



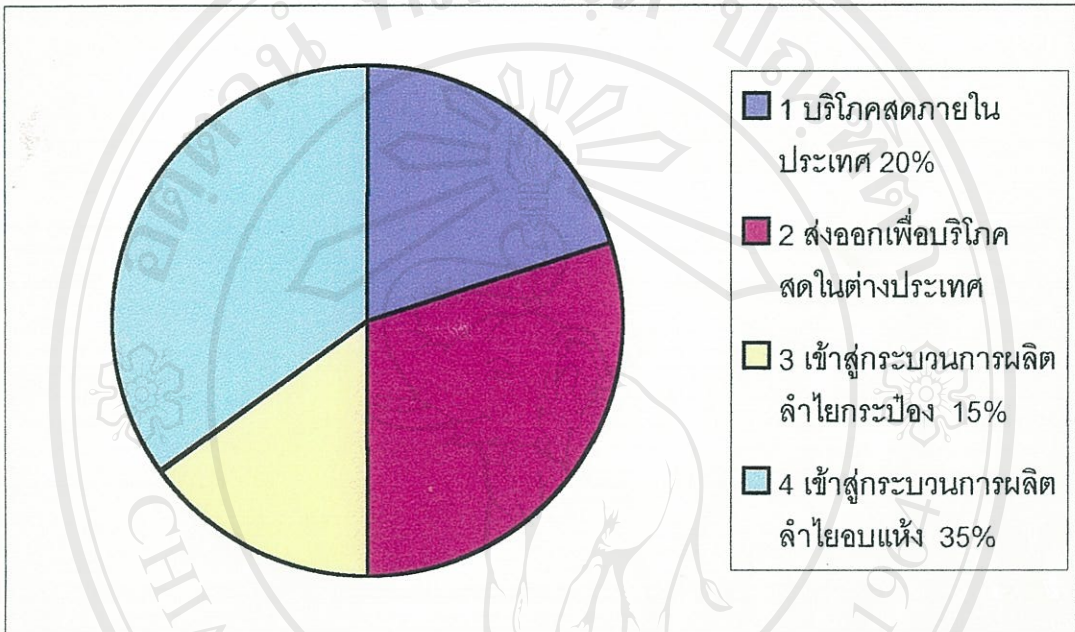
ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ผนวก ก

กราฟแสดงโครงสร้างการบริโภคผลิตภัณฑ์ลำไยของไทย ปี พ.ศ. 2539



ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

ผนวก ข

ต้นทุนหมุนเวียนการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกต่อเตาของเกษตรกรแบบเตาเกษตร รุ่น 480A

เกษตรกรชาวสวนที่นิยมเก็บผลลำไยรวมไม้คัดแยกขนาดและทำการแปรรูปลำไยอบแห้งเอง ขนาด 2-5 เตาคือครัวเรือน จะมีต้นทุนการทำลำไยอบแห้งดังนี้

- ราคาวัตถุดิบเมื่อเก็บขายไม่คัดขนาด กิโลกรัมละ 15 บาท
- ราคาขายลำไยอบแห้งทั้งเปลือก (เฉลี่ย) 55-60 บาท/กก. ตามคุณภาพขนาดผลลำไย
- สัดส่วนผลผลิตที่ได้จากการอบแห้ง 10 กก. จะได้กำไรแห้ง 2.80 กก-3.5 กก. (3:1)

ประมาณ รับ/จ่าย ต่อเตา

ผลผลิตลำไยแห้ง

- ผลผลิตลำไยแห้งเฉลี่ยแต่ละ 700 กก.ๆ ละ 60 บาท เงิน 42,000 บาท

วัตถุดิบ

- ลำไย 2,100 กก.ๆ ละ 15 บาท = 31,500 บาท

ค่าใช้จ่ายต่อเตา

- เชื้อเพลิง 1 ½ ถัง 200 ลิตร ถังละ 1,740 (ลิตรละ 8.70 x 300 ลิตร) = 2,610 บาท

- ค่าจ้างแรงงานดูแลเตาอบ 2 คน วันละ 150 บาท 2 วัน 1,200 บาท

- ค่าไฟฟ้า 200 บาท

- งบประมาณลำไยอบแห้ง 30 ใบ ๆ ละ 10 บาท 300 บาท

รวม 35,810 บาท

กำไรเบื้องต้น

คงเหลือกำไรเบื้องต้น เตาละ 6,190 บาท

เฉลี่ยราคาขายเพิ่มต่อลำไยสดที่เป็นวัตถุดิบ กิโลกรัมละ $(6,190 \div 2,100) = 2.94$ บาท

หมายเหตุ

ราคาขายกำไรอบแห้ง ปี 2540 เป็นปีแรกที่มีการรับซื้อแบบแยกเกรด /ขนาดผลลำไยขาย โดยกำหนดราคาซื้อ/ขายตามคุณภาพลำไย จากผลการทดลองปี 40 ต่อ 1 เตาอบ 1 เตา พบว่าลำไยรวม 1 เตา จะได้คุณภาพลำไยออกมาดังนี้

ลำไยเกรด AA จะมีเฉลี่ยร้อยละ 5 เท่ากับ 35 ก.ก. ราคาขาย กก. ละ 83 บาท	2,905 บาท
ลำไยเกรด A จะมีเฉลี่ยร้อยละ 60 เท่ากับ 420 ก.ก. ราคาขาย กก. ละ 62 บาท	26,040 บาท
ลำไยเกรด B จะมีเฉลี่ยร้อยละ 30 เท่ากับ 245 ก.ก. ราคาขาย กก. ละ 36 บาท	8,820 บาท
ลำไยเกรด C จะมีเฉลี่ยร้อยละ 5 เท่ากับ 35 ก.ก. ราคาขาย กก. ละ 8 บาท	280 บาท

รวมยอดขาย / เตา **38,045 บาท**

กำไรต่อเตาคงเหลือ

2,235 บาท

เกรดหรือขนาดลำไยที่นำมาเป็นวัตถุดิบในการอบแห้ง ร้อยละ 60 เป็น ลำไยขนาด (A) หรือเกรด (B) ส่วนลำไยขนาดใหญ่ (AA) มีเพียงร้อยละ 5 เท่านั้น ในการคัดแยกเกรดแต่ละเตา ทำให้ราคาขายที่ได้เฉลี่ยต่ำลง ขณะที่ความต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ นิยมทานลำไยในกลุ่มเกรด AA, A

คู่แข่งทางกระบวนการผลิต และวัตถุดิบ มีการแข่งขันกันในกลุ่มอุตสาหกรรมที่ใช้ลำไย คัดเป็นวัตถุดิบ โดยผ่านกลไกราคาผ่านผู้ประกอบการค้า 3 กลุ่ม ดังนี้ คือ

- กลุ่มผู้ขายสดเพื่อการส่งออก
- กลุ่มผู้ผลิตลำไยกระป๋อง
- กลุ่มลำไยอบแห้ง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

ภาคผนวก ค

รายละเอียดราคาเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตลำไยอบแห้ง

รายการ	ขนาด-รุ่น	ราคา
เครื่องอบแห้ง	SKT 480 A	33,600
เครื่องอบแห้ง	SKT 480 B	36,600
เครื่องคัดลำไย	อัตโนมัติ (8 ชั่วโมง 18,000 กก)	182,000
เครื่องคัดลำไย	ใหญ่ (8 ชั่วโมง 9,000 กก)	42,000
เครื่องคัดลำไย	เล็ก (8 ชั่วโมง 5,000 กก)	28,000
เครื่องบรรจุภัณฑ์	จากได้หวัน	32,000
ถังน้ำมัน	200 ลิตร	1,600
ตาข่าย	8x8 ฟุต	800
เชือกรัดกล่อง	ยาว 1,300 เมตร หนัก 9 ก.ก.	500
เทปกาว	1 กล่อง มี 72 ม้วน ยาว 45 เมตร	1,200

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ - นามสกุล	นายถนอม คารรัตน์
วัน เดือน ปีเกิด	23 กุมภาพันธ์ 2508 ภูมิลำเนาที่เกิด จังหวัดลำพูน
สถานภาพสมรส	โสด
การศึกษา	พ.ศ. 2526 มัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) โรงเรียนจักรคำคณาทร ลำพูน
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2530 เศรษฐศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	พ.ศ. 2531 พนักงานสินเชื่อ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด สาขาลำพูน
	พ.ศ. 2536 หัวหน้าสายปฏิบัติการสินเชื่อ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด สาขาเชียงราย
	พ.ศ. 2537 หัวหน้าสายวิเคราะห์และติดตามสินเชื่อ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด สาขาเชียงราย
	พ.ศ. 2538 พนักงานบริหารชั้นต้น 1 หัวหน้าสินเชื่อ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด สาขาจอมทอง
พ.ศ. 2540 บริษัทอเมริกันอินเตอร์เนชั่นแนล แอสซัวร์ันส์ จำกัด	

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved