

บทที่ 2

การตรวจเอกสาร

มะม่วง เป็นไม้ผลยืนต้นขนาดใหญ่ สามารถปลูกได้ในสภาพดินทั่วไป ทนต่อสภาพแห้งแล้งได้ดี จึงปลูกได้ทุกภูมิภาคของประเทศไทย มะม่วงเริ่มออกดอกและติดผลหลังจากการปลูกด้วยกิ่งทาบประมาณ 3 ปี อายุจากดอกบานถึงเก็บผลแก่อยู่ระหว่าง 90-115 วัน ฤดูกาลเก็บเกี่ยวผลผลิตอยู่ระหว่างปลายเดือนมีนาคม-มิถุนายน ขึ้นกับพันธุ์ ผลผลิตมะม่วงจะเพิ่มขึ้นสูงสุดในปีที่ 8 ประมาณ 50-100 กิโลกรัมต่อต้น และสามารถให้ผลผลิตได้นานมากกว่า 15 ปี มะม่วงสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้เกือบทุกส่วนของต้น (เอกพงศ์, 2554; พรทิพย์, 2012) ได้แก่ ยอดอ่อน ผลอ่อน นำมาประกอบอาหารแทนผัก ผลดิบ มีวิตามินซีสูง แก่เลื้อยออกตามไรฟัน ผลสดแก่ใช้รับประทานแก้คลื่นไส้ อาเจียน วิงเวียน กระจายน้ำ ผลสุก หลังรับประทานแล้วล้างเมล็ด นำไปตากแห้งแล้วนำไปต้มเพื่อเอาน้ำดื่มหรืออบเป็นผง รับประทานแก้ท้องอืดแน่น ขับพยาธิ เปลือกผลดิบนำไปคั่วรับประทานร่วมกับน้ำตาล แก้อาการปวดเมื่อยเมื่อมีประจำเดือน แก่ปวดประจำเดือน โดยใช้ใบสดประมาณ 15-30 กรัม นำไปต้มเพื่อเอาน้ำดื่ม แก่ลำไส้อักเสบ เรื้อรัง ท้องอืดแน่น หรือใช้น้ำต้มล้างบาดแผลภายนอกได้ เนื้อไม้นำมาทำเฟอร์นิเจอร์ เปลือกต้นนำไปต้มเอาน้ำดื่ม แก้ไข้ตัวร้อน

มะม่วงพันธุ์การค้าในประเทศไทยเป็นกลุ่มพันธุ์มะม่วงบ้าน (*Mangifera indica* L.) จำแนกตามลักษณะการใช้ประโยชน์ได้เป็น 3 กลุ่มพันธุ์ (มธุ และธวัชชัย, 2556) ดังนี้

1. **มะม่วงสำหรับรับประทานผลดิบ** (green delicious mango) มีคุณสมบัติเหมาะสำหรับการรับประทานผลดิบ ตั้งแต่ระยะผลยังไม่แก่จนถึงผลแก่จัด มากกว่าการรับประทานผลสุก (พรทิพย์, 2556) แบ่งมะม่วงเพื่อการรับประทานผลดิบเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่
 - 1.1 มะม่วงที่มีรสหวานมันตอนแก่จัด เช่น เขียวเสวย แรด พิมเสนมัน ทองดำ เขียวไข่กา
 - 1.2 มะม่วงที่มีรสหวานมันตอนผลอ่อน ไม่เปรี้ยว เช่น ฟ้ายัน หนองแขง เมื่อผลสุกจะมีรสหวานซีด
2. **มะม่วงสำหรับรับประทานผลสุก** (ripe delicious mango) มีคุณสมบัติเหมาะสำหรับการรับประทานผลสุก เมื่อดิบอาจมีรสเปรี้ยวถึงเปรี้ยวมาก จึงต้องบ่มให้สุกก่อนรับประทานจึงมีรสหวานอร่อย เช่น อกร่อง นวลจันทร์ น้ำดอกไม้ น้ำดอกไม้สีทอง มหาชนก โชคอนันต์ หนังกกลางวัน ยายกล่า ลิ่นงูเห่า อกร่อง และอกร่องพิกุลทอง สำหรับผลดิบอาจนำไปประกอบอาหาร เช่น ใส่ในน้ำพริก ยำ เป็นต้น
3. **มะม่วงสำหรับแปรรูป** (processing mango) มีคุณสมบัติเหมาะสำหรับการแปรรูปมากกว่าการใช้ประโยชน์อย่างอื่น (รับประทานผลดิบหรือสุก) โดยมีลักษณะเนื้อหนา แน่น ไม่มีเส้นใย สีเข้ม มีกลิ่นหอมเด่นชัด (มธุและธวัชชัย, 2556) ผลแก่จัด จะมีรสมัน อมเปรี้ยว ผลสุกมีรสหวานอมเปรี้ยวหรือหวานซีด จึงนิยมนำมาแปรรูป แบ่งเป็น 2 กลุ่ม (รัตนะ, ม.ป.ป.)

3.1 มะม่วงสำหรับบริโภค เช่น แก้ว โชคอนันต์ เป็นต้น

3.2 มะม่วงสำหรับบรรจุกระป๋อง ทำน้ำคั้น แช่อิ่ม เช่น มะม่วงสามปี มหาชนก เป็นต้น

ปัจจุบันมีการขยายพื้นที่การเพาะปลูกมะม่วงเพิ่มขึ้น จากข้อมูลของกรมส่งเสริมการเกษตร (2547) อ้างโดย ชิดชม (2556) รายงานว่า ผลผลิตมะม่วงของประเทศไทย ร้อยละ 99 เป็นการบริโภคภายในประเทศ โดยบริโภคในรูปผลสด 1,590.68 ตัน หรือ 1,590,678.18 กิโลกรัม (ร้อยละ 98) และบริโภคในรูปผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูป 16.23 ตัน หรือ 16,231.41 กิโลกรัม (ร้อยละ 1) เช่น เครื่องดื่ม มะม่วงขึ้นบรรจุกระป๋อง มะม่วงอบแห้งและมะม่วงดอง นอกเหนือจากการบริโภคภายในประเทศ ผลผลิตมะม่วงเป็นสินค้าส่งออก ร้อยละ 1 โดยอยู่ในรูปผลสด (ร้อยละ 0.3) และในรูปผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูป (ร้อยละ 0.7) ปัจจุบัน มีการเปลี่ยนแปลงเล็กน้อย คือ มีการบริโภคภายในประเทศร้อยละ 98 และส่งออกร้อยละ 2 ส่วนใหญ่ส่งออกในรูปของมะม่วงบรรจุภาชนะปิดสนิท ผลสด แช่แข็ง และอบแห้ง มีมูลค่าการส่งออก 884.69, 703.46, 323.36 และ 95.27 ล้านบาท ตามลำดับ คิดเป็นมูลค่าการส่งออกรวมมากกว่า 2,006 ล้านบาท มีประเทศคู่ค้าที่สำคัญ ได้แก่ ญี่ปุ่น เวียดนาม มาเลเซีย และเกาหลีใต้ (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2555 อ้างโดย ชิดชม, 2556)

สำหรับพื้นที่ภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย ในปี พ.ศ. 2552 มีพื้นที่ปลูกมะม่วงประมาณ 150,000 ไร่ กระจายเกือบทุกจังหวัด จังหวัดที่ปลูกมาก ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ 91,165 ไร่ ลำพูน 21,823 ไร่ ลำปาง 15,340 ไร่ และเชียงราย 7,865 ไร่ พันธุ์ที่นิยมปลูกในเขตภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย ได้แก่ น้ำดอกไม้สีทอง น้ำดอกไม้เบอร์ 4 โชคอนันต์ มหาชนก เขียวสวย หนังกกลางวัน ทองคำ เขียวมรกต และแก้ว (ลาภิสรา และสุทธิณี, 2552) จากข้อมูลของกรมส่งเสริมการเกษตร (2556) ในปีการเพาะปลูก 2552/2553 มีสถิติการปลูกมะม่วงและปริมาณผลผลิตมะม่วงในเขตภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดดากมีพื้นที่เพาะปลูก 2,327 ไร่ ปริมาณผลผลิต 1,033 ตัน จังหวัดเชียงรายมีพื้นที่เพาะปลูก 7,526 ไร่ ปริมาณผลผลิต 3,850.43 ตัน สำหรับปีการเพาะปลูก 2554/2555 มีสถิติการปลูกมะม่วงและปริมาณผลผลิตมะม่วงในเขตภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่มีพื้นที่เพาะปลูก 72,791 ไร่ ปริมาณผลผลิต 42,300 ตัน จังหวัดลำปางมีพื้นที่เพาะปลูก 11,465 ไร่ ปริมาณผลผลิต 14,331.25 ตัน จังหวัดลำพูนมีพื้นที่เพาะปลูก 22,757 ไร่ ปริมาณผลผลิต 16,674.10 ตัน และจังหวัดน่านมีพื้นที่เพาะปลูก 9,400 ไร่ ปริมาณผลผลิต 774.44 ตัน

สำหรับผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูปมีหลากหลายชนิด แต่ผลิตภัณฑ์ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจและเป็นสินค้าส่งออกมีไม่มาก ได้แก่ ผลิตภัณฑ์มะม่วงขึ้นในน้ำเชื่อม มะม่วงในน้ำเกลือ บรรจุกระป๋อง และซอสมะม่วงปรุงรส (Mango chutney) สามารถแบ่งผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูปตามลักษณะความแก่อ่อนของมะม่วงวัตถุดิบ ได้ 2 กลุ่ม (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2547 อ้างโดย ชิดชม, 2556) ได้แก่

1. ผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูปจากมะม่วงดิบ ได้แก่ มะม่วงดองเค็ม มะม่วงดองเปรี้ยว มะม่วงแช่อิ่ม มะม่วงเค็ม น้ำมะม่วงดิบ มะม่วงดิบผง ซอสมะม่วง ซอสมะม่วงปรุงรส มะม่วงเส้นกวน แยม

มะม่วง เยลลี่มะม่วง มะม่วงดิบในน้ำเชื่อม เนื้อมะม่วงตีปั่น สลัดมะม่วง และผลิตภัณฑ์อาหารอบ เช่น พายมะม่วง (Mango pie) ทาร์ตมะม่วง (mango tart)

2. ผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูปจากมะม่วงค่อนข้างสุกและมะม่วงสุก ได้แก่ มะม่วงอบแห้งกวน น้ำมะม่วง มะม่วงในน้ำเชื่อม mango pulp เนื้อมะม่วงตีปั่น วอฟเฟอร์มะม่วง mango fruit bar มะม่วงในน้ำเชื่อมแช่แข็ง มะม่วงผง มะม่วงผงชนิดหวาน ท็อปปิ้งมะม่วง มะม่วงแผ่นกรอบ น้ำมะม่วงสุกบรรจุกระป๋อง มะม่วงแผ่นอบแห้ง แยมมะม่วง เยลลี่มะม่วง มาร์มาเลตมะม่วง ไอศกรีมมะม่วง มะม่วงกวน ไวน์มะม่วง และผลิตภัณฑ์อาหารอบ เช่น เค้กมะม่วง พายมะม่วง (mango pie)

นอกจากนี้ ยังสามารถแบ่งมะม่วงที่ใช้ในการแปรรูปตามลักษณะปริมาณเนื้อและเส้นใยได้ 2 กลุ่ม (สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร, 2547) ได้แก่

กลุ่มที่ 1 เป็นมะม่วงที่มีเนื้อมาก เส้นใยน้อย (Fleshy type) มะม่วงชนิดนี้เหมาะสมที่จะใช้แปรรูปเป็นมะม่วงดอง มะม่วงในน้ำเชื่อมบรรจุกระป๋อง เช่น มะม่วงแก้ว

กลุ่มที่ 2 เป็นมะม่วงที่มีน้ำและเส้นใยมาก (Juicy type) เมื่อสุกมีสีสวยและกลิ่นหอม มะม่วงชนิดนี้เหมาะสมที่จะใช้แปรรูปเป็นเครื่องดื่ม เช่น น้ำมะม่วง คุณสมบัติทางเคมีของมะม่วงที่ใช้ในการแปรรูป ได้แก่ ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (total soluble solid) ความเป็นกรด (acidity) และ pH

สำหรับผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูป พบว่า ประเทศไทยผลิตสินค้าในรูปของชิ้นมะม่วงในน้ำเชื่อมบรรจุกระป๋องเป็นสินค้าหลัก มีตลาดต่างประเทศ ได้แก่ ประเทศอังกฤษและเยอรมัน ส่วนประเทศอินเดีย ปากีสถาน และบังคลาเทศ ส่งออกมะม่วงแปรรูปในรูปของมะม่วงดอง ซอสมะม่วงปรุงรส และชิ้นมะม่วงในน้ำเกลือบรรจุกระป๋อง