

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

พริกเป็นผลิตผลทางการเกษตรของไทย ที่มีการเพาะปลูกหลายสายพันธุ์ พริกที่นิยมปลูกส่วนใหญ่ คือ พริกชี้หนู พริกชี้หนูสวน พริกฝักใหญ่ และพริกหยวก พริกสามารถปลูกได้เกือบทุกสภาพท้องที่ของประเทศไทย โดยในปี พ.ศ.2544-2545 ประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกพริกรวมทั้งสิ้น 584,564 ไร่ ผลผลิตรวม 558,808 ตัน (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2548) ซึ่งผลผลิตพริกนำไปใช้ในรูปบริโภคสดคือ ใช้ผสมในเครื่องแกงปรุงรสในอาหารไทยทุกชนิด เช่นแกงเผ็ด แกงส้ม แกงป่าและอื่นๆ หรือนำไปแปรรูปเช่น ทำแห้ง หรือดอง นอกเหนือไปจากนั้นคือการนำไปผลิตในรูปของซอสพริกซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าแก่พริก และเป็นการช่วยเหลือเกษตรกรลดความสูญเสียอันเนื่องจากผลผลิตเน่าเสียหาย จึงเป็นอุตสาหกรรมที่ก่อประโยชน์ให้กับเกษตรกร ผู้ประกอบการ อุตสาหกรรม จากข้อมูลกรมส่งเสริมการเกษตร (2548) พบว่าซอสพริกมีปริมาณการส่งออกเพิ่มขึ้นปีละ 80-100 ล้าน ดอลลาร์นับตั้งแต่ปีพ.ศ.2540 และในปีพ.ศ. 2544 มีมูลค่าการส่งออก 634 ล้านบาท โดยปัจจุบันมีผู้ผลิตหลายราย ผลิตซอสที่มีคุณภาพต่างๆ กัน ขึ้นกับคุณภาพของวัตถุดิบส่วนผสมที่ใช้ อีกทั้งการปรุงแต่งสีเทียมทำให้คุณภาพของซอสพริกแตกต่างกันไป

เนื่องจากซอสพริกมีส่วนผสมของพริกเป็นวัตถุดิบหลักซึ่งทำให้มีรสเผ็ดมากหากใช้ในปริมาณมากผู้บริโภคไม่นิยม ดังนั้นในการผลิตจึงผสมพืชอื่นๆ เพื่อช่วยเพิ่มปริมาณเนื้อ เช่น มะเขือเทศ มะละกอ ฟักทอง และลดความเผ็ดเพิ่มสีแก่ผลิตภัณฑ์ ปกติวัตถุดิบที่นำมาผสมส่วนใหญ่นิยมใช้ผักและผลไม้ที่มีผลผลิตตลอดทั้งปี มีราคาถูก กลัวย่นำว่าเป็นผลไม้ที่เหมาะสมแก่การนำไปแปรรูปเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ซอสพริกนอกจากจะมีคุณค่าทางโภชนาการสูงแล้วยังมีราคาถูก โดยเฉพาะในช่วงที่มีผลผลิตล้นตลาดจึงเป็นการเพิ่มมูลค่าแก่ผลิตผลเกษตรนี้ นอกจากนี้ยังเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์แก่ผู้บริโภค

ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงพัฒนาการผลิตซอสพริกผสมกลัวย่นำว่าเป็นต้นแบบในการปรับปรุงการผลิตในเชิงพาณิชย์ต่อไป

## 1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. เพื่อศึกษาคุณภาพของพริกที่ใช้ผลิตซอส
2. เพื่อศึกษาระยะความสุกและปริมาณกล้วยน้ำว้าในการผลิตซอสพริกผสมกล้วยน้ำว้า
3. เพื่อศึกษากรรมวิธีการผลิตซอสพริกที่เหมาะสม
4. เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ซอสพริกผสมกล้วยน้ำว้า  
ในระหว่างเก็บรักษา

## 1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากงานวิจัย

1. ทราบคุณภาพของพริกที่ใช้ผลิตซอส
2. ทราบระดับความสุกของกล้วยน้ำว้าที่เหมาะสมต่อการผลิตซอสพริกผสมกล้วยน้ำว้า
3. ทราบกรรมวิธีการผลิตซอสพริกที่เหมาะสม
4. ทราบการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ซอสพริกผสมกล้วยน้ำว้าในระหว่างการเก็บรักษา

## 1.4 ขอบเขตงานวิจัย

งานวิจัยนี้ศึกษาคุณภาพของพริกสด ระยะการสุกของกล้วยน้ำว้าที่ใช้ทำซอสพริกของพริกสด พัฒนาสูตรซอสพริกผสมกล้วยน้ำว้าที่ผู้บริโภคยอมรับตลอดจนศึกษาการเปลี่ยนแปลงในระหว่างการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์