

บทที่ 1

บทนำ

ฟรั่งเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักนิยมรับประทานกันทั่วไป มีรสชาติกรอบอร่อย และช่วยระบบขับถ่ายได้ดี นอกจากนี้ยังให้คุณค่าทางอาหาร (ระเบียน, 2535) กล่าวคือ เป็นผลไม้ที่มีวิตามินซี และเพคตินสูง ผลฟรั่งประกอบด้วยน้ำ 82.5 เปอร์เซ็นต์ กรด 2.45 เปอร์เซ็นต์ น้ำตาล 4.45-5.23 เปอร์เซ็นต์ ของแข็งที่คล้ายน้ำได้ 9.73 เปอร์เซ็นต์ วิตามินซี 260 มิลลิกรัมต่อน้ำหนักผล 100 กรัม ซึ่งคุณค่าทางอาหารนี้ขึ้นอยู่กับพันธุ์ อายุการเก็บของผล และฤดูกาล นอกจากนี้ยังมีแร่เหล็ก แคลเซียม และฟอสฟอรัสอีกด้วย ผลของฟรั่งใช้เปรรูปได้ เช่น ยอด น้ำฟรั่ง และ ฟรั่งผง ใบใช้รักษาโรคท้องร่วงและรังษีกลืนปาก (สัมฤทธิ์, 2536)

ฟรั่งเป็นผลไม้เขตร้อนที่พบเห็นได้ทั่วไปในประเทศไทย ที่สำคัญเป็นการค้า หรือขึ้นตามสวนหลังบ้านและหัวไร่ปลایนา เป็นพืชที่ค่อนข้างทนทานต่อสภาพแวดล้อม ติดผลดก และให้ผลตอบแทนสูง โดยมีค้องคูณแลเอาก่อนส่งออก (สัมฤทธิ์ และคณะ, 2535) นอกจากนี้ยังเป็นหนึ่งในผลไม้ส่งออกของประเทศไทย โดยสามารถส่งออกได้ตลอดปี ซึ่งยังไม่มีประเทศไทยคู่แข่งเหมือนกับผลไม้ส่งออกชนิดอื่นๆ (ธนท., 2538) ปัจจุบันเกษตรกรให้ความสนใจกับการปลูกฟรั่งกันมากขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากฟรั่งเป็นไม้ผลที่ทำรายได้ให้กับเกษตรกรต่อเนื่องตลอดทั้งปี และมีการปลูกกันมากพอสมควร

ปัญหาของเกษตรกรในขณะนี้ นอกจากเรื่องการใช้แรงงาน ที่ยังมีความเสี่ยงในการตัดต่อต่อต่อ (ระเบียน, 2535) เมื่อใดที่ผลผลิตออกสู่ตลาดมาก จะทำให้เกิดการต่อต่อค่าน้ำค่า รวมทั้งคุณภาพ ถึงแม้ว่าฟรั่งเป็นผลไม้ที่สามารถให้ผลผลิตได้ตลอดปี แต่คุณภาพของฟรั่งนี้ได้ส่วนมากของต่อต่อทั้งปี ซึ่งในบางช่วง ฟรั่งนี้มีผลขนาดเล็ก เนื่องจากไม่กรอบ มีรสชาติจืด ไม่หวานเท่าที่ควร หรือมีรสเปรี้ยวนำ ไม่เป็นที่ต้องการของตลาด ต่างผลกระทบต่อราคาน้ำค่าผลิตผล

ดังนั้นในการปรับปรุงคุณภาพของผล เช่น การทำให้ผลมีขนาดใหญ่ขึ้น มีรสหวานมากขึ้น ซึ่งการควบคุมธาตุอาหารต่างๆ ในดิน ให้อยู่ในปริมาณที่เหมาะสมนั้นเป็นวิธีการหนึ่งที่ใช้ในการปรับปรุงคุณภาพผล (ธนท., 2538)

การปลูกฟรั่งเพื่อให้ได้คุณภาพผลผลิตดีขึ้นอยู่กับการจัดการดูแลรักษาที่ดี ตลอดจนการให้ความสำคัญด้านธาตุอาหาร โดยเฉพาะธาตุโป๊แพตเติลเซียมซึ่งมีผลต่อคุณภาพผลิตผลโดยตรง ทำให้สร้างความคงทนของผลผลิตดีขึ้น สำหรับการให้ NPK ที่มี K สูงจะช่วยเพิ่มความหวานของเนื้อฟรั่งได้เป็นอย่างดี

โดยเฉพาะช่วงที่ผลผั่งกำลังเจริญเติบโต สังเคราะห์ระหว่างแหล่งสร้างไปยังแหล่งสะสมทำให้เกิดน้ำตามากและเรื้อรัง (วิจิตร, 2532)

งานทดลองครั้งนี้เน้นถึงอิทธิพลของการใช้น้ำ ไปแผลเชิงเข้าไปเกี่ยวข้องกับการเคลื่อนย้ายสาร ผังพันธุ์กลมสาลี เมื่อจากมีคุณลักษณะพิเศษกว่าพันธุ์อื่น กล่าวคือ มีเนื้อแน่น ครอบ ราชต หวาน และมีผิวเรียบ ผลอ่อนสีเขียว เมื่อสุกมีสีขาวนวล ให้ผลเร็ว ผลคงมาก การเจริญเติบโตดี ต้น เป็นพุ่มกว้าง ผลเก็บไว้ได้นานกว่าผังพันธุ์อื่น เมื่อเก็บจากต้นแล้วทิ้งไว้ที่อุณหภูมิปกติ จะเก็บได้ นาน 4-5 วัน จึงจะสุก ถ้าเก็บไว้ในตู้เย็นจะเก็บไว้ได้นานประมาณ 7 วัน อย่างไรก็ตามผังพันธุ์กลม สาลีนี้มีข้อด้อย คือ ขนาดผลค่อนข้างเล็ก เมื่อผลค่อนข้างบาง จำนวนແล็ดมาก (จิรดา, 2539) โดยเฉพาะราชต ใบบางช่วงมีร่องค่อนข้างจัด หรือมีร่องเปรี้ยวนำ แนวทางหนึ่งในการที่ทำให้มีผล ผั่งใหญ่ขึ้น มีความหนาของเนื้อเพิ่มขึ้น มีราชตหวานขึ้น คือ การให้ความสำคัญในการให้น้ำ ไปแผลเชิงแผลแก่ต้นผั่ง โดยเฉพาะช่วงผลกำลังเจริญเติบโต

ดังนั้นการศึกษาครั้งนี้จึงมุ่งศึกษาผลของการเข้มข้นของไปแผลเชิงแผลที่มีผลต่อคุณภาพ ของผั่ง