

บทที่ 1

บทนำและวัตถุประสงค์

มูลนิธิโครงการหลวงได้ส่งเสริมให้เกษตรกรชาวเขาปลูกพืชเศรษฐกิจเมืองหนาวชนิดต่างๆ เพื่อเป็นอาชีพทดแทนการปลูกฝิ่น อาทิเช่น พืชผักและสมุนไพร ไม้ผล ไม้ดอกไม้ประดับ พืชไร่ ฯลฯ ผลไม้ที่มูลนิธิโครงการหลวงส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกหนึ่งในหลายชนิด คือ อาโวคาโด โดยมีการศึกษาคัดเลือกพันธุ์ที่เหมาะสมสำหรับปลูกเป็นการค้า การพัฒนาเทคนิควิธีการปลูกและปฏิบัติดูแลรักษา ตลอดจนการประชาสัมพันธ์และส่งเสริมด้านการตลาดให้เป็นที่รู้จักและนิยมของผู้บริโภค ในปีพ.ศ. 2556 มีเกษตรกรปลูกอาโวคาโด จำนวน 500 ราย พื้นที่ปลูก 1,105 ไร่ มีปริมาณผลผลิต 160.3 ตัน สร้างรายได้คิดเป็น 4.4 ล้านบาทต่อปี ซึ่งพันธุ์ที่มูลนิธิโครงการหลวงทำการส่งเสริมคือพันธุ์ Hass ซึ่งจะเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ประมาณเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนกุมภาพันธ์ และพันธุ์ Baccaneer ที่เก็บเกี่ยวผลผลิตประมาณกลางเดือนกันยายนถึงเดือนพฤศจิกายน อย่างไรก็ตามในการผลิตอาโวคาโด ยังมีปัญหาเรื่องของการเก็บเกี่ยว โดยเกษตรกรใช้วิธีการสังเกตจากการเปลี่ยนสีผิวของผลจากสีเขียวมีสีเหลืองปนและเกิดจุดประสีน้ำตาลบนผลเป็นดัชนีเก็บเกี่ยว แต่ในพันธุ์ที่สีผิวผลไม่เปลี่ยนหรือสังเกตได้ยากก็ทำให้เกษตรกรเก็บเกี่ยวผลที่ยังไม่แก่ เมื่อนำไปจำหน่ายผู้บริโภคก็จะได้รับผลอาโวคาโดที่ไม่สามารถบ่มให้สุกได้ ทำให้ส่งผลกระทบต่อภาพลักษณ์ของมูลนิธิโครงการหลวง

อาโวคาโด เป็นไม้ผลพื้นเมืองของเขตร้อนในทวีปอเมริกา มีการปลูกและนิยมบริโภคกันมานานทั้งในอเมริกาและยุโรป และมีการแพร่กระจายไปยังส่วนต่างๆของโลก ในประเทศไทยมีการปลูกอาโวคาโดมานานแล้ว แต่ยังไม่แพร่หลาย จนกระทั่งในปีพ.ศ. 2508 ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้ร่วมมือกับมหาวิทยาลัยฮาวาย ประเทศสหรัฐอเมริกา ได้นำอาโวคาโดพันธุ์คาโน รุฮิล กัมป และพันธุ์มองค์ มาปลูกที่สถานีวิจัยปากช่อง อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา และต่อมา มูลนิธิโครงการหลวง ได้นำอาโวคาโดมาส่งเสริมให้เกษตรกรชาวเขาปลูกเป็นอาชีพ จนกระทั่งเป็นไม้ผลเศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่งบนพื้นที่สูง โดยมีการศึกษาคัดเลือกพันธุ์ที่เหมาะสมสำหรับปลูกเป็นการค้าในประเทศไทย การพัฒนาเทคนิคการปลูกและปฏิบัติดูแลรักษา ตลอดจนการประชาสัมพันธ์และส่งเสริมด้านการตลาดให้อาโวคาโดเป็นที่รู้จักและนิยมของคนไทย (ฉลองชัย, 2544; Babpraserth and Subhadrabandhu, 2000)

ในการผลิตอาโวคาโดเพื่อการค้า ระยะเวลาการเก็บเกี่ยวผลผลิตมีความสำคัญมากต่อการเก็บรักษารวมไปถึงคุณภาพของผลผลิต (Parodi *et al.*, 2007) โดยปกติแล้วเป็นการยากที่จะทราบถึงความสุกแก่ของอาโวคาโดด้วยลักษณะทางภายนอก เนื่องจากลักษณะทางภายนอกต่างๆของอาโวคาโดไม่ได้มีการเปลี่ยนแปลงเมื่อผลมีการสุก และผลอาโวคาโดจะไม่สุกบนต้นแต่จะอ่อนนุ่ม หลังจากเก็บจากต้นแล้วหลายวัน (Lee *et al.*, 1983) ผลอาโวคาโดจะแก่และสามารถเก็บเกี่ยวได้เมื่อผลมีอายุ 6 เดือนหลังจากดอกบาน (Whiley *et al.*, 2002) แต่ในอุตสาหกรรมการผลิตอาโวคาโด จะทำการเก็บผลอาโวคาโดจากต้นโดยทำการวัดปริมาณน้ำมันในผล เนื่องจากระยะการสุกแก่ของผลมีความสัมพันธ์กับปริมาณน้ำมันในผล (Lee *et al.*, 1983; Parodi *et al.*, 2007, Barmore, 1976) ผลอาโวคาโดเมื่อแก่จะมีเปอร์เซ็นต์น้ำมัน 8 เปอร์เซ็นต์ (Vakis, *et al.*, 1985) และเปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักแห้งก็สามารถนำมาใช้เป็นเครื่องมือตรวจสอบความสุกแก่ของอาโวคาโด ได้เช่นกัน ในประเทศเปรู อาโวคาโดพันธุ์ Hass จะถูกเก็บเกี่ยวเมื่อมีปริมาณน้ำมัน 8-9 เปอร์เซ็นต์ และมีเปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักแห้ง 20-21 เปอร์เซ็นต์ หรือในรัฐแคลิฟอร์เนีย ของประเทศสหรัฐอเมริกา

พบว่า เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักแห้ง ที่ได้จากการหาโดยวิธีการใช้ตู้อบไมโครเวฟนั้นทำได้ง่ายกว่าการหาปริมาณน้ำมัน ซึ่งเปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักแห้งของผลอาโวคาโดเมื่อผลแก่ในขณะที่มีปริมาณ น้ำมัน 8 เปอร์เซ็นต์ ในพันธุ์ Bacon อยู่ที่ 19.4 เปอร์เซ็นต์ พันธุ์ Fuerte 19.8 เปอร์เซ็นต์ พันธุ์ Pinkerton 18.9 เปอร์เซ็นต์ พันธุ์ Zutano 18.4 เปอร์เซ็นต์ และพบว่าขณะที่ผลของอาโวคาโดมีรสชาติที่ยอมรับได้นั้น จะมีเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง 20, 21, 22.8, 20, 20.2 เปอร์เซ็นต์ในพันธุ์ Bacon, Fuerte, Hass, Pinkerton และ Zutano ตามลำดับ (Lee *et al.*, 1983)

ในการผลิตอาโวคาโดในประเทศไทย ยังไม่ได้มีการศึกษาถึงดัชนีการเก็บเกี่ยวผลอาโวคาโด ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่ดำเนินการวิจัยถึงดัชนีการเก็บเกี่ยวอาโวคาโดที่เหมาะสม ในพันธุ์ที่ส่งเสริมให้ผู้บริโภคได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ ซึ่งจะเป็นการเพิ่มผลตอบแทนและสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพแก่เกษตรกรบนพื้นที่สูงได้มากยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาดัชนีเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมของอาโวคาโดพันธุ์ Hass และ Baccaneer

ขอบเขตของโครงการวิจัย

การศึกษาดัชนีเก็บเกี่ยวของอาโวคาโดที่เหมาะสม และศึกษาลักษณะทางกายภาพที่เปลี่ยนแปลงในแต่ละระยะการเจริญเติบโตของผลอาโวคาโด 2 พันธุ์คือ Hass และ Baccaneer