



บทที่ ๑

บทนำ

ตามสถิติจากกรมศุลกากรเกี่ยวกับการส่งออกสินค้าออก พบว่า มะขามเปียก เป็นสินค้าที่ส่งออกไปขายยังประเทศต่าง ๆ หลายประเทศ และมีทศที่ว่าจะทำ รายได้ให้ประเทศเพิ่มขึ้นทุกปี ประกอบกับปีหนึ่ง ๆ ประเทศเรามีผลผลิตมะขาม จำนวนไม่น้อย เพราะมะขามเป็นพันธุ์ไม้ที่ขึ้นได้ในจังหวัดต่าง ๆ แทบทุกจังหวัด ซึ่ง จะเก็บผักมะขามได้ในระยะต้นมี จากนั้นจะต้องเก็บไว้ในรูปมะขามเปียก และ ระหว่างที่เก็บไว้นี้มะขามจะมีสีคล้ำลง บางส่วนจะเสียเนื่องจากแมลงและมอด ยิ่ง ถ้ามีการเก็บรักษาไม่ดี เช่นตามร้านค้าทั่วไปจะเห็นว่า มะขามเปียกที่เก็บไว้นั้นสกปรก มาก มีฝุ่นละออง แมลงสาบ เพราะมิได้ปิดให้มิดชิดอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภค เพราะบางครั้งมะขามเปียกถูกนำมาใช้ปรุงรสอาหารชนิดที่ไม่ได้นำมาทำให้สุกก่อน รับประทาน เช่น ยำ, น้ำพริก นอกจากนี้การส่งออกหรือการเก็บมะขามในรูปมะขาม เปียกทำให้สิ้นเปลืองค่าขนส่ง และเนื้อที่เก็บโดยเปล่าประโยชน์ เพราะส่วนที่เป็น รก, เมล็ด และเยื่อ ซึ่งมีเป็นปริมาณมากกว่าเนื้อ มิได้นำมาใช้บริโภคเลย จึงทำ ให้เกิดความคิดที่จะนำมะขามเปียกมาทำเป็นน้ำมะขามเปียกเข้มข้น เพื่อลดค่าใช้จ่าย ในการขนส่งและค่าธรรมเนียม ทำให้ถูกอนามัยพร้อมทั้งสะดวกกับผู้บริโภค ทำให้เกิดวิวัฒนาการของผลิตภัณฑ์อาหารไทย ถ้าทำเป็นอุตสาหกรรมเพื่อส่งออกขายต่างประเทศก็อาจ จะขยายตลาดได้เพิ่มมากขึ้นกว่าการส่งออกในรูปมะขามเปียก และเป็นการสนับสนุน อุตสาหกรรมที่ใช้วัตถุดิบภายในประเทศซึ่งตรงกับนโยบายของรัฐบาล

งานนี้ได้ศึกษาถึง เครื่องมือที่ทดลองใช้ผลิตน้ำมะขามเปียกให้อยู่ในรูปเข้มข้น แบบมีเนื้อและไม่มีเนื้อ พร้อมทั้งมีลักษณะที่ดี ตามที่คิดว่าผู้บริโภคต้องการ ศึกษาถึงวิธี ควบคุมคุณภาพเพื่อควบคุมให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพดีตลอดเวลาที่เก็บไว้บริโภค ซึ่งได้กำหนด ไว้ ๖ เดือน และอาจใช้เป็นแนวทางในการตรวจวิเคราะห์เมื่อมีการผลิตออกจำหน่าย

เนื่องจากยังไม่เคยมีผู้ผลิตออกขายในท้องตลาดภายในประเทศเลย นอกจากนี้ยังศึกษาถึงระยะเวลาที่เก็บผลิตภัณฑ์ไว้ได้ (storage time) โดยไม่ใส่สารถนอมอาหาร และใส่สารถนอมอาหารในปริมาณต่าง ๆ