

## บทที่ 1 บทนำ

### 1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหาที่ทำการวิจัย

สับปะรดเป็นไม้ผลเขตร้อนชนิดหนึ่งที่เจริญเติบโตได้ทั่วทุกภาคของประเทศไทย มีแหล่งผลิตที่สำคัญได้แก่ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เพชรบุรี ชลบุรี ระยอง ฉะเชิงเทรา จันทบุรี ตราด และจังหวัดต่างๆ ในภาคใต้ เช่น ภูเก็ต พังงา ชุมพร นอกจากนี้เป็นแหล่งผลิตที่สำคัญแล้วประเทศไทยยังเป็นผู้ส่งออกสับปะรดอันดับหนึ่งของโลกอย่างต่อเนื่อง มีอัตราการเจริญเติบโตเฉลี่ยร้อยละ 3-5 ต่อปี (ในช่วงปี 2547-2555) ปัจจุบันมีการส่งออกในรูปแบบของสับปะรดกระป๋อง น้ำสับปะรด และฟรุตสลัด มีมูลค่าถึง 15,000-20,000 ล้านบาท (สถาบันอาหาร, 2551)

แต่เนื่องจากการส่งออกสับปะรดในรูปแบบของผลสดไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศ ยังมีปัญหาในเรื่องของผลไม่ได้คุณภาพอันเนื่องมาจากขนาด รูปทรง ผลซ้ำ คำหนิ และการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ที่เกิดขึ้นภายหลังการเก็บเกี่ยว เช่น การสุก และการเน่าเสีย เป็นต้น ซึ่งส่งผลต่อการสูญเสียคุณภาพและอายุวางจำหน่ายของผลสับปะรด จากปัญหาที่เกิดขึ้นทำให้ปริมาณการส่งออกไม่มากเท่าที่ควร โดยเฉพาะในช่วงที่มีผลผลิตออกมามาก ทำให้ราคาสับปะรดสดตกต่ำ จากปัญหาดังกล่าวจึงมีการส่งเสริมให้มีการแปรรูปสับปะรดสดเป็นสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคร เพื่อการส่งออกไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศ แต่เนื่องจากในกระบวนการตัดแต่งสับปะรดพร้อมบริโภครต้องผ่านขั้นตอนต่าง ๆ เช่น การล้างทำความสะอาด การลอกเปลือก การตัด การหั่นให้เป็นชิ้น และการบรรจุหีบห่อ ซึ่งขั้นตอนการแปรรูปต่าง ๆ อาจจะทำให้เกิดการสูญเสียคุณภาพ เช่น การเกิดสีน้ำตาลบริเวณรอยตัด การสูญเสียน้ำ และการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในระหว่างที่มีการตัดแต่งและการบรรจุหีบห่อ

รูปแบบการตัดแต่งและอุณหภูมิน่าจะมีผลต่อคุณภาพและอายุการวางจำหน่าย ดังนั้นจึงเป็นที่มาของงานวิจัยนี้ซึ่งเป็นการศึกษารูปแบบการตัดแต่งและอุณหภูมิต่อคุณภาพของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคร เพื่อใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการวางจำหน่ายในประเทศ และส่งออกในต่างประเทศ

### 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

- 1.2.1 ศึกษาผลของรูปแบบการตัดแต่ง ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคร
- 1.2.2 ศึกษาผลของอุณหภูมิต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคร
- 1.2.3 ศึกษาผลของรูปแบบการตัดแต่งและอุณหภูมิ ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคร

### 1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย

- 1.3.1 ทำการศึกษากับสับปะรดพันธุ์ตราดสีทอง
- 1.3.2 ศึกษาผลของรูปแบบการตัดแต่ง (หั่นชั้นตามขวาง, หั่นตามขวางแล้วแบ่งครึ่ง, หั่นชั้นตามยาวสี่ชั้นต่อครึ่งผล, หั่นตามยาวแล้วหั่นขวางสิบหกชั้นต่อครึ่งผล) ของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภครวมที่มีต่อคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภค พันธุ์ตราดสีทอง
- 1.3.3 ศึกษาผลของอุณหภูมิ (4 10 และ 13 องศาเซลเซียส) ของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคที่มีต่อคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภค พันธุ์ตราดสีทอง
- 1.3.4 ศึกษาผลของรูปแบบการตัดแต่งและอุณหภูมิ ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภค พันธุ์ตราดสีทอง ที่มีต่ออาการการเกิดสีน้ำตาล

### 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากโครงการวิจัย

- 1.4.1 ทราบถึงรูปแบบการตัดแต่ง และระดับอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายสับปะรดแปรรูปพร้อมบริโภคพันธุ์ตราดสีทอง
- 1.4.2 ทราบถึงรูปแบบการตัดแต่ง ที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายของสับปะรดแปรรูปพร้อมบริโภคพันธุ์ตราดสีทอง
- 1.4.3 ทราบถึงระดับอุณหภูมิ ที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายของสับปะรดแปรรูปพร้อมบริโภคพันธุ์ตราดสีทอง
- 1.4.4 เพื่อใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการส่งออกสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศหรือการผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ
- 1.4.5 สามารถตีพิมพ์ และเผยแพร่สู่ภาคธุรกิจการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรอันจะนำไปสู่การผลิตในเชิงพาณิชย์ เพื่อการจำหน่ายทั้งในประเทศและการส่งออกไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศ
- 1.4.6 ลดความยุ่งยากของกระบวนการแปรรูปของผู้ผลิตปลายทาง และยังเป็นการช่วยลดต้นทุนในการขนส่ง อันเนื่องมาจากการกำจัดของเสียที่เหลือจากกระบวนการแปรรูปก่อนที่จะส่งออกไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศ