# บทที่ 1
# บทนำ

ปัจจุบันกระแสความนิยมของผู้บริโภคในตลาดโลกเปลี่ยนแปลงไป โดยให้ความสำคัญต่อสุขภาพ คำนึงถึงความเป็นอยู่ที่ดีของสังคม รวมถึงให้ความสนใจต่อธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมมากขึ้น มูลนิธิโครงการหลวงจึงตระหนักถึงความสำคัญของเกษตรอินทรีย์ แม้ว่าปัจจุบันมูลนิธิโครงการหลวงจะมีการจำหน่ายพืชผักที่ปลอดจากสารพิษอยู่แล้ว แต่ผักอินทรีย์คืออีกก้าวหนึ่งของความสำเร็จในการผลิตผักคุณภาพ ปลอดภัยต่อผู้ผลิต ผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อม จึงได้เริ่มดำเนินงาน “โครงการผักอินทรีย์” ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2545 ซึ่งเป็นโครงการที่มุ่งพัฒนาการผลิตพืชผักเมืองหนาว โดยไม่ใช้สารเคมีเกษตร ไม่ใช้พันธุ์พืช GMOs สนับสนุนให้ใช้แต่วัสดุธรรมชาติและใช้ข้อได้เปรียบด้านความหลากหลายทางชีวภาพบนที่สูง เพื่อเพิ่มความทนทานต่อโรคและแมลงให้กับพืชที่ปลูก รวมถึงการนำความรู้พื้นฐานงานวิจัยด้านต่างๆที่มีอยู่ อาทิ การปรับปรุงความอุดมสมบูรณ์ของดิน การควบคุมศัตรูพืชโดยชีววิธี มาใช้เป็นฐานในการพัฒนาและส่งเสริมเกษตรกรเพื่อให้ได้ผักที่มีคุณภาพและปลอดภัยสูง อันจะส่งผลให้เกิดความยั่งยืนในการทำการเกษตรบนที่สูงต่อไป และลดการใช้สารเคมีบนพื้นที่สูงซึ่งเป็นต้นน้ำลำธาร ปัจจุบันมีศูนย์พัฒนาโครงการหลวง 16 แห่ง ผลิตผักอินทรีย์ รวมพื้นที่ทั้งหมด 1669 ไร่ เกษตรกรจำนวน 663 ราย ซึ่งผ่านการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์แห่งประเทศไทย จากกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรียบร้อยแล้ว โดยในปี พ.ศ. 2557 เกษตรกรสามารถผลิตผักอินทรีย์ส่งจำหน่ายได้ 1,255.40 ตัน คิดเป็นมูลค่า 31.24 ล้านบาท (รายงานผลการพัฒนา มูลนิธิโครงการหลวง, 2557) และในปี พ.ศ. 2558 สามารถผลิตผักอินทรีย์ส่งจำหน่ายได้ 1,439.71 ตัน คิดเป็นมูลค่า 38.52 ล้านบาท (รายงานผลการพัฒนา มูลนิธิโครงการหลวง, 2558) โดยมีการปลูกผักอินทรีย์กว่า 40 ชนิด เช่น ผักกาดกวางตุ้งต้นอินทรีย์ มีปริมาณผลิตผล 275 ตัน คิดเป็นมูลค่า 5.78 ล้านบาท ผักกาดหวานอินทรีย์ มีปริมาณผลิตผล 99 ตัน คิดเป็นมูลค่า 2.83 ล้านบาท โอ๊กลีฟเขียวอินทรีย์ มีปริมาณผลิตผล 55 ตัน คิดเป็นมูลค่า 2.43 ล้านบาท ผักกาดฮ่องเต้อินทรีย์ มีปริมาณผลิตผล 85 ตัน คิดเป็นมูลค่า 2.38 ล้านบาท ยอดซาโยเต้อินทรีย์ มีปริมาณผลิตผล 68 ตัน คิดเป็นมูลค่า 2.29 ล้านบาท เป็นต้น (มูลนิธิโครงการหลวง, 2559)

แต่อย่างไรก็ตามในกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผักอินทรีย์ของมูลนิธิโครงการหลวงยังพบปัญหาด้านคุณภาพและการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวเกิดขึ้น เช่น การช้ำ การเน่าเสีย การเหี่ยว และการเหลืองของใบ เป็นต้น ซึ่งมีผลต่ออายุการเก็บรักษาหรืออายุการวางจำหน่ายของผักอินทรีย์ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีการศึกษากระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผักอินทรีย์แต่ละชนิดอย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ เพื่อลดการสูญเสียของผลิตผล และหาสาเหตุที่ทำให้ผักอินทรีย์เกิดการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อนำมาปรับปรุงพัฒนากระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมในอนาคต โดยสำรวจและรวบรวมข้อมูลการจัดการก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว เพื่อข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์หาสาเหตุที่ทำให้ผักอินทรีย์เกิดการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว

**วัตถุประสงค์ของการวิจัย**

เพื่อศึกษากระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผักอินทรีย์ที่สำคัญของโครงการหลว

**ขอบเขตของการศึกษา**

1. สำรวจและรวบรวมข้อมูลการจัดการผลิตผลของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงที่ปลูกผักอินทรีย์ จำนวน 10 แห่ง ได้แก่ สถานีเกษตรหลวงอินทนนท์ สถานีเกษตรหลวงอ่างขาง ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงทุ่งเริง ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงวัดจันทร์ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยส้มป่อย ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่สะป๊อก ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแกน้อย ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงทุ่งหลวง ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยน้ำริน และศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยโป่ง โดยการสำรวจและสัมภาษณ์เกษตรกร เจ้าหน้าที่ของศูนย์ฯ และเจ้าหน้าที่คัดบรรจุ
2. สำรวจการสูญเสียของผักอินทรีย์ที่เกิดขึ้น ตั้งแต่ในแปลงเกษตรกร การจัดการภายในโรงคัดบรรจุของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงทั้ง 10 แห่ง รวมไปถึงการจัดการในศูนย์ผลิตผลโครงการหลวงเชียงใหม่ และร้านค้ามูลนิธิโครงการหลวง
3. สรุปข้อเสนอแนะในการปรับปรุงกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมและมีประสิทธิภาพในการจัดการผักอินทรีย์ อย่างน้อย 5 ชนิด
4. สรุปข้อเสนอแนะในการปรับปรุงกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของศูนย์พัฒนาโครงการหลวง 10 แห่ง

สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) Highland Research and Development Institute (Public Organization)