

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ลำไยจัดเป็นไม้ผลที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจอันดับหนึ่งของภาคเหนือโดยเฉพาะอย่างยิ่ง จังหวัดเชียงใหม่และลำพูน ผลผลิตของลำไยสามารถส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศทั้งในรูปแบบของผลสด อบแห้ง แช่แข็ง และลำไยกระป๋อง ทำรายได้ปีละหลายพันล้านบาทและมีแนวโน้มว่าจะมีการส่งออกเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งลำไยอบแห้ง (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2551)

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้กำหนดให้ลำไย (*Euphoria longana* Lamk) เป็น 1 ใน 4 สินค้า Product Champion เพราะเป็นผลไม้ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ ในแต่ละปีสามารถส่งออก ทำรายได้ให้แก่ประเทศมากกว่า 1,800 ล้านบาท เนื่องจากราคาลำไยอยู่ในเกณฑ์สูง ทำให้เกษตรกรหลายรายปรับเปลี่ยนพื้นที่ปลูกข้าวในที่นาดอนมาปลูกลำไยกันมากขึ้น (วิภาวรรณ, 2542) ประกอบกับการใช้สารโพแทสเซียมคลอเรต (potassium chlorate) เพื่อเร่งลำไยให้ผลิตผลนอกฤดูกาลซึ่งประสบความสำเร็จอย่างสูง ทำให้สามารถมีลำไยเพื่อการบริโภคและจำหน่ายตลอดทั้งปี และเมื่อถึงฤดูกาลที่ลำไยให้ผลผลิตตามปกติทำให้ปริมาณผลผลิตในตลาดมากเกินไป และมีราคาต่ำตามกลไกของตลาด จึงจำเป็นต้องหาวิธีการแปรรูปลำไยให้มีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายมากขึ้น เพื่อขยายช่องทางการจำหน่ายและรักษาระดับราคาผลผลิตของลำไยสดไว้ สำหรับการผลิตลำไย มีรายงานตั้งแต่ปี 2544 จนถึง 2550 ดังตาราง 1.1 จะเห็นได้ว่าประเทศไทยผลิตลำไยปี 2544-2549 เฉลี่ยปีละ 418,302 ตัน โดยปี 2550 มีผลผลิตเพิ่มขึ้นเป็น 495,000 ตัน

เพื่อแก้ไขปัญหาลำไยล้นตลาดและราคาตกต่ำรัฐบาลจึงต้องเข้ามาแทรกแซงราคาลำไยโดยจัดให้มีนโยบายต่างๆ เช่น โครงการจัดสรรกองทุนหมุนเวียนปลอดดอกเบี้ยให้กับผู้ประกอบการแปรรูปลำไยกระป๋อง ใช้เงินสนับสนุนจากคณะกรรมการนโยบายและมาตรการช่วยเหลือเกษตรกร (คชก.) เพื่อให้สถาบันการเกษตรกู้ยืมไปปรับซื้อลำไยช่อจากเกษตรกร การชดเชยดอกเบี้ยเงินกู้ให้กับหน่วยงานด้านการเงิน เช่น ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ เป็นต้น จัดสรรเงินส่งเสริม

ตาราง 1.1 สถิติการผลิตลำไย ปี 2544-2550 (ผลผลิตออกสู่ตลาดเดือน มิถุนายน – กันยายน)

ปี	ปริมาณ (ตัน)
2544	250,098
2545	429,518
2546	396,323
2547	597,272
2548	712,718
2549	471,892
2550	495,000

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2550

เกษตรกรให้มีการรวมกลุ่ม รวบรวมผลผลิต แปรรูปเป็นลำไยอบแห้ง และหาช่องทางกระจายผลผลิตออกจากพื้นที่ไปยังจังหวัดนอกเขตการปลูกผ่านกลไกสหกรณ์ และวิสาหกิจชุมชนแต่เนื่องจากลำไยมีปริมาณมากจึงไม่สามารถจำหน่ายให้หมดได้ในระยะเวลาอันสั้น ดังนั้นแนวทางการแก้ไขปัญหาลำไยล้นตลาดและราคาตกต่ำ คือ การแปรรูปลำไยเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ซึ่งช่วยยืดอายุการเก็บรักษาลำไยและเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับลำไย

การแปรรูปชัทนีย์ลำไยจึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่จะช่วยลดปัญหา และเป็นการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจได้ ประกอบกับผลิตภัณฑ์ชัทนีย์เป็นเครื่องจิ้มที่มีต้นกำเนิดจากประเทศอินเดียที่สามารถบริโภคกับอาหารหลายชนิด ตัวอย่างเช่น ขนมปัง แซนวิช แคร็กเกอร์ สลัด และผลิตภัณฑ์เนื้อ ทั้งในลักษณะขนมขบเคี้ยว อาหารว่างระหว่างมือ และอาหารมือหลัก (Elizabeth, 2003) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชัทนีย์ (chutney) จึงเป็นเรื่องที่น่าสนใจเพื่อให้เกิดการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรให้มีมูลค่าสูงขึ้นและเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ที่อาจมีโอกาสดูแลตลาดทั้งตลาดภายในและตลาดต่างประเทศ

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อพัฒนาสูตรชัทนีย์ลำไยต้นแบบ
2. เพื่อศึกษาชนิดและปริมาณของสารเพิ่มความหนืดที่เหมาะสมในผลิตภัณฑ์ชัทนีย์ลำไย
3. เพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษาของชัทนีย์ลำไย

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้สูตรชัทนีย์ลำไยต้นแบบ
2. ทราบชนิดและปริมาณของสารเพิ่มความหนืดที่เหมาะสมในผลิตภัณฑ์ชัทนีย์ลำไย
3. ทราบอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ชัทนีย์ลำไย
4. เพื่อเป็นความรู้พื้นฐานที่สามารถพัฒนาและประยุกต์ใช้ในระดับอุตสาหกรรมได้

1.4 ขอบเขตของการศึกษา

งานวิจัยในครั้งนี้ใช้สูตรที่ดัดแปลงจากสูตรชัทนีย์มะม่วงของ Elizabeth (2003) เป็นตัวอย่างในการศึกษาพัฒนาสูตรชัทนีย์ลำไยต้นแบบ โดยแบ่งการวิจัยออกเป็น 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 การพัฒนาสูตรชัทนีย์ลำไยต้นแบบ

ตอนที่ 2 ศึกษาชนิดและปริมาณของสารเพิ่มความหนืดที่เหมาะสม

ตอนที่ 3 ศึกษาอายุการเก็บรักษา