

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

มะนาวเป็นพืชตระกูลส้มที่นิยมปลูกกันอย่างแพร่หลาย โดยแหล่งปลูกที่สำคัญได้แก่ จังหวัดเพชรบุรี นครศรีธรรมราช สุราษฎร์ธานี นครสวรรค์ กาญจนบุรี สมุทรสาคร นครปฐม และเชียงใหม่ (สมศักดิ์, 2538) มะนาวจัดเป็นพืชที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่ง ซึ่งตลาดมีความต้องการสูงตลอดทั้งปี ในช่วง 10 ปีที่ผ่านมามะนาวมักประสบกับปัญหาเรื่องของราคา โดยจะมีราคาสูงที่สุดในช่วงเดือนมีนาคม - เมษายน ของทุกปี โดยราคาจากสวนประมาณ 2-3 บาท/ผล ในขณะที่ราคาขายในตลาดประมาณ 5-7 บาท/ผล เมื่อผ่านช่วงนี้ไปราคามะนาวจะถูกกดทันที โดยราคาจากสวนเหลือเพียงผลละ 10-20 สตางค์ (นิรนาม, 2542) จนเกษตรกรต้องออกมาเรียกร้องให้รัฐบาลเข้ามาแก้ไขปัญหาราคาคต่ำ ดังนั้นจึงต้องหาวิธีการในการเก็บรักษาผลมะนาวในช่วงที่มีมากและราคาถูก เพื่อนำไปขายในช่วงที่มีน้อย และราคาแพง

ปัจจุบันการเก็บรักษาผลมะนาวสดนิยมนำผลไปแช่ในน้ำยาฆ่าเชื้อรานาน 5-10 นาที ผึ่งให้แห้งแล้วนำไปเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 10-16°C ความชื้นสัมพัทธ์ 80-90% ถึงแม้ว่าจะสามารถเก็บรักษาได้นาน 2-3 เดือน แต่ก็ยังคงพบปัญหาในระหว่างการเก็บรักษา คือ การเกิดโรค การเปลี่ยนแปลงสีผิว การสูญเสียน้ำทำให้ผลเหี่ยว และปัญหาเกี่ยวกับสารตกค้างที่ใช้ซึ่งพบที่บริเวณผิวเปลือก ดังนั้นจึงอาจส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อมได้ จึงจำเป็นที่จะต้องทำการศึกษาหาแนวทางที่เหมาะสมในการลดหรือชะลอการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและการนำเสียของผลที่มีสาเหตุเกิดจากโรคหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลมะนาวไทยพันธุ์แป้น ต่อไป

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อทราบถึงอุณหภูมิของน้ำ ปริมาณ โซเดียมคลอไรด์ และโค โดแซนที่เหมาะสมในการเก็บรักษาผลมะนาวไทยพันธุ์แป้น

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University