

## บทที่ 4

### สภาพทั่วไปของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง

#### 4.1 การดำเนินงานของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง

##### 4.1.1 กระบวนการผลิตลำไยอบแห้ง สามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1) การอบลำไยทั้งเปลือก จะใช้เตาอบแบบเตากระบะ ซึ่งจะแยกออกเป็น 2 ประเภท คือ เตากระบะแบบใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิง และเตากระบะใช้น้ำมันเป็นเชื้อเพลิง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะเป็นลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ขั้นตอนในการผลิต ดังรูปที่ 4.1 (ก) คือ นำลำไยสดไม่ต้องปลอกเปลือก ตัดก้านออก อาจมีการคัดแยกขนาดผลลำไยก่อนการอบ หรือ ไม่ก็ได้ แต่หากมีการคัดแยกขนาดของผลลำไยก่อนจะทำให้ง่ายต่อการควบคุมอุณหภูมิในการอบและทำให้ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งมีความแห้ง และเนื้อของลำไยมีสีสวยสม่ำเสมอ ในการผลิตลำไยอบแห้งนั้นจะต้องใช้อุณหภูมิประมาณ 60-80 องศาเซลเซียส และจะใช้เวลา ประมาณ 48 ชั่วโมงในการอบ (ในการอบแต่ละเกรด ก็จะใช้เวลามากน้อยไม่เท่ากัน เช่น เกรด AA ซึ่งเป็นเกรดใหญ่ที่สุด อาจใช้เวลาอบนาน ประมาณ 52 ชั่วโมงเพื่อให้ผลของลำไยแห้งสนิท ) ตลอดระยะเวลาในการอบนั้นจะมีการกลับด้านหรือกลับชั้นที่แบ่งแยกไว้ เพื่อกระจายความร้อนให้สม่ำเสมอเท่ากัน ซึ่งจะทำให้ผลลำไยแห้งพร้อม ๆ กันทั้งเตา จะทำการกลับเตาประมาณ 15 – 18 ชั่วโมงต่อหนึ่งครั้ง เมื่อใกล้จะครบกำหนดเวลา จะทำการสุ่มตัวอย่างลำไยอบแห้งว่ามีความแห้งและสีเนื้อลำไยตามที่ต้องการหรือไม่ หากได้ความแห้งและสีเนื้อลำไยตามต้องการแล้ว จะนำลำไยออกจากเตาอบ โดยจะทำการคัดแยกขนาดผลลำไยตามเกรด จากนั้นจึงนำมาบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่มีมิดชิด และเก็บในสถานที่ที่แห้งและเหมาะสม เพื่อรอการจำหน่ายต่อไป

2) การอบลำไยเฉพาะเนื้อ จะใช้เตาอบแบบชาวน้ำร้อน ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะเป็นลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง ซึ่งมีขั้นตอนการผลิต ดังรูปที่ 4.1 (ข) คือ นำลำไยสดมาคว้านเอาเมล็ด และ เปลือกลำไยออก จากนั้นนำไปล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำมาเรียงใส่กระด้ง โดยคว่ำส่วนที่เป็นรูกลงด้านล่าง ผึ่งไว้สักครู่แล้วจึงนำเข้าเตาอบ ใช้เวลาประมาณ 15 – 20 ชั่วโมง เมื่ออบนานประมาณ 7-8 ชั่วโมง จะสลับกระด้งด้านล่างให้ขึ้นด้านบน เพื่อให้ลำไยได้รับความร้อนสม่ำเสมอจนแห้งสนิท เมื่อตรวจสอบความแห้งของลำไยและสีของเนื้อลำไยแล้ว จะนำลำไยอบแห้งเนื้อสีทองมาคัดแยกเกรด และนำไปบรรจุถุงเพื่อรอจำหน่ายต่อไป

รูปที่ 4.1 ขั้นตอนในการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก และลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ



ที่มา : จากการสำรวจ

#### 4.1.2 การจัดการด้านการเงินของผู้ประกอบการ

ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่มีการจัดการทางการเงิน คือไม่มีการทำบัญชีรายรับรายจ่ายเพื่อเปรียบเทียบกันในแต่ละปี โดยที่ผู้ประกอบการที่ไม่มีการทำบัญชี มีร้อยละ 74 และผู้ประกอบการที่มีการทำบัญชี มีเพียงร้อยละ 26

#### 4.1.3 แหล่งที่มาของเงินทุนหมุนเวียนของผู้ประกอบการ

ในการดำเนินงานการผลิตลำไยแห้งนั้น จะต้องใช้เงินลงทุนซึ่งเป็นเงินทุนหมุนเวียนในการซื้อวัตถุดิบ นั่นคือ ลำไยสดจากท้องตลาดมาใช้ในการอบ เป็นประจำทุกวัน โดยทั่วไปแล้ว เตาอบแบบกระบะ ขนาดเล็ก และขนาดใหญ่ 1 เตา จะสามารถบรรจุลำไยสด ประมาณ 1200 – 1500 กิโลกรัม และ 2000 – 2500 กิโลกรัม ตามลำดับ และสำหรับการทำลำไยอบเนื่อนั้นจะใช้ลำไยสดประมาณ 600 – 800 กิโลกรัม ต่อ 1 เตา แต่จะต้องเสียค่าจ้างคว้านเมล็ดลำไยออก ประมาณ กิโลกรัมละ 5 บาท จึงทำให้ต้นทุนในการผลิตลำไยเริ่มแรกจะต้องใช้เงินทุนสูง ดังนั้น นอกจากเงินทุนของตัวเองแล้วผู้ประกอบการบางรายจึงจำเป็นต้อง กู้ยืมเงินจากแหล่งเงินทุนต่าง ๆ เช่น ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ (ธกส.), สหกรณ์การเกษตร, ธนาคารพาณิชย์, เกษตรจังหวัด หรือ เกษตรอำเภอ, กรมส่งเสริมการเกษตร เป็นต้น โดยผู้ประกอบการส่วนใหญ่จะกู้ยืมเงินจาก ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ (ธกส.) ร้อยละ 66.2 รองลงมา เป็นเงินทุนของตนเอง ร้อยละ 11.7 และลำดับที่ 3 คือ เงินทุนจากญาติพี่น้อง ดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 แหล่งที่มาของเงินทุนหมุนเวียนของผู้ประกอบการ ในอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง

แหล่งที่มา	ความถี่	ร้อยละ
เงินทุนของตนเอง	9	11.7
ญาติพี่น้อง	8	10.4
ธกส.	51	66.2
สหกรณ์การเกษตร	3	3.9
ธ.พาณิชย์	3	3.9
กรมส่งเสริมการเกษตร	2	2.6
บรรษัทบริหารสินทรัพย์อุตสาหกรรม	1	1.3

ที่มา: จากการสำรวจ

#### 4.1.4 สินทรัพย์ของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง

สินทรัพย์ เป็นทรัพยากรที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจที่กิจการนั้นเป็นเจ้าของอยู่และสะท้อนให้ทราบถึงความเป็นไปของการใช้เงินทุนของกิจการที่แสดงออกในรูปของสินทรัพย์ชนิดต่าง ๆ (ธงชัย สันติวงษ์ และ ชัยยศ สันติวงษ์, 2536; โสภณ พองเพชร, 2545)

ในการคิดสินทรัพย์ของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมลำไยอบแห้งนั้น จะแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1) สินทรัพย์หมุนเวียน( Current assets) เป็นสินทรัพย์ที่โดยปกติแล้วในทางธุรกิจสามารถแปรสภาพกลับมาเป็นเงินสดได้ภายใน 1 ปี (ธงชัย สันติวงษ์ และชัยยศ สันติวงษ์, 2536; โสภณ พองเพชร, 2545) ซึ่งสำหรับธุรกิจการผลิตลำไยอบแห้งสินทรัพย์หมุนเวียนจะได้แก่ เงินทุนหมุนเวียนในการลงทุน และ สินค้าคงเหลือ

2) สินทรัพย์ถาวร(Fixed assets) เป็นสินทรัพย์ที่คงทนถาวร ซึ่งอาจจะนำไปใช้ในการผลิต เก็บรักษา หรือเพื่อการขนส่งสินค้า และ เอาไว้ใช้สอยเองโดยมิได้มุ่งหวังที่จะเอาไปขาย (ธงชัย สันติวงษ์ และชัยยศ สันติวงษ์, 2536; โสภณ พองเพชร, 2545) สำหรับธุรกิจการผลิตลำไยอบแห้งนี้ สินทรัพย์ถาวรจะได้แก่ ราคาที่ดินในสวนที่ประกอบการผลิต ราคาอาคาร โรงเรือนที่หักค่าเสื่อมสะสมแล้ว ราคาเตาอบลำไยที่หักค่าเสื่อมสะสมแล้ว และราคาเครื่องมืออุปกรณ์ที่หักค่าเสื่อมสะสมแล้ว

#### 4.2 ลักษณะของผู้ประกอบการ

ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง อาจแบ่งได้ 3 ประเภท(สมพร นันทะชัย, 2545) คือ

1) ผู้ผลิตรายย่อย เป็นผู้ประกอบการที่เป็นผู้ผลิตลำไยอบแห้ง ซึ่งจะนำเอาผลผลิตของตนเอง หรือหากไม่พอก็จะรับซื้อลำไยสดจากท้องตลาด มาทำการผลิต เพื่อจำหน่ายให้แก่ ผู้ที่ผลิตและผู้รวบรวมลำไยอบแห้ง และผู้ผลิต ผู้รวบรวมและผู้ส่งออกลำไยอบแห้งด้วย

2) ผู้ผลิตและผู้รวบรวม เป็นผู้ประกอบการผลิตและรวบรวมลำไยอบแห้ง ซึ่งจะทำการผลิตลำไยอบแห้งด้วย และรับซื้อลำไยอบแห้งจากผู้ผลิตรายย่อยด้วย เพื่อนำมาจำหน่ายต่อให้แก่ผู้ผลิต ผู้รวบรวม และผู้ส่งออก

3) ผู้ผลิต ผู้รวบรวม และผู้ส่งออกลำไยอบแห้ง เป็นผู้ประกอบการผลิต และรวบรวมลำไยอบแห้งจากเกษตรกรผู้ผลิตรายย่อย และเป็นผู้ส่งออกลำไยอบแห้งด้วย

### 4.3 ลักษณะของเตาอบลำไย

จากการสำรวจพบว่า เตาอบลำไยที่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมลำไยอบแห้งใช้ในการผลิตลำไยอบแห้ง สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท ดังนี้

1) เตาอบเฉพาะเนื้อหรือเตาอบแบบชาวบ้าน เป็นเตาอบที่มีลักษณะคล้ายเตาป่มีขนาดกว้าง 1.2 เมตร ยาว 1.2 เมตร สามารถอบลำไยสดได้ครั้งละ 100-200 กิโลกรัม ใช้ฟืนหรือวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรเป็นเชื้อเพลิง ภายในเตาจะมีชั้นสำหรับวางกระดิ่งที่บรรจุลำไย การควบคุมอุณหภูมิภายในเตาให้สม่ำเสมอตลอดเวลาทำได้ยาก ต้องอาศัยความชำนาญของคนที่เป็นผู้ควบคุมการเติมฟืนที่เตา เพราะถ้าไฟแรงเกินไปเนื้อลำไยจะไหม้หรือมีสีน้ำตาลดำ ถ้าไฟอ่อนต้องใช้เวลาอบนานมากกว่าลำไยจะแห้ง นิยมใช้อบเนื้อลำไย ใช้เวลาอบประมาณ 24 ชั่วโมง (รัตนอัครปัญญาและคณะ, 2541 อ้างใน นันธิยา หวันท็อก, 2544) จากการสำรวจพบว่าผู้ประกอบการทั้งหมด 77 ราย มีผู้ประกอบการที่ใช้เตาอบเฉพาะเนื้อ จำนวน 24 ราย คิดเป็นร้อยละ 31.2

2) เตาอบทั้งเปลือก จะแบ่งออกเป็น 2 ประเภทคือ

(1) เตากระบะแบบใช้น้ำมันโซล่าเป็นเชื้อเพลิง เป็นเตาอบที่นำเข้าจากประเทศไต้หวัน ทั้งหมด ตัวเตามีลักษณะเป็นกระบะสี่เหลี่ยมที่มีขนาดความกว้าง 2.4 เมตร ยาว 2.4 เมตร สูง 1.2 เมตร มีแผ่นตะแกรงรูโปร่งอยู่ส่วนล่างของกระบะสำหรับรองรับผลลำไย ด้านข้างของกระบะด้านหนึ่งระดับต่ำกว่าตะแกรงติดตั้งหัวเผา พัดลมดูดความร้อนขนาดมอเตอร์ 1 แรงม้า และเครื่องควบคุมไฟอัตโนมัติพร้อมถังน้ำมัน เชื้อเพลิงที่ใช้เป็นน้ำมัน โซล่า เตาชนิดนี้เหมาะสมที่จะใช้อบลำไยทั้งเปลือกเท่านั้น สามารถอบลำไยสดได้ครั้งละ 1,800 – 2,000 กิโลกรัม เวลาที่ใช้ในการอบ ประมาณ 48 ชั่วโมง ราคาเครื่องประมาณ 40,000 บาท (ทรงสิริ ศิริสัมพันธ์และคณะ, 2539 อ้างใน นันธิยา หวันท็อก, 2544) จากการสำรวจพบว่าผู้ประกอบการทั้งหมด 77 ราย มีผู้ประกอบการที่ใช้เตาอบทั้งเปลือกแบบกระบะที่ใช้น้ำมันเป็นเชื้อเพลิง จำนวน 45 ราย คิดเป็นร้อยละ 58.4

(2) เตากระบะแบบใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิง เป็นเตาอบที่เลียนแบบจากเตาอบแบบไต้หวัน ขนาดของเตาและรูปร่างเหมือนเตาแบบไต้หวันแต่ผลิตในประเทศ และใช้แก๊สหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงแทนน้ำมันโซล่า จึงใช้ท่อเหล็กยาวทนความร้อนสูงพร้อมอุปกรณ์ชุดควบคุมอัตโนมัติแทนหัวเผาแรงม้าเช่นกัน เตาชนิดนี้เหมาะสมที่จะใช้อบลำไยทั้งเปลือกเท่านั้น สามารถอบลำไยสดได้ครั้งละ 1,800 – 2,000 กิโลกรัม เวลาที่ใช้ในการอบ 48 ชั่วโมง ราคาเครื่องประมาณ 36,000 – 38,000 บาท (ทรงสิริ ศิริสัมพันธ์และคณะ, 2539 อ้างใน นันธิยา หวันท็อก, 2544) จากการสำรวจพบว่าผู้ประกอบการทั้งหมด 77 ราย มีผู้ประกอบการที่ใช้เตาอบทั้งเปลือกแบบกระบะที่ใช้น้ำแก๊สเป็นเชื้อเพลิง จำนวน 8 ราย คิดเป็นร้อยละ 10.4