

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ลำไย (longan) จัดเป็นพืชอยู่ในตระกูล Sapindaceae มีชื่อวิทยาศาสตร์อยู่หลายชื่อคือ *Euphoria longana* Lam. ; *Nephelium longana* Camb. และ *Dimocarpus longan* Lour. (พาวิณ, 2543) ถิ่นกำเนิดของลำไยสันนิษฐานว่าอยู่ในประเทศจีนตอนใต้ เนื่องจากมีการปลูกมานานกว่าพันปี ปลูกมาในมณฑลฟูเกี้ยน กวางตุ้ง ไต้หวัน และเสฉวน โดยมีศูนย์กลางอยู่ที่มณฑลฟูเกี้ยน ลำไยจากประเทศจีนนี้ ได้แพร่กระจายเข้าไปสู่ประเทศอินเดีย ลังกา พม่า เวียดนาม ฟิลิปปินส์ ยุโรป สหรัฐอเมริกา (มลรัฐฮาวายและฟลอริดา) คิวบา หมู่เกาะอินเดีย และเกาะ มาดากัสกา ส่วนในประเทศไทยนั้นสันนิษฐานว่าลำไยมาจากประเทศจีนตอนใต้ เพราะตามป่าของประเทศไทยในจังหวัดเชียงใหม่และเชียงรายนั้นมีลำไยพื้นเมือง ซึ่งมีผลเล็ก ขึ้นอยู่ทั่วไป และเรียกว่าลำไยธรรมชาติ จนกระทั่ง เมื่อปี พ.ศ. 2439 มีชาวจีนผู้หนึ่งนำลำไยกิ่งตอน 5 กิ่ง จากประเทศจีนมาถวายเจ้าดารารัศมีและได้แบ่งลำไยเอาไว้ปลูกที่กรุงเทพฯ 2 กิ่ง ส่วนอีก 3 กิ่ง ได้มอบให้เจ้าน้อยต้น ณ เชียงใหม่ ผู้เป็นน้องชายนำไปปลูกที่เชียงใหม่ ณ บ้านท่าช้างเหล็ก ตำบลสบแม่ข่า อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่ และได้ขยายแพร่พันธุ์ไปทั่วทั้งจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดใกล้เคียง โดยเฉพาะจังหวัดลำพูน หลังจากนั้นจึงทำให้มีพันธุ์ลำไยเกิดขึ้นมากมายในประเทศไทย (บริษัท ลองแกน, 2547)

ลำไยเป็นไม้ผลเศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่งของประเทศไทย มีแหล่งเพาะปลูกหลักอยู่ทางภาคเหนือของประเทศ ลำไยเป็น 1 ใน 4 ของสินค้าดาวรุ่ง (Product Champion) ที่รัฐบาลให้การสนับสนุนและส่งเสริมอย่างจริงจัง ตั้งแต่ขั้นตอนการผลิต จนถึงการส่งออก ลำไยที่ไทยส่งออกมีทั้งผลลำไยสดแช่เย็น ผลลำไยสดแช่เยือกแข็ง และผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูป เช่น ลำไยกระป๋อง และลำไยอบแห้ง ซึ่งช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตลำไยสด และช่วยพยุงราคาลำไยสดในช่วงที่ผลผลิตล้นตลาด และราคาตกต่ำ ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูปเป็นสินค้าส่งออก ที่มีแนวโน้มขยายตัวดี โดยเฉพาะผลลำไยอบแห้ง ซึ่งไทยมีศักยภาพสูงในการผลิตเพื่อส่งออก เนื่องจาก ผลลำไยอบ

แห่งของไทยมีคุณภาพได้มาตรฐาน และตรงตามความต้องการของตลาด (ธนาคารเพื่อการส่งออก และนำเข้าแห่งประเทศไทย, 2543)

ในปี พ.ศ. 2547 ประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกลำไยประมาณ 688,281 ไร่ มีผลผลิตประมาณ 544,575 ตัน เนื่องจากลำไยเป็นผลไม้ที่มีรสชาติหวาน หอม และมีคุณค่าทางโภชนาการหลายอย่าง จึงเป็นที่นิยมบริโภคของทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2548)

สถานการณ์การผลิตลำไยปี พ.ศ. 2547 มีช่วงฤดูการเก็บเกี่ยวตั้งแต่ 1 มกราคม – 31 ธันวาคม 2547 คาดว่าจะเพิ่มขึ้น เนื่องจากเกษตรกรได้มีการขยายเนื้อที่ปลูกใหม่อย่างต่อเนื่องตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา ทั้งในภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคกลาง ทั้งนี้เพราะผลผลิตลำไยยังเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศทั้งในรูปแบบผลผลิตลำไยสด และผลผลิตลำไยอบแห้ง ประกอบกับรัฐบาลมีมาตรการแทรกแซงราคาเพื่อพยุงไม่ให้ราคาลำไยตกต่ำ และมีการนำสารเร่งโพรเทสเซียมคลอไรด์มาเร่งกระตุ้นให้ลำไยออกดอก ทำให้เกษตรกรมั่นใจที่จะขยายพื้นที่ปลูก ซึ่งพื้นที่ปลูกใหม่เมื่อ 4-5 ปีที่ผ่านมา เริ่มทยอยให้ผลผลิตได้ และจากการติดตามสถานการณ์ช่วงการติดดอก พบว่า สภาพภูมิอากาศในช่วงเดือนธันวาคม พ.ศ. 2546 – มกราคม พ.ศ. 2547 มีความหนาวเย็นเหมาะสมต่อการออกช่อดอก แต่เมื่อเข้าสู่ระยะติดผลอ่อนเริ่มกระทบแล้งทำให้ผลผลิตร่วงเสียหาย ดังนั้นภาพรวมผลผลิตและผลผลิตต่อไร่ปี พ.ศ. 2547 เพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมาเพียงเล็กน้อย (ศูนย์วิจัยกสิกรรม, 2547)

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์เนื้อลำไยอบแห้งจากชุมชนมีการผลิตกันอย่างกว้างขวาง สิ่งที่ต้องคำนึงถึงในการผลิตคือ ความปลอดภัยของผู้บริโภค เนื่องจากมีการผลิตเป็นปริมาณมาก ย่อมมีความเสี่ยงในเรื่องของความปลอดภัยมากขึ้นด้วย การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์จึงมีความจำเป็น แต่ปัญหาของการควบคุมคุณภาพคือ ความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องของผู้ผลิตเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ดังนั้นการแก้ไขปัญหาก็สามารถทำได้โดยการให้ความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตแก่กลุ่มผู้ผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เนื้อลำไยอบแห้งของชุมชนเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ สามารถส่งเป็นสินค้าส่งออกไปยังต่างประเทศได้ต่อไป (นพรัตน์และคณะ, 2547)

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. ศึกษากระบวนการผลิตเนื้อลำไยอบแห้งของผู้ประกอบการรายย่อยในเขตจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน
2. เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice ; GMP)

### 1.3 ประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษา

1. ได้ทราบข้อมูลต่างๆ ของกระบวนการผลิตเนื้อลำไยอบแห้งจากแหล่งต่างๆ ในจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน
2. ได้แนวทางในการปรับปรุงและยกระดับมาตรฐานกระบวนการผลิตเนื้อลำไยอบแห้งของผู้ประกอบการรายย่อยให้เป็นที่น่าเชื่อถือและได้รับการยอมรับที่ดีในการผลิต
3. เพื่อประกันคุณภาพให้ผู้บริโภคและผู้ส่งออกมั่นใจในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เนื้อลำไยอบแห้ง

### 1.4 ขอบเขตของการศึกษา

สำรวจเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิตเนื้อลำไยอบแห้งของผู้ประกอบการรายย่อยในเขตจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน จำนวน 24 ราย แบ่งเป็นผู้ประกอบการผลิตเนื้อลำไยอบแห้งสีทองจำนวน 12 ราย และผู้ประกอบการผลิตเนื้อลำไยอบแห้งสีน้ำตาลดำจำนวน 12 ราย การเก็บรวบรวมข้อมูลกระทำโดยการสัมภาษณ์ สัมภาษณ์ด้วยตนเอง และบันทึกภาพ