

ลิ้นจี่เป็นผลไม้ที่มีผู้นิยมบริโภคกันมากชนิดหนึ่ง ชอบอากาศค่อนข้างเย็น ถ้าปีใดอากาศค่อนข้างเย็นลิ้นจี่จะให้ผลตก และจะให้ผลประมาณเดือนกุมภาพันธ์และมีนาคม ลิ้นจี่มีหลายพันธุ์ เช่น กระโหลก แห้ว เขียวหวาน เป็นต้น มีรสเปรี้ยวอมหวาน ที่จะหาหวานสนิทนั้นยาก บางชนิดก็มีรสฝาด สมัยก่อนลิ้นจี่เป็นผลไม้ที่นำเข้ามาจากเมืองจีนทั้งชนิดสด คอง แห้งและกระป๋อง ต่อมาได้มีปลูกกันบ้างแต่ก็อาจกล่าวได้ว่ายังน้อยกว่าผลไม้ชนิดอื่น ราคาจึงค่อนข้างแพง การปลูก ๆ กันตามจังหวัดต่าง ๆ หลายจังหวัดทั้งทางภาคเหนือ ภาคใต้และภาคกลาง เช่นที่อำเภอบางขุนเทียน นครหลวงกรุงเทพมหานคร เป็นแหล่งที่ปลูกลิ้นจี่กันมาก ลิ้นจี่ที่อำเภอนี้ได้ชื่อว่ามีผลใหญ่และรสชาติดีกว่าที่ปลูกในที่อื่น ๆ ที่จังหวัดสมุทรสงครามก็มีสวนลิ้นจี่มากและทางจังหวัดได้ส่งเสริมให้มีการปลูกโดยจัดให้มีการประกวดลิ้นจี่ที่มีคุณภาพดีทุกปี นอกจากนั้นยังมีผู้นำเอาลิ้นจี่พันธุ์เมืองจีนมาปลูกที่บริเวณถ้ำขุนตาล ก็ปรากฏว่าได้ผลดี มีรสหวานเหมือนลิ้นจี่สดที่นำมาจากเมืองจีน ผลใหญ่ งาม ลิ้นจี่เป็นผลไม้ที่ไม่ให้ผลทุกปี บางที ๒-๓ ปีจึงจะให้ผลสักครั้ง แต่เวลาให้ผล ก็ให้ผลตกมาก ลิ้นจี่เป็นต้นไม้ที่มีอายุยืนมาก มีอายุระหว่าง ๕๐-๗๐ ปี ถ้าต้นสมบูรณ์จะมีอายุถึง ๙๐-๑๐๐ ปี ลิ้นจี่ปลูกประมาณ ๓-๕ ปีจึงจะให้ผล เมื่อต้นยังเล็กก็ให้ผลน้อย เฉพาะปีนี้ลิ้นจี่ตก ถึงกระนั้นราคาขายส่งก็ยังประมาณร้อยละ ๔๐-๕๐ บาท (ร้อยละผลประมาณ ๒ กิโลกรัม) ลิ้นจี่นอกจากจะรับประทานสดแล้วยังนำไปทำเป็นลิ้นจี่กระป๋อง ถึงแม้ว่าลิ้นจี่กระป๋องจะมีราคาค่อนข้างแพง แต่มีผู้ชอบรับประทานมาก ถึงจะแพงก็ขายได้ ฉะนั้นแม้ว่าวัตถุดิบจะมีราคาสูงโรงงานก็กล้าซื้อไปทำลิ้นจี่กระป๋อง

จากการศึกษาวิเคราะห์ลิ้นจี่กระป๋องที่จำหน่ายในท้องตลาดปรากฏผลว่า ลิ้นจี่ที่บรรจุกระป๋องขนาด ๔๐๗×๓๐๖ นั้น มีลิ้นจี่และน้ำเชื่อมประมาณ ๕๗๑-๖๑๘ กรัม มีส่วนที่เป็นเนื้ออาหารหรือลิ้นจี่ต่างกันคือ ๑๗๐-๒๕๐ กรัม เมื่อคิดจำนวนร้อยละของเนื้อลิ้นจี่ต่อน้ำหนักอาหารทั้งหมดจะได้ประมาณ ๒๘.๘-๕๐.๘ ขนาดของลิ้นจี่บางกระป๋องก็สม่ำเสมอ บางกระป๋องก็มีขนาดใหญ่ปนขนาดเล็ก กระป๋องหนึ่ง ๆ อาจมีลิ้นจี่ตั้งแต่ ๑๘ ผล จนถึง ๓๐ ผล สีของลิ้นจี่บางกระป๋องเป็นสีขาวน่ารับประทาน บางกระป๋องก็มีสีเหลือง บางกระป๋องเป็นสีชมพู ลิ้นจี่กระป๋องที่เก็บไว้นานจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อนและเนื้อค่อนข้างเปียก ค่าของน้ำเชื่อมเจลลี่ (cutout syrup) ต่างกันตั้งแต่ ๑๘๖ บริกซ์ ถึง ๓๕๐.๐ บริกซ์ สีต่าง ๆ เหล่านี้ผู้บริโภคไม่มีทางทราบได้เลย ยิ่งกว่านั้นเนื่องจากลิ้นจี่กระป๋องขายได้ดีกว่าผลไม้ชนิดอื่นจึงมักมีผู้ใจฉลาดปลอมเอาผลไม้กระป๋องชนิดอื่นมาปิดฉลากขายเป็นลิ้นจี่ ดังปรากฏเป็นข่าวอยู่เนือง ๆ คุณภาพที่ไม่สม่ำเสมอก็ดี การใช้ฉลากเพื่อหลอกลวงผู้ซื้อก็ดี การกระทำเหล่านี้เป็นการคัดอนาคตหรือทำลายอุตสาหกรรมอาหารกระป๋องซึ่งเพิ่งจะเริ่มต้น ฉะนั้นจึงน่าจะได้รับการแก้ไขโดยด่วน ด้วยเหตุนี้สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม จึงได้ดำเนินการร่างมาตรฐานลิ้นจี่กระป๋องขึ้น และในขณะเดียวกับทางกรมวิทยาศาสตร์ก็ได้ร่วมมือกับสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร โดยความช่วยเหลือของรัฐบาลแคนาดา จัดให้มีการบริการแนะนำเคลื่อนที่เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพให้แก่โรงงานผู้ผลิต