

บทที่ 1

บทนำ

ลำไยเป็นผลไม้ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่งของประเทศไทย มีแหล่งผลิตที่สำคัญอยู่ทางภาคเหนือตอนบนของประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน ผลผลิตที่ได้นอกจากจะเป็นที่นิยมภายในประเทศแล้วยังเป็นสินค้าส่งออกที่ทำรายได้ให้แก่ประเทศ เช่น ในปี พ.ศ. 2548 ประเทศไทยส่งออกผลลำไยสดและลำไยแช่แข็ง 134,433 ตัน คิดเป็นมูลค่า 2,198.03 ล้านบาท (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2549) ซึ่งมีตลาดที่ส่งออกผลลำไยสด ได้แก่ฮ่องกง มาเลเซีย อินโดนีเซีย แคนาดา สิงคโปร์ และจีน (พิทยาและพาวิณ, 2545) พื้นที่ปลูกลำไยนอกจากจะมีการปลูกกันมากในภาคเหนือแล้วยังได้แพร่กระจายไปยังภาคตะวันออก เช่น จังหวัดจันทบุรี ภาคกลาง เช่น จังหวัดสมุทรสาคร สมุทรสงคราม ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เช่น จังหวัดเลยหนองคาย นครพนม ภาคใต้ เช่น จังหวัดพัทลุง สงขลา และนครศรีธรรมราช (พาวิณและคณะ, 2547) และการผลิตลำไยยังสามารถทำนอกฤดูได้ โดยการใช้สารเคมีกระตุ้นให้ลำไยออกดอก จึงทำให้สามารถผลิตลำไยได้ตลอดปี ทำให้การส่งออกผลลำไยสดมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

ผลลำไยสดจัดเป็นผลไม้ที่มีอายุการเก็บรักษาสั้นมาก เปลือกผลมีการสูญเสียอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้ผิวเปลือกเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลและแห้งกรอบทำให้ไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค (Jiang *et al.*, 2002) และสาเหตุอีกประการหนึ่งคือการเข้าทำลายของเชื้อจุลินทรีย์ทำให้ผลลำไยเกิดการเน่าเสีย จึงได้มีการรมผลลำไยสดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ เพื่อควบคุมการเน่าเสียของผลลำไยอันเนื่องมาจากเชื้อจุลินทรีย์ และฟอกสีของเปลือกลำไยไม่ให้คล้ำ ซึ่งเป็นวิธีที่นิยมกันอย่างแพร่หลายของผู้ประกอบการส่งออกลำไยของไทย อย่างไรก็ตามการใช้ก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ยังคงพบปัญหาเรื่องสารพิษตกค้างในส่วนเปลือกและเนื้อผลลำไยในปริมาณมาก ซึ่งก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคและสภาพแวดล้อม และผู้บริโภคในต่างประเทศมีความตื่นตัวในการบริโภคผลิตภัณฑ์ที่ปลอดสารพิษ ซึ่งในหลายประเทศจึงมีการกำหนดมาตรฐานการปนเปื้อนของสารเคมีในผลิตภัณฑ์ที่นำเข้า ดังนั้นหากมีงานวิจัยเพื่อหาสารอื่นทดแทนการรมผลลำไยสดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ก็น่าจะเป็นแนวทางหนึ่งในการปรับปรุงวิธีการยืดอายุการเก็บรักษาผลลำไย การศึกษารุ่นนี้จึงมุ่งหวังที่จะศึกษาถึงผลของกรดแอสคอร์บิกและสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ เพื่อช่วยยืดอายุการเก็บรักษาของผลลำไยพันธุ์ดอ

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาผลของกรดแอสคอร์บิกและสารเคลือบผิวที่บริโกลได้ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวผลลำไยพันธุ์ค้อ

ประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษา

เพื่อใช้เป็นแนวทางในการนำกรดแอสคอร์บิกและสารเคลือบผิวที่บริโกลได้ไปประยุกต์ในการลดการเกิดสีน้ำตาลที่เปลือกและยืดอายุการเก็บรักษาลำไยให้นานขึ้น

The logo of Chiang Mai University is a circular emblem. It features a central illustration of an elephant standing and facing left. Above the elephant is a traditional Thai umbrella (parasol). The emblem is surrounded by a circular border containing the university's name in Thai script at the top and 'CHIANG MAI UNIVERSITY 1964' in English at the bottom. There are decorative floral motifs on the left and right sides of the border.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved