

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ส้มเป็นพืชที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจของโลกชนิดหนึ่ง ผลผลิตที่ได้สามารถนำมาใช้ทั้งในรูปผลสด และน้ำผลไม้ รวมทั้งนำมาแปรรูปในเชิงอุตสาหกรรม เช่น แยมส้ม โยเกิร์ต เป็นต้น สำหรับประเทศไทยส้มเป็นไม้ผลที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจและเป็นหนึ่งในจำนวน 30 รายการของพืชที่อยู่ในแผนพัฒนาการเกษตร ซึ่งเป็นส่วนประกอบของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8(2540-2544) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อขยายพื้นที่ปลูก เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต พร้อมทั้งปรับปรุงคุณภาพมาตรฐาน ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด จากสถิติการเพาะปลูกส้มเขียวหวาน พบว่า พื้นที่ปลูกส้มเขียวหวานมีพื้นที่ปลูกเพิ่มขึ้นจาก 308,000 ไร่ในปี 2540 เป็น 388,000 ไร่ในปี 2544 และมีผลผลิตรวมเพิ่มขึ้นจาก 820,000 ตัน ในปี 2540 เป็น 1,148,000 ตัน ในปี 2544 และผลผลิตเฉลี่ยเพิ่มขึ้นจาก 3,300 กิโลกรัมต่อไร่ เป็น 3,500 กิโลกรัมต่อไร่ (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2539) โดยเฉพาะในจังหวัดเชียงใหม่ มีพื้นที่ปลูกส้มเขียวหวานทั้งสิ้น 35,752 ไร่ คิดเป็นพื้นที่ให้ผลผลิตแล้ว 26,947 ไร่ ให้ผลผลิตเฉลี่ย 4,238 กิโลกรัมต่อไร่ คิดเป็นผลผลิตรวม 114,195 ตัน (สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่, 2544)

ปัญหาสำคัญที่ก่อให้เกิดความเสียหายให้แก่ผลส้มหลังการเก็บเกี่ยว ในระหว่างการเก็บรักษาและการขนส่ง คือการเข้าทำลายของเชื้อจุลินทรีย์ เช่น *Penicillium digitatum* และ *P. italicum* ที่ทำให้เกิดโรคราเขียว (green mold rot) และ โรคราสีน้ำเงิน (blue mold rot) ตามลำดับ ทำให้ผลส้มมีอายุการเก็บรักษาสั้น ดังนั้นจึงมีการนำสารเคมีสังเคราะห์เข้ามาใช้ในการควบคุมโรคข้างต้น เช่น มีการใช้สารป้องกันกำจัดเชื้อราประเภท benzimidazole, benomyl, thiabendazole เป็นต้น สารเคมีเหล่านี้มีประสิทธิภาพสูงในการควบคุมโรค แต่ถ้าใช้ติดต่อกันเป็นเวลานานจะมีผลชักนำให้เชื้อจุลินทรีย์สาเหตุโรคพืชสร้างความต้านทานต่อสารเคมีได้ นอกจากนี้สารที่ใช้อาจตกค้างและเป็นอันตรายต่อ สุขภาพของผู้บริโภค (Sanchez, 1990) ดังนั้นการวิจัยหาสารอื่นที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค จึงน่าจะเป็นแนวทางในการปรับปรุงวิธียึดอายุการเก็บรักษาผลส้มหลังการเก็บเกี่ยวให้ยังคงคุณภาพดีและปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งจะมีผลดีในการส่งออกขายยังต่างประเทศต่อไป

สำหรับการวิจัยครั้งนี้จึงเป็นการศึกษาแนวทางการใช้เกลือเคมีที่ละลายน้ำได้ร่วมกับสารเคลือบผิว ซึ่งมีความสามารถในการควบคุมโรคและยืดอายุการเก็บรักษา และอาจใช้เป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้นกับผลส้มหลังการเก็บเกี่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาหาชนิด ความเข้มข้น อุณหภูมิของสารละลายเกลือเคมี และระยะเวลาที่เหมาะสมในการแช่ผลส้ม เพื่อควบคุมการเกิดโรคราเขียวของผลส้มหลังการเก็บเกี่ยว
2. เพื่อศึกษาผลของการใช้เกลือเคมีร่วมกับสารเคลือบผิวในการชะลอการเสื่อมคุณภาพของผลส้มหลังการเก็บเกี่ยว

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved