

บทที่ 1

บทนำ

ในแถบอำเภอเก้าเลี้ยว จังหวัดนครสวรรค์มีการปลูกฝรั่งเป็นจำนวนมาก ซึ่งสามารถให้ผลผลิตตลอดทั้งปี พันธุ์ที่นิยมปลูกกันมากคือเป็นสีทอง กลมสาลี หูลเกล้า เป็นต้น ผลผลิตที่ได้มีปริมาณค่อนข้างมาก การจัดจำหน่ายมีการคัดเลือกคุณภาพและส่วนใหญ่มีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อจากสวน เพื่อนำไปส่งขายทั่วประเทศ นอกจากนี้ ยังมีการจำหน่ายให้กับโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร ส่วนที่เหลือจากการคัดเลือกแต่ยังมีคุณภาพดีจะจำหน่ายในราคาที่ต่ำลงมา และนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรของชุมชนบ้านเขาหิน อำเภอเก้าเลี้ยว จังหวัดนครสวรรค์ ได้รวมตัวกันขึ้นเพื่อนำฝรั่งที่เหลือจากการคัดแต่ยังมีคุณภาพดีมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้แก่ น้ำฝรั่งพร้อมดื่ม ฝรั่งอบแห้งปรุงรส และฝรั่งแก้วลิ้นจี่ เพื่อเป็นการสร้างงานและรายได้ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปจะส่งไปวางจำหน่ายตามร้านขายของฝากของจังหวัดและร้านค้าสะดวกซื้อต่างๆ นอกจากนี้ยังจำหน่ายในร้านค้าตามงานต่าง ๆ เช่น งานแสดงสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการสนับสนุนจากทางรัฐบาล

น้ำฝรั่งเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งที่ทำรายได้ให้กับกลุ่มแม่บ้านค่อนข้างสูง และมีแนวโน้มทางการตลาดค่อนข้างดีแต่ผลิตภัณฑ์น้ำฝรั่งยังไม่ได้รับรองคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร เช่น ปริมาณจุลินทรีย์ที่เหลืออยู่ในน้ำฝรั่งเป็นไปตามเกณฑ์ที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดหรือไม่ และจากการสำรวจพบว่า ปัญหาอีกประการหนึ่งของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคือ คุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในแต่ละรุ่นไม่มีความสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องของความคงตัวของความขุ่นของน้ำฝรั่ง สีที่บ่งบอกถึงน้ำฝรั่งอย่างชัดเจน จึงมีความจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาในด้านกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ซึ่งเป็นหลักเกณฑ์ที่กระทรวงสาธารณสุขบังคับใช้กับโรงงานผลิตอาหารทุกประเภท เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในด้านความปลอดภัยของอาหารและสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลในการผลิตอาหารปลอดภัย

นอกจากนี้ยังต้องร่วมกับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ในการแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับคุณภาพของน้ำฝรั่งให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและสามารถขยายตลาดไปยังกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายได้มากขึ้นด้วย

งานวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำฝรั่งของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาหิน อำเภอเก้าเลี้ยว จังหวัดนครสวรรค์ ให้มีคุณภาพทางด้านต่างๆ ได้แก่ คุณภาพทางกายภาพ

ทางเคมี ทางจุลินทรีย์ และทางประสาทสัมผัสให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดโดยใช้หลักเกณฑ์
วิธีการที่ดีในการผลิตน้ำฝรั่ง (GMP)

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
Nakhon Sawan Rajabhat University