

การศึกษาการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ได้ทำการทดลอง ณ ศูนย์ศึกษาและพัฒนา ลำไยหริภุญชัย คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ตั้งอยู่ อำเภอบ้านโฮ้ง จังหวัดลำพูน ระหว่างเดือนกรกฎาคม-ตุลาคม 2545 ทำการทดลองแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือกตามวิธีมาตรฐาน โดยใช้เตาอบกระบอกแบบใช้แก๊สหุงต้มเป็นเชื้อเพลิง ผลปรากฏว่า ขนาดของผลก่อนและหลังการอบอบแห้ง ลำไยพันธุ์เบ๊ยวเขียวมีขนาดผลเฉลี่ยสูงสุดทั้งผลสดและผลแห้ง น้ำหนักของผลหลังแปรรูป พันธุ์ชมพูให้น้ำหนักแห้งสูงกว่าพันธุ์อื่น คิดเป็น 33.10 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักสด และพันธุ์ดอกก้านอ่อนให้น้ำหนักแห้งต่ำสุด คิดเป็น 30.29 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักสด ลำไยพันธุ์ดอกก้านอ่อนให้จำนวนผลต่อกิโลกรัมมากกว่าพันธุ์อื่น ๆ ทั้งก่อนและหลังการแปรรูป คือ 96.400 และ 298.000 ผลต่อกิโลกรัม ในขณะที่พันธุ์เบ๊ยวเขียวให้จำนวนผลเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ ผลสดเท่ากับ 59.600 และผลแห้งเท่ากับ 225.600 ผลต่อกิโลกรัม ส่วนประกอบของลำไยสดและแห้ง พบว่าพันธุ์หัวและพันธุ์ดอกก้านแข็งให้น้ำหนักส่วนเปลือกเฉลี่ยสูงกว่าพันธุ์อื่น พันธุ์เบ๊ยวเขียวให้น้ำหนักเนื้อลำไยสดเฉลี่ยสูงสุด คือ เท่ากับ 1.132 กิโลกรัมต่อ 100 ผล น้ำหนักของเนื้อลำไยสดมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ คือ พันธุ์เบ๊ยวเขียวให้น้ำหนักเฉลี่ยสูงสุดเท่ากับ 1.132 กิโลกรัมต่อ 100 ผล และพันธุ์ดอกก้านอ่อนให้น้ำหนักเฉลี่ยต่ำสุดเท่ากับ 0.650 กิโลกรัมต่อ 100 ผล ด้านน้ำหนักเนื้อลำไยหลังอบแห้ง พันธุ์หัวและพันธุ์เบ๊ยวเขียวให้น้ำหนักเฉลี่ยสูงใกล้เคียงกัน คือ 0.221 และ 0.218 กิโลกรัมต่อ 100 ผล ตามลำดับ และลำไยพันธุ์ดอกใส่สารโพแตสเซียมคลอไรด์ให้น้ำหนักเนื้อแห้งเฉลี่ยต่ำสุด คือ 0.164 กิโลกรัมต่อ 100 ผล ลักษณะสีของเปลือกและเนื้อของลำไยหลังการแปรรูปอบแห้ง พบว่า พันธุ์เบ๊ยวเขียว มีสีเปลือกเป็นสีน้ำตาล ขณะที่พันธุ์อื่น ๆ จะมีสีเปลือกสีเหลืองทองใกล้เคียงกัน ส่วนสีของเนื้อลำไยพันธุ์ชมพูซึ่งมีปริมาณน้ำตาลสูงและเนื้อมีสีชมพูเมื่อแก่จัด หลังอบแห้งจะมีสีน้ำตาลเข้มกว่าสีของเนื้อลำไยทุกพันธุ์ที่ทำการทดลอง

ต้นทุนเฉลี่ยของการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก พบว่าเป็นค่าวัตถุดิบถึง 83.14 เปอร์เซ็นต์ และต้นทุนเฉลี่ยรวมเท่ากับ 28,865 บาทต่อเตา ผลตอบแทนเฉลี่ยเท่ากับ 2,335 บาทต่อเตา ทั้งนี้ ผลตอบแทนจะเพิ่มขึ้นหรือลดลง ขึ้นอยู่กับภาวะความแปรปรวนของราคาลำไยสด และราคาจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในช่วงฤดูกาลผลิต