



บทนำ

มะขามเป็นพืชที่ปลูกอยู่ทั่วไปของประเทศ ทนต่อดินฟ้าอากาศทุกชนิดสามารถ
ใช้ประโยชน์จากทุกส่วนได้ ตั้งแต่ ราก ลำต้น ใบ ดอกและผล แต่ส่วนที่สำคัญคือเนื้อมะขาม
หรือที่เรียกว่ามะขามเปียกซึ่งใช้ปรุงอาหารได้หลายชนิด(1) ราคาของมะขามเปียกนับวันจะสูงขึ้น
เพราะนอกจากจะใช้บริโภคภายในประเทศแล้ว มะขามยังเป็นสินค้าออกที่ทำรายได้ให้กับประเทศ
ปีละหลายสิบล้านบาทด้วย(2)

สถิติการส่งมะขามไปจำหน่ายต่างประเทศของกรมเศรษฐกิจการพาณิชย์(3) ตั้งแต่ปี
2521 - 2529 แสดงไว้ในตารางที่ 1.

ตารางที่ 1. มูลค่าของมะขามที่เป็นสินค้าออกของประเทศไทย

ปี	ปริมาณ(กก.)	มูลค่า (บาท)
2521	18,094,744	41,841,807
2522	15,144,873	63,008,974
2523	16,812,541	77,139,851
2524	13,623,642	67,716,681
2525	21,448,555	82,705,301
2526	18,687,121	69,808,869
2527	11,084,422	74,106,788
2528	22,001,354	89,663,652
2529	16,220,741	86,237,946

การส่งมะขามไปจำหน่ายต่างประเทศนั้น ยังทำในรูปของมะขามเปียกซึ่งมักมีปัญหา
ในเรื่องการเปลี่ยนสีของมะขามทำให้คุณภาพลดลง เนื่องมะขามที่เปลี่ยนเป็นสีดำราคาขายจะ
ลดลงประมาณครึ่งหนึ่ง(4) นอกจากนี้การส่งมะขามออกในรูปของมะขามเปียกยังสิ้นเปลือง
เนื้อที่และค่าขนส่ง ดังนั้นถ้าหากได้มีการศึกษาถึงตัวแปรต่าง ๆ ที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ
ของมะขามเปียกในระหว่างการเก็บรวมทั้งศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการทำแห้งภายใต้สภาวะภาค
และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะขามแห้งในระหว่างการเก็บก็จะเป็นประโยชน์ต่อการแก้ปัญหา
ดังกล่าวมาก



ศูนย์วิทยพัชกร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย