

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ลำไยเป็นผลไม้ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจของประเทศไทย แหล่งผลิตผลลำไยสดที่สำคัญอยู่ทางภาคเหนือของประเทศไทย เช่น เชียงใหม่ และลำพูน แต่ปัจจุบันมีการปลูกกันอย่างแพร่หลายในหลายจังหวัด ผลผลิตที่ได้นอกจากจะเป็นที่นิยมบริโภคภายในประเทศแล้วยังเป็นสินค้าที่มีมูลค่าการส่งออกสูง ตลาดต่างประเทศที่สำคัญ ได้แก่ จีน ฮองกง สิงคโปร์ มาเลเซีย และยุโรป ซึ่งจากข้อมูลการส่งออกผลลำไยสดในปีพ.ศ.2542 มีมูลค่าการส่งออกเพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ.2541 เท่ากับ 41,947 เมตริกตัน คิดเป็นมูลค่าเพิ่มขึ้น 1,022.44 ล้านบาท (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2543)

ผลลำไยสดจัดเป็นผลไม้ที่มีอายุการเก็บรักษาที่สั้นมาก สาเหตุมาเนื่องจากโรคภายหลังการเก็บเกี่ยว ซึ่งเชื้อสาเหตุที่ก่อให้เกิดโรคภายหลังการเก็บเกี่ยว คือ เชื้อราและแบคทีเรีย เชื้อจุลินทรีย์เหล่านี้ก่อให้เกิดความเสียหายด้านปริมาณและคุณภาพของลำไย ส่งผลกระทบต่อเกษตรกร และผู้ค้าผลลำไยโดยตรง วิธีการป้องกันที่ใช้เพื่อแก้ไขความเสียหายภายหลังการเก็บเกี่ยวของผลลำไย ได้แก่ การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ การใช้สารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อรา เช่น การใช้สารเบนนิไมล โดยเฉพาะปัจจุบันมีการใช้ก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในรูปสารรวมกำจัดเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดการเน่าเสียของผลรวมทั้งมีส่วนสำคัญในการฟอกสีเปลือกของผลลำไยไม่ให้เปลือกมีสีคล้ำ ซึ่งเป็นที่นิยมกันอย่างแพร่หลายทั้งตลาดในประเทศและต่างประเทศ (สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงใหม่, 2537) อย่างไรก็ตาม การใช้ก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ยังคงพบปัญหาเรื่องสารพิษตกค้างที่บริเวณผิวเปลือกซึ่งก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคและส่งผลกระทบต่อสุขภาพแวดล้อม ดังนั้นหากมีการวิจัยเพื่อหาวิธีอื่นทดแทนการรมผลลำไยสดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ก็น่าจะเป็นแนวทางในการปรับปรุงวิธีการยืดอายุการเก็บรักษาของลำไยที่ได้วิธีหนึ่ง

สำหรับการศึกษาวิจัยนี้เป็นการศึกษาแนวทางการใช้สารประกอบเกลือที่ละลายน้ำได้ร่วมกับสารเคลือบผิว ซึ่งมีความสามารถในการควบคุมโรคและยืดอายุการเก็บรักษา ซึ่งอาจใช้เป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นกับผลผลิตลำไยสดได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาหาชนิดและความเข้มข้นของสารประกอบเกลือ กับอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการแช่ผลลำไยเพื่อควบคุมการเน่าเสียของผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยว
2. เพื่อศึกษาผลของการใช้สารประกอบเกลือร่วมกับสารเคลือบผิวในการควบคุมการเน่าเสียของผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยว

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University