

บทที่ 1

บทนำ

สาบี่เป็นไม้อผลในตระกูล Rosaceae ในปัจจุบันสามารถจำแนกออกตามแหล่งปลูกที่ สำคัญได้เป็น 2 ชนิด ได้แก่ สาบี่ยุโรป (Common pear or European pear) และสาบี่จีน หรือสาบี่ ญี่ปุ่น หรือสาบี่เอเซีย (Chinese pear or Japanese pear or Asian pear) สาบี่ที่สามารถปลูกและให้ ผลผลิตที่ดีในประเทศไทย คือ สาบี่จีนซึ่งปลูกมากบริเวณที่สูงทางภาคเหนือของประเทศ มีพื้นที่ ปลูกทั้งประเทศประมาณ 1,400 ไร่ จำนวนต้นประมาณ 34,693 ต้น และให้ผลผลิตรวมทั้งประเทศ 341,608.5 กิโลกรัม (มูลนิธิโครงการหลวง, 2543) สาบี่เอเซียได้รับความสนใจจากผู้บริโภคมาก ตัวอย่างของสาบี่เอเซีย ได้แก่ สาบี่จีน และสาบี่ญี่ปุ่นซึ่งมีราคาสูงกว่าสาบี่พันธุ์ Bartlett ซึ่งเป็นสาบี่ ยุโรป ที่นิยมกันอยู่ดั้งเดิม (ปวิณและคณะ, 2537)

ในการผลิตผลสาบี่เป็นการค้าในประเทศไทย ปัญหาสำคัญที่พบคือผลสาบี่มีอายุการเก็บ รักษาภายหลังการเก็บเกี่ยวสั้น และเมื่อนำมาเก็บรักษาในห้องเย็นเพื่อรอการขนส่ง หรือรอการ จำหน่าย จะพบอาการเนื่อภายในผลเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลหรือสีน้ำตาลเข้มและฉ่ำน้ำ (Internal browning or water core) และมีอาการผิปกดอื่นๆ คือเนื่อภายในผลเป็นจุดๆ (Flesh spot decay) อาการจะเกิดขึ้นเมื่อเก็บรักษาไว้นาน 3 - 5 วัน เป็นเหตุให้ผลสาบี่มีคุณภาพลดลงอย่างรวดเร็วไม่ เป็นที่ต้องการของตลาดและผู้บริโภค (จตุพร, 2541) ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่จะต้องมีการจัดการ ภายหลังการเก็บเกี่ยวให้เหมาะสม เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและลดการสูญเสียภายหลังการเก็บ เกี่ยว ซึ่งสามารถทำได้หลายวิธี และวิธีการหนึ่งที่นิยมใช้กับผลไม้อ คือการเคลือบผิวผลไม้อด้วยสาร เคลือบผิว ซึ่ง Ben-Yehoshua *et al.* (1985) รายงานว่าการเคลือบผิวผลไม้อเป็นการควบคุมบรรยากาศ ภายในผลไม้อ จึงมีผลทำให้สามารถยืดอายุการเก็บรักษา ชะลอการสุก และรักษาคุณภาพของผลไม้อ ได้ แต่สารเคลือบผิวที่ใช้ทางการค้าในปัจจุบันส่วนใหญ่ผลิตในต่างประเทศ มีราคาแพง และส่วน มากจะผสมสารเคมีบางอย่างเพิ่มเติม ซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้ ในการวิจัยครั้งนี้เป็นการ ศึกษาการใช้สารเคลือบผิวที่บริโภคได้เคลือบผิวผลสาบี่ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและลดต้นทุน ค่าใช้จ่ายในการผลิต