

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหาที่นำไปสู่การค้นคว้าวิจัย

สตอเบอรี่เป็นพืชที่มีความสำคัญในระดับท้องถิ่นชนิดหนึ่งของเกษตรกรทางภาคเหนือของประเทศไทย โดยเฉพาะจังหวัดเชียงใหม่และเชียงราย ผลผลิตที่ได้เกษตรกรส่วนใหญ่นำไปจำหน่ายในตลาดเพื่อการบริโภคสด ส่งเข้าโรงงานอุตสาหกรรมอาหารเพื่อแปรรูปและจำหน่ายต่อ ซึ่งปัจจุบันผู้ประกอบการระดับชุมชนและกลุ่มเกษตรกรที่เพาะปลูกสตอเบอรี่ได้นำสตอเบอรี่มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์หลากหลายประเภท เช่น สตอเบอรี่อบแห้ง น้ำสตอเบอรี่ แยมสตอเบอรี่ เป็นต้น เนื่องจากสตอเบอรี่เป็นผลไม้ที่ออกตามฤดูกาล จึงต้องมีการเก็บรักษาเพื่อใช้ในการผลิตตลอดปี จึงทำให้ผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสตอเบอรี่พบปัญหาในการผลิต โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลิตภัณฑ์แยมที่มักมีสีคล้ำ ไม่น่ารับประทาน จึงส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค มีผู้ประกอบการบางรายที่แก้ปัญหาเรื่องสีโดยใช้วิธีเช่นเดียวกับที่โรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปสตอเบอรี่ส่วนใหญ่ใช้กัน คือ การฟอกสีด้วยสารประกอบพอลิฟอสเฟตแล้วเติมสีผสมอาหาร แต่มักพบกับคำถามของผู้บริโภคว่ามีการเติมสีหรือไม่ ซึ่งหากมีการเติมสีตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากจะต้องมีการระบุไว้บนฉลาก และจะไม่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคปัจจุบันซึ่งใส่ใจในเรื่องสุขภาพ ดังนั้นทางผู้ประกอบการจึงต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมสตอเบอรี่ให้มีสีที่ดีขึ้น น่ารับประทาน และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค โดยไม่มีการเติมสีลงในผลิตภัณฑ์ เนื่องจากผู้บริโภคในปัจจุบันนิยมผลิตภัณฑ์ ที่มีสี กลิ่นรส ที่เกิดจากธรรมชาติของตัวเอง ถึงแม้ในบางครั้งสี กลิ่นรส จะมีความคงตัวน้อยกว่าการเจือสี และแต่งกลิ่นสังเคราะห์ก็ตาม

สำหรับผลิตภัณฑ์ไส้ผลไม้จากสตอเบอรี่ (strawberry filling) และทอปปิงสตอเบอรี่ (strawberry topping) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทางกลุ่มผู้ปลูกและแปรรูปสตอเบอรี่ต้องการที่จะให้ทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื่องจากจะมีตลาดรองรับแน่นอนเมื่อสามารถผลิตได้ ปัจจุบันเป็นผลิตภัณฑ์ที่ส่วนใหญ่ได้นำเข้ามาจากต่างประเทศ ซึ่งมีราคาแพงแต่มีคุณภาพเป็นที่ต้องการของตลาด ทั้งนี้เป็นผลเนื่องจากผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายภายในประเทศมีข้อจำกัดด้านวัตถุดิบ รวมทั้งกระบวนการ

ผลิตไม่ได้ตามคุณภาพที่ต้องการ ดังนั้นหากมีการพัฒนากระบวนการผลิตให้ผลไม้จากสตอเบอรี่ และทอปปิงสตอเบอรี่ให้มีคุณภาพมาตรฐานและตรงกับความต้องการของผู้บริโภค นอกจากจะ ช่วยลดการนำเข้าจากต่างประเทศ และใช้ประโยชน์ผลิตผลสตอเบอรี่ภายในประเทศให้มากขึ้น แล้วยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิต ซึ่งส่งผลให้เกษตรกรผู้เพาะปลูก วิสาหกิจชุมชนขนาดเล็ก ขนาดย่อม และผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสตอเบอรี่ มีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายออกวาง จำหน่าย ซึ่งเป็นการสร้างรายได้สู่ระดับชุมชน และยังเป็นการเพิ่มศักยภาพการแข่งขันเชิงพาณิชย์ ให้กับผู้ประกอบการอีกด้วย นอกจากนี้พฤติกรรมผู้บริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงไปของผู้บริโภค ในปัจจุบัน โดยมีทิศทางมุ่งเน้นการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพนั้น ทำให้ผู้ประกอบการอุตสาหกรรม อาหารมุ่งเน้นการผลิตอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค โดยมีเป้าหมายการผลิต อาหารเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและเน้นความปลอดภัยมากของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น ดังนั้นการ พัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ลดน้ำตาลที่ไม่มีการเจือสีและไม่แต่งกลิ่นรส จึงเป็นการตอบสนองความ ต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบันได้เป็นอย่างดี

นอกจากนี้การประเมินศักยภาพเชิงพาณิชย์ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การศึกษาด้านตลาด และ ช่องทางการจำหน่ายสำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด การวิเคราะห์ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต และ เทคนิคต่างๆที่เกี่ยวข้องในการจัดตั้งสายการผลิต การบริหารและการจัดการด้านต่างๆรวมถึงการ ผลิต การวิเคราะห์ทางการเงิน อัตราผลตอบแทน การคืนทุน การวิเคราะห์ทางด้านสังคมและ เศรษฐศาสตร์ ซึ่งจะเป็นการวิเคราะห์เกี่ยวกับมูลค่าเพิ่มที่แต่ละโครงการให้กับสังคม และ ผลตอบแทนทางด้านเศรษฐศาสตร์ ที่มีต่อผู้ลงทุน ซึ่งหลังจากเสร็จสิ้นโครงการวิจัยนี้แล้ว สารสนเทศที่ได้จากการประเมินนี้จะสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ในการจัดทำแผนธุรกิจเพื่อ สนับสนุนการถ่ายทอดเทคโนโลยีนี้สู่วิสาหกิจชุมชนของกลุ่มเกษตรกรผู้เพาะปลูกสตอเบอรี่ เพื่อ เสริมสร้างการพัฒนาที่ยั่งยืน แก้ไขปัญหาและยกระดับฐานะความเป็นอยู่ของเกษตรกรผู้เพาะปลูก สตอเบอรี่ให้ดีขึ้น

1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

- 1.2.1 ทราบสมบัติทางเคมีกายภาพของผลิตภัณฑ์แยมสตรอเบอรี่ ใ้ส้ผลไม้จากสตรอเบอรี่ และ ทอปปิงสตรอเบอรี่ที่จำหน่ายในท้องตลาด
- 1.2.2 ศึกษาสูตรและกระบวนการผลิตที่เหมาะสมโดยใช้เทคนิคออสโมติก สำหรับผลิตภัณฑ์สูตรลดน้ำตาลที่ไม่มีการเจือสีและไม่แต่งกลิ่นรสของแยมสตรอเบอรี่ ใ้ส้ผลไม้จากสตรอเบอรี่ และทอปปิงสตรอเบอรี่
- 1.2.3 เพื่อประเมินศักยภาพในเชิงพาณิชย์ของผลิตภัณฑ์จากสตรอเบอรี่ที่พัฒนาได้

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.3.1 แก้ปัญหาในการดำเนินงานของหน่วยงานที่ทำการวิจัย กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มผู้ปลูกและแปรรูป สตรอเบอรี่
- 1.3.2 เป็นองค์ความรู้ในการวิจัยต่อไป กลุ่มเป้าหมาย นักศึกษาในระดับอุดมศึกษา และนักวิจัย ทั่วไป
- 1.3.3 บริการความรู้แก่ประชาชน กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไปที่สนใจการแปรรูปผลิตภัณฑ์
- 1.3.4 บริการความรู้แก่ภาคธุรกิจ กลุ่มเป้าหมาย ผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสตรอเบอรี่
- 1.3.5 นำไปสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มผู้ปลูกและแปรรูปสตรอเบอรี่ ตำบลบ่อแก้ว อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่ และผู้ประกอบการทั่วไป
- 1.3.6 เพิ่มประสิทธิภาพในการผลิต และเพิ่มมูลค่าในการผลิต กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มผู้ปลูกและแปรรูป สตรอเบอรี่ ตำบลบ่อแก้ว อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่
- 1.3.7 เป็นประโยชน์ต่อประชากรกลุ่มเป้าหมาย กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มผู้ปลูกและแปรรูปสตรอเบอรี่ ตำบลบ่อแก้ว อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่ เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคทั่วไป ที่จะได้บริโภค ผลิตภัณฑ์สูตรลดน้ำตาลที่ไม่มีการเจือสี และไม่แต่งกลิ่นรส

1.4 ขอบเขตของการวิจัย

- 1.4.1 วัตถุดิบที่ใช้เป็นสตรอบอรี่ที่ผลิตจากอำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่ โดยใช้กระบวนการผลิตที่สามารถใช้เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์แปรรูป พื้นฐานที่จัดหาง่าย และประกอบหรือผลิตภายในประเทศ
- 1.4.2 ทำการประเมินศักยภาพของการผลิตผลิตภัณฑ์จากสตรอบอรี่ แต่ละประเภทในเชิงพาณิชย์ ประกอบไปด้วย การศึกษาและการประเมินด้านตลาด และช่องทางการกระจายสินค้า การศึกษาและประเมินด้านเทคโนโลยี และเทคนิคที่เกี่ยวข้องในการผลิต รวมถึงระบบต้นทุนในการผลิต ด้านการบริหารและการจัดการองค์การผลิต การวิเคราะห์ทางการเงิน และการประเมินด้านสังคมและเศรษฐศาสตร์