

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในสหัสวรรษใหม่นี้ ผู้บริโภคจะหันมาเอาใจใส่ด้านคุณภาพสินค้ามากขึ้น โดยเฉพาะพืชผักที่เกิดจากกระบวนการผลิตที่ใกล้ชิดธรรมชาติมากที่สุด โดยประสานการใช้กระบวนการทางเคมีชีวภาพและเทคโนโลยีด้านอื่น ๆ อย่างสอดคล้องและเหมาะสม การนำแนวพระราชดำริสของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวในเรื่องการทำเกษตรกรรมแบบพอเพียงหรือเกษตรกรรมแบบยั่งยืนมาประสานกับระบบการผลิตที่ดีตามหลักวิชาการ (สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ เจ้าฟ้าจุฬาภรณวลัยลักษณ์ อัครราชกุมารี, 2543) ดังตัวอย่างเช่น ระบบเกษตรอินทรีย์ เป็นการเกษตรที่ปรับปรุงบำรุงดินให้มีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติด้วยอินทรีย์วัตถุ นอกจากนี้ยังหลีกเลี่ยงการใช้สารเคมีสังเคราะห์ ได้แก่ ปุ๋ยเคมี สารกำจัดศัตรูพืชชนิดต่าง ๆ การบำรุงดินนิยมใช้ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก และปุ๋ยพืชสด ส่วนการควบคุมศัตรูพืชนิยมใช้ชีววิธี เช่น ตัวห้ำ ตัวเบียน และใช้สารสกัดจากธรรมชาติ เช่น สะเดา โลชั่น เป็นต้น (คณะกรรมการมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ภาคเหนือ, 2542) ทำให้ได้อาหารจากระบบเกษตรอินทรีย์ที่ปราศจากสารเคมี เมื่อผลผลิตเหลือจากการบริโภค และจำหน่ายแล้วเกษตรกรจะทำการแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บอาหาร เพิ่มมูลค่าและเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งวัตถุดิบที่นำมาแปรรูปนั้นล้วนมาจากระบบเกษตรอินทรีย์ ผู้ศึกษาจึงสนใจศึกษาความรู้และการใช้วัตถุดิบอาหารในการแปรรูปอาหารดังกล่าว ดังตัวอย่างอาหารจากระบบเกษตรอินทรีย์ในต่างประเทศจะมีกฎหมายรองรับ โดยมีสถาบันหรือสมาคมบางแห่งรับผิดชอบเฝ้าระวังความถูกต้องให้ได้มาตรฐานและมีความปลอดภัย เพื่อให้ผู้บริโภคมีความเชื่อมั่นในคุณภาพของอาหารจากระบบเกษตรอินทรีย์ สำหรับการแปรรูปอาหารในระบบเกษตรอินทรีย์นั้น จะต้องใช้วัตถุดิบอาหารที่มาจากเกษตรระบบอินทรีย์และส่วนผสมต่าง ๆ ที่เป็นสารอินทรีย์ด้วย ยกเว้นเกลือ น้ำ หรือส่วนผสมอื่น ๆ แล้วแต่ข้อกำหนดด้านมาตรฐานของแต่ละประเทศ (ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ, 2542) ความต้องการอาหารจากระบบเกษตรอินทรีย์มีเพิ่มขึ้นตั้งแต่ ค.ศ. 1990 เป็นต้นมา ตลาดของอาหารจากระบบเกษตรอินทรีย์มีการขยายตัว 20-25% (FAO/WHO Commission, 2000) จากผลการสำรวจในปี 1995 ซึ่งทำโดยกระทรวงเกษตรของญี่ปุ่น พบว่า ผู้บริโภค 90% ตอบว่าเคยซื้ออาหารจากระบบเกษตรอินทรีย์เนื่องจากความปลอดภัย เพื่อสุขภาพที่ดีและมีรสชาติดี ส่วนความคิดเป็นด้านลบต่ออาหารจาก

ระบบเกษตรอินทรีย์ เป็นเพียงความไม่แน่ใจว่าสินค้านั้นเป็นอาหารจากระบบเกษตรอินทรีย์จริงหรือไม่ มีราคาแพง และหาแหล่งซื้อได้ยาก อีกทั้งได้คาดคะเนว่าปี ค.ศ. 2000-2003 มูลค่าของตลาดอาหารจากระบบเกษตรอินทรีย์จะเพิ่มเป็นสามแสนล้านบาท ผู้บริโภคสามารถสั่งซื้ออาหารจากระบบเกษตรอินทรีย์ผ่านบริการทางอินเทอร์เน็ตได้ในประเทศแคนาดา สหราชอาณาจักร อิตาลี สหรัฐอเมริกา เป็นต้น ประเทศไทยในฐานะผู้ผลิตสินค้าทางการเกษตรและอาหารออกสู่ตลาดโลก ควรที่จะให้ความสนใจในอาหารจากระบบเกษตรอินทรีย์ด้วยเช่นกัน (อภิญา จุฑางกูร, 2541)

กลุ่มแปรรูปแม่ทา 1 และ 2 เป็นสมาชิก โครงการมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ภาคเหนือ เมื่อเกษตรกรทำการสมัครเป็นสมาชิก จะต้องปฏิบัติตามกระบวนการเพื่อให้ผ่านการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ภาคเหนือ โดยยึดแนวทางที่สามารถปฏิบัติได้และเหมาะสมกับท้องถิ่น ดังนี้คือ ปลุกพืชหลากหลายชนิดร่วมกัน ปรับปรุงบำรุงดินโดยใช้อินทรีย์วัตถุอย่างต่อเนื่อง ห้ามใช้จุลินทรีย์ที่ได้มาจากการตัดต่อยีนหรือตัดแปลงทางพันธุวิศวกรรม ใช้วิธีการกำจัดศัตรูพืชโดยวิธีธรรมชาติ ไม่ทำให้เกิดมลพิษในดิน น้ำ และมลภาวะทางอากาศ มีระบบการป้องกันการปนเปื้อนจากสารเคมีที่มากับน้ำ มีพืชแนวกันลมทางด้านที่ติดกับพื้นที่ที่มีการปนเปื้อนจากการใช้สารเคมี ควรใช้เมล็ดพันธุ์ที่เก็บได้จากการทำเกษตรอินทรีย์ หลีกเลี่ยงการใช้เมล็ดพันธุ์ที่คลุกสารฆ่าแมลงหรือรมควัน ห้ามใช้เมล็ดพันธุ์ที่ได้มาจากการตัดต่อยีนหรือตัดแปลงทางพันธุวิศวกรรม (คณะกรรมการมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ภาคเหนือ, 2542) เมื่อผลผลิตเกษตรกรได้รับการรับรองจากโครงการมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ภาคเหนือแล้ว เกษตรกรยังมีการแปรรูปอาหารเพื่อให้เก็บรักษาอาหารได้ยาวนานขึ้นและเพิ่มชนิดของผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสู่ตลาดให้มีความหลากหลายมากขึ้น

เนื่องจากตลาดของอาหารจากระบบเกษตรอินทรีย์ขยายตัวมากขึ้น การศึกษาครั้งจึงต้องการศึกษาการใช้วัตถุดิบอาหารในการแปรรูปอาหารจากระบบเกษตรอินทรีย์ ปริมาณที่ใช้ อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับการผลิตอาหารจากระบบเกษตรอินทรีย์ และความรู้เกี่ยวกับโทษของวัตถุดิบอาหารต่อสุขภาพของเกษตรกร เพื่อเป็นประโยชน์ในการตัดสินใจบริโภคของผู้บริโภค และเป็นแนวทางในการผลิตอาหารแปรรูปจากระบบเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มเกษตรกรที่สนใจเพื่อรองรับการขยายตัวของตลาดอาหารจากระบบเกษตรอินทรีย์

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ

1. สสำรวจการใช้วัตถุดิบอาหารในผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากระบบเกษตรอินทรีย์
2. ศึกษาความรู้ของเกษตรกรเกี่ยวกับโทษของวัตถุดิบอาหารต่อสุขภาพ

ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

จากการศึกษานี้จะทำให้ได้

1. ข้อมูลพื้นฐานให้ผู้บริโภคทราบถึงการใช้วัตถุดิบในการแปรรูปอาหารของเกษตรกรจากระบบเกษตรอินทรีย์
2. ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้แก่เกษตรกรในเรื่องโทษของการใช้วัตถุดิบในการแปรรูปอาหารต่อสุขภาพ

ขอบเขตการศึกษา

ประชากร คือ กลุ่มเกษตรกรที่แปรรูปอาหารจากระบบเกษตรอินทรีย์ หมู่บ้านแม่ทา กิ่งอำเภอแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งเป็นสมาชิกของมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ภาคเหนือ

- กลุ่มแปรรูปแม่ทา 1 สมาชิกจำนวน 5 คน
- กลุ่มแปรรูปแม่ทา 2 สมาชิกจำนวน 16 คน

ทำการศึกษาในช่วง เดือนกรกฎาคม-กันยายน 2543

นิยามศัพท์เฉพาะ

วัตถุดิบ หมายถึง สารเคมีสังเคราะห์ที่เกษตรกรตั้งใจใส่ลงไปในการแปรรูปอาหารในกระบวนการแปรรูปอาหารเพื่อให้เก็บไว้ได้นาน

การแปรรูปอาหาร หมายถึง การเก็บรักษาอาหารให้อยู่ได้นานโดยไม่เน่าเสียหรือเสื่อมคุณภาพ โดยการควบคุมปัจจัยที่จะทำให้อาหารเสื่อมเสีย ในที่นี้หมายถึงการแปรรูปลำไยอบแห้ง มะม่วงแผ่น มะขามแก้ว ชารางจืด ชามะตูม กลัวยฉาบ เครื่องดื่มยาอบแห้ง ชาดอกคำฝอย ชาตะไคร้ ชาตะไคร้และใบเตย มะขมหยี และมะละกอเชื่อมแห้ง

กลุ่มเกษตรกร หมายถึง กลุ่มแปรรูปแม่ทา 1 และกลุ่มแปรรูปแม่ทา 2

เกษตรอินทรีย์ หมายถึง ระบบการเกษตรที่ปรับปรุงบำรุงดินให้มีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติด้วยอินทรีย์วัตถุ ไม่ใช่สารเคมีสังเคราะห์

ความรู้เกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร หมายถึง ความรู้เกี่ยวกับชนิด ปริมาณการใช้ที่
เหมาะสม และผลต่อสุขภาพของวัตถุเจือปนอาหาร

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University