

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

มะม่วงเป็นไม้ผลชนิดหนึ่งที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจสามารถปลูกได้ทั่วทุกภาคของประเทศ ผลมะม่วงที่เก็บเกี่ยวในแต่ละปีมีการส่งไปจำหน่ายต่างประเทศโดยมูลค่าการส่งออกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกๆ ปี ในปี พ.ศ. 2546 พบว่ามูลค่าการส่งออกมะม่วงไปต่างประเทศมีมูลค่าสูงถึง 188.6 ล้านบาท ซึ่งเพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2545 ที่มีมูลค่าการส่งออก 145.8 ล้านบาท โดยตลาดส่งออกรายใหญ่ของประเทศไทยได้แก่ มาเลเซีย สิงคโปร์ ฮองกง ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา และประเทศแถบ ยุโรป (กรมศุลกากร, 2548) มะม่วงที่ส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศส่วนใหญ่เป็นมะม่วงประเภท รับประทานผลสุก ซึ่งมะม่วงพันธุ์รับประทานผลสุกมีอยู่หลายพันธุ์แต่พันธุ์ที่เป็นที่นิยมในตลาดปัจจุบันได้แก่ น้ำดอกไม้ โชคอนันต์ อกร่อง และทองคำ เป็นต้น (เพ็ญวิภา, 2541) ซึ่งปัญหาสำคัญของการส่งออกผลมะม่วง ได้แก่ ปัญหาการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวที่ไม่เหมาะสม

ปัจจุบันการเคลือบผิวมีบทบาทต่อการชะลอการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของพืชผลที่สำคัญทางเศรษฐกิจหลายชนิด ซึ่งมีรายงานยืนยันว่าสารเคลือบผิวสามารถชะลอการสุกและยืดอายุการวางจำหน่ายผลไม้บางชนิดได้ดี ดังนั้นจึงมีการนำวิธีการเคลือบผิวไปใช้ในเชิงการค้ากันอย่างแพร่หลายมากขึ้น แต่สารเคลือบผิวที่ใช้ส่วนมากมักจะต้องผสมสารเคมีบางอย่างเพิ่มเติม เช่น สารฆ่าเชื้อรา เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของสารเคลือบผิวซึ่งอาจไม่ปลอดภัย ดังนั้นองค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (Food and Drug Administration, FDA) จึงออกเป็นข้อบังคับว่าเมื่อผลิตผลไม้ก็ตามมีการใช้สารเคลือบผิว จะต้องทำการปิดฉลากให้ผู้บริโภคทราบว่าสารเคลือบผิวนั้นมีองค์ประกอบอะไรบ้าง เพื่อให้ผู้บริโภคทราบและตัดสินใจเลือกซื้อเอง การใช้สารเคลือบผิวที่สามารถบริโภคได้หรือสารเคลือบผิวจากธรรมชาติน่าจะเป็นทางเลือกที่ดีที่สุด

1.2 วัตถุประสงค์ของการทดลอง

1. ศึกษาหาความเข้มข้นของวุ้นวุ้นหางจรเข้ ไคโตซาน และไฮคาร์บูบา ที่เหมาะสมในการใช้เคลือบผิวต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์
2. ศึกษาผลของการใช้วุ้นวุ้นหางจรเข้ร่วมกับไคโตซาน และไฮคาร์บูบา ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved