

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและที่มาของปัญหาการวิจัย

อุตสาหกรรมน้ำผลไม้เป็นอุตสาหกรรมแปรรูปผลไม้ที่ปัจจุบันกำลังมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง และสามารถส่งออกจำหน่ายได้ทั้งตลาดภายในและนอกประเทศ ทั้งนี้เนื่องจากพฤติกรรมผู้บริโภคที่หันมานิยมเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพกันมากขึ้น ฝรั่งเป็นไม้ผลที่ปลูกได้ดีทั่วไป ซึ่งทำรายได้ให้กับเกษตรกรผู้ปลูกฝรั่งและมีแนวโน้มการส่งออกเพิ่มขึ้นทุกปี (สำนักวิจัยพัฒนาอารักขาพืช, 2546) ปัจจุบันฝรั่งเป็นผลไม้ที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลาย เนื่องจากมีแร่ธาตุและวิตามินต่างๆ โดยเฉพาะวิตามินซีอยู่ในปริมาณสูง เกษตรกรจึงมีการปลูกฝรั่งในเชิงพาณิชย์กันมากขึ้น แต่ในฤดูกาลที่ผลผลิตออกสู่ตลาดปริมาณมาก ทำให้เกิดภาวะผลฝรั่งล้นตลาดและราคาตกต่ำ การผลิตน้ำฝรั่งจึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งในการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตและทำให้มีน้ำฝรั่งบริโภคได้ตลอดปี แต่อย่างไรก็ตามน้ำฝรั่งเป็นน้ำผลไม้ที่มีรสชาติค่อนข้างจืดและมีสภาวะความเป็นกรดต่ำ จึงต้องมีการปรุงแต่งรสชาติโดยการเสริมด้วยน้ำผลไม้ที่มีค่าความเป็นกรดสูงกว่าเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ชนิดใหม่ที่มีรสชาติดีขึ้น ดังนั้นโครงการวิจัยชิ้นนี้จึงมีแนวคิดที่จะศึกษาการพัฒนาน้ำผลไม้ผสมโดยใช้น้ำฝรั่งกับน้ำผลไม้ต่างๆ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น สับปะรด ส้ม และมะม่วงหิมพานต์ ซึ่งผลการทดลองนี้จะเป็นอีกแนวทางเลือกหนึ่ง ในการประยุกต์ใช้ประโยชน์จากฝรั่ง ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตและสร้างรายได้ให้กับกลุ่มชาวบ้านและเกษตรกร ตลอดจนใช้เป็นข้อมูลในระดับอุตสาหกรรม วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม หรือวิสาหกิจชุมชนได้นำไปประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มศักยภาพในการผลิต และพัฒนาเป็นสินค้าส่งออกในเชิงพาณิชย์ต่อไป

วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1. เพื่อศึกษารวมวิธีที่เหมาะสมในการผลิตน้ำผลไม้ผสมจากน้ำฝรั่ง
2. เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของน้ำผลไม้ผสมจากน้ำฝรั่งในระหว่างการเก็บรักษา
3. เพื่อสำรวจและทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ผสมจากน้ำฝรั่ง
4. ประเมินต้นทุนในการผลิตน้ำผลไม้ผสมจากน้ำฝรั่ง

ขอบเขตของโครงการวิจัย

ศึกษากรรมวิธีที่เหมาะสมในการผลิตน้ำผลไม้ผสมจากน้ำฝรั่ง ศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของน้ำผลไม้ผสมจากน้ำฝรั่งในระหว่างการเก็บรักษา และการยอมรับของผู้บริโภค รวมถึงประเมินต้นทุนในการผลิตน้ำผลไม้ผสมจากน้ำฝรั่ง

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เพื่อทราบถึงกรรมวิธีที่เหมาะสมในการผลิตน้ำผลไม้ผสมจากน้ำฝรั่ง
2. กลุ่มชาวบ้าน เกษตรกร และผู้สนใจในพื้นที่ได้ใช้ผลผลิตทางการเกษตรที่มีในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์เพิ่มขึ้น อีกทั้งยังส่งผลให้กลุ่มชาวบ้านดังกล่าวได้ทำงานร่วมกันและสามัคคีกันอันก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสังคมและเศรษฐกิจของประเทศ ทั้งทางด้านการลดปัญหาแรงงานคน และกลุ่มชาวบ้านได้มีรายได้มากขึ้นอีกด้วย
3. ผลการศึกษา เทคนิค และวิธีการในการแปรรูปน้ำผลไม้ผสมจากน้ำฝรั่ง ตลอดจนการตรวจสอบคุณภาพ สามารถใช้เป็นข้อมูลให้ผู้ดำเนินการธุรกิจที่เกี่ยวข้องได้นำไปประยุกต์ใช้และปฏิบัติเพื่อเพิ่มศักยภาพในการผลิตต่อไป
4. สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ผสมจากน้ำฝรั่งให้เป็นสินค้าส่งออกในเชิงพาณิชย์ต่อไป
5. เป็นองค์ความรู้ในการวิจัยขั้นต่อไป