

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ลิ้นจี่เป็นผลไม้เศรษฐกิจที่มีการเพาะปลูกมากในเขตภาคเหนือตอนบน โดยเฉพาะจังหวัด เชียงใหม่ เชียงราย พะเยา และน่าน ซึ่งให้ผลผลิตลิ้นจี่ได้มากถึงร้อยละ 90 ของผลผลิตทั้งหมด เมื่อพิจารณาผลผลิตลิ้นจี่ทั้งประเทศใน 3 ปีย้อนหลังพบว่า ผลผลิตลิ้นจี่รวมทั้งประเทศในปี 2547 และ 2548 มีถึง 86,943 ตัน และ 84,637 ตันตามลำดับซึ่งเมื่อเทียบกับปี 2546 จะเห็นได้ว่ามีผลผลิตเพิ่มมากขึ้นถึง 17,894 ตัน (ศูนย์สารสนเทศการเกษตร, 2548) แม้จะมีการลดพื้นที่ปลูกลิ้นจี่ในอำเภอฝางแล้วก็ตาม เมื่อผลผลิตออกสู่ตลาดมากมีการส่งเสริมสนับสนุนให้มีการส่งออกสดยังตลาดในต่างประเทศและนำมาแปรรูปเป็นลิ้นจี่กระป๋องและเนื้อลิ้นจี่อบแห้งก็ตาม (สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์, 2549) แต่ยังไม่เพียงพอที่จะดูดซับวัตถุดิบที่มากจนล้นได้จนก่อให้เกิดปัญหาผลผลิตลิ้นจี่ล้นตลาด ส่งผลให้ราคาลิ้นจี่ตกต่ำมาก ดังนั้นการศึกษาพัฒนาให้มีการแปรรูปลิ้นจี่ในหลายรูปแบบ จึงเป็นแนวทางหนึ่งที่จะแก้ปัญหาลิ้นจี่ล้นตลาดและราคาตกต่ำได้ เท่าที่ผ่านมามีการแปรรูปลิ้นจี่เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายน้อยมากเมื่อเทียบกับผลไม้อื่น รูปแบบผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่ที่พบเห็นมากอยู่ในรูปลิ้นจี่ในน้ำเชื่อมบรรจุกระป๋องและน้ำลิ้นจี่ร้อยละ 40 บรรจุกระป๋องและกล่องกระดาษเท่านั้น จนในปี 2547 กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ร่วมกับกรมการค้าภายในได้นำผลงานวิจัยการแปรรูปเนื้อลิ้นจี่อบแห้งออกเผยแพร่ ทำให้มีการแปรรูปเนื้อลิ้นจี่อบแห้งออกสู่ตลาด อย่างไรก็ตามผลิตภัณฑ์แปรรูปลิ้นจี่ทั้ง 3 ผลิตภัณฑ์ก็ยังไม่เพียงพอที่จะรองรับปริมาณผลผลิตลิ้นจี่ที่มีแนวโน้มจะเพิ่มมากขึ้นในจังหวัดอื่นๆ ของประเทศได้ ความต้องการผลงานการศึกษาด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากลิ้นจี่ จึงเป็นสิ่งเร่งด่วนที่ทุกฝ่ายควรเร่งดำเนินการเพื่อถ่ายทอดไปยังกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร

ปัจจุบันประชาชนหันมาให้ความสนใจและนิยมบริโภคอาหาร และเครื่องดื่มเสริมสุขภาพกันมากยิ่งขึ้น ซึ่งเห็นได้จากจำนวนชนิดของสินค้าในท้องตลาดที่มีจำนวนเพิ่มขึ้นและมีความหลากหลายมากขึ้น ดังนั้นผู้ศึกษาจึงต้องการศึกษาพัฒนาน้ำลิ้นจี่โดยใช้เอนไซม์และกระบวนการให้ความร้อนให้เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มรูปแบบใหม่ โดยเสริมสุขภาพด้วยการเติมสารสกัดจากดอกอัญชันซึ่งมีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ และช่วยในด้านเพิ่มความสามารถในการมองเห็น

นอกจากนั้นสารดังกล่าวยังช่วยปรุงแต่งน้ำลื่นจีให้มีสีสวยชวนรับประทาน (ผู้จัดการออนไลน์, 2549) โดยเป็นทางเลือกหนึ่งที่จะช่วยแก้ปัญหาลื่นจีต้นตลาด เพิ่มมูลค่า และทำให้ประชาชนมีโอกาสได้บริโภคเครื่องดื่มที่มีคุณภาพและเสริมสุขภาพ

1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อคัดเลือกชนิดและสภาวะที่เหมาะสมของเอนไซม์ในการสกัดน้ำลื่นจี
2. เพื่อหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารแอนโทไซยานินจากดอกอัญชัน
3. เพื่อพัฒนาสูตรน้ำลื่นจีเสริมสารสกัดจากดอกอัญชันที่ผู้บริโภคยอมรับ
4. เพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษาของน้ำลื่นจีเสริมสารสกัดจากดอกอัญชัน

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์น้ำลื่นจีเสริมสารสกัดจากดอกอัญชันชนิดใหม่
2. ทำให้ทราบสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารแอนโทไซยานินจากดอกอัญชัน
3. ทำให้ทราบวิธีการเก็บรักษาของน้ำลื่นจีเสริมสารสกัดจากดอกอัญชัน
4. เป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่ลื่นจีและขยายตลาด

1.4 ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้เป็นการพัฒนาน้ำลื่นจีเสริมสารสกัดจากดอกอัญชัน โดยแบ่งการวิจัยออกเป็น 4 ตอน คือ

- ตอนที่ 1 ศึกษาคัดเลือกชนิดของเอนไซม์เพื่อใช้ในการสกัดน้ำลื่นจี
- ตอนที่ 2 ศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารแอนโทไซยานินจากดอกอัญชัน
- ตอนที่ 3 การพัฒนาสูตรน้ำลื่นจีเสริมสารสกัดจากดอกอัญชันที่ผู้บริโภคพอใจที่สุด
- ตอนที่ 4 ศึกษาอายุการเก็บรักษาของน้ำลื่นจีเสริมสารสกัดจากดอกอัญชัน