

บทที่ 1

บทนำ



ในปัจจุบันอุตสาหกรรมการผลิตไวน์ในประเทศไทย มีการขยายตัวอย่างกว้างขวาง มีการบริโภคและส่งออกผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ประเภทไวน์เพิ่มขึ้น อย่างไรก็ตามการขยายตัวของอุตสาหกรรมไวน์ของประเทศไทย ยังประสบปัญหาหลายประการได้แก่ วัตถุดิบ เครื่องจักรและอุปกรณ์ ความรู้และเทคโนโลยีในการผลิต การตลาด กฎหมายและภาษี เงินทุนและอื่น ๆ (ประดิษฐ์ ครุวัฒนา, 2532)

การเลี้ยงผึ้งในประเทศไทยเริ่มเมื่อปี พ.ศ. 2496 โดย หลวงสมานวนกิจ คณบดีคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้นำผึ้งจากประเทศออสเตรเลียมาเลี้ยง แต่ไม่ประสบผลสำเร็จ จนกระทั่งปี พ.ศ. 2524 อุตสาหกรรมการเลี้ยงผึ้งในประเทศไทยจึงได้รับการส่งเสริมและมีการพัฒนาอย่างจริงจังจนมีศักยภาพการผลิตผลิตภัณฑ์จากผึ้งสูงขึ้น (ไชยา อึ้งสูงเนิน, 2531) น้ำผึ้งเป็นผลิตภัณฑ์จากผึ้งที่รู้จักอย่างแพร่หลาย ในปี พ.ศ. 2534 มีการส่งออกน้ำผึ้งเป็นปริมาณ 2,833,785 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่า 36,965,722 บาท ดังแสดงในตารางที่ 1.1(กรมศุลกากร, 2531-2534)

การนำน้ำผึ้งมาใช้เป็นวัตถุดิบในการหมักไวน์ มีการทำมานานแล้วในต่างประเทศ แต่สำหรับประเทศไทยยังไม่เป็นที่นิยมกัน เหตุผลประการสำคัญคือ น้ำผึ้งมีราคาแพง แต่ปัจจุบันมีการส่งเสริมการเลี้ยงผึ้งอย่างแพร่หลาย ทำให้ราคาต้นทุนต่อหน่วยของน้ำผึ้งลดลง บางฤดูกาลมีน้ำผึ้งออกสู่ตลาดเป็นจำนวนมาก ทำให้น้ำผึ้งมีราคาถูก น้ำผึ้งที่มาจากแหล่งต่าง ๆ จะมีสมบัติที่แตกต่างกัน โดยเฉพาะสมบัติในการตกผลึก เช่น น้ำผึ้งที่ได้จากการเลี้ยงผึ้งในสวนยางพารา น้ำผึ้งจากดอกสลาบเสื่อจะตกผลึกเมื่อเก็บที่อุณหภูมิต่ำ จึงน่าจะมีการนำน้ำผึ้งไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น (สิริวัฒน์ วงษ์ศิริ, ธงยุทธ ไวคกุล และ แสนนิต หงษ์ทรงเกียรติ, 2528) อีกทั้งปัจจุบันมีผู้นิยมดื่มไวน์กันมากขึ้น ด้วยเหตุที่ว่าปริมาณแอลกอฮอล์ในไวน์ไม่สูงมาก โดยปกติจะอยู่ในช่วงประมาณร้อยละ 10-14 โดยปริมาตร ถ้าดื่มไวน์ในปริมาณพอเหมาะจะมี

ประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น ช่วยให้เส้นเลือดขยายตัวในคนไข้ที่เป็นโรคความดันโลหิตต่ำ ช่วยในการขับถ่าย รวมทั้งช่วยกระตุ้นให้อุณหภูมิร่างกาย (ประดิษฐ์ ทรัพย์วัฒนา, 2520)

ประเทศไทยยังต้องนำเข้าไวน์จากต่างประเทศเป็นจำนวนมาก จึงน่าจะมีการวิจัยเพื่อศึกษากระบวนการผลิตที่เหมาะสม สำหรับการผลิตไวน์จากน้ำผึ้งในประเทศไทย ซึ่งคาดว่าถ้าทำได้จะช่วยพัฒนาอุตสาหกรรมไวน์และอุตสาหกรรมการเลี้ยงผึ้งของไทย รวมทั้งยังช่วยลดการนำเข้าของไวน์หรือสามารถส่งเป็นสินค้าออกอีกด้วย

ตารางที่ 1.1 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าและส่งออกของน้ำผึ้ง ปีพ.ศ. 2531-2534

พ.ศ.	นำเข้า		ส่งออก	
	ปริมาณ (กิโลกรัม)	มูลค่า (บาท)	ปริมาณ (กิโลกรัม)	มูลค่า (บาท)
2531	143,236	5,088,990	1,750	24,548
2532	145,640	5,585,853	705,510	9,290,280
2533	166,266	6,189,837	2,431,646	31,114,153
2534	233,437	8,793,603	2,833,785	36,965,722

ที่มา : กรมศุลกากร, 2531-2534

ดังนั้นจึงได้เสนองานวิจัยโดยมีวัตถุประสงค์ที่สำคัญของงานวิจัยดังนี้คือ

1. คัดเลือกเชื้อยีสต์ที่เหมาะสมในการหมักไวน์น้ำผึ้ง
2. ศึกษาปริมาณสารอาหารที่ใช้เป็นแหล่งไนโตรเจนที่เหมาะสมในการหมักไวน์น้ำผึ้ง
3. ศึกษาชนิดและปริมาณร้อยละความเป็นกรดที่เหมาะสมสำหรับการหมักไวน์น้ำผึ้ง
4. เปรียบเทียบคุณภาพไวน์ที่ผลิตจากน้ำผึ้งต่างชนิด ที่ผลิตเป็นการค้าในประเทศไทย