คุณภาพตลาดของถั่วลันเตาสดในเชียงใหม่[1]

Market Quality of Fresh Sweet Pea in Chiang Mai

นิธิยา รัตนาปนนท์[2] วิรัช ชวาลกุล[2] และสุรพงษ์ โกสิยะจินดา[3]

Nithiya Rattanapanone, Viruch Chavalakul and Suraphong Kosiyachinda

ABSTRACT

Market quality of small pod type sugar pea was studied during January –April 1982. The pea which was obtained from wholesalers and farms in Chiang Mai consisted of tenderly immature, optimally mature and over mature pods. They were <0.5, 0.5–0.75 and >0.75 cm thick; and weighed 1.5–2.0. >2.0–2.5 and >2.5–3.0 g/pod. The over mature ones yielded a recovery of approximately 50% edible seeds. It was noted that the 10 samples had an average of tenderly immature and optimally mature pods, over mature and damaged pods of 71.5, 22.9 and 5.5%, respectively.

บทคัดย่อ

การศึกษาคุณภาพตลาดของถั่วลันเตาพันธุ์ผักเล็ก ทั้งจากตลาดและแหล่งผลิตในจังหวัดเชียงใหม่ ในช่วงเดือน มค.–เมย. 2525 พบว่าถั่ว ฯ ประกอบด้วยผักอ่อน ผักกำลังกิน และผักแก่เกิน ซึ่งต่างมีความหนา <0.5, 0.5–0.75, และ 0.75 ซม. ตามลำดับ ส่วนน้ำหนักต่างกันจาก 1.5–2.0, 2.0–2.5 และ 2.5–3.0 กรัม/ผัก พวกแก่เกินกินนั้น แกะเอาเมล็ดมาใช้ประโยชน์ได้ประมาณ 50% จากแหล่งตัวอย่าง 10 แห่ง พบว่าผักอ่อน – ผักกำลังกินมีอยู่ 71.5% พวกแก่เกินกินจำนวน 22.9% และเป็นผักเสียหาย 5.5%

คำนำ

ถั่วลันเตา (*Pisum sativum*, L.) มีชื่อเป็นอังกฤษว่า sugar pea หรือ sweet pea เป็นผักที่นิยมใช้กันทั่วไปทั้งในและนอกประเทศ โดยเฉพาะประเทศในแถบเอเชีย และคนที่กินอาหารมังสะวิรัต ถั่วลันเตาเป็นผักที่มีราคาสูง ในบางช่วงของฤดูมีราคาแพงกว่าเนื้อสัตว์ จึงทำให้มีจำนวนผู้บริโภคอยู่ในวงจำกัด เฉพาะผู้มีฐานะดีพอสมควรหรือผู้อยู่ใกล้บริเวณแหล่งผลิตเท่านั้น สำหรับในฤดูที่มีผลผลิตมากจะมีราคาถูกลง

เนื่องจากจังหวัดเชียงใหม่ ในช่วงฤดูหนาวระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนมีนาคม อากาศ

1 ส่วนหนึ่งของงบฯ ที่ใช้ศึกษาเรื่องนี้ ได้รับการช่วยเหลือจากโครงการพืชสวนหลังการเก็บเกี่ยว ภายใต้คณะอนุกรรมการจัดการอาหารแห่งอาเซียน

2 ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

3 ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กท. 10900

เย็น ทำให้มีการปลูกถั่วลันเตากันแพร่หลายทั่วไป พันธุ์ที่นิยมปลูกเป็นพันธุ์ที่ได้มาจากไต้หวัน ซึ่งกรมวิชาการเกษตร ได้นำมาทดลองปลูก และขยายพันธุ์ที่สถานีทดลองพืชไร่แม่โจ้เมื่อปี พ.ศ. 2512 ผลการทดสอบผลผลิตคัดเลือกได้ 2 สายพันธุ์ให้ชื่อว่า ถั่วลันเตาแม่โจ้ 1 (MJ 12) และถั่วลันเตาแม่โจ้ 2 (MJ 55) ทั้งสองสายพันธุ์นี้ให้ผลผลิตสูง มีความต้านทานต่อโรครัสท์และโรคราแป้งพอสมควร รสชาติและลักษณะของผักเป็นที่นิยมของตลาด และเมล็ดพันธุ์คุณภาพดี (กองพืชสวน, 2523)

การเก็บเกี่ยวถั่วลันเตา มักกระทำกันตามบรรพบุรุษสืบทอดกันมาหรือเอาเยี่ยงกัน การปฏิบัติก็ทำกันตามประสบการณ์และความสามารถของแต่ละแหล่งผลิตทำให้มาตรฐานและคุณภาพของผลผลิตแปรปรวนไปตามแหล่งผลิต นอกจากนั้นคุณภาพของถั่วลันเตาในแต่ละแหล่งผลิตยังขึ้นอยู่กับฤดูกาล ตัวผู้ประกอบการ ลูกจ้างหรือลูกมือแรงงานในครอบครัว อิทธิพลของผู้ค้าวัสดุอุปกรณ์การเกษตร เจ้าหน้าที่ของรัฐ พ่อค้าคนกลาง พ่อค้าขายส่ง-ปลีก ผู้บริโภค รวมทั้งสภาพและระยะทางขนส่งอีกด้วย

ในบรรดาพืชอาหารสดที่จำหน่ายในประเทศ ยังไม่พบหลักฐานการจัดการนำถั่วลันเตาจากแหล่งผลิตไปยังผู้บริโภคในสภาพที่มีการพัฒนาการขึ้นจากเดิมเท่าใดนัก การดำเนินการเรื่องถั่วลันเตา จึงน่าจะเป็นประโยชน์ขั้นมูลฐานโดยการศึกษาหาข้อมูลต่างๆ เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงด้านการผลิต การเก็บเกี่ยว การจัดมาตรฐานและคุณภาพของถั่วลันเตาให้เหมาะสม อันจะนำมาซึ่งความเจริญของธุรกิจเกษตรอย่างประหยัดถูกหลักเศรษฐศาสตร์และให้ตรงตามเป้าหมายของปรัชญาการผลิต

อุปกรณ์และวิธีการ

นอกจากจัดซื้อถั่วลันเตาพันธุ์ผักเล็กจากตลาดเมืองใหม่ และจากแหล่งผลิตแล้ว ได้มีการสำรวจแหล่งและพื้นที่ปลูก ซึ่งปลูกกันมากในจังหวัดเชียงใหม่และบริเวณใกล้เคียง ในช่วงเดือนมกราคมถึงเมษายน 2525 นำถั่วลันเตาที่ได้มาคัดเลือกเป็นกลุ่ม ผักอ่อน – ผักกำลังกิน ผักที่แก่เกินกิน ผักหักเสียหาย ผักหนอนเจาะหรือผิดปกติ ทำการศึกษาหาน้ำหนักในแต่ละกลุ่ม และวัดความหนาของผักด้วย เวอร์เนียคาลิปเปอร์

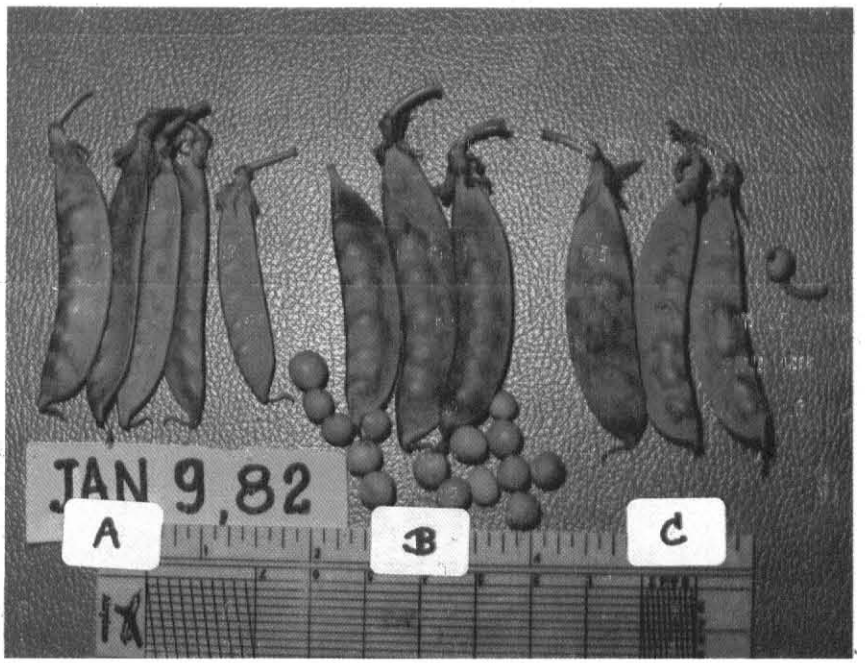
ผลและวิจารณ์ผล

ขนาดความหนาและน้ำหนักของผักถั่วลันเตา

ผักถั่วลันเตาที่จำแนกด้วยสายตาออกเป็นกลุ่มผักอ่อน-ผักกำลังกิน ผักแก่เกินกิน ซึ่งกินได้เฉพาะส่วนเมล็ด และผักเสียหายจากการทำลายของหนอน แสดงไว้ในภาพที่ 1 ด้านความหนาที่วัดได้จากกลุ่มความอ่อน-แก่ของผักถั่วลันเตา มีความแตกต่างตั้งแต่ 0.8 ถึง 1.05 ซม. ค่าเฉลี่ยนี้ได้แสดงไว้ในตารางที่ 1 ความหนานี้น่าจะเป็นข้อบ่งชี้ถึงความอ่อนแก่ได้ดี เพราะความหนานั้นคือขนาดอายุของเมล็ด ผักยิ่งหนาผักก็ยิ่งแก่และเมล็ดมีอายุมาก เช่นเดียวกับน้ำหนักของผัก มีน้ำหนักต่อผักตั้งแต่ 1.5 กรัม (ผักอ่อน) จนถึงผักแก่เกินกิน (ตั้งแต่ 2.5 กรัมขึ้นไป) พวกผักแก่เกินกินนี้ จะถือว่ากินไม่ได้ ก็ไม่ถูกนัก เพราะส่วนที่แก่เกินกินนั้นเป็นส่วนของ pericarp (ผัก) ซึ่งมีเสี้ยนมาก แต่เมล็ดที่แกะออกมานั้นใช้บริโภคได้อย่างดี คิดเป็นส่วนที่กินได้ประมาณ 50% นอกจากนี้ พวกผักที่มีหนอนทำลายก็อาจมีเมล็ดเหลือให้แกะใช้บริโภคได้ โดยปกติผักพวกนี้มีเมล็ดจำนวน 5-8 เมล็ด ยกเว้นพวกผักไม่สมบูรณ์จะมีเพียง 2-3 เมล็ดเท่านั้น

คุณภาพของถั่ว ฯ จากแหล่งผลิตต่าง ๆ

ถั่วลันเตาที่ขายคละกันแบบนี้ จะมีถั่ว 55–60 ผักต่อ 100 กรัม การจำหน่ายถั่ว ฯ จากชาวสวน ซึ่งเก็บเกี่ยวมาโดยอาศัยความเคยชินที่เคยปฏิบัติกันมาเป็นคุณภาพคละ ผู้ค้าส่งเองก็



ภาพที่ 1 ผักฉั่วลันเตากลุ่มต่าง ๆ

A ผักอ่อน–ผักกำลังกิน

B ผักแก่เกินกิน ซึ่งกินได้เฉพาะส่วนเมล็ด

C ผักเสียหายจากการทำลายโดยหนอน

ตารางที่ 1 ความหนาและน้ำหนักของผักถั่วลันเตา ตามอายุอ่อน–แก่ (วัดจาก 100 ฝัก)

ผัก	ความหนา (ซม.)	น้ำหนัก (กรัม) ต่อผัก
อ่อน	<0.5	1.5–2.0
กำลังกิน	0.50–0.75	>2.0–2.5
แก่เกินกิน	>0.75	>2.5–3.0

ตารางที่ 2 คุณภาพของถั่วลันเตาสดจากแหล่งต่าง ๆ กันในเชียงใหม่

แหล่งของถั่วลันเตา		% ฝัก (จากถั่ว ๆ 5 กก.)			
		อ่อน	กำลังกิน	แก่เกินกิน	ผิดปกติเสียและหนอนกิน
เขตติดต่อ อ. สารภี จ. เชียงใหม่ และ อ. เมือง จ. ลำพูน	1	17.0	44.0	22.0	17.0
	2	46.0	24.0	30.0	0
อ. สารภี ต. แม่โจ้	3	14.5	45.4	22.6	17.5
	4	18.8	39.6	32.0	9.6
	5	9.0	65.5	25.5	0
	6	27.1	60.2	11.0	1.7
	7	28.8	61.1	7.2	2.9
	8	0	60.1	36.6	3.3
	$\bar{X}$	20.15	50.0	23.36	6.5
ซื้อจากตลาดเชียงใหม่	1		82.0	16.0	2.0
	2		72.2	26.4	1.4
	$\bar{X}$		77.1	21.2	1.7

ตารางที่ 3 แหล่งและพื้นที่ปลูกถั่วลันเตา ในบริเวณใกล้ อ. เมือง ในฤดู ปี 2524–2525

ระยะเวลาที่ถั่ว ๆ ออกสู่ตลาด	แหล่งปลูก	พื้นที่ปลูกทั้งหมด (ไร่)	เนื้อที่แต่ละสวน (ไร่)
พ.ย.–ธ.ค. 2524	ต. สันผีเสื้อ อ. เมือง	10	.125 - .500
ม.ค.–ก.พ. 2525	อ. สารภี	100	.25 – 2.00
ก.พ.–มี.ค. 2525	ต. แม่โจ้ (ริมถนนตัดใหม่) อ. สันทราย	20	.25 – 2.00

ตารางที่ 4 แหล่งพื้นที่ปลูก และผลผลิตต่อไร่ของถั่วลันเตา ในจังหวัดเชียงใหม่ พ.ศ. 2520–2523

ปี	อำเภอ	พื้นที่ปลูก (ไร่)	ผลผลิต (กก./ไร่)
2520	สารภี	390	400
	แม่แตง	220	400
	เมือง	200	360
	สันทราย	55	315
	ฮอด	34	120
2521	เมือง	50	30
	แม่แตง	25	300
	สันทราย	16	300
	สันป่าตอง	14	300
	สันกำแพง	5	300
	แม่อาย	2	300
2522	ดอยสะเก็ด	52	280
	สารภี	46	650
	จอมทอง	35	1,200
	แม่ริม	15	650
	ดอยเต่า	3	650
2523	แม่อาย	120	700
	สารภี	118	725
	แม่ริม	118	700
	ฝาง	80	750
	ดอยสะเก็ด	62	600
	เชียงดาว	27	700
	แม่แตง	15	300
	ดอยเต่า	3	350
	สะเมิง	2	290

ไม่ได้ดำเนินการอย่างไร เพื่อปรับปรุงขนาดและคุณภาพให้ดีกว่าเก่า ผู้ต้องรับภาระความเสียหายก็ไปอยู่ที่ผู้ค้าปลีก และผู้บริโภค แต่ในที่สุดก็เป็นกงกำกงเกวียน ความเสียหายที่แท้จริงก็ตกอยู่กับชาวสวนเอง

ถั่วลันเตาจากแหล่งผลิตต่างๆ กัน มีคุณภาพผันแปรอย่างมาก มีฝักที่หนอนทำลายและเสียหายผิดปกติตั้งแต่ 0–17.5% (เฉลี่ย 6.5%) ฝักแก่เกินกิน 7.2–36.6% ปนมาด้วย (เฉลี่ย 23.4%) (ตารางที่ 2)

เมื่อพิจารณาจากตารางที่ 2 จะเห็นได้ว่า กสิกรเก็บเกี่ยวฝักถั่วลันเตาอย่างผันแปรมาก บางรายมีฝักแก่เกินกินและฝักเสียรวม 10.1% บางรายไม่มีฝักเสียเลย แสดงว่า การปลูกบำรุงรักษาเอาใจใส่ดี แต่ก็เป็นห่วงเรื่องอื่นๆ เช่นยาฆ่าแมลง การเก็บเกี่ยวถั่วลันเตาโดยมีเปอร์เซนต์ความอ่อน–แก่ของฝักแปรปรวน ดังนี้ ย่อมมีปัจจัยต่างๆ ที่มาเกี่ยวข้อง ปัจจัยดังกล่าวที่อาจจะคาดคะเนได้ เช่น แรงงาน ราคาถั่วฯ พื้นฐานความรู้ของกสิกร ความอยากได้น้ำหนักมากฯลฯ ปัจจัยเหล่านี้น่าศึกษาและควรให้การศึกษาแก่กสิกร เพื่อจักได้ดำเนินการเก็บเกี่ยวฝักถั่วลันเตาที่มีคุณภาพดี ยุติธรรมและเป็นผลประโยชน์ต่อทุกฝ่าย

แหล่งและพื้นที่ปลูกถั่วลันเตาที่สำรวจบริเวณใกล้ อ. เมือง

แหล่งปลูกดังกล่าวที่สำคัญอยู่ในเขต อ. เมือง อ. สารภี และ อ. สันทราย โดยแต่ละอำเภอมีเนื้อที่ปลูกทั้งหมดอยู่ระหว่าง 10–100 ไร่ (ตารางที่ 3) และเนื้อที่ปลูกแต่ละสวน ตั้งแต่ 50 ตารางวาถึง 2 ไร่ เป็นต้น

สำหรับแหล่งปลูกอาจมีที่อื่นอีก ซึ่งแต่ละปีแหล่งปลูกและพื้นที่จะเปลี่ยนแปลง โครงการศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2525) ได้เคยรายงานไว้ระหว่างปี พ.ศ. 2520–2523 ดังแสดงในตารางที่ 4

การที่กสิกรปลูกและผลิตถั่วลันเตาจากแหล่งต่างๆ กัน และต่างเวลากัน ทำให้มีผลผลิตทยอยออกสู่ตลาดทั้งในท้องถิ่น ต่างท้องถิ่น และตลาดใหญ่ในกรุงเทพฯ ได้สม่ำเสมอ การผลิตลักษณะนี้เป็นความฉลาด เพราะช่วยแก้ปัญหาผลผลิตล้นตลาด หลีกเลี่ยงการเก็บรักษาซึ่งสิ้นเปลืองการลงทุนและค่าใช้จ่าย และประหยัดพลังงานได้ ยิ่งไปกว่านั้น ยังทำให้ได้ถั่วลันเตาที่สด มีคุณค่าทางอาหารสูงสำหรับบริโภคอีกด้วย

การที่จะส่งผักเช่นถั่วลันเตา เป็นสินค้าไปขายยังต่างประเทศ นับเป็นเรื่องน่าสนใจ แต่จะต้องดำเนินการอย่างมีระเบียบแบบรัดกุมให้ได้เสียก่อน

เอกสารอ้างอิง

วิชาการเกษตร, กรม. กองพืชสวน. 2523. "เบ็ดเตล็ดเกษตรกรรม : พืชผัก" กสิกร 53(1) 74–75.

โครงการศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร 2524. ข้อมูลการเกษตรของจังหวัดเชียงใหม่ ชุดที่ 1 หน้า 189–192.