

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและสภาพของปัญหา

ลำไยเป็นผลไม้เศรษฐกิจที่สำคัญของภาคเหนือ โดยเฉพาะในเขตจังหวัดลำพูน และ เชียงใหม่ ซึ่งผลผลิตแต่ละปีนอกจากจะใช้ในการบริโภคภายในประเทศแล้ว ยังเป็นสินค้าส่งออกที่ทำรายได้ให้แก่เกษตรกร และผู้ประกอบการธุรกิจพ่อค้าลำไยเป็นจำนวนมาก

จากสถิติปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยสด และลำไยอบแห้ง ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2535 - 2539 รวม 5 ปี พบว่ามีอัตราการส่งออกเพิ่มขึ้นดังนี้ (ตารางที่ 1.1)

ตารางที่ 1.1 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยสดและลำไยอบแห้ง ปี 2535 - 2539

ปี พ.ศ.	ลำไยสด		ลำไยแห้ง		รวมมูลค่าการส่งออก (ล้านบาท)
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	
2535	12,528	289,619.55	643	107,071.32	396,690.87
2536	21,310	389,058.53	32,627	83,744.12	481,802.65
2537	32,627	756,454.59	3,306	248,255.42	1,004,710.01
2538	31,710	881,898	3,650	194,063.68	1,075,961.68
2539	61,043	1,286,217.31	25,996	1,006,937.53	2,293,154.84

ที่มา : กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์

จากข้อมูลปี พ.ศ. 2535 ที่มีการแปรรูปผลผลิตลำไยเชิงอุตสาหกรรม โดยเฉพาะลำไยอบแห้งจนถึงปี 2539 มีอัตราขยายตัวที่สูงมาก นอกจากนี้ยังมีการส่งออกในรูปแบบลำไยแช่แข็ง และลำไยแปรรูปเป็นลำไยกระป๋องซึ่งมีแนวโน้มการส่งออกทั้งปริมาณและมูลค่ามีอัตราเพิ่มขึ้นทุกปี (ตารางที่ 1.2)

ตารางที่ 1.2 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยแช่แข็งและลำไยกระป๋อง ปี 2535 - 2539

ปี พ.ศ.	ลำไยแช่แข็ง		ลำไยกระป๋อง		รวมมูลค่าการส่งออก (พันบาท)
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (พันบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (พันบาท)	
2535	288	18,417	7,984	285,631	304,048
2536	160	9,878	7,617	307,814	317,692
2537	142	8,613	10,107	373,951	382,582
2538	160	9,427	7,676	367,178	376,605
2539	231	12,570	14,174	546,457	559,027

ที่มา : กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์

การเพาะปลูกลำไย นอกจากจะปลูกในพื้นที่จังหวัดลำพูน และ เชียงใหม่แล้ว ยังสามารถเพาะปลูกได้ในหลายจังหวัด อาทิเช่น เชียงราย ลำปาง แพร่ พะเยา น่าน และยังมี การทดลองปลูกในจังหวัดภาคตะวันออก และภาคกลางบางจังหวัด เช่น ระยอง จันทบุรี ราชบุรี เป็นต้น แต่ก็ยังต้องมีการปรับปรุงสายพันธุ์อีกมากเพื่อความเหมาะสมในภูมิภาคแต่ละพื้นที่

ผลผลิตลำไยที่ส่วนใหญ่จะเริ่มออกสู่ตลาดในเดือนกรกฎาคมถึงเดือนสิงหาคมของแต่ละปี และมีลักษณะไม่แน่นอนตามสภาพความสมบูรณ์ของต้นลำไย และมีเวลาเก็บผลผลิตเพียง ประมาณ 60 วัน จึงทำให้ช่วงเวลาดังกล่าวมีการเก็บผลผลิตออกขายจำนวนมาก และบางครั้ง ไม่สามารถจัดส่งต่อผู้บริโภคได้ทันจะทำให้เกิดการกดราคา หรือผลผลิตเสียหายระหว่างทาง ซึ่งส่ง ผลทำให้รายได้ของเกษตรกรที่ได้รับจากการขายน้อยลงก็ตามไปด้วย

จากปัญหาดังกล่าวข้างต้นจึงได้มีการค้นคว้าวิธีการแปรรูปผลผลิตลำไย จากการบริโภคสด มาเป็นการแปรรูป เพื่อบริโภคอีกหลายรูปแบบ และมีการจัดตั้งโรงงานแปรรูปผลผลิตลำไยมาก ยิ่งขึ้น และสามารถรักษาผลผลิตลำไยได้นานยิ่งขึ้น แทนที่จะเก็บได้ภายใน 60 วัน เช่นเดิมจึงเป็น ผลดีต่อเกษตรกรและผู้ค้าผลผลิตลำไย

ผู้ศึกษาเห็นว่าผลของการจัดตั้งโรงงานแปรรูปผลผลิตลำไยดังกล่าวมีผลดีต่อทั้งผู้ประกอบการแปรรูปผลผลิต ผู้ค้า ผู้บริโภคและเกษตรกรเป็นอย่างมาก จึงสนใจจะศึกษาความเป็นไปได้ของ โครงการลงทุนในอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง ในจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน เพื่อหาความเหมาะสม แก่ผู้ที่จัดตั้งโรงงานผลิตลำไยแห้ง และผลผลิตทางเกษตรต่อเนื่อง รวมถึงการหาจุดเหมาะสมของ การลงทุนในธุรกิจนี้ และเพื่อเป็นบรรทัดฐานทางธุรกิจที่คาดการณ์ผลตอบแทนที่เหมาะสม

* * การพัฒนาแปรรูปผลผลิตลำไยในอดีตที่ผ่านมา แม้ว่าคุณภาพลำไยที่ผลิตได้จากประเทศไทยจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูงเมื่อเปรียบเทียบกับ ผลผลิตที่ได้ของกลุ่มแข่งในตลาดโลก อาทิ ลำไยจากประเทศจีนตอนใต้ เวียดนาม และได้หวัน ผลิตภัณฑ์ที่เปรียบเทียบทั้งในรูปปริมาณ การผลิตที่ออกสู่ตลาด คุณภาพของผลผลิตตามธรรมชาติในด้านขนาดผล เนื้อลำไย และรสชาติ รวมทั้งกระบวนการรักษาคุณภาพสินค้าในรูปผลสด และลำไยแปรรูป ที่ออกสู่ตลาดต่างประเทศ แม้ว่าจะมีปริมาณสูงขึ้น โดยเฉพาะตลาดจีนที่เป็นตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งที่ใหญ่ที่สุดของไทย และมีอัตราการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว

* การอบลำไยแห้งในปัจจุบันของประเทศไทยมีกระบวนการอบแห้ง แบ่งได้เป็น 2 วิธี คือ

- 1) การอบแห้งทั้งเปลือก
- 2) การอบแห้งเฉพาะเนื้อลำไย

การอบแห้งลำไยทั้ง 2 วิธี ใช้กระบวนการแปรรูปเชิงอุตสาหกรรมผ่านรูปแบบเตาอบ ลำไยที่มีอยู่ในปัจจุบันดังนี้

- 1) เตาอบขนาดเล็กใช้ฟืนหรือเชื้อเพลิง จากวัสดุเหลือใช้
- 2) เตาอบเกษตรแบบนำเข้าจากประเทศไต้หวันมี 2 แบบ คือ ใช้น้ำมันดีเซล และระบบใช้แก๊สหุงต้มเป็นเชื้อเพลิง
- 3) เตาอบแบบมีพัดลม โดยใช้แก๊สหุงต้มเป็นเชื้อเพลิง
- 4) เตาอบแบบตู้ (วิศวะฯ ม.ช.) ใช้แก๊สหุงต้มเป็นเชื้อเพลิง
- 5) เตาอบแบบตู้มอเตอร์ไฟฟ้า และพัดลมดูดความร้อน (จากรูรณ โคตระภูถ)
- 6) เตาอบเอนกประสงค์ใช้แก๊สหุงต้มเป็นเชื้อเพลิง (ประเสริฐ ยศตัน)
- 7) เตาอบอุตสาหกรรมแบบคัดแปลงเตาต้มยาโบราณ, เตาอบไอน้ำ
- 8) เตาอบแห้งแบบอุโมงค์ (งานวิจัยวิศวกรรมหลังเก็บเกี่ยว กองวิศวกรรม

กรมวิชาการเกษตร)

ปริมาณผลผลิตลำไยอบแห้งที่ผลิตได้ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของต่างประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศจีน การนำเข้าของประเทศไทยมีแนวโน้มที่จะนำเข้า เฉพาะสินค้าที่มีคุณภาพเท่านั้น เกรดลำไยนำเข้าคือ เกรด AA และลำไยเกรด A และเนื่องจากจีนสามารถพัฒนาสายพันธุ์ลำไยที่ปลูกในประเทศจีน (ตอนใต้) เริ่มให้ผลผลิตได้ตั้งแต่ปี 2539/40 เป็นต้นมา แต่ยังไม่มีความจริงทำให้ตลาดลำไยอบแห้งที่ไทยเคยส่งออกทุกขนาดถูกลดส่วนแบ่งการตลาดลงไป

* นอกจากนี้การแข่งขันในตลาดโลกของผลผลิตทางการเกษตร ยังมีอุปสรรคปัญหาต่างๆ ในการส่งออกลำไยสด และลำไยอบแห้งซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้

- 1) ปัญหาข้อกำหนดของการใช้สารเคมีที่รักษาคุณภาพลำไยสด ของประเทศผู้นำเข้า
- 2) ปัญหาข้อกำหนดด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และการคัดเกรดสินค้า เพื่อให้เป็นที่เชื่อถือของผู้เก็บเกี่ยว ผลผลิตมุ่งหวังด้านราคามากเกินไป
- 3) ปัญหาการส่งออกผลผลิตลำไยที่ยังไม่แก่เต็มที่ โดยเฉพาะต้นฤดูที่ผู้ขายและเกษตรกรผู้เก็บเกี่ยว ผลผลิตมุ่งหวังด้านราคามากเกินไป
- 4) ปัญหาการแข่งขันพัฒนาคุณภาพผลผลิตลำไยในตลาดต่างประเทศ ซึ่งเป็นปัญหาสำคัญ และมีแนวโน้มเป็นปัญหาที่จะส่งผลกระทบต่อ การส่งออก และส่วนแบ่งการตลาดของผลิตภัณฑ์ลำไยไทย ทั้งนี้เนื่องจากได้มีการลักลอบส่งกิ่งพันธุ์ลำไยออกนอกประเทศคู่ค้าอาทิ การส่งออกไปยังประเทศจีน ทางท่าเรือเชียงแสนหรือส่งออกไปยังประเทศเวียดนามและมาเลเซีย ทำให้ประเทศคู่ค้ามีการพัฒนาสายพันธุ์ลำไย และผลผลิตลำไยแข่งขันกับประเทศไทย
- 5) ปัญหาด้านการบรรจุหีบห่อและการขนส่งที่มีการสูญเสียระหว่างการขนส่งจำนวนมาก ทำให้เกิดการเน่าเสีย และเสื่อมคุณภาพก่อนถึงผู้บริโภค
- 6) ปัญหาการกีดกันทางการค้ามาตรการกฏระเบียบต่างๆ ที่มีการสูญเสียระหว่างการขนส่ง จำนวนมากทำให้เกิดการเน่าเสีย และเสื่อมคุณภาพก่อนถึงมือผู้บริโภค
- 7) ปัญหาการอบแห้งไม่ได้มาตรฐาน ทำให้เกิดเชื้อราระหว่างเก็บรักษา ส่งผลให้มีการคืนสินค้าแก่ผู้ส่งออกสูญเสียเครดิตการค้าติดตามมา

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้น ประกอบกับการแข่งขันในตลาดการค้าเสรีที่มีความรุนแรงมากขึ้นทุกขณะทั่วโลก ประเทศไทยเป็นประเทศที่ประกอบอาชีพทางด้านเกษตรกรรมเป็นอาชีพหลักมาเป็นเวลานาน และแนวทางของกระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงพาณิชย์กระทรวงเกษตรและสหกรณ์การเกษตรที่มีแนวทางการพัฒนาส่งเสริมอุตสาหกรรมภายในประเทศ ที่จะเร่งรัดพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารเพื่อส่งออก โดยผลักดันให้อุตสาหกรรมอาหารให้เข้าสู่ระบบมาตรฐาน ISO หรือมาตรฐานอุตสาหกรรม ผลิตลำไยเป็นสินค้าหมวดอุตสาหกรรมการเกษตรชนิดหนึ่ง หากได้มีการปรับปรุงพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตั้งแต่กระบวนการเพาะปลูก การพัฒนาสายพันธุ์ การเก็บเกี่ยวผลผลิต การแปรรูป ตลอดจนกระบวนการนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาดทั้งในและต่างประเทศให้ได้มาตรฐานสากล ISO โอกาสที่ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งจากไทยจะรักษาส่วนแบ่งการตลาดในตลาดโลก และการเจาะตลาดใหม่ทั้งในยุโรป และอเมริกา จะมีความเป็นไปได้สูงตามเป้าหมายของรัฐบาลที่หวังเป็นแหล่งอาหารโลกหรือคลังอาหารโลก โดยเริ่มฟื้นฟูจุดเด่นของประเทศที่เป็นยุทธวิธีการค้าเพื่อ ส่งออก (กร ทัพพะรังสี, 2540)

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา x

1. เพื่อศึกษาโครงสร้างกระบวนการผลิตลำไย และการพัฒนาผลิตภัณฑ์และผลผลิตที่จะออกสู่ตลาดผู้บริโภค
2. เพื่อศึกษาต้นทุน-ผลตอบแทนการผลิตลำไยอบแห้ง โดยกระบวนการเตาอบเกษตร
3. เพื่อวิเคราะห์ความไวต่อการเปลี่ยนแปลงของกระบวนการผลิตเมื่อต้นทุนหรือผลตอบแทนของโครงการมีการเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นหรือลดลง

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงศักยภาพของการผลิตลำไยในภาคเหนือตอนบน โดยเฉพาะจังหวัดลำพูนและเชียงใหม่
2. ทำให้ทราบถึงต้นทุน-ผลตอบแทนที่แท้จริงของการผลิตลำไยอบแห้งเชิงอุตสาหกรรม และทางเลือกที่เหมาะสมในการผลิต
3. ทำให้ทราบแนวโน้มการแข่งขันตลาดลำไย ของประเทศไทยที่มีอยู่ในปัจจุบันและอนาคต
4. ทำให้ได้ทราบถึงปัญหาและอุปสรรคในการพัฒนาคุณภาพผลผลิตลำไยอบแห้งของจังหวัดลำพูนและเชียงใหม่

1.4 ขอบเขตการศึกษา

การวิเคราะห์ต้นทุน-ผลตอบแทนทางการเงินของอุตสาหกรรมลำไยอบแห้งในจังหวัดเชียงใหม่ และลำพูน โดยมีขอบเขตของการศึกษาไว้ดังนี้

1. ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง

กระบวนการอบแห้ง ซึ่งประกอบด้วย 2 ส่วน คือลำไยอบแห้งทั้งเปลือก และลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อลำไย การศึกษาครั้งนี้เลือกศึกษาเฉพาะส่วนที่เป็นการอบแห้งทั้งเปลือก

2. พื้นที่ศึกษา

พื้นที่เพาะปลูกลำไย ในจังหวัดเชียงใหม่ 4 อำเภอ ได้แก่

- อำเภอฮอด
- อำเภอจอมทอง
- อำเภอสารภี
- กิ่งอำเภอดอยหล่อ

พื้นที่เพาะปลูกลำไยในจังหวัดลำพูน จำนวน 4 อำเภอ ได้แก่

- อำเภอบ้านโฮ่ง
- อำเภอป่าซาง
- อำเภอเมือง
- กิ่งอำเภอเวียงหนองล่อง

การกำหนดพื้นที่ 8 อำเภอดังกล่าวข้างต้น เนื่องจากเป็นแหล่งเพาะปลูกลำไยที่มีคุณภาพและความหลากหลายของสายพันธุ์และเป็นแหล่งที่ตั้งโรงงานแปรรูปลำไยอบแห้งที่สามารถเป็นตัวแทนกลุ่มตัวอย่างลำไยได้เป็นอย่างดี

3. ขนาดโรงงานที่ใช้ในการศึกษา

- 1) โรงงานลำไยอบแห้งระบบเตาเกษตรใช้ข้อมูลจากโรงงานขนาดตั้งเตาอบจำนวน 50 เตา หรือกำลังการผลิตจำนวน 3,000,000 กิโลกรัม/เดือน
- 2) โรงงานลำไยอบแห้งระบบเตาอุตสาหกรรมใช้ข้อมูลจากโรงงานขนาดตั้งเตาอบจำนวน 30 เตา หรือกำลังการผลิตจำนวน 3,000,000 กิโลกรัม/เดือน

1.5 วิธีเก็บรักษารวบรวมข้อมูล

1. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data)

ก. ข้อมูลด้านเตาอบลำไยแบบเตาเกษตร (Hot Air Furnace & Longan Silter.) ใช้ข้อมูลจากการผลิตจากการทดลองผลิตของผู้ศึกษาในปี 2539/2540 และข้อมูลจากโรงอบลำไยแห้งเตาเกษตร-ร้านสุวรรณพาณิชย์ บ้านเวียงหนองล่อง กิ่งอำเภอเวียงหนองล่อง จังหวัดลำพูน กำลังผลิตใช้วิเคราะห์เตาละ 2,000 กก./ครั้ง

ข. ข้อมูลด้านวัตถุดิบ และราคาซื้อขายผลผลิต ใช้ข้อมูลกลางจากแหล่งซื้อขายใน 8 อำเภอ ที่กำหนดเป็นขอบเขตการศึกษา และข้อมูลรับซื้อลำไยแยกเกรด จากโรงงานรับซื้อเพื่อการส่งออกรายใหญ่ 3 แห่ง ได้แก่ (1) บริษัทฟิสิกซ์อุตสาหกรรม จำกัด (2) สมาคมผู้ปลูกลำไยลำพูน และ (3) บริษัท ที.อี. อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด เป็นข้อมูลกลางเปรียบเทียบ

2. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data)

เก็บรวบรวมข้อมูลจากบทความเอกสารวิชาการ วารสาร รายงานการวิจัย เรื่องลำไยและอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง ทั้งที่เป็นภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ จากหน่วยงานราชการและเอกชน อาทิ สำนักงานพาณิชย์จังหวัดลำพูน สำนักงานพาณิชย์เชียงใหม่ สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน สำนักงานเกษตรเชียงใหม่ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดลำพูน สำนักงานอุตสาหกรรมเชียงใหม่ และศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคเกษตร

3. การนำเสนอผลที่ได้จากการศึกษา

ข้อมูลที่ได้จากกระบวนการทำแปรรูปลำไยอบแห้งจากเตาอบแห้งลำไยทั้ง 2 ระบบ จะนำมาวิเคราะห์ ผลตอบแทนการลงทุนทางการเงินระบบเพื่อสรุปผลการศึกษา และผลกระทบที่เกิดจากกระบวนการผลิตลำไยอบแห้ง เพื่อเปรียบเทียบประสิทธิภาพการทำงานและกระบวนการแปรรูปต่อไป



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved