

## บทที่ 1

### บทนำ

ส้มเขียวหวานเป็นผลไม้ที่มีวิตามินสูงและเป็นที่ยอมรับโคคของชาวไทยและชาวต่างประเทศ จึงนับว่ามีความสำคัญทางเศรษฐกิจของประเทศไทย ปัจจุบันพื้นที่ปลูกส้มมีการขยายออกไปอย่างรวดเร็วซึ่งมีปริมาณไม่เพียงพอกับความต้องการของการบริโภคในบางเทศกาล จากข้อมูลพบว่า การส่งออกเพิ่มสูงขึ้นในปี 2539 มีปริมาณการส่งออกส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง 300 ตันมูลค่า 9,000,000 บาท ปี 2540 มีปริมาณการส่งออก 400 ตัน มูลค่า 12,000,000 บาท (จัตติยา, 2541) ซึ่งในการปลูกและเก็บรักษาส้มมักมีปัญหาและอุปสรรคต่างๆมากมายเช่น ปัญหาการสูญเสียของส้มหลังการเก็บเกี่ยวที่เกิดขึ้นเนื่องจากสภาพการเก็บรักษาที่ไม่เหมาะสมโรคและแมลง การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและสรีรวิทยา(สายชล, 2528) การสูญเสียน้ำภายหลังการเก็บเกี่ยวเป็นสาเหตุสำคัญอย่างหนึ่งที่ทำให้เกิดความเสียหายต่อผลผลิตขณะที่มีการเก็บรักษา (สายชล, 2528) โดยมีผลต่อการสูญเสียน้ำหนัก คุณภาพของผลและทำให้รูปร่างเปลี่ยนไป (दनัย, 2534) โดยทั่วไปถ้าหากมีการสูญเสียน้ำเพียง 5 -10% ของน้ำหนักจะทำให้ผลเหี่ยว ความแน่นเนื้อลดลง รสชาติไม่ดี (Peleg, 1985) การสูญเสียน้ำของผลไม้หลังการเก็บเกี่ยวขึ้นอยู่กับลักษณะโครงสร้างของพืช สารเคลือบผิว รอยบาดแผล อุณหภูมิ ความชื้น การเคลื่อนที่ของอากาศและความดันของบรรยากาศเป็นต้น (สายชล, 2528) จึงได้มีการนำสารเคมีบางชนิดมาใช้เคลือบผิวของผลไม้ ซึ่งการเคลือบผิวที่ไม่ได้คุณภาพและขาดความรู้ความเข้าใจทำให้ผลส้มเกิดความเสียหายได้เมื่อเก็บรักษาเป็นเวลานาน เนื่องจากสารเคลือบผิวทำหน้าที่ควบคุมการสูญเสียน้ำของผลไม้จากผล และทำให้มีการซึมผ่านของออกซิเจนได้น้อยลง และผลไม้มีการคายน้ำลดลง การหายใจช้าลง (Kester and Fennema, 1986) แต่เมื่อเคลือบเป็นเวลานานและการเก็บรักษาไม่ถูกต้องจะทำให้ผลไม้ออกซิเจนส่งผลให้กลิ่นและรสชาติผิดปกติ (จรัสแท้, 2538) ซึ่งในปัจจุบันนี้พบว่าส้มสายน้ำผึ้งมีกลิ่น และรสชาติผิดปกติอยู่ในตลาดเป็นจำนวนมากซึ่งอาจจะเกิดจากการใช้ชนิดและปริมาณของสารเคลือบผิวที่ไม่เหมาะสมหรือระยะเวลาในการวางจำหน่ายนานเกินไป

ดังนั้นการศึกษาถึงผลของสารเคลือบผิวส้มและเก็บรักษาไว้ในสภาพที่เหมาะสม อาจจะช่วยแก้ปัญหาการเกิดกลิ่นและรสชาติผิดปกติได้