

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความสำคัญ และที่มาของปัญหา

จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เป็นแหล่งผลิตมะพร้าวมากที่สุดของประเทศไทย ประมาณ 0.53 ล้านตันต่อปี หรือ ร้อยละ 35 ของผลผลิตมะพร้าวทั้งประเทศ โดยแหล่งผลิตมะพร้าวที่สำคัญอยู่ที่อำเภอทับสะแก มีปริมาณผลผลิตมะพร้าว ประมาณ 0.21 ล้านตันต่อปี หรือคิดเป็นร้อยละ 40 ของปริมาณมะพร้าวทั้งจังหวัด ประจวบคีรีขันธ์ [สำนักงานเกษตรจังหวัดประจวบคีรีขันธ์, 2551] จากข้อมูลของสำนักงานเกษตรจังหวัด ประจวบคีรีขันธ์ (2551) รายงานว่า อำเภอทับสะแก มีจำนวนประชากรที่ทาสวนมะพร้าวมากที่สุด คือ 6,515 ครัวเรือน หรือคิดเป็นร้อยละ 30 ของจำนวนประชากรทั้งหมดที่ทาสวนมะพร้าวในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ นอกจากนั้น จากข้อมูลจำนวนผู้ประกอบการแปรรูปมะพร้าวในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ [สำนักงาน อุตสาหกรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์, 2550] พบว่า อำเภอทับสะแก มีจำนวนผู้ประกอบการแปรรูปมะพร้าว มากที่สุด จำนวน 25 ราย (เฉพาะผู้ที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์) รองลงมา คือ อำเภอบางสะพาน อำเภอบางสะพานน้อย และ อำเภอเมืองฯ เท่ากับ 11 ราย, 9 ราย และ 7 ราย ตามลำดับ

วิถีตลาดมะพร้าวของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งมีทั้งการจำหน่ายมะพร้าวผลทั้งลูกในจังหวัด และ ต่างจังหวัด การผลิตน้ำมันมะพร้าว และการแปรรูปต่างๆ พบว่า สัดส่วนของการแปรรูปมะพร้าวขาวมีมากที่สุด ร้อยละ 36 ของปริมาณมะพร้าวทั้งหมดของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ [ทศพร ทองเที่ยง, 2548] และ จำนวนผู้ประกอบการแปรรูปมะพร้าวขาว ประมาณร้อยละ 50 ของผู้ประกอบการทั้งหมดในจังหวัด ประจวบคีรีขันธ์ ดำเนินการอยู่ในอำเภอทับสะแก

จากศักยภาพด้านการแปรรูปมะพร้าวขาวในพื้นที่อำเภอทับสะแก จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ คณะวิจัย จึงเลือกเป็นประเด็นงานวิจัยที่เข้าไปดำเนินการร่วมกับผู้ประกอบการแปรรูปมะพร้าวขาว โดยการสำรวจ ข้อมูลเบื้องต้น พบว่า ผู้ประกอบการมะพร้าวขาวต้องประสบปัญหา 2 ด้านหลัก ดังนี้

1. การจัดการกระบวนการแปรรูปและควบคุมคุณภาพของมะพร้าวขาว พบว่า ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ของเนื้อมะพร้าว มีค่า pH ต่ำกว่ามาตรฐาน เมื่อขนส่งถึงผู้รับซื้อ จึงถูกกดราคาหรือไม่รับซื้อผลผลิต ก่อให้เกิดความเสียหายต่อผู้ประกอบการมะพร้าวขาว

2. วัสดุเหลือทิ้งจากกระบวนการแปรรูปมะพร้าวขาวในส่วนที่ยังไม่ถูกนำไปใช้ประโยชน์ ได้แก่ ขุย มะพร้าว น้ำมันมะพร้าว และน้ำทิ้งผสมคลอรีนจากการแช่มะพร้าวขาว ถูกปล่อยทิ้งในพื้นที่ก่อให้เกิดปัญหา ด้านสิ่งแวดล้อมและระบบนิเวศน์

จากปัญหาดังกล่าว ผู้ประกอบการแปรรูปมะพร้าวขาวในพื้นที่จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จึงมีความต้องการเทคโนโลยีการจัดการกระบวนการแปรรูปมะพร้าวขาว เพื่อลดการสูญเสียด้านคุณภาพของมะพร้าวขาว และแนวทางการนำวัสดุเหลือทิ้งจากการแปรรูปมะพร้าวขาวมาใช้ประโยชน์

จากประเด็นปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการแปรรูปมะพร้าวขาวในพื้นที่ ดังนั้นแผนงานวิจัยที่คณะผู้วิจัยเข้าร่วมคือการจัดการและการใช้ประโยชน์ของวัสดุเหลือทิ้งในกระบวนการแปรรูปมะพร้าวขาว ร่วมกับผู้ประกอบการแปรรูปมะพร้าวขาวในพื้นที่อำเภอทับสะแก จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1.2.1 ศึกษากระบวนการจัดการการแปรรูปมะพร้าวขาวเพื่อลดการสูญเสียของผลผลิต และลดการปลดปล่อยของเสียจากกระบวนการแปรรูปมะพร้าวขาว
- 1.2.2 เพื่อศึกษาแนวทางการใช้ประโยชน์ของวัสดุเหลือทิ้งจากการแปรรูปมะพร้าวขาว ได้แก่ ขุยมะพร้าว และน้ำมะพร้าว
- 1.2.3 การสร้างกระบวนการเรียนรู้การวิจัยแบบมีส่วนร่วมของชุมชน

## 1.3 ขอบเขตของการวิจัย

แผนงานวิจัยนี้เป็นการวิจัยและพัฒนาการจัดการกระบวนการแปรรูปมะพร้าวขาวแบบครบวงจร รวมทั้งแนวทางการใช้ประโยชน์ของวัสดุเหลือทิ้งจากการแปรรูปมะพร้าวอย่างคุ้มค่า โดยเน้นการวิจัยแบบมีส่วนร่วมกับชุมชนกลุ่มเป้าหมาย เพื่อให้เกิดผลประโยชน์อย่างแท้จริงและยั่งยืนให้กับชุมชนในพื้นที่จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

## 1.4 ความคาดหวังหรือผลประโยชน์ที่จะได้รับเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ

### 1.4.1 เชิงปริมาณ

- การลดปริมาณการสูญเสียของผลผลิตมะพร้าวขาว
- การยกระดับคุณภาพของมะพร้าวขาวเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มของผลผลิต

### 1.4.2 เชิงคุณภาพ

- การลดการปลดปล่อยของเสียจากกระบวนการแปรรูปมะพร้าวขาว
- การลดปัญหาและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
- แนวทางการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือทิ้งจากการแปรรูปมะพร้าวขาว ได้แก่ ขุยมะพร้าว และน้ำมะพร้าว