

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อุดม ทองช้าง (2552) กล่าวว่า กล้วยเป็นไม้ผลเขตร้อนที่มีถิ่นกำเนิดในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ผลสุกนอกจากจะใช้รับประทานเป็นผลไม้แล้ว ยังสามารถนำมาปรุงอาหารคาวหวานและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปชนิดต่างๆ อีกหลายชนิด ได้แก่ กล้วยตาก ท็อปปี้ กล้วยทอด กล้วยบวชชีกระป๋อง กล้วยในน้ำเชื่อมกระป๋อง เป็นต้น

กล้วยเป็นพืชที่ปลูกและดูแลรักษาง่ายให้ผลผลิตเร็วและเจริญเติบโตได้ดีในทุกภาคของประเทศไทย รวมทั้งตลาดยังมีความคล่องตัวสูงทั้งตลาดภายในประเทศและตลาดส่งออก กล้วยจึงเป็นไม้ผลที่เกษตรกรควรพิจารณาปลูกเป็นการค้าทั้งในลักษณะพืชหลักหรือแซมพืชอื่นเป็นการเพิ่มรายได้ให้เกษตรกรได้อีกทางหนึ่ง

พันธุ์กล้วยที่ปลูกเป็นการค้า คือ

1. กล้วยน้ำว้า (*Musa sapientum* Linn.)
2. กล้วยหอมทอง (*Musa* (AAA group) "Kluai Hom thong")
3. กล้วยหอมเขียว (*Musa* (AAA group) "Cavendish")
4. กล้วยหอมค่อม (*Musa* (AAA group) "Kluai Hom Khieo Khom")
5. กล้วยหักมุข (*Musa* (ABB group) "Kluai Hak Mulk")
6. กล้วยเล็บมือนาง (*Musa* (AA group) "Kluai Leb Mu Nang")
7. กล้วยไข่ (*Musa acuminata* (AA group))

ความต้องการบริโภคกล้วยไข่ของไทยในต่างประเทศ ณ ปัจจุบันยังมีมาก เพราะกล้วยไข่ไทยมีรสชาติดี มีลักษณะการเรียงตัวของผลและสีของผลสวยงาม มีขนาดพอเหมาะ สามารถรับประทานได้ครั้งละหลายผล ปัจจุบันมีการส่งออกกล้วยไข่ไปจำหน่ายยังต่างประเทศมากขึ้นทุกปี ตลาดที่สำคัญ คือ จีน ฮองกง และไต้หวัน โดยเฉพาะคนจีนมีความต้องการบริโภค ปีหนึ่งไม่ต่ำกว่า 20,000 ตัน นอกจากนี้ยังได้มีการขยายตลาดไปยังเกาหลี ญี่ปุ่น และยุโรปด้วย ราคาของกล้วยไข่ที่ส่งออกจะได้กำไรละ 10 - 35 บาท ขึ้นอยู่กับช่วงเวลา ความชำนาญ และพัฒนาการในการปลูกกล้วยไข่ของเกษตรกร ซึ่งหากเกษตรกรสามารถผลิตกล้วยไข่ที่มีคุณภาพสำหรับการส่งออกได้ เกษตรกรจะมีรายได้เพิ่มสูงขึ้นเกือบ 2 เท่าเปรียบเทียบกับจากการผลิตแบบเดิม อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าความต้องการของตลาดกล้วยไข่จะมีโอกาสเพิ่มมากขึ้นหรือถึงแม้ชาวสวนจะขยายพื้นที่ปลูกกล้วยไข่เพิ่มขึ้น แต่ปัญหาหลักที่พบ คือ การผลิตกล้วยไข่ให้มีคุณภาพเพื่อการส่งออกนั้นยังไม่เพิ่มขึ้น ซึ่งเท่ากับส่งผลให้ยังไม่เพียงพอกับความต้องการของตลาดโลก

กล้วยไข่ เป็นกล้วยที่ปลูกเชิงการค้าเป็นส่วนใหญ่ แหล่งปลูกสำคัญได้แก่ จังหวัด กำแพงเพชร เพชรบูรณ์ ประจวบคีรีขันธ์ นครสวรรค์ สุโขทัย ชลบุรี ตรัง นครศรีธรรมราชกล้วยไข่ เป็นผลไม้ที่นิยมบริโภคกันทั่วไป เนื่องจากมีรสชาติดี กล้วยไข่ที่ปลูกในจังหวัดกำแพงเพชร ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคว่ามีรสหวานเนื้อนุ่มตลอดทั้งผล เนื่องจากแกนในของกล้วยไม่ กระจ่าง ทำให้เกิดความกลมกลืนกับรสชาติที่หวานของกล้วยไข่ขณะรับประทาน จึงเป็นที่นิยม บริโภค แหล่งเพาะปลูกกล้วยไข่ที่สำคัญในจังหวัดกำแพงเพชร คือ อำเภอเมืองกำแพงเพชร อำเภอไทรงาม อำเภอคลองขลุงและอำเภอพรานกระต่าย กล้วยไข่เป็นพืชที่สามารถปลูกได้ แทบทุกภาคของประเทศ กล้วยไข่มี 2 สายพันธุ์ คือ กล้วยไข่สายพันธุ์กำแพงเพชรและ กล้วยไข่พระตะบอง พันธุ์ที่นิยมปลูกเป็นการค้าคือ กล้วยไข่สายพันธุ์กำแพงเพชร กล้วยไข่ที่มี เครื่องสมบูรณ์มีจำนวน 6 หวี เรียกว่า "ตั้ง" ในแต่ละหวีมีไม่น้อยกว่า 12 ผล หากในเครือไม่ครบ 6 หวี จะนำเอากล้วยจากเครืออื่นมานับรวมด้วย สำหรับกล้วยไข่ที่มีเครือไม่สมบูรณ์จะเป็น กล้วยปลายเครือ 2 หวี เรียกว่า กล้วยหมอนหรือกล้วยก้อยหรือกล้วยปลายเครือ ถ้าซื้อลักษณะ เหมารั้ว จะถือเป็นของแถมให้พ่อค้า พ่อค้าจะนำไปชำและกล้วยเป็นหวีถือว่าเป็นกำไรส่วนเกิน ของพ่อค้าหรือบางครั้งชาวสวนจะชำและขายเองเป็นเชิง เรียกว่า กล้วยแข่ง กล้วยไข่ที่มีหวีไม่ สมบูรณ์ ไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภค และส่งผลกระทบต่อราคาขายมีราคาต่ำลง ดังนั้น การนำกล้วยไข่ ซึ่งมีผลเล็กไม่สมบูรณ์มาแปรรูปให้เป็นแปรงจึงเป็นเรื่องที่น่าสนใจ ก่อให้เกิดประโยชน์ในทาง อุตสาหกรรม ส่งผลให้ลดการสูญเสียกล้วยไข่ตกเกรด อีกทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ เนื่องจากมีการนำกล้วยไข่ไปใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างเต็มที่และยังได้แปรงที่ใช้ประกอบอาหาร ชนิดใหม่เพิ่มขึ้นอีกชนิดหนึ่งซึ่งถือว่าเป็นทางเลือกใหม่ของผู้บริโภคอีกด้านหนึ่ง นอกจากนี้ยัง สามารถนำวิธีการผลิตแปรงกล้วยไข่ไปใช้ในการส่งเสริมเกษตรกรเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็น การสร้างรายได้เสริมได้อีกทางหนึ่ง

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาผลของอายุการเก็บเกี่ยวกล้วยไข่และวิธีการผลิตแปรงกล้วยไข่ที่มีผลต่อสมบัติ ของแปรงกล้วย
2. เพื่อเปรียบเทียบสมบัติทางเคมีและกายภาพของแปรงกล้วยไข่กับแปรงชนิดอื่น
3. เพื่อศึกษาการนำแปรงกล้วยไข่ไปใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร

1.3 สมมุติฐานการวิจัย

อายุการเก็บเกี่ยวและวิธีการผลิตมีผลต่อสมบัติของแปรงกล้วยไข่และสามารถนำ แปรงกล้วยไข่มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารได้

1.4 ขอบเขตการวิจัย

ศึกษาอายุการเก็บเกี่ยวกล้วยไข่จากไร่วิรัตน์ อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร มีอายุผล 30 35 40 45 50 และ 55 วันหลังจากวันหลังตัดปลี ศึกษาสมบัติทางเคมีและทำการผลิต แป้งกล้วยไข่ 2 วิธี คือวิธีการผลิตแบบบดเปียกและแบบบดแห้ง จากนั้นศึกษาสมบัติทางเคมี และกายภาพของแป้งกล้วยไข่และนำแป้งกล้วยไข่ที่คัดเลือกได้ไปใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร

1.5 นิยามศัพท์

แป้งกล้วยไข่ หมายถึง กล้วยไข่พันธุ์กำแพงเพชรที่เป็นกล้วยปลายเครือ

สมบัติทางกายภาพ หมายถึง ปริมาณผลผลิต ค่าสี

สมบัติทางเคมี หมายถึง ปริมาณความชื้น ไขมัน เส้นใย โปรตีน เถ้าและคาร์โบไฮเดรต

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบอายุการเก็บเกี่ยวกล้วยไข่ที่เหมาะสมต่อการผลิตแป้งกล้วยไข่
2. ทราบกรรมวิธีการผลิตเพื่อให้ได้แป้งกล้วยไข่ที่มีคุณภาพดี
3. ทราบสมบัติทางเคมีและกายภาพของแป้งกล้วยไข่
4. ได้แป้งกล้วยไข่เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ในการแปรรูปอาหาร
5. ทราบแนวทางการนำแป้งกล้วยไข่ไปใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร