

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ได้ทำการพัฒนาคุณภาพน้ำฝรั่งของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาดิน อ.เก้าเลี้ยว จ.นครสวรรค์ ในขั้นแรกสำรวจและรวบรวมข้อมูลบริบทชุมชน โดยการสังเกตและสัมภาษณ์ และตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์น้ำฝรั่ง พบว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาดินได้รวมตัวกันขึ้นโดยมีนางสำเนียง ศรียะมาตร เป็นประธานกลุ่ม เพื่อทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากฝรั่ง โดยเฉพาะน้ำฝรั่ง เนื่องจากเกษตรกรในพื้นที่ส่วนใหญ่ปลูกฝรั่ง ซึ่งในระยะแรกจำหน่ายในลักษณะผลสด ต่อมาภายหลังมีผลผลิตออกสู่ตลาดเป็นจำนวนมาก จึงหันมาให้ความสนใจเกี่ยวกับการแปรรูปเพื่อลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตอีกด้วย จากการตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์น้ำฝรั่งที่ได้ พบว่ามีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดเท่ากับ 11.9 ความเป็นกรดต่างเท่ากับ 4.3 ปริมาณกรดร้อยละ 0.026 จุลินทรีย์เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน ส่วนคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านรสชาติ กลิ่นเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ยกเว้นความหวานและความคงตัวของผลิตภัณฑ์ ที่ต้องปรับปรุงอีกเล็กน้อย ต่อมาได้ทำการปรับปรุงคุณภาพน้ำฝรั่งด้านรสชาติ และความคงตัวตามความต้องการของผู้บริโภค และจัดอบรมเพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีเกี่ยวกับการผลิต การควบคุมคุณภาพ และหลักเกณฑ์การปฏิบัติการที่ดีในการผลิตอาหารสู่ชุมชน พบว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เข้าร่วมอบรมได้รับความรู้ และสามารถควบคุมการผลิตให้ได้มาตรฐาน และสามารถนำความรู้ไปปรับปรุงสถานประกอบการ และกระบวนการผลิตจนกระทั่งได้ได้รับรองมาตรฐาน GMP