

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ลำไยเป็นไม้ผลเศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่งของประเทศไทย ผลผลิตลำไยนอกจากจะจำหน่ายในรูปผลสดแล้วยังนิยมแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง เช่น การแปรรูปเนื้อลำไยอบแห้งสีทองและเนื้อลำไยอบแห้งสีน้ำตาลดำ ซึ่งได้รับความสนใจทั้งจากผู้ประกอบการ เกษตรกรผู้ปลูก และกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จนเนื้อลำไยอบแห้งสีทองกลายเป็นสินค้าส่งออกทำรายได้เข้าสู่ประเทศอย่างมาก ตลาดส่งออกที่สำคัญจะอยู่ในประเทศแถบเอเชียที่มีชาวจีนอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก ได้แก่ ประเทศจีน ฮองกง ไต้หวัน และสิงคโปร์ นอกจากนี้ยังส่งออกไปยังประเทศเวียดนาม เกาหลีใต้ มาเลเซีย ลาว รวมทั้งสหรัฐอเมริกา แคนาดา และออสเตรเลีย เป็นต้น ถึงแม้การส่งออกเนื้อลำไยอบแห้งสีทองมีการขยายตัวเพิ่มสูงขึ้นอย่างมาก แต่ประเทศไทยก็ยังไม่มีความมาตรฐานผลิตภัณฑ์เนื้อลำไยอบแห้งสีทองที่ใช้เป็นมาตรฐานกลางของประเทศ ที่สามารถใช้อ้างอิงเหมือนผลิตภัณฑ์อื่นๆ โดยมาตรฐานของเนื้อลำไยอบแห้งสีทองที่ใช้กันอยู่ในปัจจุบันนี้เป็นมาตรฐานที่ถูกกำหนดขึ้นโดยผู้ส่งออก ผู้ประกอบการ หรือลูกค้า ซึ่งทำให้เกิดความหลากหลายในข้อกำหนดมาตรฐาน ส่งผลกระทบต่อคุณภาพของเนื้อลำไยอบแห้งสีทอง ทำให้เกิดปัญหาเรื่องความไม่สม่ำเสมอด้านคุณภาพของเนื้อลำไยอบแห้งสีทอง ประกอบกับมีการเปลี่ยนแปลงด้านกฎหมายในตลาดการค้าเสรี ผู้นำเข้าบางประเทศมีการใช้มาตรการด้านมาตรฐานสินค้า และด้านสุขอนามัยที่เข้มงวดมากขึ้นกับสินค้าเกษตรที่นำเข้าประเทศมากยิ่งขึ้น เช่น มีการกำหนดปริมาณสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ที่เหลือตกค้างอยู่กับผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง

ปัจจุบันประเทศไทยยังขาดมาตรฐานที่เกี่ยวกับลำไยอบแห้งที่สามารถใช้อ้างอิงเพื่อประกันคุณภาพสินค้าและยังไม่มีข้อมูลเกี่ยวกับคุณภาพของเนื้อลำไยอบแห้ง โดยเฉพาะสมบัติทางกายภาพ เช่น สีและลักษณะเนื้อสัมผัส ส่วนประกอบทางเคมี เช่น ปริมาณความชื้น ปริมาณวอเตอร์แอคทีวิตี ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด ปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้าง และการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ต่างๆ เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการปกป้องคุ้มครองสินค้าเนื้อลำไยอบแห้งส่งออกจากการกีดกันทางการค้าได้และเพื่อไม่ให้เกิดผลกระทบต่อ การส่งออกเนื้อลำไยอบแห้งสีทองของประเทศไทย จึงควรมี

การศึกษาคุณภาพของเนื้อลำไยอบแห้งสีทอง เพื่อเป็นข้อมูลในการจัดทำมาตรฐานชั้นคุณภาพเนื้อลำไยอบแห้งสีทองของประเทศจีน นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์คุณภาพและการกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์เนื้อลำไยอบแห้งยังส่งผลให้ผู้ประกอบการผลิตได้หันถึงความสำคัญของการควบคุมกระบวนการผลิตเนื้อลำไยอบแห้งสีทองให้ถูกสุขลักษณะและมีคุณภาพสม่ำเสมอ ซึ่งเท่ากับเป็นการยกระดับคุณภาพทั้งระบบ ซึ่งจะเป็นผลที่ดีต่ออุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อลำไยอบแห้งและเกษตรกรผู้ปลูกลำไยในอนาคต

### 1.2 วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาคุณภาพของเนื้อลำไยอบแห้งสีทอง และเนื้อลำไยอบแห้งสีน้ำตาลดำทั้งทางกายภาพ ทางเคมี ทางจุลินทรีย์ และปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้าง จากแหล่งผลิตจำนวน 15 แห่ง ในจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน

### 1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากผลการวิจัย

- ก. ทราบถึงคุณภาพของเนื้อลำไยอบแห้งสีทองและเนื้อลำไยอบแห้งสีน้ำตาลดำทั้งทางกายภาพ ทางเคมี และทางจุลินทรีย์
- ข. ทราบถึงปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ที่ตกค้างอยู่ในเนื้อลำไยอบแห้ง ซึ่งส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค
- ค. เป็นข้อมูลในการกำหนดมาตรฐานชั้นคุณภาพของเนื้อลำไยอบแห้งสีทองและเนื้อลำไยอบแห้งสีน้ำตาลดำ

### 1.4 ขอบเขตการวิจัย

วิเคราะห์สมบัติทางกายภาพ ทางเคมี และทางจุลินทรีย์จากตัวอย่างเนื้อลำไยอบแห้งสีทอง และเนื้อลำไยอบแห้งสีน้ำตาลดำ จากแหล่งผลิตในจังหวัดเชียงใหม่และลำพูนจำนวน 15 แห่ง