

บทที่ 1

บทนำ

กล้วย (*Musa sp.*) เป็นผลไม้เบต้อน มีถิ่นกำเนิดในแถบเขียงตะวันออกเฉียงใต้ เป็นพืชที่ให้ผลผลิตเร็ว และเจริญเติบโตได้ดีในทุกภาคของประเทศไทย ผลสุกออกจากจะใช้รับประทานเป็นผลไม้แล้วซึ่งสามารถนำมาเปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ให้อีกหลายชนิด เช่น กล้วยตาด ทองฟี่ กล้วยทอด กล้วยบวชชี กระป่อง กล้วยในน้ำเชื่อมกระป่อง เป็นต้น ซึ่งผลิตภัณฑ์ต่างๆ เหล่านี้สามารถจำหน่ายได้ทั่วภายในและภายนอกประเทศไทย ทำให้ตลาดมีความคล่องตัวสูง (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2544) โดยในปี พ.ศ. 2545 มีผลผลิตกล้วยหอมทั้งหมด 136,078 ตัน คิดเป็นมูลค่าตามราคาที่เกษตรกรขายได้รวม 804 ล้านบาท (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2547) กล้วยเป็นผลไม้ในกลุ่มที่มีอัตราการผลิตเออทิลีนปานกลาง (จริงแท้, 2544) ณ ที่อุณหภูมิ 20°C กล้วยจะมีอัตราการผลิตเออทิลีนประมาณ $0.3\text{--}1.0 \mu\text{l C}_2\text{H}_4/\text{kg}\cdot\text{hr}^{-1}$ (Kader, 2004) นอกจากนั้นยังเป็นผลที่มีความไวในการตอบสนองต่อเออทิลีนสูง ดังนั้นจึงส่งผลให้กล้วยสุกอย่างรวดเร็ว ทำให้อาชญากรรมเก็บรักษาสักน้อย ไม่สามารถส่งไปจำหน่ายยังตลาดที่อยู่ห่างไกลได้ การสูญเสียของผลกล้วย เป็นสิ่งที่มีความสำคัญมาก ทั้งนี้ เพราะเป็นไปตามกฎหมายกักกันพืชของแต่ละประเทศที่ไม่อนุญาตให้ผลิตผลที่เกิดการสูญเสียภายในประเทศ (ศิริชัยและคณะ, 2542) ดังนั้นการลดก้าชเออทิลีนที่กล้วยผลิตขึ้นจึงมีความจำเป็นสำหรับการส่งกล้วยหอมของออกไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศ การใช้สารคุกคามเออทิลีนจึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่ถูกนำมาใช้เพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว ซึ่งในปัจจุบัน มีการผลิตสารคุกคามเออทิลีนออกมาจำหน่ายและใช้ในทางการค้าเป็นจำนวนมาก แต่เนื่องจากมีราคาแพงและผลิตจากวัสดุที่ต้องนำเข้ามาจากต่างประเทศทำให้ต้องใช้ต้นทุนในการผลิตสูง การศึกษาในครั้งนี้จึงเป็นแนวทางในการลดต้นทุนการผลิตสารคุกคามเออทิลีนสำหรับการส่งกล้วยหอมของออกไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศต่อไป

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาขั้นตราส่วนระหว่างโพแทสเซียมเปอร์เมงกานेटและดินสอพองที่ใช้ผลิตสารดูดกลืนเอทิลีน
2. เพื่อศึกษาอุณหภูมิที่ใช้บนไข่ขันตอนการผลิตสารดูดกลืนเอทิลีน
3. เพื่อศึกษานิคของบรรจุภัณฑ์ที่ใช้บรรจุสารดูดกลืนเอทิลีน
4. เพื่อเปรียบเทียบประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์สารดูดกลืนเอทิลีนที่ผลิตได้กับผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายในท้องตลาด
5. เพื่อเปรียบเทียบความคุ้มค่าเชิงเศรษฐศาสตร์ระหว่างผลิตภัณฑ์สารดูดกลืนเอทิลีนที่ผลิตได้กับผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายในท้องตลาด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved