

สารบัญ

| | หน้า |
|--|------|
| กิตติกรรมประกาศ | ค |
| บทคัดย่อภาษาไทย | ง |
| บทคัดย่ออังกฤษ | ฉ |
| สารบัญตาราง | ณ |
| สารบัญภาพ | ญ |
| บทที่ 1 บทนำ | 1 |
| 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา | 1 |
| 1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา | 5 |
| 1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ | 5 |
| 1.4 ขอบเขตการศึกษา | 5 |
| 1.5 ข้อมูล และแหล่งข้อมูล | 6 |
| บทที่ 2 กรอบแนวคิดที่ใช้ศึกษาและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง | |
| 2.1 กรอบแนวคิดที่ใช้ในการศึกษา | 9 |
| 2.2 งานวิจัยและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง | 9 |
| 2.3 นิยามศัพท์ | 14 |
| บทที่ 3 ลำไยและอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง | |
| 3.1 ความเป็นมาของอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง และปริมาณผลผลิตลำไยของภาคเหนือ | 15 |
| 3.2 ความสำคัญของอุตสาหกรรมลำไยอบแห้งของไทย | 16 |
| 3.3 ประเทศคู่ค้าที่สำคัญและมูลค่าการส่งออกลำไยอบแห้งของไทย | 18 |
| 3.4 มาตรฐานลำไยอบแห้ง | 19 |
| 3.5 กระบวนการและขั้นตอนการผลิตลำไยอบแห้ง | 20 |
| 3.6 เครื่องจักรและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปลำไยอบแห้ง | 25 |
| -เครื่องคัดเกรดลำไยสด | 25 |
| -เครื่องคัดเกรดลำไยอบแห้ง | 25 |
| -เครื่องอบลำไย | 25 |

สารบัญ (ต่อ)

| | หน้า |
|---|------|
| 3.7 ปัจจัยที่เอื้ออำนวยและอุปสรรคปัญหาของอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง | 33 |
| 3.8 ขนาดและมูลค่าโครงการอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง ในจังหวัดลำพูน และเชียงใหม่ | 34 |
| บทที่ 4 ผลการศึกษา | |
| 4.1 ข้อมูลเบื้องต้นของโครงการ | 42 |
| 4.2 ระดับราคาซื้อ/ขายลำไยสดเพื่อเป็นวัตถุดิบในโรงงาน | 44 |
| 4.3 ระดับราคาซื้อ/ขายผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเพื่อการส่งออก | 46 |
| 4.4 กระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก | 48 |
| 4.5 การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนทางการเงิน ของอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง | 49 |
| 4.6 ประมาณการต้นทุนลำไยอบแห้ง | 50 |
| 4.7 การวิเคราะห์การไหลตัว | 73 |
| บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ | |
| 5.1 สรุปผลการศึกษา | 75 |
| 5.2 ข้อเสนอแนะ | 75 |
| 5.3 ปัญหาของการวิเคราะห์ | 76 |
| บรรณานุกรม | 77 |
| ภาคผนวก | 78 |
| - ผผนวก ก -กราฟแสดงโครงสร้างการบริโภคผลิตภัณฑ์ลำไย ปี พ.ศ. 2539 | 79 |
| - ผผนวก ข -ต้นทุนหมุนเวียนการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกต่อเตาของ เกษตรกรแบบเดาเกษตรรุ่น 480A | 80 |
| - ผผนวก ค -รายละเอียดราคาเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต ลำไยอบแห้ง | 82 |
| ประวัติผู้เขียน | 83 |

สารบัญตาราง

| | | หน้า |
|--------------|--|------|
| ตารางที่ 1.1 | ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยสดและลำไยอบแห้ง ปี พ.ศ. 2535 – 2539 | 1 |
| ตารางที่ 1.2 | ปริมาณมูลค่าการส่งออกลำไยแช่แข็งและลำไยกระป๋อง ปี พ.ศ. 2535 – 2539 | 2 |
| ตารางที่ 3.1 | ผลผลิตลำไย ระหว่างปี 2535 – 2539 | 15 |
| ตารางที่ 3.2 | ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยอบแห้งปี พ.ศ. 2535 – 2539 | 19 |
| ตารางที่ 3.3 | เนื้อที่เพาะปลูกและปริมาณผลผลิตของจังหวัดลำพูน และ จังหวัดเชียงใหม่ ระหว่าง ปี 2530 -2539 | 35 |
| ตารางที่ 3.4 | จำนวนโรงงานที่ผลิตและแปรรูปลำไย ในจังหวัดเชียงใหม่ ปี พ.ศ. 2539 | 38 |
| ตารางที่ 3.5 | จำนวนโรงงานที่ผลิตและแปรรูปลำไย ในจังหวัดลำพูน ปี พ.ศ. 2539 | 39 |
| ตารางที่ 3.6 | โรงงานแปรรูปผลผลิตลำไยที่ไม่ได้จดทะเบียน ดำเนินการอบลำไย | 41 |
| ตารางที่ 3.7 | จำนวนเตาอบลำไยของเกษตรกรที่ดำเนินการอบแห้งเพื่อส่งขายเอง ปี 2539 | 41 |
| ตารางที่ 4.1 | ราคารับซื้อผลผลิตลำไยจากเกษตรกรฤดูผลผลิตปี 2540 | 45 |
| ตารางที่ 4.2 | ราคาเฉลี่ยที่รับซื้อผลผลิตจากเกษตรกรผู้ปลูกลำไย ฤดูการผลิตปี 2540 | 45 |
| ตารางที่ 4.3 | ราคาซื้อขายลำไยสด เพื่อรับประทานในประเทศ และเพื่อ ส่งออก ปี พ.ศ. 2540 | 47 |
| ตารางที่ 4.4 | ราคาขายลำไยอบแห้งจากโรงงานอบแห้งแก่ผู้ส่งออกปี พ.ศ. 2540 | 47 |
| ตารางที่ 4.5 | ราคาขายเฉลี่ยลำไยอบแห้งของผู้ประกอบการอบแห้งแก่ ผู้ส่งออก ปี พ.ศ. 2540 | 48 |
| ตารางที่ 4.6 | แผนผังการวิเคราะห์งบการเงิน | 55 |
| ตารางที่ 4.7 | ประมาณการรายรับของโครงการ | 60 |

สารบัญตาราง (ต่อ)

| | | หน้า |
|---------------|--|------|
| ตารางที่ 4.8 | ประมาณการรายจ่ายของโครงการ | 61 |
| | -ต้นทุนโรงงาน | 61 |
| | -ต้นทุนการผลิต | 62 |
| | -ค่าใช้จ่ายบริหาร | 63 |
| | -ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด | 64 |
| | -ค่าเสื่อม | 65 |
| ตารางที่ 4.9 | ประมาณการหมุนเวียนเงินสด | 66 |
| ตารางที่ 4.10 | ประเมินผลตอบแทนการลงทุนอัตราปกติ | 68 |
| ตารางที่ 4.11 | ประเมินผลตอบแทนการลงทุนเมื่อเพิ่มยอดขาย 5 % | 69 |
| ตารางที่ 4.12 | ประเมินผลตอบแทนการลงทุนเมื่อลดยอดขาย 5 % | 70 |
| ตารางที่ 4.13 | ประเมินผลตอบแทนการลงทุนเมื่อเพิ่มต้นทุน 5 % | 71 |
| ตารางที่ 4.14 | ประเมินผลตอบแทนการลงทุนเมื่อต้นทุนการผลิตลด 5 % | 72 |
| ตารางที่ 4.15 | ประเมินผลโครงการในการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการไหลตัว | 74 |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

สารบัญภาพ

| | หน้า |
|---|------|
| รูปที่ 3.1 การคัดแยกผลผลิตลำไยเข้าสู่เตาอบ | 22 |
| รูปที่ 3.2 การคัดเลือกระดับ/ปริมาณผลผลิตก่อนเข้าเตาอบแห้ง | 22 |
| รูปที่ 3.3 การเตรียมบรรจุภัณฑ์ลำไยอบแห้ง | 23 |
| รูปที่ 3.4 การเก็บรักษาลำไยแห้งแยกเกรด เพื่อเตรียมจำหน่าย | 23 |
| รูปที่ 3.5 เตาอบลำไยทั้งเปลือก แบบก่อดูของเกษตรกรที่ทำขึ้นของช่วงต้น | 27 |
| รูปที่ 3.6 เตาอบลำไยแบบเกษตร(เตาอบพีชไร่) | 28 |
| รูปที่ 3.7 เตาอบพีชไร่นำเข้าจากประเทศไต้หวัน | 28 |
| รูปที่ 3.8 เตาอบลำไยแห้งแบบไอน้ำ (Curing Burner) ที่ดัดแปลงจากเตาอบยาสูบ | 29 |
| รูปที่ 3.9 เตาอบเฉพาะเนื้อลำไย | 30 |
| รูปที่ 3.10 ชุดสายพานลำเลียงวัตถุดิบเข้าเตาและภาชนะบรรจุลำไยก่อนเข้าเตาอบ | 31 |
| รูปที่ 3.11 รถยกเคลื่อนย้ายในโรงงาน | 31 |
| รูปที่ 3.12 เครื่องคัดลำไยสด/แห้ง แบบเครื่องร่อน | 32 |
| รูปที่ 3.13 เครื่องคัดลำไยสด/แห้งแบบหมุนเหวี่ยง | 32 |
| รูปที่ 3.14 กราฟแสดงเนื้อที่เพาะปลูกลำไยที่เพิ่มขึ้นในแต่ละปีของจังหวัดลำพูน และเชียงใหม่ | 36 |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved