



บทที่ 1

บทนำ

น้ำผึ้ง เป็นผลิตภัณฑ์จากผึ้งที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย จัดเป็นอาหารที่มีคุณค่า เหมาะ
สำหรับทุกเพศทุกวัย สามารถรักษาโรคบางชนิดได้ ตลอดจนมีคุณสมบัติเป็นยาบำรุงกำลังและอายุ
วัฒนะได้ อย่างไรก็ตามการขยายตัวของตลาดน้ำผึ้งในประเทศไทย ยังประสบปัญหาหลายอย่าง
เนื่องจากยังขาดความรู้ และความเข้าใจ ตลอดจนขาดการสนับสนุนอย่างเพียงพอ และบางส่วน
เนื่องจากข้อจำกัดในเรื่องราคาขายปลีกที่อยู่ในเกณฑ์สูง (ธนาคารกสิกรไทย, ฝ่ายวิชาการ, 2533)
การเลี้ยงผึ้งในประเทศไทยเริ่มขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2498 โดยหลวงสมานวนกิจ คณะ
เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ให้นำผึ้งจากประเทศออสเตรเลียมาเลี้ยง แต่ไม่ประสบ
ความสำเร็จ จนกระทั่งปี พ.ศ. 2524 อุตสาหกรรมการเลี้ยงผึ้งในประเทศไทยจึงได้รับการ
ส่งเสริมและมีการพัฒนาอย่างจริงจังจนมีศักยภาพการผลิตผลิตภัณฑ์จากผึ้งสูงขึ้น (เชษฐา อัยสูงเนิน,
2531) ผลจากการส่งเสริมการเลี้ยงผึ้งอย่างแพร่หลาย ทำให้ประเทศไทยสามารถผลิตน้ำผึ้งได้
ในปริมาณมาก และ ทำให้ต้นทุนต่อหน่วยของน้ำผึ้งลดลง บางฤดูกาลมีน้ำผึ้งออกสู่ตลาดเป็น
จำนวนมาก ทำให้น้ำผึ้งมีราคาถูกลง แต่การบริโภคน้ำผึ้งภายในประเทศยังมีปริมาณจำกัด (มนต์เอก
สมบูรณ์ทรัพย์, 2537) ปริมาณมูลค่าการส่งออก และการนำเข้า ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าและส่งออกของน้ำผึ้งปี พ.ศ. 2523- 2536

พ.ศ.	การนำเข้า		การส่งออก	
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)
2523	46.428	1.297	0.012	0.002
2524	70.772	2.162	0.010	0.004
2525	108.634	2.951	12.142	0.234
2526	171.819	4.413	69.829	1.105
2527	114.432	3.264	160.424	2.302
2528	112.895	2.980	288.900	5.200
2529	132.217	4.031	1221.836	21.015
2530	129.929	3.842	744.763	11.111
2531	124.883	4.421	1749.546	24.533
2532	145.640	5.586	703.510	9.290
2533	188.288	8.190	2431.848	31.114
2534	231.525	8.794	1205.772	16.966
2535	171.664	7.301	2406.569	32.392
2536	182.314	8.544	2108.149	28.233

ที่มา ข้อมูลสถิติการค้าระหว่างประเทศ กรมศุลกากร กระทรวงการคลัง, 2523-2536.

จากตารางที่ 1 จะเห็นได้ว่า ในระยะปีแรก ๆ มูลค่าการนำเข้าและการส่งออกของน้ำผึ้งยังมีค่ามาก เมื่อเทียบกับมูลค่าการส่งออก แต่ภายหลังปี พ.ศ.2527 มูลค่าการส่งออกมีค่าเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว สูงกว่ามูลค่าการนำเข้าเป็นจำนวนมากถึง 2-4 เท่าโดยประมาณและยังทำรายได้เข้าประเทศในปริมาณสูง จึงสมควรอย่างยิ่งที่จะนำน้ำผึ้งมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น นอกเหนือจากการรับประทานในลักษณะน้ำผึ้ง

น้ำผึ้งนอกจากเป็นสารให้ความหวานที่จำเป็นในการทำให้ผลไม้มีรสชาติและคุณภาพที่ดี ยังสามารถทำให้ผลไม้รสเปรี้ยว (Lee, Kime, and Gavitt, 1990) องค์ประกอบหลักในน้ำผึ้งที่พบว่ามีคุณสมบัติในการทำให้ผลไม้ให้รสดีคือบริบดินจากน้ำผึ้ง (Kime, 1982, 1983; Mc Lellan, Kime, and Lind, 1983 ; Lee and Kime, 1984 ; Lee, Kime, and Morse, 1984 ; Lee et al., 1985; Lee et al., 1990) โดยสามารถรวมตัวกับอนุภาคแขวนลอยที่มีอยู่ในน้ำผลไม้ และตกตะกอน สำหรับตะกอนที่เกิดขึ้นสามารถแยกออกมาได้ และนำมาทำให้สูญเสียกลิ่นรสและเนื้อสัมผัส (Kime, 1982, 1983) ซึ่งข้อดีของการใช้น้ำผึ้งในการกำจัดความขุ่นเมื่อเปรียบเทียบกับการใช้ เอนไซม์ และสารเคมีทำให้รส เช่น โซขาว เจลาติน คือ น้ำผึ้งเป็นสารอาหารที่มีคุณค่า ให้ความหวานกับน้ำผลไม้ เพิ่มกลิ่นรสในน้ำผลไม้ และนำมาใช้คุณค่าทางอาหารเปลี่ยนแปลง (Kime, 1982, 1983)

การนำน้ำผึ้งมาใช้ในการทำน้ำผลไม้ให้รสต่างประเทศมีมานานแล้ว แต่สำหรับประเทศไทยยังไม่มีข้อมูลเกี่ยวกับการทำน้ำผลไม้ให้รสดีโดยใช้น้ำผึ้ง ดังนั้นการนำน้ำผึ้งมาใช้สำหรับการทำน้ำผลไม้ น่าจะเป็นวิธีการแปรรูปน้ำผึ้งให้ได้ผลิตภัณฑ์แปรรูปที่มีมูลค่าสูงขึ้น และเป็นแนวทางหนึ่งที่จะช่วยแก้ปัญหาผลผลิตทางการเกษตรล้นตลาดและขายได้ในราคาต่ำ นอกจากนี้เป็นการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการเกษตร จากการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปได้อีกทางหนึ่งด้วย

ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงมุ่งศึกษาความสำคัญของ บริบดินที่พบในน้ำผึ้ง ปริมาณที่พบ วิธีการที่เหมาะสมในการแยกบริบดิน และสมบัติของบริบดิน นอกจากนี้ ยังศึกษาโลกที่สำคัญในการทำน้ำผลไม้ให้รส รวมทั้งศึกษาหาสภาวะ และวิธีการที่เหมาะสม