

## บทที่ 1

### บทนำ

ลิ้นจี่กระป๋อง เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีผู้นิยมบริโภคกันมาก เนื่องจากลิ้นจี่เป็นผลไม้ที่มีรสชาติหอมหวาน อร่อย เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายและจำหน่ายได้ราคาสูงกว่าผลไม้ชนิดอื่น (ปรีชา บุญณศิริกุล, 2516) ฤดูกาลของผลลิ้นจี่สดมีระยะเวลาที่สั้นมาก (เพียงประมาณ 2 เดือน คือเดือนพฤษภาคมและมิถุนายน) จึงทำให้ลิ้นจี่กระป๋องมีบทบาทสำคัญทางเศรษฐกิจมากขึ้นทั้งการบริโภคภายในประเทศ รวมถึงการส่งเป็นสินค้าออก ซึ่งมีแนวโน้มว่าจะมีปริมาณการส่งออกที่สูงขึ้น ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ปริมาณ มูลค่า และราคาส่งออกลิ้นจี่กระป๋องของประเทศไทย (กรมศุลกากร, 2529-2534)

ปี	ปริมาณส่งออก (กิโลกรัม)	มูลค่า (บาท)	ราคาส่งออก (บาทต่อกิโลกรัม)
2529	37,661	980,151	26
2530	474,294	15,734,923	33
2531	1,545,836	51,059,858	33
2532	5,879,236	186,840,910	32
2533	3,774,565	132,120,318	35
2534	4,370,778	171,220,469	39

ความก้าวหน้าของอุตสาหกรรมการผลิตลิ้นจี่กระป๋องในประเทศไทย นับว่ามีความสำคัญมากเพราะลิ้นจี่ประมาณ 85% มีแหล่งปลูกอยู่ทางภาคเหนือ (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2523) และเป็นพืชที่ได้รับการส่งเสริมให้ปลูกทดแทนฝิ่นในโครงการอาหารสำเร็จรูปในพระบรมราชานุเคราะห์ชาวเขา (โครงการหลวงและโครงการตามพระราชดำริ) การเพิ่มปริมาณการผลิตจะช่วยกระจายรายได้ไปสู่ชนบท พัฒนาเกษตรกรให้สามารถผลิตพืชเกษตรในระบบเกษตรอุตสาหกรรม และทำให้เกิดการสร้างงานในชนบทอีกทางหนึ่งด้วย

ปัญหาที่สำคัญของลีนจี้กระป๋องคือ การเปลี่ยนสีของเนื้อลีนจี้จากสีขาวออกครีมเป็นสีชมพูเร็ว ๆ (Cheng and Hwang, 1986 ; Luh and Kean, 1986 ; Nip, 1988) ซึ่งประเทศผู้ซื้อที่เข้มงวดต่อคุณภาพของลีนจี้มาก ๆ ไม่ค่อยยอมรับ ปัญหานี้พบโดยทั่วไปจนเกือบจะเป็นเรื่องปกติธรรมดาของลีนจี้กระป๋อง สีชมพูนี้จะเข้มข้นตามอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ ถ้าสีเข้มขึ้นมาก ผู้ผลิตจะนำลีนจี้กระป๋องเหล่านั้นไปทำการผลิตใหม่ (reprocess) เป็นน้ำลีนจี้ โดยผู้ผลิตบางรายอาจแต่งด้วยสีสังเคราะห์ในน้ำลีนจี้ (ดร.ณี เอ็ดเวิร์ดส, สัมภาษณ์) การทำเช่นนั้นนอกจากจะเป็นการลดมูลค่าของลีนจี้แล้ว ยังสิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้นอีกด้วย ผู้ผลิตลีนจี้กระป๋องหลายรายได้พยายามแก้ไขปัญหานี้ แต่ยังไม่มีการเปิดเผยกันอย่างชัดเจนถึงสาเหตุและวิธีการแก้ไข ถ้าหากลีนจี้กระป๋องของไทยมีคุณภาพในด้านสีดีขึ้นจะมีส่วนเสริมให้มีการเพิ่มปริมาณการสั่งซื้อมากขึ้น ลีนจี้กระป๋องของไทยจะได้มีส่วนแบ่งในตลาดโลกมากขึ้น

งานวิจัยนี้ได้จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาถึงสาเหตุที่ทำให้เกิดสีชมพูในลีนจี้กระป๋องของไทย และศึกษาแนวทางในการป้องกันการเกิดสีชมพูในลีนจี้กระป๋อง

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากงานวิจัยนี้คือ การปรับปรุงคุณภาพลีนจี้กระป๋องโดยเฉพาะด้านสีของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ผู้ซื้อยอมรับมากขึ้น เพิ่มมูลค่าการสั่งซื้อ เพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรผู้ปลูก ช่วยสร้างงานและกระจายรายได้ไปสู่ชนบทได้มากขึ้น