การพัฒนาผลิตภัณฑ์บ๊วยแผ่นผสมผลไม้

Development of Apricot Based Fruit Leather

คำนำ

บ๊วยเป็นไม้ผลเขตหนาวชนิดผลัดใบที่มีศักยภาพสูงที่ควรส่งเสริมให้เกษตรกรบนที่สูงทางภาคเหนือของประเทศไทยปลูกเป็นการค้า เนื่องจากบ๊วยเป็นผลไม้ที่เจริญเติบโตเร็ว ไม่ต้องเอาใจใส่มากเหมือนไม้ผลผลัดใบชนิดอื่นๆ โรค และแมลงที่รบกวนมีน้อย และบ๊วยยังมีคุณสมบัติคล้ายๆ ไม้ป่า ในการที่จะช่วยปกป้องการพังทลายของหน้าดิน และช่วยรักษาความชุ่มชื้นของภูมิประเทศไว้ได้เป็นอย่างมาก (กองพัฒนาเกษตร, 2540) ดังนั้นเกษตรกรส่วนใหญ่เริ่มหันมาให้ความสนใจและยอมรับในการปลูกเพื่อเป็นอาชีพแทนการปลูกฝิ่น และทำไร่เลื่อนลอย ซึ่งพื้นที่การเพาะปลูกบ๊วยได้เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว จากการสำรวจเนื้อที่เพาะปลูกบ๊วยโดยกรมส่งเสริมการเกษตร เมื่อปี พ.ศ. 2535 มีจำนวนทั้งสิ้น 1,358 ไร่ และได้เพิ่มมาเป็น 8,695 ไร่ ในปี พ.ศ. 2545 พื้นที่เพาะปลูกบ๊วยมากที่สุดคือ จังหวัดเชียงราย รองลงมาคือจังหวัดเชียงใหม่ และแม่ฮ่องสอนตามลำดับ จากการสำรวจราคาเฉลี่ยต่อกิโลกรัมของบ๊วยโดยกรมส่งเสริมการเกษตร พบว่าเมื่อปี พ.ศ. 2535 ราคาบ๊วยเฉลี่ย 18.08 บาทต่อกิโลกรัม และมีการลดลงมาเป็น 11.38 บาทต่อกิโลกรัมในปี พ.ศ. 2543 ทั้งนี้เนื่องจากมีจำนวนผลผลิตบ๊วยมากขึ้น ประกอบกับผลบ๊วยมีรสเปรี้ยวจัดและขม ไม่สามารถรับประทานสดได้ จึงไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภค

เมื่อศึกษาการบริโภคผลไม้ของคนไทยจากรายงานการสำรวจสภาวะอาหารและโภชนาการของคนไทยโดยกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พบว่าในปี พ.ศ. 2529 ค่าเฉลี่ยการบริโภคผลไม้ของคนไทยเท่ากับ 99.2 กรัมต่อคนต่อวัน และได้ลดลงเป็น 73.6 กรัมต่อคนต่อวันในปี พ.ศ. 2538 ซึ่งผลไม้ที่นิยมบริโภคส่วนใหญ่คือผลไม้ที่ประกอบด้วยปริมาณน้ำตาลสูงมากขึ้น ส่วนการบริโภคผลไม้ที่เป็นแหล่งวิตามินซี และใยอาหารลดลง (เนตรนภิส, 2547)

ด้วยเหตุนี้จึงมีแนวความคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์บ๊วยแผ่นผสมผลไม้ เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตบ๊วย เพิ่มรูปแบบและคุณค่าทางโภชนาการให้แก่ผลิตภัณฑ์บ๊วยแผ่น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตบ๊วยแผ่นผสมผลไม้ร่วมกับการคัดเลือกชนิดของผลไม้ที่เหมาะสมต่อการผลิต

2. เพื่อคัดเลือกพันธุ์และความแก่อ่อนที่เหมาะสมของผลไม้ที่ใช้ในการพัฒนาบ๊วยแผ่นผสมผลไม้

3. เพื่อพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์บ๊วยแผ่นผสมผลไม้

4. เพื่อศึกษาคุณภาพผลิตภัณฑ์บ๊วยแผ่นผสมผลไม้

5. เพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์บ๊วยแผ่นผสมผลไม้

6. เพื่อทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์บ๊วยแผ่นผสมผลไม้