

บทที่ 1

บทนำ

1. บทนำ

พริกเป็นพืชผักชนิดหนึ่งที่มีความสำคัญในชีวิตประจำวันของคนไทย ด้วยคนไทยนิยมทานอาหารรสเผ็ด ทำให้อาหารไทยหลายเมนูจึงมีพริกเป็นส่วนประกอบหลัก โดยนิยมรับประทานทั้งพริกสดและพริกแห้ง พริกที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยเน้นความเผ็ดและสีส้มเป็นหลัก เช่น พริกชี้หูสวนมีลักษณะเม็ดเล็ก รสเผ็ดร้อนมาก พริกจินดา ผลมีขนาดเล็กเรียวยาว ผลสุกสีแดงเข้ม ไม่เผ็ดมาก พริกหนุ่ม ผลแก่หรือสุกจะมีสีเขียว เผ็ดกลาง พริกชี้ฟ้า ผลที่อยู่บนต้นจะตั้งขึ้น ผลกลมยาว เปลือกหนาเส้นเป็นมัน เผ็ดกลาง และพริกกะเหรี่ยง มีผลหลายรูปทรง แต่พริกกะเหรี่ยงมีจุดเด่นที่ความหอมและความเผ็ดหรือสารแคปไซซินที่อยู่ในระดับสูง พริกกะเหรี่ยงมีสารให้ความเผ็ดสูงกว่าพริกชี้หูสวนอย่างมีนัยสำคัญ โดยผลสุกสีแดงของพริกกะเหรี่ยงมีปริมาณแคปไซซินสูงสุด 0.0261 กรัมหรือร้อยละ 5.23 ในขณะที่พริกชี้หูสวนมีปริมาณแคปไซซิน 0.0234 กรัมหรือร้อยละ 4.68 (วีรศิลป์ และคณะ, 2555) พริกกะเหรี่ยงในประเทศไทยมีหลากหลายสายพันธุ์ แตกต่างกันตามถิ่นที่ปลูก และมีความแปรปรวนจากการผสมข้ามสายพันธุ์ตามธรรมชาติ ในปีที่ผ่านมาสถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ได้รวบรวมพันธุ์พริกกะเหรี่ยงจากแปลงเกษตรกรบนพื้นที่สูงในจังหวัดตากและจังหวัดแม่ฮ่องสอน 3 พันธุ์ ซึ่งเก็บรวบรวมพันธุ์พริกกะเหรี่ยงได้ 31 พันธุ์ แบ่งเป็น โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงสบเมย อ.สบเมย จ.แม่ฮ่องสอน จำนวน 11 พันธุ์ โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงแม่สามแลบ อ.สบเมย จ.แม่ฮ่องสอน จำนวน 10 พันธุ์ และโครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงแม่สอง อ.ท่าสองยาง จ.ตาก จำนวน 10 พันธุ์ ปลูกรวบรวมพันธุ์ในโรงเรียนอจรรย์ชะ ณ โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงแม่สามแลบ ผลเบื้องต้นพบว่า พริกกะเหรี่ยงมีรูปทรงและลักษณะภายนอกที่หลากหลาย แบ่งได้เป็น 5 ลักษณะใหญ่ๆ ได้แก่ (1) ผลเล็กกลมสั้น ปลายผลมน (2) ผลเล็กเรียวยาว ปลายผลแหลม (3) ผลใหญ่กลม ปลายผลมน (4) ผลใหญ่ยาวเรียวยาว ปลายผลแหลม และ (5) ผลใหญ่เรียวยาว ผลดิบมีสีขาว มีพริกจำนวน 10 พันธุ์ ที่มีแนวโน้มให้ผลผลิตดีและสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้เร็ว ซึ่งแผนงานในระยะต่อไป คือ การผลิตเมล็ดพันธุ์และทดสอบพันธุ์สำหรับวิเคราะห์ปริมาณสารแคปไซซิน และวิเคราะห์การปนเปื้อนของสารอะฟลาทอกซิน โดยจะคัดเลือกพันธุ์พริกที่มีคุณภาพสามารถนำไปต่อยอดพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ได้ ทั้งนี้ ด้วยศักยภาพที่มีในด้านการผลิตและเอกลักษณ์เฉพาะ พริกกะเหรี่ยงจึงเป็นพืชที่น่านำมาพัฒนาเป็นพืชเศรษฐกิจบนพื้นที่สูง แต่ปัจจุบันพริกกะเหรี่ยงยังพบปัญหาให้ผลผลิตน้อย อายุการเก็บเกี่ยวผลผลิตสั้น เนื่องจากลักษณะพันธุ์ที่ถดถอยจากการผสมข้ามตามธรรมชาติ และการเก็บเมล็ดพันธุ์ปลูกต่อเนื่อง โดยไม่มีการคัดเลือก ส่งผลทำให้ปริมาณและคุณภาพผลผลิตต่ำ รายได้ของเกษตรกรลดลง ด้านการจำหน่ายยังพบปัญหาการกระจายสินค้าได้น้อย เนื่องจากพื้นที่ปลูกพริกอยู่บนพื้นที่สูง เส้นทางคมนาคมขนส่งค่อนข้างลำบาก ไม่สามารถนำผลผลิตพริกสดลงมาจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคได้โดยตรง จึงต้องจำหน่ายผ่านพ่อค้าคนกลาง สำหรับผลผลิตพริกบางส่วนต้องตากแห้งเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้น โดยเกษตรกรจะนำพริกกะเหรี่ยงมาตากทิ้งไว้ในแปลง (ตากบนผ้าขาวและเสื่อไม้ไผ่) ตากบนหลังคา ตากในกระด้ง และตากบนลานปูน ใช้เวลาดากแห้งประมาณ 5-10 วัน ขึ้นอยู่กับสภาพอากาศและตากทิ้งไว้จนกว่าจะแห้ง ทำให้พริกที่ตากได้รับความชื้นสูงในช่วง

เข้าและเย็น เพิ่มโอกาสการเกิดเชื้อรา อีกทั้งการตากในที่แจ้งยังทำให้เกิดการปนเปื้อนของฝุ่นละออง พริกแห้งที่ได้มีคุณภาพต่ำ (ไฉไล และคณะ, 2555)

ดังนั้นเพื่อเป็นการวิจัยยกระดับพริกกะเหรี่ยงให้เป็นพืชเศรษฐกิจบนพื้นที่สูงที่ศักยภาพทางการตลาด จึงต้องคัดเลือกพันธุ์พริกที่ดี มีคุณภาพ มีความทนทานต่อสภาพแวดล้อมต่างๆ ได้ดี ให้ผลผลิตดี มีเทคโนโลยีการผลิตที่มีประสิทธิภาพ มีความเผ็ดและความหอมซึ่งเป็นลักษณะประจำพันธุ์ของพริกกะเหรี่ยงและมีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย ตลอดจนมีผลิตภัณฑ์พริกกะเหรี่ยงที่เป็นเอกลักษณ์ สามารถเพิ่มมูลค่า สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 จึงดำเนินการคัดเลือกพันธุ์พริกกะเหรี่ยงที่มีคุณภาพสามารถนำมาเป็นวัตถุดิบต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ และเพิ่มมูลค่าหรือช่องทางการจำหน่ายในรูปแบบผลิตภัณฑ์จากพริกกะเหรี่ยงที่มีอัตลักษณ์ สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกร

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 2.1 เพื่อคัดเลือกพันธุ์พริกกะเหรี่ยงที่มีคุณภาพสำหรับเป็นวัตถุดิบต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์
- 2.2 เพื่อวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพริกกะเหรี่ยงบนพื้นที่สูง

3. ขอบเขตของการศึกษา

- 3.1 การคัดเลือกพันธุ์พริกกะเหรี่ยงที่มีคุณภาพสำหรับเป็นวัตถุดิบต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ โดยการสำรวจ คัดเลือก และรวบรวมพันธุ์พริกกะเหรี่ยงที่มีลักษณะดี เช่น สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้นาน ผลดก ขนาดใหญ่ สีแดงสด ทนทานต่อสภาพแวดล้อมต่างๆ ได้ดี ให้ผลผลิตสูง มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ และมีปริมาณสารให้ความเผ็ดสูง จากพื้นที่ 3 พื้นที่ ได้แก่
 - (1) โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงสบเมย อ.สบเมย จ.แม่ฮ่องสอน
 - (2) โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงแม่สามแลบ อ.สบเมย จ.แม่ฮ่องสอน
 - (3) โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงแม่สลอง อ.ท่าสองยาง จ.ตาก
- 3.2 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพริกกะเหรี่ยงบนพื้นที่สูง โดยนำผลผลิตพริกกะเหรี่ยงสดพันธุ์ที่คัดเลือกได้จากพื้นที่ มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ อย่างน้อย 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ พริกแห้งและพริกป่น