

บทที่ 1

บทนำ

ปัจจุบันกระแสความนิยมของผู้บริโภคในตลาดโลกเปลี่ยนแปลงไป โดยให้ความสำคัญต่อสุขภาพ คำนึงถึงความเป็นอยู่ที่ดีของสังคม รวมถึงให้ความสนใจต่อธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมมากขึ้น มลนิธิโครงการหลวงจึงตระหนักถึงความสำคัญของเกษตรอินทรีย์ แม้ว่าปัจจุบันมูลนิธิโครงการหลวงจะมีการจำหน่ายพืชผักที่ปลอดจากสารพิษอยู่แล้ว แต่ผักอินทรีย์คืออีกก้าวหนึ่งของความสำเร็จในการผลิตผักคุณภาพ ปลอดภัยต่อผู้ผลิต ผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อม จึงได้เริ่มดำเนินงาน “โครงการผักอินทรีย์” ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2545 ซึ่งเป็นโครงการที่มุ่งพัฒนาการผลิตพืชผักเมืองหนาว โดยไม่ใช้สารเคมี เกษตร ไม่ใช้พันธุ์พืช GMOs สนับสนุนให้ใช้แต่วัสดุธรรมชาติและใช้ข้อได้เปรียบด้านความหลากหลายทางชีวภาพบนที่สูง เพื่อเพิ่มความทนทานต่อโรคและแมลงให้กับพืชที่ปลูก รวมถึงการนำความรู้พื้นฐานงานวิจัยด้านต่างๆที่มีอยู่ อาทิ การปรับปรุงความอุดมสมบูรณ์ของดิน การควบคุมศัตรูพืชโดยชีววิธี มาใช้เป็นฐานในการพัฒนาและส่งเสริมเกษตรกรเพื่อให้ได้ผักที่มีคุณภาพและปลอดภัยสูง อันจะส่งผลให้เกิดความยั่งยืนในการทำเกษตรบนที่สูงต่อไป และลดการใช้สารเคมีบนพื้นที่สูงซึ่งเป็นต้นน้ำลำธาร ปัจจุบันมีการส่งเสริมให้เกษตรกรเพาะปลูกผักอินทรีย์ในพื้นที่ของศูนย์พัฒนาโครงการหลวง 16 แห่ง พื้นที่ปลูก 1,555.74 ไร่ โดยมีเกษตรกร 635 ราย ซึ่งผ่านการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์แห่งประเทศไทย จากกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์เรียบร้อยแล้ว โดยในปี พ.ศ. 2560 เกษตรกรสามารถผลิตผักอินทรีย์ส่งจำหน่ายผ่านตลาดโครงการหลวงได้ 1,625.65 ตัน คิดเป็นมูลค่า 47.69 ล้านบาท โดยมีการปลูกผักอินทรีย์มากกว่า 40 ชนิด เช่น เบป๊อင့်เต๋ มีปริมาณผลิตผล 33.45 ตัน คิดเป็นมูลค่า 10.44 ล้านบาท ผักกาดกวางตุ้งต้นอินทรีย์ มีปริมาณผลิตผล 271 ตัน คิดเป็นมูลค่า 5.80 ล้านบาท ไอคัสฟิเขียวอินทรีย์ มีปริมาณผลิตผล 77.53 ตัน คิดเป็นมูลค่า 3.82 ล้านบาท ผักกาดหวานอินทรีย์ มีปริมาณผลิตผล 95 ตัน คิดเป็นมูลค่า 2.70 ล้านบาท ผักกาดฮ่องเต้อินทรีย์ มีปริมาณผลิตผล 76.99 ตัน คิดเป็นมูลค่า 2.23 ล้านบาท เป็นต้น (รายงานผลการพัฒนา มลนิธิโครงการหลวง, 2559)

แต่อย่างไรก็ตามในกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผักอินทรีย์ของมูลนิธิโครงการหลวงยังพบปัญหาด้านคุณภาพและการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวเกิดขึ้น เช่น การช้ำ การเน่าเสีย การเหี่ยว และการเลื่องของใบ เป็นต้น ซึ่งมีผลต่ออายุการเก็บรักษาหรืออายุการวางจำหน่ายของผักอินทรีย์ โดยในปี พ.ศ. 2560 ดนัยและคณะได้ศึกษากระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผักอินทรีย์ที่ปลูกในพื้นที่ของศูนย์พัฒนาโครงการหลวง 10 แห่ง โดยครอบคลุมผักอินทรีย์ดังต่อไปนี้ คือ ผักกาดกวางตุ้งและไอคัสฟิเขียวของสถานีเกษตรหลวงอินทนนท์ ผักกาดหอมบัตเตอร์เฮดและกะหล่ำปลีหวานของสถานีเกษตรหลวงอ่างขาง ไอคัสฟิเขียวและผักกาดหวานของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงทุ่งหลวง ผักกาด

กวาดตุงและเบป็องเต้ของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง ผักกาดกวาดตุงและยอดชาโยเต้ของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงทุ่งเริง ผักกาดหอมห่อและผักกาดหวานของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์ ผักกาดฮ่องเต้และเบป็องเต้ของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่สะป๊อก กะหล่ำปลีหวานและเบป็องเต้ของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย ไ้คลีฟเขียวและไ้คลีฟแดงของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำริน ผักกาดหอมบัตเตอร์เฮดและผักกาดหอมห่อของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแก่น้อย ซึ่งในการศึกษา พบว่าแต่ละศูนย์พัฒนาโครงการหลวงมีการเขตกรรม การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว คุณภาพผักอินทรีย์ และการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวในผักอินทรีย์ 11 ชนิดแตกต่างกัน ตั้งแต่แปลงปลูกของเกษตรกร ศูนย์พัฒนาโครงการหลวง ศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงเชียงใหม่ และร้านค้ามูลนิธิโครงการหลวง พบว่า ผักกาดกวาดตุงมีการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว 13.09, 22.96, 15.55 และ 0.34 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ กะหล่ำปลีหวานมีการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว 39.51, 9.85, 11.25 และ 3.33 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ไ้คลีฟเขียวมีการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว 26.13, 0.00, 19.35 และ 4.26 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ บัตเตอร์เฮดมีการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว 46.01, 3.35, 27.12 และ 4.42 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และผักกาดหวานมีการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว 27.49, 0.00, 23.78 และ 1.61 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ เป็นต้น ทราบสาเหตุที่ทำให้ผักอินทรีย์เกิดการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว พร้อมทั้งได้วิเคราะห์หาวิธีการที่เหมาะสมและข้อเสนอแนะในการลดการสูญเสีย ดังนั้นจึงต้องมีการดำเนินการตามผลการวิเคราะห์และข้อเสนอแนะตามวิธีการที่เหมาะสมเพื่อทดสอบความเป็นไปได้ในการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผักอินทรีย์ตามคำแนะนำจากผลงานวิจัยที่ผ่านมาของผัก 11 ชนิด คือ ผักกาดกวาดตุง ไ้คลีฟเขียว ผักกาดหอมบัตเตอร์เฮด กะหล่ำปลีหวาน ผักกาดหวาน เบป็องเต้ ยอดชาโยเต้ ผักกาดหอมห่อ ผักกาดฮ่องเต้ เบป็องเต้ และไ้คลีฟแดง ในศูนย์พัฒนาโครงการหลวง 10 แห่ง ซึ่งได้แก่ สถานีเกษตรหลวงอินทนนท์ สถานีเกษตรหลวงอ่างขาง ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงทุ่งหลวง ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงทุ่งเริง ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่สะป๊อก ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำริน และศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแก่น้อย

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อทดสอบและปรับปรุงกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผักอินทรีย์ที่สำคัญของโครงการหลวง

ขอบเขตของการศึกษา

1. ทดสอบและปรับปรุงกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผักอินทรีย์ที่สำคัญของโครงการหลวงตามวิธีการที่ดีที่ได้เสนอแนะไว้ในรายงานฉบับสมบูรณ์ ปี พ.ศ. 2560 โดยครอบคลุมผักอินทรีย์ 5 ชนิด ได้แก่ ผักกาดกวางตุ้ง กะหล่ำปลีหวาน โอ๊คส์ฟเขียว ผักกาดหอมบัตเตอร์เฮด และผักกาดหวาน แล้วสำรวจคุณภาพและการสูญเสียของผักอินทรีย์ในแปลงปลูกของเกษตรกร
2. ทดสอบและปรับปรุงกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของศูนย์พัฒนาโครงการหลวง 10 ศูนย์ฯ/สถานีตามวิธีการที่ดีที่ได้เสนอแนะไว้ในรายงานฉบับสมบูรณ์ ปี พ.ศ. 2560 โดยสำรวจการสูญเสียของผลิตผลผักอินทรีย์ที่เกิดขึ้นตั้งแต่ในแปลงเกษตรกร การจัดการภายในโรงคัดบรรจุของศูนย์พัฒนาโครงการหลวง การจัดการในศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงเชียงใหม่ และร้านค้ามูลนิธิโครงการหลวง
3. จัดทำร่างคู่มือการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผักอินทรีย์ 1 ฉบับ
หมายเหตุ : อาจมีการปรับเปลี่ยนพืชตามความจำเป็นขึ้นอยู่กับแผนการปลูกของศูนย์พัฒนาโครงการหลวง

