

บทที่ 4

ลำไยและอุตสาหกรรมแปรรูปลำไยอบแห้ง

4.1 ภาวะการผลิตและการกระจายผลผลิตลำไยสด

ลำไยเริ่มปลูกขึ้นครั้งแรกในประเทศไทยเมื่อประมาณปี พ.ศ. 2439 ที่จังหวัดเชียงใหม่ ต่อมาจึงได้ขยายออกไปยังจังหวัดใกล้เคียง โดยเฉพาะจังหวัดลำพูน และขยายไปสู่ลำปาง เชียงราย พะเยา แพร่ น่าน และอุตรดิตถ์ นอกจากนั้นยังได้ขยายไปยังจังหวัดจันทบุรี ปราจีนบุรี เลย ตาก และอุทัยธานี (รัตนา อัดตปัญญาและคณะ, 2541) สำหรับพื้นที่การเพาะปลูกลำไยของประเทศไทยพบว่า มีการขยายพื้นที่ปลูกลำไยที่มีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากได้มีการเปลี่ยนพื้นที่ปลูกข้าวที่ไม่เหมาะสมมากร่องเป็นสวนลำไยกันมากขึ้น นอกจากนี้ตั้งแต่ปี 2537 เป็นต้นมา รัฐบาลได้มีแผนปรับโครงสร้างและระบบการผลิตการเกษตร โดยมีเป้าหมายที่จะเปลี่ยนพื้นที่ปลูกข้าวที่ไม่เหมาะสมไปเป็นไม้ผล ทำให้พื้นที่ปลูกลำไยเพิ่มมากขึ้นอีก โดยเฉพาะในจังหวัด เชียงใหม่และลำพูน และเมื่อพิจารณาการผลิตในระยะยาวพบว่าผลผลิตลำไยมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น โดยผลผลิตลำไยได้เพิ่มจาก 226,000 ตันในปี 2539 เป็น 336,500 ตันในปี 2543 โดยเป็นผลิตใน จังหวัดเชียงใหม่จำนวน 126,500 ตันและจังหวัดลำพูนจำนวน 123,900 ตัน ซึ่งเป็นจังหวัดที่มีผลผลิตมากเป็นอันดับ 1 และ 2 ตามลำดับ

ทางด้านพันธุ์ลำไยที่นิยมปลูกโดยเฉพาะในเขตจังหวัดเชียงใหม่และลำพูนแบ่งเป็น 3 ลักษณะ คือ (ถนอม คารารัตน์, 2542)

- 1) พันธุ์เบา หมายถึง พันธุ์ลำไยที่ใช้เวลาดังแต่อดอกจนถึงเก็บเกี่ยวผลผลิต 6 เดือน ได้แก่ พันธุ์อีตอง ซึ่งให้ผลผลิตประมาณร้อยละ 80 ของผลผลิตลำไยในตลาดทั้งหมด
- 2) พันธุ์กลาง หมายถึง พันธุ์ลำไยที่ใช้เวลาดังแต่อดอกจนถึงเวลาเก็บเกี่ยวประมาณ 7 เดือน ได้แก่ พันธุ์เหั่ว พันธุ์สีชมพู พันธุ์แดงกลม
- 3) พันธุ์หนัก หมายถึง พันธุ์ลำไยที่ใช้เวลาดังแต่อดอกจนถึงเก็บเกี่ยวผลผลิต 8 เดือน ได้แก่ พันธุ์เขียวเขียวและพันธุ์กระโหลกใบดำ

ผลผลิตลำไยที่ได้เมื่อออกสู่ตลาดจะกระจายออกไปได้ 5 ช่องทางคือ ส่งออกในรูปลำไยสด ส่งออกในรูปลำไยกระป๋อง ส่งออกในรูปลำไยอบแห้ง ส่งออกในรูปลำไยแช่แข็ง และบริโภคภายในประเทศ สำหรับลำไยแช่แข็งเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่มีแนวโน้มของการส่งออกที่ไม่แน่นอนและต้องใช้เงินลงทุนจำนวนมากจึงมีผู้ประกอบการลำไยแช่แข็งน้อยมาก (รัตนา อัดตปัญญา-

โถงและคณะ, 2541) โดยในช่วงปี 2543 เป็นการส่งออกในรูปแบบล้าไยสดประมาณ 100,000 ตัน ส่งออกในรูปแบบล้าไยกระป๋องประมาณ 24,500 ตัน ส่งออกในรูปแบบล้าไยอบแห้งประมาณ 106,050 ตัน และบริโภครภายในประเทศประมาณ 105,950 ตัน (สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร กรมการล้าไยใน, 2543)

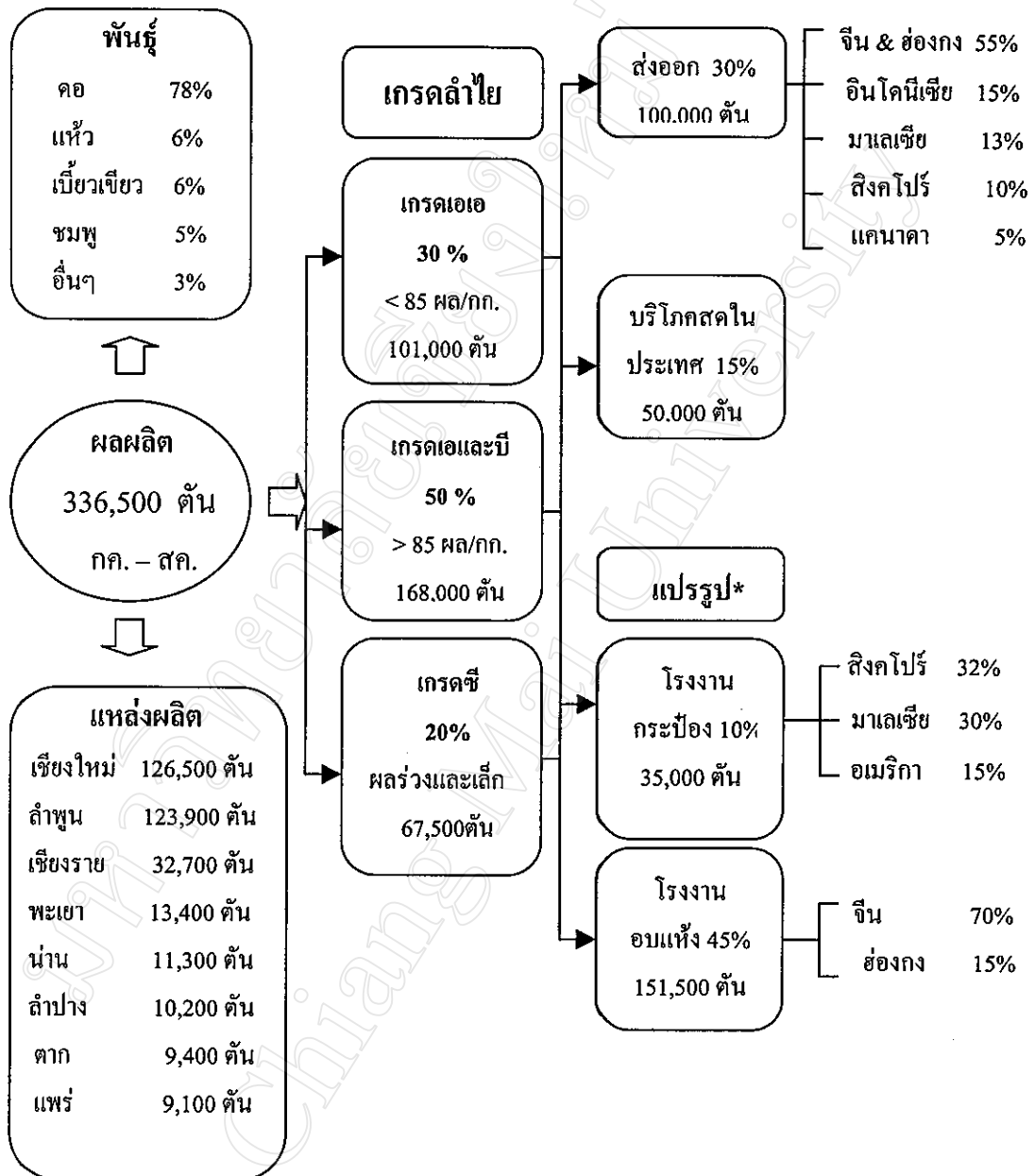
ตารางที่ 4.1 การกระจายผลผลิตในปี 2543

ลักษณะตลาด	บริโภครภายในประเทศ		ส่งออกต่างประเทศ	
	ปริมาณ (ตัน)	ร้อยละ	ปริมาณ (ตัน)	ร้อยละ
บริโภครสด	50,000	15	100,000	30
ล้าไยกระป๋อง	10,500	3	24,500	7
ล้าไยอบแห้ง	45,450	13	106,050	32
รวม	105,950	31	230,550	69

ที่มา: สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร กรมการล้าไยใน

4.2 สถานการณ์ทั่วไปของล้าไยในปีการผลิต 2543

ในปี 2543 ปริมาณผลผลิตล้าไยของประเทศไทยมีจำนวนมากที่สุดเมื่อเทียบกับทุกปีการผลิตที่ผ่านมา โดยผลผลิตที่ได้มีประมาณ 336,500 ตัน และผลผลิตออกสู่ตลาดมากในเดือนกรกฎาคมถึงสิงหาคมประมาณร้อยละ 70 โดยมีแหล่งผลิตที่สำคัญคือจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูน ที่มีผลผลิตรวมกันเป็นจำนวน 250,400 ตันซึ่งเป็นจำนวนที่มากกว่าครึ่งหนึ่งของผลผลิตทั้งหมด ส่วนแหล่งผลิตอื่นๆก็ได้แก่จังหวัดเชียงราย พะเยา น่าน ลำปาง ตาก แพร่ ผลผลิตที่ได้ส่วนใหญ่เป็นพันธุ์คอซึ่งคิดเป็นร้อยละ 78 ของผลผลิตทั้งหมด ส่วนพันธุ์อื่นๆได้แก่ พันธุ์หัว พันธุ์เขียวเขียว พันธุ์ชมพู เป็นต้น สำหรับผลผลิตล้าไยที่ได้เมื่อแบ่งตามเกรดพบว่า เป็นเกรดเออีร้อยละ 30 เกรดเอและเกรดบีร้อยละ 50 และเกรดซีร้อยละ 20 โดยแต่ละเกรดคิดเป็นจำนวน 101,000 ตัน 168,000 ตัน และ 67,500 ตันตามลำดับ จากจำนวนผลผลิตล้าไยของประเทศไทยทั้งหมดพบว่า ประมาณร้อยละ 15 เป็นการบริโภครในลักษณะของการบริโภครสดภายในประเทศ และร้อยละ 55 เป็นนำเอาล้าไยไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ โดยแปรรูปเป็นล้าไยกระป๋องประมาณร้อยละ 10 และแปรรูปเป็นล้าไยอบแห้งประมาณร้อยละ 45 ซึ่งล้าไยกระป๋องจะส่งออกไปยังประเทศสิงคโปร์มากที่สุด รองลงมาคือประเทศมาเลเซียและสหรัฐอเมริกา ส่วนล้าไยอบ



แผนภาพที่ 4.1 โครงสร้างการผลิตและการตลาดลำไยปี 2543

ที่มา : สำนักวิจัยเสถียรภาพราคาสินค้าเกษตร กรมการค้าภายใน

หมายเหตุ : * ได้รวมการบริโภครubberภายในประเทศประมาณ 30% ของผลิตรubberที่ไว้ด้วยแล้ว

แห่งจะส่งออกไปยังประเทศจีนมากที่สุด รองลงมาคือการส่งไปทางฮ่องกง ส่วนอีกร้อยละ 30 เป็นการส่งลำไยออกไปยังต่างประเทศในลักษณะของลำไยสด โดยส่งไปยังประเทศจีนและฮ่องกงมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 55 รองลงมาคือประเทศอินโดนีเซีย มาเลเซีย สิงคโปร์ และแคนาดา ตามลำดับ และเนื่องจากในปี 2543 มีผลผลิตลำไยเป็นจำนวนมาก รวมทั้งผลผลิตของผลไม้หลายชนิดออกสู่ตลาดเป็นจำนวนมากและมีราคาค่อนข้างต่ำจึงทดแทนการบริโภคสูง ดังนั้นจึงเป็นสาเหตุทำให้ราคาของลำไยอยู่ในระดับต่ำ จากสภาพปัญหาของผลผลิตลำไยดังกล่าวจึงทำให้รัฐบาลมีมาตรการในการแก้ไขปัญหาและช่วยเหลือเกษตรกรชาวสวนลำไยหลายมาตรการ เช่น โครงการปลัดขันธ์และเร่งรัดการตลาดลำไยปี 2543 โดยสนับสนุนเงินทุนหมุนเวียนปลอดดอกเบี้ยเป็นจำนวนถึง 600 ล้านบาท เพื่อดำเนินการสนับสนุนการรับซื้อลำไยสดเพื่อนำไปแปรรูปเป็นลำไยกระป๋องและลำไยอบแห้ง รวมทั้งนำไปดำเนินการรับซื้อลำไยสดเพื่อระบายออกนอกแหล่งผลิตด้วย และมาตรการอีกอย่างหนึ่งคือการรับจำนำลำไยอบแห้งที่มีความชื้นไม่เกิน 15% โดยให้หอศก.และอคส.เป็นผู้รับฝากเก็บและออกใบประทวนสินค้า ส่วนรทส.จะรับจำนำใบประทวนสินค้า

4.3 ความสำคัญของอุตสาหกรรมแปรรูปลำไยอบแห้ง

อุตสาหกรรมแปรรูปลำไยอบแห้งเป็นอุตสาหกรรมหนึ่งที่มีความสำคัญในการสร้างมูลค่าเพิ่ม (value added) ให้แก่ผลผลิตทางการเกษตร เมื่อพิจารณาข้อมูลการแปรรูปผลผลิตลำไยในหลายๆ ปีที่ผ่านมาพบว่า ความสนใจในการบริโภคลำไยในรูปของลำไยอบแห้งมีเพิ่มสูงขึ้น และในปี 2543 มีสัดส่วนสูงสุดถึงร้อยละ 45 ของปริมาณผลผลิตที่ได้ทั้งหมด (สำนักวิจัยและพัฒนาผลผลิตราคาสินค้าเกษตร กรมการค้าภายใน, 2543)

นอกจากการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตลำไยแล้ว ยังเป็นการเพิ่มศักยภาพในการต่อรองราคาสินค้าเนื่องจากไม่มีเงื่อนไขเรื่องเวลาและอายุของสินค้ามากำหนดเหมือนลำไยสด สามารถเก็บรักษาผลผลิตไว้ได้นาน และมีระยะเวลาในการขายนานยิ่งขึ้น ซึ่งเป็นการเพิ่มศักยภาพและประสิทธิภาพในการทำรายได้ของเกษตรกรจากมูลค่าผลผลิตที่เพิ่มขึ้น และส่งผลต่อการจัดเก็บรายได้ของรัฐโดยทำให้รัฐสามารถจัดเก็บรายได้ได้มากขึ้น เนื่องจากสินค้ามีราคาสูงขึ้นตามมูลค่าเพิ่ม

ในด้านสังคมก็สามารถแก้ปัญหาสังคมได้ เนื่องจากการแปรรูปลำไยอบแห้งจะทำให้เกิดการสร้างงานในท้องถิ่นจากทั้งอุตสาหกรรมแปรรูปลำไยอบแห้งและจากอุตสาหกรรมต่อเนื่องจากการแปรรูปลำไยอบแห้ง เช่น อุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ กล่องกระดาษ กล่องพลาสติก เป็นต้น

ทำให้การอพยพเคลื่อนย้ายแรงงานจากท้องถิ่นสู่เมืองลดลง และเกิดการกระจายการลงทุนไปยังท้องถิ่นด้วย

4.4 การตลาดของลำไยอบแห้ง

ผลผลิตลำไยอบแห้งที่ผลิตได้ส่วนใหญ่จะถูกส่งออกไปขายในต่างประเทศมากกว่าการบริโภคภายในประเทศ โดยการส่งออกลำไยอบแห้งอยู่ระหว่างเดือนสิงหาคมถึงพฤศจิกายนของทุกปี (รัตนา อัครบัญญัติและคณะ, 2541) ตลาดลำไยอบแห้งที่สำคัญของประเทศไทย ได้แก่ ประเทศจีนและฮ่องกงคิดเป็นร้อยละ 70 และร้อยละ 15 ตามลำดับ (สำนักการศึกษาเสถียรภาพราคาสินค้าเกษตร กรมการค้าภายใน, 2543) สำหรับประเทศจีนถือเป็นประเทศคู่ค้าและคู่แข่งชั้นด้วย โดยในปี 2542 ประเทศจีนมีผลผลิตประมาณ 250,000 ตัน แต่ผลผลิตที่ได้ใช้บริโภคภายในประเทศเท่านั้น

ตารางที่ 4.2 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยอบแห้งรายประเทศปี 2538 – 2542

ปริมาณ : ตัน มูลค่า : พันบาท

ประเทศ	ปี 2538		ปี 2539		ปี 2540		ปี 2541		ปี 2542	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
ฮ่องกง	332	31,847.95	16,426	719,911	20,924	1,140,373	60	19,555	1,100	133,021
เกาหลีใต้	138	18,141.15	31	3,715	316	41,979	-	-	0.01	0.219
จีน	1,794	59,107.78	9,279	233,061	15,508	815,049	674	38,859	4,862	213,385
สิงคโปร์	159	31,895.99	140	26,489	221	50,202	38	8,946	125	31,027
ลาว	978	21,692.75	8	160	0.02	0	-	-	-	-
มาเลเซีย	73	8,838.57	54	5,468	96	11,329	15	3,857	34	5,059
อเมริกา	23	6,598.45	40	6,803	40	15,228	15	2,109	27	8,432
แคนาดา	24	2,495.63	7	2,092	14	4,928	3	706	62	9,476
ออสเตรเลีย	5	1,341.97	9	2,542	15	5,097	8	2,114	14	4,455
ไต้หวัน	-	-	594	32,924	169	8,642	2	22	-	-
เยอรมัน	1	143.09	1	301	0.90	359	0.30	94	0.21	79
อื่นๆ	138	13,410.67	261	12,596	771	49,677	131	9,196	546	31,802
รวม	3,655	195,514.00	26,850	1,046,061	38,075	2,142,864	946	85,457	6,770	436,727

ที่มา : กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

4.5 กระบวนการและขั้นตอนการผลิตลำไยอบแห้ง

กระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งสามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภทคือ

1) การแปรรูปลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ เป็นการนำลำไยสดมาคว้านเอาเมล็ดในออกด้วย ตูตู่หรือด้วยปลายซ้อนสแตนเลสที่ลับจนคม และเปลือกออกนำเนื้อลำไยมาแช่สารละลาย จากนั้นเรียงบนตะแกรงโปร่งหรือกระด้ง นำเข้าอบด้วยความร้อนจนเนื้อลำไยแห้ง อุณหภูมิและระยะเวลาที่ใช้ในการอบเนื้อลำไยแตกต่างกันไปตามชนิดของเตาหรือตู้อบ เช่นเดียวกับสีของเนื้อลำไยอบแห้งซึ่งมีตั้งแต่สีเหลืองทองไปจนถึงสีดำ โดยมีรายละเอียดในการอบดังตารางที่ 4.3

2) การแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก เป็นการนำลำไยสดทั้งเปลือกมาอบให้แห้งด้วยความร้อน กรรมวิธีการอบลำไยทั้งเปลือกยังไม่มีการกำหนดกรรมวิธีมาตรฐาน ดังนั้นกรรมวิธีการอบลำไยทั้งเปลือกที่ทำกันจึงมีหลากหลายวิธี จากกรรมวิธีการอบที่แตกต่างกันจึงเป็นเหตุให้คุณภาพของเนื้อลำไยอบแห้งทั้งเปลือกมีสีตั้งแต่สีน้ำตาลแดงไปจนถึงสีดำ ความแห้งของเนื้อลำไยมีตั้งแต่ไม่ค่อยแห้งไปจนถึงแห้งมากจนเนื้อติดเมล็ดใน กลิ่นของลำไยมีตั้งแต่กลิ่นลำไยไปจนถึงกลิ่นน้ำตาลไหม้ โดยมีรายละเอียดในการอบดังตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.3 กรรมวิธีการทำลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ

วิธีที่ 1	วิธีที่ 2	วิธีที่ 3	วิธีที่ 4
ลำไยสด	ลำไยสด	ลำไยสด	ลำไยสด
↓	↓	↓	↓
คว้านเมล็ด	คว้านเมล็ด	คว้านเมล็ด	คว้านเมล็ด
↓	↓	↓	↓
แกะเปลือก	แกะเปลือก	แกะเปลือก	แกะเปลือก
↓	↓	↓	↓
ล้างน้ำ	แช่สารส้ม 100 กรัม / น้ำ	ล้างในน้ำปูนใส	แช่สาร โซดาสีเขียวเมตา
↓	20 ลิตร เป็นเวลา 5 นาที	↓	ไบซัลไฟท์ 30 กรัม / น้ำ
เรียงบนตะแกรงโปร่ง	↓	ซ้อนขึ้นให้สะเด็ด	10 ลิตร / เนื้อลำไย 10 กก.
↓	แช่แคลเซียมคลอไรด์ 1/2	↓	เป็นเวลา 3 – 5 นาที
อบจนแห้ง	ซ็อนซา / น้ำ 20 ลิตร เป็น	เรียงบนตะแกรงโปร่ง	↓
↓	เวลา 5 นาที	↓	ซ้อนขึ้นให้สะเด็ด
ปล่อยให้เย็น	↓	↓	↓
↓	เรียงบนตะแกรงโปร่ง	ปล่อยให้เย็น	เรียงบนตะแกรงโปร่ง
บรรจุถุง	↓	↓	↓
	อบจนแห้ง	บรรจุถุง	↓
	↓		ปล่อยให้เย็น
	ปล่อยให้เย็น		↓
	↓		บรรจุถุง
	บรรจุถุง		

ที่มา : คณะอุตสาหกรรมเกษตรและภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2541) อังไฉ คณิง โยธาใหญ่ (2541)

หมายเหตุ : ลำไยสด 10 กิโลกรัม ได้ลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ 1 กิโลกรัม

ตารางที่ 4.4 กรรมวิธีการทำลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่ใช้กับเตาอบกระบอกแบบได้หวั่นและเตาอบกระบอกแบบใช้แก๊สหุงต้มเป็นเชื้อเพลิง

วิธีที่ 1	วิธีที่ 2	วิธีที่ 3	วิธีที่ 4
ลำไยทั้งเปลือกคัดขนาด	ลำไยทั้งเปลือก	ลำไยทั้งเปลือกคัดขนาด	ลำไยทั้งเปลือกคัดขนาด
↓	↓	↓	↓
ใส่ตะแกรงโปร่งตามลำดับ	ใส่ตะแกรงโปร่ง	อบเฉพาะผลใหญ่	อบเฉพาะผลใหญ่
เกรด A บนสุด	↓	หรือผลเล็ก	หรือผลเล็ก
เกรด B กลาง	↓	↓	↓
เกรด C ล่างสุด	อบที่ 80°C 24 ชม.	ใส่ตะแกรงโปร่ง	ใส่ตะแกรงโปร่ง
↓	↓	↓	↓
อบที่ 80°C 12 ชม.	กลับลำไยบนลงล่าง	อบที่ 90°C 11 ชม.	เล็ก-บน , ใหญ่-ล่าง
↓	↓	↓	↓
กลับลำไยเรียงลำดับ	อบที่ 95°C 24 ชม.	กลับลำไยบนลงล่าง	อบที่ 100°C 4-5 ชม.
เกรด A ล่างสุด	↓	ล่างขึ้นบน	↓
เกรด B กลาง	กลับลำไยบนลงล่าง	↓	กลับลำไยบนลงล่าง
เกรด C บนสุด	↓	อบที่ 80°C 12 ชม.	ล่างขึ้นบน
↓	อบที่ 60°C 4-6 ชม.	↓	↓
อบที่ 90°C 12 ชม.	จนลำไยแห้ง	กลับลำไยบนลงล่าง	อบที่ 80°C 15 ชม.
↓	↓	↓	↓
กลับลำไยเรียงลำดับ	ปล่อยให้เย็น	อบที่ 70°C 12 ชม.	กลับลำไยบนลงล่าง
เกรด A บนสุด	↓	↓	ล่างขึ้นบน
เกรด B กลาง	บรรจุถุง	อบที่ 60°C	↓
เกรด C ล่างสุด		จนลำไยแห้ง	อบที่ 60°C
↓		ถ้าผลใหญ่ 7 ชม.	↓
อบที่ 70°C 12 ชม.		ถ้าผลเล็ก 2 ชม.	จนลำไยแห้ง
↓		↓	↓
อบที่ 60°C 12 ชม.		ปล่อยให้เย็น	ปล่อยให้เย็น
↓		↓	↓
จนลำไยแห้ง		บรรจุถุง	บรรจุถุง
↓			
ปล่อยให้เย็น			
↓			
บรรจุถุง			

ที่มา : คณะอุตสาหกรรมเกษตรและภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2541) อ่างโน คนึง โยธาใหญ่ (2541)

หมายเหตุ : ลำไยสด 10 กิโลกรัม ได้ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก 3 กิโลกรัม

4.6 มาตรการที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมแปรรูปลำไยอบแห้ง

4.6.1 มาตรการควบคุมการนำเข้าและส่งออกลำไยอบแห้งของกระทรวงพาณิชย์

ลำไยอบแห้งมีการควบคุมการนำเข้าลำไยอบแห้งตามประกาศของกระทรวงพาณิชย์ เรื่องการนำสินค้าเข้ามาในราชอาณาจักร พ.ศ. 2525 ให้ลำไยอบแห้งเป็นสินค้าที่ต้องขออนุญาตในการนำเข้า และมีการกำหนดอัตราภาษีนำเข้าไว้ร้อยละ 60 ของราคานำเข้าหรือ 50 บาทต่อกิโลกรัม แต่ในกรณีที่เป็นการนำเข้าจากประเทศที่เป็นสมาชิกองค์การการค้าโลก ประเทศไทย มีพันธกรณีที่ต้องเปิดตลาดให้มีการนำเข้าลำไยอบแห้งโดยกำหนดปริมาณนำเข้าขั้นต่ำ โดยในปี 2543 ได้เปิดตลาดให้นำเข้าในปริมาณ 6.67 ตันในอัตราภาษีนำเข้าขั้นสูงร้อยละ 30 หากมีการนำเข้าเกินกว่าปริมาณที่กำหนดต้องเสียภาษีในอัตราร้อยละ 55.4 ส่วนมาตรการควบคุมการส่งออกลำไยอบแห้งนั้นประเทศไทยไม่มีมาตรการดังกล่าว

4.6.2 มาตรการนำเข้าลำไยอบแห้งในต่างประเทศ

มาตรการนำเข้าลำไยอบแห้งในต่างประเทศปี 2541 แยกได้เป็น 2 ประการคือ มาตรการด้านภาษีและมาตรการที่ไม่ใช่ภาษี โดยทั้งสองมาตรการจะแตกต่างกันตามประเทศของผู้นำเข้า (รายละเอียดดังตารางที่ 4.5)

ตารางที่ 4.5 มาตรการนำเข้าลำไยอบแห้งในต่างประเทศปี 2541

ประเทศ	มาตรการด้านภาษี (ภาษีนำเข้า)	มาตรการที่ไม่ใช่ภาษี
ฮ่องกง	ไม่เก็บ	- อนุญาตให้มีสาร SO ₂ ตกค้างไม่เกิน 350 ppm.
สิงคโปร์	ไม่เก็บ	- อนุญาตให้มีสาร SO ₂ ตกค้างไม่เกิน 200-300 ppm. สำหรับเนื้อลำไยจะมีสาร SO ₂ ตกค้างไม่ได้
มาเลเซีย	ร้อยละ 5	- ไม่อนุญาตให้มีสาร SO ₂ ตกค้างบนเปลือกและเนื้อลำไย - ขอใบอนุญาตนำเข้าและต้องปิดป้ายหรือฉลากบนหีบห่อสินค้าตามกฎระเบียบที่มาเลเซียกำหนด

ตารางที่ 4.5(ต่อ) มาตรการนำเข้าลำไยอบแห้งในต่างประเทศปี 2541

ประเทศ	มาตรการด้านภาษี (ภาษีนำเข้า)	มาตรการที่ไม่ใช่ภาษี
เกาหลี	ร้อยละ 47	- นำเข้าลำไยอบแห้งต้องมีใบอนุญาตจากกระทรวงสาธารณสุขและสวัสดิการของเกาหลี และหนังสือรับรองจากสมาคมผู้ค้าเกิลชภัณฑ์เกาหลี
อินโดนีเซีย	ร้อยละ 25	- ไม่มี
ไต้หวัน	ร้อยละ 30	- ลำไยแห้งนำเข้าต้องขออนุญาตสภาเกษตรไต้หวัน
ออสเตรเลีย	ไม่เก็บ	- ไม่มี
แคนาดา	ไม่เก็บ	ผลไม้แช่แข็ง กระจับอง และแปรรูป ภายใต้ Food and drugs Act and Regulation มีมาตรการต่างๆ ดังนี้ - กำหนดให้ส่งตัวอย่างสินค้าเพื่อตรวจสอบ Food additives และส่วนผสมอื่นๆที่ไม่อนุญาต - ป้ายฉลากและขนาดของภาชนะที่บรรจุจะต้องเป็นไปตามที่กำหนด โดยต้องได้รับอนุมัติจาก Consumer and Corporate Affair Canada ก่อนนำเข้า - ป้ายฉลากสินค้าจะต้องมี 2 ภาษาคือ อังกฤษ และฝรั่งเศส และมีรายละเอียดตามที่กำหนดโดยต้องได้รับอนุมัติจากกระทรวงเกษตรก่อน
สหรัฐ-อเมริกา	ไม่เก็บ	- ลำไยแห้งและกระจับองนำเข้าได้แต่ต้องเป็นไปตามกฎหมายของกระทรวงสาธารณสุข (USFDA) กระทรวงเกษตร (USDA)
จีน	ร้อยละ 48 (MFN) ร้อยละ 70 (ทั่วไป)	- ต้องมีใบรับรองโรคพืชและแมลงและผ่านการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ของรัฐ

ที่มา : กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์

หมายเหตุ : MFN : Most Favored Nation.

4.6.3 มาตรการส่งเสริมการตลาดลำไย

รัฐบาลได้มีมาตรการส่งเสริมการแปรรูปลำไยอบแห้งเพื่อแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้น โดยมีมาตรการส่งเสริมในแต่ละปี ดังต่อไปนี้

ในปี 2533 กรมการค้าภายในและกรมส่งเสริมการส่งออก ร่วมกับคณะเกษตรศาสตร์และคณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้จัดฝึกอบรมเกษตรกรในแหล่งผลิตจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน ด้วยการสาธิตวิธีการควั่นเนื้อลำไยและการอบลำไย เพื่อให้ความรู้แก่เกษตรกรและผู้ประกอบการธุรกิจลำไยในการทำลำไยอบแห้งที่ถูกต้องวิธี โดยจัดทำสื่อในรูปแบบวีซีดีโอเทปเผยแพร่ เอกสารแผ่นพับ และประชาสัมพันธ์ผ่านวิทยุและหนังสือพิมพ์ (รัตนชาติ อัครปัญญา และคณะ, 2541)

ในปี 2539 เป็นปีที่มีปริมาณลำไยมากปีหนึ่ง ซึ่งคณะกรรมการนโยบายและมาตรการช่วยเหลือเกษตรกร (คชก.) ได้มีนโยบายและมาตรการออกมาป้องกันวิกฤติของราคา โดยการสนับสนุนเงินทุนหมุนเวียนปลอดดอกเบี้ยจำนวน 300 ล้านบาท ซึ่งเป็นมาตรการที่เกี่ยวข้องกับลำไยอบแห้งดังต่อไปนี้

1) จัดซื้อเตาอบลำไย 55 ล้านบาท แยกเป็นกรมส่งเสริมการเกษตร 22 ล้านบาท จัดหาเตาอบสนับสนุน 278 เตา และกรมส่งเสริมสหกรณ์ 20 ล้านบาท จัดหาเตาอบสนับสนุน 377 เตา เพื่อให้ผู้ยืมแก่เกษตรกร/สถาบันเกษตรกร และกรมการค้าภายใน 13 ล้านบาท จัดหาเตาอบสนับสนุน 1,148 เตา รวมทั้งหมดประมาณ 1,886 เตา

2) สนับสนุนเงินทุนหมุนเวียนในการแปรรูปลำไยอบแห้ง 120 ล้านบาท แยกเป็นกรมส่งเสริมการเกษตร 50 ล้านบาท และกรมส่งเสริมสหกรณ์ 50 ล้านบาท เพื่อให้ผู้ยืมแก่เกษตรกร/สถาบันเกษตรกรที่ได้รับสนับสนุนเตาอบลำไย และกรมการค้าภายใน 20 ล้านบาท เพื่อให้ผู้ยืมแก่ผู้ประกอบการที่ได้รับสนับสนุนเตาอบลำไยใช้รับซื้อลำไยสดเพื่อแปรรูปเป็นลำไยอบแห้ง

3) สนับสนุนสินเชื่อดอกเบี้ยต่ำในการจัดเก็บสต็อกลำไยแห้ง โดยประสานงานกับ ธกส. เพื่อให้มีการรับจำนำลำไยแห้งจากเกษตรกรและสถาบันการเกษตร ขอความร่วมมือจากธนาคารแห่งประเทศไทย (ธปท.) และธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย (ธสน.) ให้ความอนุเคราะห์สินเชื่อดอกเบี้ยต่ำ โดยรับซื้อตัวสัญญาใช้เงินที่เกิดจากการเก็บสต็อกลำไยแห้ง และรับซื้อลำไยสด

ในปี 2540 คณะกรรมการนโยบายและมาตรการช่วยเหลือเกษตรกร (คชก.) สนับสนุนเงินทุนหมุนเวียนปลอดดอกเบี้ยเพื่อการแปรรูปลำไยอบแห้งจำนวน 100 ล้านบาท แยก

เป็นกรมส่งเสริมการเกษตร 30 ล้านบาทและกรมส่งเสริมสหกรณ์ 30 ล้านบาท เพื่อให้ผู้ยืมแก่เกษตรกร/สถาบันการเกษตร และกรมการค้าภายใน 40 ล้านบาทเพื่อให้ผู้ยืมแก่ผู้ประกอบการใช้รับซื้อลำไยสดเพื่อแปรรูปเป็นลำไยอบแห้ง

ส่วนในปี 2543 คณะกรรมการนโยบายและมาตรการช่วยเหลือเกษตรกร (คชก.) ได้จัดทำโครงการผลักดันและเร่งรัดการตลาดลำไยปี 2543 โดยมีมาตรการช่วยเหลือถึง 2 ครั้ง ซึ่งมาตรการในครั้งแรกได้อนุมัติเงินทุนหมุนเวียนปลอดดอกเบี้ยเป็นจำนวนทั้งหมด 300 ล้านบาท โดยให้กรมวิชาการเกษตรเป็นจำนวน 200 ล้านบาทซึ่งเป็นส่วนของการสนับสนุนการแปรรูปลำไยอบแห้งประมาณ 100 ล้านบาท กรมส่งเสริมการเกษตรจำนวน 50 ล้านบาท และกรมส่งเสริมสหกรณ์จำนวน 50 ล้านบาท เพื่อจัดสรรให้เป็นทุนหมุนเวียนเพื่อรับซื้อลำไยสดจากเกษตรกรทั่วไปแล้วแปรรูปเป็นลำไยอบแห้ง ระยะเวลาโครงการคือมิถุนายน 2543 – มีนาคม 2544 ส่วนมาตรการเพิ่มเติมที่เกี่ยวกับลำไยอบแห้งคือ การดำเนินโครงการรับจํานาลำไยอบแห้งโดยองค์การตลาดเพื่อเกษตรกร (อตก.) องค์การคลังสินค้า (อสค.) และธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธกส.)