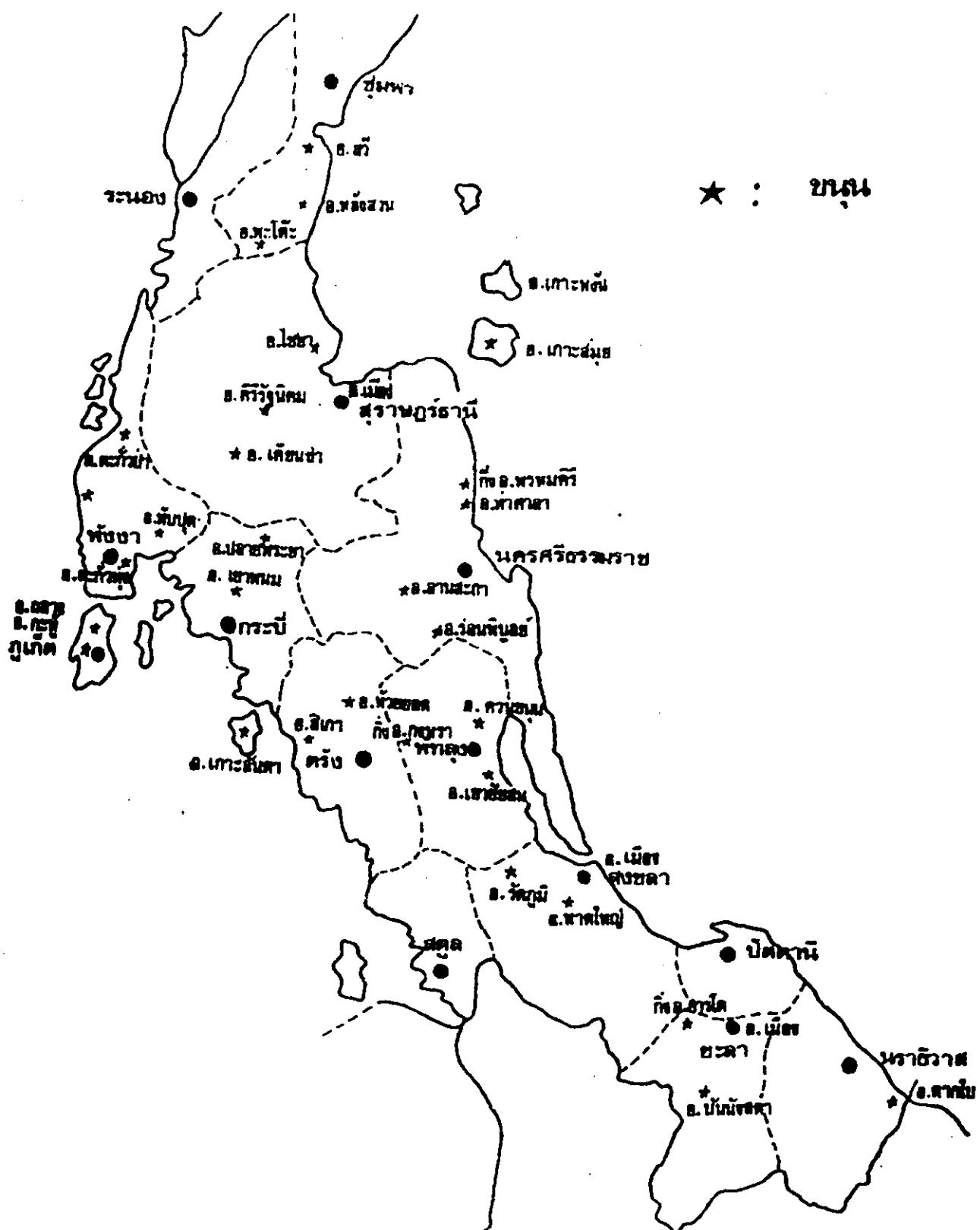


1. บทนำ

พชุน เป็นผลไม้เมืองร้อนที่กำลังมีความสำคัญทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่ง มีรสชาติหอมหวานน่ารับประทาน สีของเนื้ออย่างสわยงามเป็นที่นิยมของคนไทย ซึ่งมีการปลูกขึ้นมาตั้งแต่สมัยโบราณ ทั้งนี้เนื่องจากขุนเป็นต้นไม้ที่ปลูกง่าย เจริญเติบโตเร็วสามารถขึ้นได้ในเดือนๆ กัน ทุกชนิด และทนทานต่อสภาพแห้งแล้งได้ดี ตั้งจะเห็นได้ว่ามีพชุนปลูกทั่วไปทุกภาคของประเทศไทย เกษตรกรเริ่มให้ความสนใจ ปลูกขึ้นอย่างจริงจัง มีการนำหลักวิชาการเข้ามาใช้มากขึ้น นิยมทำการปลูกขุนได้ขยายปริมาณเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ ทุกปี จากการสำรวจและวิเคราะห์ข้อมูล ของกรมส่งเสริมการเกษตร พบว่าปี 2531 ประเทศไทยมีพชุนปลูกประมาณ 240,000 ไร่ ได้ผลผลิตประมาณ 54,000,000 ผล ผลผลิตเฉลี่ยประมาณ 350 ผลต่อไร่ และในปี 2532 มีพชุนปลูกเพิ่มขึ้นเป็น 260,000 ไร่ ได้ผลผลิตทั้งหมดประมาณ 56,000,000 ผล เฉลี่ย 350 ผลต่อไร่ โดยมีพชุนปลูกขึ้นมาจัดการรายทั่วทุกภาคของประเทศไทย

เนื่องจากผลผลิตขุนมีจำนวนมาก และผลขุนสามารถนำมาบริโภคได้ทั้งผลสุก ผลดิบ ผลสุกรับประทานได้ตั้งแต่ส่วนของเนื้อไปจนถึงชัง รวมถึงส่วนของเมล็ด โดยส่วนมากจะนิยมรับประทานเป็นแบบไม้สัก หรืออาจนำไปผสมกับอาหารประเภทอื่นให้รสชาติเดียวกัน เช่น ไส้สอดรัม รวมมิตร ลอดช่อง ทำเป็นเนื้อขุนกวน ผลิตภัณฑ์แยม น้ำส้มสายชู และปั่นจุบันมี อุตสาหกรรม แปรรูปขุนรูปแบบต่างๆ กันได้แก่ อุตสาหกรรมเนื้อขุนบรรจุกระป๋อง เนื้อขุนอบแห้ง เนื้อขุนแซ่บซี๊ดเนื้อสัมภารต่างประเทศ ซึ่งมีปริมาณเมล็ดขุนจำนวนไม่น้อย ที่เป็นส่วนหนึ่งของการแปรรูปตั้งกล่าว

การทำปั้นหาดในครั้งนี้ เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์เมล็ดขุนรุ่นใหม่ เพื่อเป็นแนวทางในการนำเมล็ดขุนมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ช่วยเพิ่มมูลค่าเมล็ดขุนส่วนเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อขุน โดยทำการศึกษาถึงองค์ประกอบทางเคมีของเมล็ดขุนดิบ หาสภาวะที่เหมาะสมในการปอกเปลือกหุ้มเมล็ดขุน การแปรรูปเมล็ดขุนรุ่นใหม่ ตลอดจนการประเมินคุณภาพทางประสานสัมผัส การตรวจคุณภาพทางเคมี และทางจุลทรรศน์ เพื่อหาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์เมล็ดขุนรุ่นใหม่



รูปที่ 1.1 แสดงพื้นที่ที่มีการปลูกชนิดในภาคใต้

ที่มา : มงคล ศรีวัฒนารักษ์ (2522)