

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

พลับเป็นไม้ผลที่คนไทยรู้จักกันมานาน และเป็นพืชที่เจริญเติบโตได้อย่างกว้างขวางตั้งแต่มหาสมุทรอินเดียถึงเขตพื้นที่ราบในจังหวัดเชียงใหม่ ต้องการอากาศหนาวเย็นไม่มากนัก (สุรินทร์, 2534) แต่พื้นที่การปลูกยังไม่กว้างขวางเท่าที่ควร ทั้ง ๆ ที่พลับมีการเจริญเติบโตได้ง่าย และรวดเร็ว (สังคม, 2532) พลับเป็นผลไม้ที่สามารถใช้รับประทานสดได้มีรสหวานหอมชื่นใจ สำหรับในประเทศไทยนั้นมีการปลูกกันมากบริเวณทางภาคเหนือ เช่น เชียงใหม่ เชียงราย ส่วนมากเป็นพันธุ์ที่นำเข้ามาจากจีน ซึ่งเป็นพันธุ์ฝาด (ปวิณและคณะ, 2525) การบริโภคนั้น จะต้องปล่อยให้ผลสุกก่อนจึงจะรับประทาน ทำให้เนื้อผลนั้นไม่เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค (มานิตย์, 2525) วิธีการกำจัดความฝาดที่นิยมในปัจจุบันใช้วิธีการรมด้วยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และการบรรจุลงในถุงพลาสติกในสภาพสุญญากาศ ซึ่งเป็นวิธีการกำจัดความฝาดโดยที่เนื้อของผลยังมีความสดกรอบอยู่ (วิลาวัลย์และคณะ, 2538) แต่การกำจัดความฝาดโดยใช้วิธีการรมด้วยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จะทำให้เกิดความผิดปกติทางสรีรวิทยา คือมีการเน่าของผลบริเวณก้นผลภายหลังจากการกำจัดความฝาด และสีของรอยเน่านี้จะเปลี่ยนไปเป็นสีน้ำตาลดำภายใน 1 - 2 วัน (Ito, 1986) พลับที่ผ่านการกำจัดความฝาดโดยใช้วิธีการที่ไม่เหมือนกัน จะมีคุณภาพทางกายภาพและเคมีต่างกัน เช่น การกำจัดความฝาดโดยใช้โอโซนมักจะทำให้ผลน้ำมีรสชาดไม่ค่อยดี ส่วนการกำจัดความฝาดโดยใช้แอลกอฮอล์นั้นจะทำให้ผลมีกลิ่นแอลกอฮอล์ติดอยู่ ไม่เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค และผลมักเสียภายใน 2 - 3 วัน หลังการกำจัดความฝาด (สุรินทร์, 2534) ดังนั้นในการทดลองนี้จึงทำการศึกษาคูณภาพทางกายภาพและเคมีของผลพลับซึ่งมีการกำจัดความฝาดโดยวิธีการต่าง ๆ

1.2 วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางกายภาพและส่วนประกอบทางเคมีของผลพลับที่กำจัดความฝาดโดยวิธีการต่าง ๆ

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

เป็นแนวทางที่เหมาะสมในการกำจัดความฝาดของผลพลับ และได้พลับที่มีคุณภาพดี