แต่ในระยะหลังปี 2535- 2538 เป็นต้นมา ได้มีความพยายามนำไปสู่การเป็นไม้ผลอุตสาหกรรม โดยสามารถนำไปใช้ในลักษณะที่มีการใช้เทคโนโลยีพื้นฐานโดยทั่วไปได้ และสามารถส่งออกไปสู่ตลาดได้ดี คือการแปรรูปในลักษณะลำไยอบแห้งทั้งเปลือก อบแห้งเนื้อ และลำไยกระป๋อง ซึ่งประสบผลสำเร็จในการจัดการผลผลิตเป็นอันมาก ก่อให้เกิดการขยายตัวในด้านอุตสาหกรรมการแปรรูปเพิ่มขึ้นอีกด้วย ( พงษ์ศักดิ์ และคณะ , 2542 )

การแปรรูปลำไยอบแห้งที่มีจำหน่ายในท้องตลาดและเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศมี 2 แบบ คือ ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก และการอบเฉพาะเนื้อลำไย อย่างไรก็ตามการอบทั้งเปลือกเป็นการอบลำไยที่มีความนิยมสูงเพราะสามารถดำเนินการได้ง่าย รวดเร็ว และอบได้จำนวนมาก ดำเนินการโดยการตัดแยกเกรดลำไยเข้าเตาอบ ใช้เวลาอบ 40 – 50 ชั่วโมง หลังจากนั้นสามารถนำไปบรรจุถุงพลาสติกและกล่องเพื่อส่งออกจำหน่ายได้ เก็บรักษาไว้ได้นาน สามารถส่งออกหรือเก็บรักษาไว้บริโภคได้ตลอดปี แนวโน้มในการผลิตและส่งออกมีสูงมาก โดยเฉพาะการส่งออกไปยังประเทศจีน และประเทศในเอเชียที่นิยมบริโภคในลักษณะดังกล่าว แต่ในการปลูกและการผลิตลำไยในอุตสาหกรรมแปรรูป ยังพบว่ามีปัญหาหลายประการด้วยกัน วิไล ( 2541 ) กล่าวถึงปัญหาการอบแห้งดังนี้ 1) ปัญหาด้านพันธุ์ที่ดีและเหมาะสมในการอบ 2) เทคโนโลยีในการแปรรูป 3) วิธีดำเนินการอบ และ 4)