

บทที่ 1

บทนำ

ประเทศไทยนับว่าเป็นประเทศที่มีศักยภาพสูงในการผลิตผลไม้เมืองร้อน เช่น ลำไย มังคุด ทุเรียน เงาะ มะม่วง ส้มโอ ฯลฯ ผลไม้ต่างๆ เหล่านี้เป็นพืชเศรษฐกิจที่มีอัตราการขยายตัวในการส่งออก และเป็นแหล่งรายได้ที่สำคัญของประเทศในแต่ละปีไม่น้อยกว่า 7 หมื่นล้านบาท ผลไม้ไทยได้รับความนิยมอย่างกว้างขวางในตลาดต่างประเทศ เช่น แคนาดา สหรัฐอเมริกา ยุโรป ญี่ปุ่น ไต้หวัน ออสเตรเลีย ฮองกง จีน การตลาดผลไม้จึงเป็นความหวังในการพัฒนาเศรษฐกิจของชาติ (พิบูลย์ เจียมอนุกุลกิจ, 2542)

ขนุนเป็นผลไม้อีกชนิดที่น่าสนใจ เนื่องจากตามมติคณะรัฐมนตรี วันที่ 28 ธันวาคม 2535 เห็นชอบให้ปรับโครงสร้างและระบบการผลิตการเกษตร ปี 2537 - 2539 ตามที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์เสนอปรับโครงสร้างในเขตพื้นที่ปลูกข้าวนาปรังและพื้นที่นาไม่เหมาะสม โดยส่งเสริมให้ทำการเกษตรที่ให้ผลตอบแทนสูงกว่า และเป็นการปรับฯ แบบถาวร โดยมีทางเลือกให้ปลูกไม้ผล ไม้เศรษฐกิจ สำนักงานเกษตรจังหวัดชลบุรีได้รับโครงสร้าง และระบบการผลิตในพื้นที่ปลูกมันสำปะหลังในเขตเศรษฐกิจ ดังนี้

ชนิดพืช	พื้นที่ (ไร่)	จำนวนต้น	รายได้ (บาท)
มะม่วง	650	16,250	406,250
ขนุน	965	24,125	603,125
กระท้อน	70	1,750	175,000
ส้มโอ	7	315	7,875
กล้วยหอม	60	12,000	120,000
มะขามหวาน	30	750	18,750
รวม	1,782	55,190	1,331,000

จากตารางจะเห็นว่า ขนุนเป็นผลไม้อีกชนิดหนึ่งที่ได้รับการคัดเลือกให้ปลูกแทนพื้นที่มันสำปะหลัง (สำนักงานพาณิชย์ จังหวัดชลบุรี, 2537)

นอกจากนี้ขนุนนับว่ามีคุณค่าทางอาหารสูง โดยเฉพาะอย่างยิ่งเป็นผลไม้ที่มีวิตามินเอสูงมาก แต่เนื่องจากขนุนมีข้อจำกัดในเรื่องขนาดของผลใหญ่ น้ำหนักมาก ประกอบกับมียางเหนียวก่อให้เกิดความยุ่งยากในการปอก และหากปอกแล้วต้องรีบจำหน่ายให้หมดในเวลา

จำกัด (เปรมปรี ฌ สงขลา, บรรณาธิการ, 2541) ขนุนสดที่ปอกแล้วมีโอกาสเน่าเสียได้ง่าย ดังนั้นจึงได้มีการศึกษาหาแนวทางแก้ไขปัญหาดังกล่าวเพื่อยืดอายุการเก็บขนุนด้วยวิธีต่างๆ เช่น แปรรูปเป็นขนุนแผ่น ขนุนบรรจุกระป๋อง แยมขนุน น้ำขนุน ซึ่งวิธีต่างๆ ดังกล่าวจะส่งผลให้คุณลักษณะด้านกลิ่นและรสชาติของขนุนเปลี่ยนแปลงไป สำหรับการแช่เยือกแข็งนับว่าเป็นวิธีที่น่าสนใจเพราะมีจุดเด่นในการรักษาคุณภาพด้าน กลิ่นรส รสชาติ และลักษณะปรากฏได้ใกล้เคียงธรรมชาติมากที่สุด (Pukrushpan, 1993) จากเหตุผลดังกล่าวจึงได้ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อกระบวนการผลิตขนุนแช่เยือกแข็ง ซึ่งข้อมูลที่ได้จะเป็นแนวทางในการพัฒนาพืชเศรษฐกิจชนิดใหม่ๆ เปิดตลาดสินค้าทางการเกษตรนารายได้เข้าสู่ประเทศ และขยายการส่งออกในอนาคตต่อไป

งานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์ที่จะศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อกระบวนการผลิตขนุนแช่เยือกแข็ง รวมทั้งการเปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษา



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย