

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จากการที่ได้ลงพื้นที่ บ้านนาหีก ต.สะตวง อ.แม่อรม จ.เชียงใหม่ โดยทำการศึกษาปัญหา รวบรวมข้อมูลจากสมาชิกในชุมชน พบว่าสมาชิกในชุมชนบ้านนาหีกมีอาชีพหลัก คือ เกษตรกรรม โดยมีอาชีพเสริม คือ การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ซึ่งในชุมชนได้จัดตั้งกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรขึ้น โดยนำสมุนไพรและพืชผักที่ปลูกภายในท้องถิ่นแบบปลอดสารพิษ มาทำการอบแห้งเป็นผลิตภัณฑ์สมุนไพรอบแห้งเพื่อสุขภาพ โดยทำการส่งจำหน่ายให้แก่สหกรณ์วัดป่าคาราภิรมย์ ตลาดจำหน่ายสินค้าในชุมชน และผู้รักสุขภาพที่เยี่ยมชมชุมชนทั่วไป

กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านนาหีกมีการผลิตสมุนไพรอบแห้งเช่น ใบเตยอบแห้ง มะตูมอบแห้ง เป็นต้น ซึ่งใบเตยอบแห้งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มียอดจำหน่ายสูง แต่หลังจากการอบแห้งแล้วเมื่อเก็บผลิตภัณฑ์ไว้ประมาณ 1 เดือน สีใบเตยจะซีดลงจากสีเขียวตามธรรมชาติของใบเตยเป็นสีเขียวสด จึงไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ดังนั้นการพัฒนาระบบการผลิตใบเตยอบแห้งจึงเป็นการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้น ทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

การผลิตใบเตยอบแห้งให้ได้คุณภาพดี มีปัจจัยที่เกี่ยวข้อง คือ อุณหภูมิของน้ำที่ใช้ลวกและเวลาในการลวกใบเตยสดก่อนทำการอบ โดยกลุ่มแปรรูปบ้านนาหีกทำการผลิตใบเตยอบแห้ง โดยนำใบเตยสดมาล้างทำความสะอาด แล้วทำการอบแห้งเลย มิได้ผ่านกระบวนการลวก ซึ่งเป็นวิธีที่ช่วยให้สีของใบเตยสด และเข้มขึ้นได้ ดังนั้นการวิจัยจึงมุ่งศึกษา อุณหภูมิของน้ำที่ใช้ลวก และระยะเวลาในการลวกใบเตยเพื่อให้คุณสมบัติทางด้านสีของใบเตยคงทนนานขึ้น

1.2 วัตถุประสงค์การวิจัย

1. ศึกษาอุณหภูมิของน้ำที่ใช้ลวก และเวลาในการลวกใบเตยสดที่เหมาะสม ก่อนทำการอบแห้งเพื่อยืดระยะเวลาการชีดางของสีใบเตยอบแห้ง
2. ศึกษาคุณภาพทางด้าน กายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ของใบเตยอบแห้งที่พัฒนากระบวนการผลิตแล้วรวมถึงศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวด้วย

1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

1. ทราบระดับอุณหภูมิน้ำที่ใช้ลวก และระยะเวลาในการลวกใบเตยสดที่เหมาะสม ก่อนนำไปอบแห้ง
2. เป็นการพัฒนากระบวนการผลิตใบเตยอบแห้งให้มีคุณภาพที่ดีขึ้น
3. สีของใบเตยอบแห้งคงตัวนานขึ้น ชีดางช้าลง และมีอายุการเก็บที่นานขึ้น
4. สมาชิกกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านนาหิ่ก ได้กระบวนการผลิตที่พัฒนาแล้วไปใช้ในการผลิตใบเตยอบแห้ง

1.4 ขอบเขตการวิจัย

ขอบเขตเนื้อหา

1. ศึกษาอุณหภูมิน้ำในการลวกและระยะเวลาในการลวกใบเตยที่เหมาะสม
2. วิเคราะห์คุณภาพทางด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ของใบเตยอบแห้งหลังผ่านการพัฒนากระบวนการผลิตแล้ว
4. ศึกษาระยะเวลาที่ใบเตยอบแห้งคงความเข้มของสีไว้ได้ หรือศึกษาว่าสีเขียวของใบเตยเริ่มชีดางลงเมื่อเก็บผลิตภัณฑ์ไว้นานเท่าใด

ขอบเขตด้านประชากร

1. บุคลากรนักศึกษาในวิทยาเขตเวียงบัว และวิทยาเขตสะลง-ขี้เหล็ก มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
2. สมาชิกในกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านนาหิ่ก ต.สะลง อ.แมริม จ.เชียงใหม่

ขอบเขตด้านตัวแปร

1. ระดับอุณหภูมิของน้ำที่ใช้ลวก และระยะเวลาในการลวกใบเตยสด
2. ระยะเวลาที่ใบเตยอบแห้งสามารถคงสีเดิม สีไม่ซีดจาง

ขอบเขตด้านเวลา

15 เดือน (พฤศจิกายน 2553–มกราคม 2555)

ขอบเขตด้านพื้นที่

1. วิทยาเขตเวียงบัว มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
2. วิทยาเขตสะลวง-จี้เหล็ก มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
3. บ้านนาหิ่ก ต.สะลวง อ.แม่อรม จ.เชียงใหม่

1.5 สมมติฐานการวิจัย

อุณหภูมิ น้ำที่ใช้ลวก และเวลาในการลวกใบเตยที่เหมาะสม มีผลช่วยยืดระยะเวลาการซีดจางของสีใบเตยอบแห้งได้

1.6 นิยามศัพท์เชิงปฏิบัติการ

1. คุณภาพทางด้านกายภาพของอาหาร หมายถึงคุณภาพของอาหารด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส
2. คุณภาพทางด้านเคมีของอาหาร หมายถึงคุณภาพของอาหารด้าน ปริมาณองค์ประกอบต่างๆในอาหาร
3. คุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ของอาหาร หมายถึงคุณภาพของอาหารด้าน ปริมาณจุลินทรีย์ในอาหาร