

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหาของการวิจัย

มะพร้าวเป็นพืชเศรษฐกิจที่ทำรายได้ให้กับประชาชนในจังหวัดสมุทรสงครามมาหลายชั่วอายุคน การทำน้ำตาลมะพร้าวเคี้ยว นับเป็นอาชีพหลัก และมีการทำเป็นอุตสาหกรรมในครอบครัวเป็นที่รู้จักกันดีในท้องตลาดว่า น้ำตาลมะพร้าวเคี้ยวของจังหวัดสมุทรสงครามมีรสหวาน มัน หอม จึงเป็นที่นิยมนำไปใช้ประกอบอาหารคาวหวาน

วัตถุดิบที่ใช้ผลิตน้ำตาลมะพร้าวเคี้ยวคือน้ำตาลสดจากดอกหรือจั่นของต้นมะพร้าว วิธีการเก็บน้ำตาลสด หากเป็นต้นมะพร้าวเตี้ยๆ จะปีนขึ้นเก็บน้ำตาลสดเองได้ แต่สำหรับต้นมะพร้าวที่สูงต้องจ้างคนมาปีนขึ้นและส่วนใหญ่ต้องเตรียมอุปกรณ์สำหรับปีนตาลมาเอง ยกเว้นพะองที่ทำจากไม้ไผ่ที่มีแขนงยื่นออกมาตรงข้อของต้นเพื่อเป็นที่วางเท้าในขณะที่ปีน เพราะมะพร้าวแต่ละต้นจะมีพะองพาดประจำอยู่แล้ว สำหรับค่าแรงนั้นโดยเฉลี่ยค่าแรงต่อน้ำตาลสด 1 ปีบ คือ 30 บาทต่อปีบ ซึ่งคนหนึ่งสามารถขึ้นได้ 130 ต้นต่อวัน คิดเป็นปริมาณน้ำตาลสดจำนวน 20 ปีบต่อคน โดยในช่วงเช้าจะได้น้ำตาลสดปริมาณมากกว่าช่วงเย็น สำหรับช่วงที่มะพร้าวให้น้ำตาลสดมากที่สุด คือ ช่วงฤดูหนาว ตั้งแต่เดือนธันวาคม-กุมภาพันธ์ โดยช่วงปลายเดือนพฤษภาคม-กันยายน น้ำตาลสดจะมีปริมาณน้อยสุด เพราะน้ำมากเกินไปจึงทำให้เนื้อน้ำตาลมีน้อย

ในกระบวนการผลิตน้ำตาลมะพร้าวเคี้ยว นั้น น้ำตาลสดจะถูกผ่านกระบวนการต้มเคี้ยวเพื่อระเหยน้ำออกไปประมาณ 85% ของปริมาณน้ำตาลสด จากนั้นจึงหยุคให้ความร้อน นำไปตีปั่นเพื่อให้เย็นตัวลงและจะเกิดการตกผลึกของน้ำตาล จากนั้นเทลงในพิมพ์หรือภาชนะบรรจุและปล่อยให้แข็งตัว ก็จะได้ผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าวเคี้ยว ซึ่งมีสีน้ำตาลและมีกลิ่นรสหอมหวานเป็นกลิ่นรสเฉพาะตัวของน้ำตาลมะพร้าวเคี้ยวที่แตกต่างไปจากน้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าวเคี้ยวเป็นน้ำตาลที่นับว่าอยู่คู่ครัวไทย เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการประกอบอาหารไทยทั้งคาวและหวานหลายชนิดเพราะสามารถเป็นแหล่งของรสหวานพร้อมกลิ่นหอมเฉพาะตัวในอาหารนั้นๆ ได้อย่างดี

จากการออกสำรวจและสัมภาษณ์ชุมชนผู้ผลิตน้ำตาลมะพร้าวเคี้ยวในเขตจังหวัดสมุทรสงคราม ของคณะผู้วิจัยในปี 2551 น้ำตาลมะพร้าวเคี้ยวจำหน่ายในรูปของน้ำตาลปึก น้ำตาลปืบ โดยที่มีจำหน่าย อยู่มีหลายระดับคุณภาพมาก อาจประมาณได้ว่า น้ำตาลมะพร้าวผสมน้ำตาลทรายน้อยกว่า 20% ถือว่า เป็นน้ำตาลมะพร้าวเคี้ยวแท้ น้ำตาลมะพร้าวผสมน้ำตาลทราย ตั้งแต่ 20% ถึง 80% ขึ้นไป เป็นน้ำตาล มะพร้าวเคี้ยวที่จำหน่ายทั่วไป และมีคุณภาพที่แตกต่างกัน น้ำตาลผสมน้ำตาลทรายและเบะแซ มากกว่า 80% ขึ้นไป จะใกล้เคียงน้ำตาลหลอม โดยน้ำตาลหลอม มีส่วนประกอบโดยประมาณคือ น้ำตาลทราย น้ำ เบะแซและสี หากไม่ใส่เบะแซแล้วน้ำตาลที่ได้จะแข็งมากเป็นน้ำตาลกรวด การทำน้ำตาลหลอม นั้นเนื่องจากน้ำตาลสดหาได้ยาก ส่วนใหญ่โรงงานจะใช้วิธีการนี้เพราะได้กำไรมาก บางรายอาจไม่ใส่ น้ำตาลสดเลย

อายุน้ำตาลมะพร้าวเคี้ยวแท้ ถือประมาณ 1 เดือนในภาชนะปิด เมื่อเก็บนานกว่านี้ น้ำตาลจะ เริ่มเสื่อมสภาพเป็นลักษณะเหลวละ สีเปลี่ยนเป็นสีเข้มคล้ำ และมีเชื้อรา ส่วนใหญ่น้ำตาลที่เสื่อม คุณภาพเหล่านี้จะถูกส่งคืนมายังเจ้าของผู้ผลิต และจะถูกนำไปปนเข้าสู่กระบวนการผลิตน้ำตาลเคี้ยวอีก ครั้ง ดังนั้นจะเห็นได้ว่ามีปัญหาเกี่ยวกับคุณภาพน้ำตาลมะพร้าวเคี้ยว ในการปลอมปนน้ำตาลทราย เบะ แซ ซึ่งมีความสัมพันธ์กับปัญหาด้านการตลาดของผลผลิตน้ำตาลมะพร้าวเคี้ยว ผลผลิตน้ำตาลทุกระดับคุณภาพเหล่านี้จะมีจำหน่ายทั่วไปในราคาที่ไม่แตกต่างกันมาก ทำให้เกิดความไม่เป็นธรรมใน ผลผลิตเมื่อเปรียบเทียบกับราคาจำหน่าย น้ำตาลมะพร้าวเคี้ยวเป็นผลผลิตจากมะพร้าวที่กว่าจะได้เป็น ผลผลิตต้องผ่านขั้นตอนมาด้วยความยากลำบากมากโดยเฉพาะการเก็บน้ำตาลมะพร้าวสด ช้ำยังมี อายุการเก็บสั้น แต่มีคู่แข่งที่เป็นน้ำตาลที่มีการปลอมปนที่มีลักษณะปรากฏที่คล้ายกันหรืออาจมี ลักษณะที่คงตัวดีกว่าด้วยและสีก็จะค่อนข้างขาวมากกว่า มีอายุการเก็บนานกว่า สามารถขายได้ถูก กว่าอีกด้วย ทำให้ในปัจจุบันในชุมชนชาวสมุทรสงครามมีคนทำน้ำตาลมะพร้าวเคี้ยวแท้น้อยลงๆ ซึ่ง เป็นการทำลายภาพลักษณ์ของจังหวัดสมุทรสงคราม โดยเฉพาะแหล่งท่องเที่ยวของอำเภออัมพวาอย่าง ยิ่ง

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1.2.1 สำรวจแหล่งผลิตและผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าวเคี้ยว ในจังหวัดสมุทรสงคราม

1.2.2 ศึกษาสมบัติทางกายภาพ เคมี ชีวภาพและคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของตัวอย่าง น้ำตาลมะพร้าวเคี้ยวจากแหล่งผลิตต่างๆ ในจังหวัดสมุทรสงคราม

1.2.3 จัดระดับคุณภาพตามสมบัติและคุณลักษณะของน้ำตาลมะพร้าวเคี้ยว ในจังหวัดสมุทรสงคราม

1.2.4 เปรียบเทียบคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของอาหารที่ใช้น้ำตาลมะพร้าวเคี้ยวที่มีระดับคุณภาพต่างกัน

1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย

ตัวอย่างน้ำตาลมะพร้าวเคี้ยวจากแหล่งผลิตและ/หรือจำหน่ายใน อำเภออัมพวา อำเภอบางคนที และอำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม โดยมีจำหน่ายทั่วไปในสถานที่ท่องเที่ยวของจังหวัดสมุทรสงครามที่มีลักษณะแบบปึก แบบหยอด และเป็นก้อน ตัวอย่างในการทดลองได้จากแหล่งจำหน่ายในช่วงเดือนตุลาคม 2552 ถึงตุลาคม 2553