

บทที่ 1

บทนำ

มะพร้าวเป็นพืชที่ปลูกกันมากในเอเชียอาคเนย์ โดยเฉพาะประเทศไทย ฟิลิปปินส์ และศรีลังกา ได้มีการนำมะพร้าวมาใช้ประโยชน์ได้อย่างกว้างขวาง ทั้งในด้านการบริโภค และเป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรม มะพร้าวที่เหลือจากบริโภคชาวสวนจะทำเป็นมะพร้าวแห้งชั้นใหญ่ (copra) เพื่อนำไปทำน้ำมันมะพร้าว ในอดีตความต้องการใช้มะพร้าวในประเทศมีปริมาณสูง คือประมาณปีละ 1,200 ล้านผล (1) โดยที่ใช้บริโภคสัปดาห์ละ 80 อีกร้อยละ 20 แปรรูปเป็น น้ำมันมะพร้าว แต่ในระยะ 10 กว่าปีที่ผ่านมา ได้เริ่มมีการปลูกปาล์มน้ำมันขึ้น และขยายตัวอย่างรวดเร็ว ซึ่งน้ำมันปาล์มสามารถใช้ได้อย่างกว้างขวางทั้งในการบริโภคและอุตสาหกรรม ดังนั้นปาล์มน้ำมันจึงเป็นคู่แข่งที่สำคัญของมะพร้าว การบริโภคน้ำมันมะพร้าวจึงเปลี่ยนไป อุตสาหกรรมนมและสบู่ ซึ่งเคยใช้น้ำมันมะพร้าวเป็นจำนวนมาก หันมาใช้ปาล์มทดแทน เป็นเหตุให้ราคามะพร้าวตกลงมาเรื่อย ๆ ในช่วงปลายปี 2528 ราคามะพร้าวต่ำลงมาก ทำให้ชาวสวนประสบปัญหา นอกจากนั้นตลาดสำหรับมะพร้าวในประเทศค่อนข้างแคบ เพราะโรงงานที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะพร้าวมีเพียงโรงงานที่น้ำมัน โรงงานผลิตกะทิสำเร็จรูป และโรงงานเส้นใยเท่านั้น ดังนั้นจึงน่าที่จะศึกษาการแปรรูปมะพร้าวเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นบ้าง เพื่อส่งเสริมให้เป็นอุตสาหกรรม ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจคือ เนื้อมะพร้าวอบแห้ง (Desiccated coconut) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำไปใช้ในอุตสาหกรรมอาหารได้หลายอย่าง เช่น ผสมใน ลูกกวาด ขนมอบ ขนมปังกรอบ กุกกี และแต่งหน้าเค้ก

ปัจจุบันมีการใช้มะพร้าวอบแห้งในปริมาณสูง ทั้งในและต่างประเทศ เช่น ในปี 1977 ประเทศสหรัฐอเมริกา อังกฤษ เยอรมัน และเนเธอร์แลนด์ มีการนำเข้ามะพร้าวอบแห้งใน ปริมาณ 43,007, 17,577, 9,575 และ 7,614 ตัน ตามลำดับ (2) ซึ่งประเทศที่มีการผลิตมะพร้าวอบแห้งมาก ได้แก่ ฟิลิปปินส์ และศรีลังกา โดยเฉพาะประเทศฟิลิปปินส์มะพร้าวอบแห้งนับว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำรายได้ให้แก่ประเทศมากที่สุด สำหรับประเทศไทยเมื่อก่อน การแปรรูปมะพร้าวเป็นผลิตภัณฑ์มะพร้าวอบแห้ง ยังไม่เคยมีการทำเป็นอุตสาหกรรมขึ้นในประเทศ

เนื่องจากยังไม่มีควมจำเป็น เพราะสามารถใช้มะพร้าวชูดสด ๆ มาประกอบอาหารได้ทันที และยังไม่มือุตสาหกรรมที่ต้องใช้มะพร้าวอบแห้งมากเหมือนในต่างประเทศ เช่น อเมริกา ยุโรป และญี่ปุ่น แต่ปัจจุบันนี้มีโรงงานขนมปังกรอบ ซึ่งใช้มะพร้าวอบแห้งด้วยขึ้นในประเทศ จึงต้องสั่งซ้อจากประเทศฟิลิปปินส์เข้ามา แต่ในปี 2526 ได้เริ่มมีการผลิตมะพร้าวอบแห้งส่งออกใบจำหน่ายต่างประเทศบ้างแล้วในปริมาณเล็กน้อย คือ 566 ตัน มูลค่า 15 ล้านบาท และในปี 2527 ปริมาณการส่งออกได้เพิ่มมากขึ้นเป็น 2,984 ตัน มูลค่า 88 ล้านบาท (3) จะเห็นได้ว่าความต้องการมะพร้าวอบแห้งในอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งในและต่างประเทศมีปริมาณสูง จึงคาดว่าผลิตภัณฑ์มะพร้าวอบแห้งจะมีแนวโน้มเป็นผลิตภัณฑ์จากมะพร้าวชนิดหนึ่งที่สำคัญมาก ซึ่งจะเป็สินค้าเกษตรกึ่งสำเร็จรูปที่ส่งไปจำหน่ายต่างประเทศในอนาคต ดังนั้นน่าจะมีการศึกษาถึงการแปรรูปมะพร้าวอบแห้ง เพื่อจะพัฒนาเป็นอุตสาหกรรมต่อไป

งานวิจัยนี้จึงทำการศึกษาค้นตอนการผลิตมะพร้าวอบแห้งที่เหมาะสม ปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อคุณภาพของมะพร้าวอบแห้ง และหาวิธีการเก็บรักษาเพื่อให้มีอายุการเก็บนาน โดยมีขั้นตอนในการดำเนินงานวิจัยดังนี้ คือ

1. ค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลจากเอกสารต่าง ๆ
2. การทดลองก่อนกำหนดขอบเขตงานวิจัย
3. ศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการแปรรูป
4. ศึกษาผลของโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ที่มีต่อคุณภาพของมะพร้าวอบแห้ง
5. ศึกษาผลของสารกันบูดบีทิลไฮดรอกซีโทลูอีนที่มีต่อคุณภาพของมะพร้าวอบแห้ง
6. ศึกษาภาชนะบรรจุและสภาวะภายในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อเก็บที่อุณหภูมิห้อง

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิตมะพร้าวอบแห้งชนิดผง ชนิดเส้น และชนิดแผ่น ที่เหมาะสมสำหรับผลิตเป็นอุตสาหกรรมในประเทศ
2. เพื่อส่งเสริมให้มีการผลิตมะพร้าวอบแห้ง ในระดับอุตสาหกรรมโดยใช้มะพร้าวซึ่งเป็นผลิตผลทางเกษตรกรรมจำนวนมาก
3. เพื่อหาทางช่วยให้เกษตรกรที่ปลูกมะพร้าวมีตลาดขายผลผลิตของตนได้กว้างขวางขึ้น และราคาถูก
4. ลดการนำเข้ามะพร้าวอบแห้งจากต่างประเทศ ซึ่งในอนาคตมีแนวโน้มว่าจะเพิ่มมากขึ้น