

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

พื้นที่ปลูกลำไยในประเทศไทยเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วและต่อเนื่อง ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537 และในปีพ.ศ. 2550 ประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกทั่วประเทศ 922,873 ไร่ มีจำนวนผลผลิต 499,700 ตัน (สำนักส่งเสริมการค้าสินค้าเกษตร, 2550: ระบบออนไลน์) แหล่งปลูกลำไยที่สำคัญคือจังหวัดภาคเหนือตอนบน ได้แก่ เชียงใหม่ ลำพูน เชียงราย ลำปาง แพร่ น่าน และตาก นอกนั้นปลูกในภาคอื่น ๆ เช่น เลย จันทบุรี และสระแก้ว (กรมวิชาการเกษตร, 2550: ระบบออนไลน์) จนเป็นเหตุให้เกิดภาวะลำไยล้นตลาด ราคาผลผลิตตกต่ำ ทำให้ต้องหาวิธีการแก้ปัญหาโดยนำลำไยมาแปรรูป การแปรรูปลำไยเป็นผลิตภัณฑ์ลูกอมลำไยชนิดเคี้ยว จึงเป็นแนวทางหนึ่งที่น่าสนใจ เนื่องจากได้มีการจัดให้อุตสาหกรรมลูกกวาดอยู่ที่อันดับ 9 ของอุตสาหกรรมอาหารในสหรัฐอเมริกา โดยมีโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าวถึง 1,200 แห่ง และมีสูตรของส่วนผสมแตกต่างกันไปถึง 500 สูตร ในประเทศไทยก็มียุทธศาสตร์ประเภทนี้ค่อนข้างมาก และในปี พ.ศ. 2548 ตลาดลูกกวาดและขนมขบเคี้ยวในประเทศมีมูลค่าสูงถึง 8,209 ล้านบาท แบ่งเป็นตลาดลูกอม 4,452 ล้านบาท (มีอัตราการเติบโต 13%) ตลาดหมากฝรั่ง 2,044 ล้านบาท และตลาดช็อกโกแลต 1,713 ล้านบาท โดยตลาดลูกกวาดมีแนวโน้มว่าจะมีอัตราการเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง (สยามธุรกิจ, 2549 : ระบบออนไลน์) จากการที่ตลาดลูกอมมีส่วนแบ่งตลาดสูงสุดและมีอัตราการเติบโตอย่างมาก โดยมีอัตราการบริโภคลูกอมในแต่ละปีนั้น ไทยบริโภคลูกอม 0.5 กิโลกรัม/คน/ปี เวียดนาม 1.5 กิโลกรัม/คน/ปี และสหรัฐอเมริกา 16 กิโลกรัม/คน/ปี การนำลำไยมาแปรรูปเป็นลูกอมลำไยชนิดเคี้ยว เป็นอีกช่องทางหนึ่งในการแก้ไขปัญหาลำไยล้นตลาด และปัญหาราคาลำไยตกต่ำ ประกอบกับลำไยเป็นผลไม้ที่มีสรรพคุณในด้านการบำรุงหัวใจ บำรุงเลือด บำรุงประสาท บำรุงผิวพรรณ ช่วยย่อยอาหาร แก้อาการเครียด กระวนกระวาย นอนไม่หลับ แก้อาการหลงลืม เพ็ช และเป็นที่รู้จักกันดีว่าเป็นอาหารบำรุงสมรรถภาพทางเพศได้ อีกทั้งยังมีสารออกฤทธิ์ทำลาย และต่อต้านอนุมูลอิสระได้อย่างมีประสิทธิภาพ การนำเนื้อลำไยมาแปรรูปเป็นลูกอม จึงทำกำกับการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคได้มากกว่าลูกอมและลูกกวาดที่ทำจากน้ำตาลเพียงอย่างเดียว

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อพัฒนาสูตรลูกอมลำไยชนิดเคี้ยวที่เหมาะสมต่อการยอมรับของผู้บริโภค
- 1.2.2 เพื่อศึกษาลักษณะทางกายภาพและทางเคมีของลูกอมลำไยชนิดเคี้ยวแต่ละสูตร

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.3.1 ทำให้ทราบถึงสูตรที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ลูกอมลำไยชนิดเคี้ยว
- 1.3.2 ทำให้ทราบลักษณะทางกายภาพและทางเคมีของลูกอมลำไยชนิดเคี้ยว

1.4 ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยนี้แบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอน

- 1.4.1 พัฒนาสูตรที่เหมาะสมของลูกอมลำไยชนิดเคี้ยวที่ใช้เนื้อลำไยอบแห้ง กลูโคสไซรัป เพกทิน และนมผง เป็นส่วนผสม โดยใช้ mixture design
- 1.4.2 การคัดเลือกสูตรที่เหมาะสมของลูกอมลำไยชนิดเคี้ยว โดยนำผลการวิเคราะห์ทางกายภาพ ทางเคมี และการทดสอบทางประสาทสัมผัสมาวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้ response surface methodology