

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ลำไย เป็นไม้ผลเศรษฐกิจสำคัญชนิดหนึ่งของจังหวัดในภาคเหนือโดยเฉพาะ ลำพูน เชียงใหม่ เชียงรายและลำปาง เป็นสินค้าที่รัฐบาลจัดให้อยู่ในกลุ่มสินค้าเพื่อการส่งออก ที่มีมูลค่าการส่งออกปีละไม่ต่ำกว่า 5,000 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2548 ประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกลำไยประมาณ 740,851 ไร่ ให้ผลผลิตแล้วประมาณ 705,534 ตัน (สยามธุรกิจ, 2548) ลำไยมีตลาดในรูปของการจำหน่ายเพื่อการบริโภคสดทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ บางส่วนถูกแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋อง ลำไยแช่แข็งและลำไยอบแห้ง โดยเฉพาะประเทศจีนเป็นลูกค้าที่สำคัญยิ่งสำหรับลำไยอบแห้ง เนื่องจากประเทศจีนมีประชากรกว่า 1,200 ล้านคน ลำไยที่ผลิตได้เองยังไม่เพียงพอต่อการบริโภค แต่ปัจจุบันมณฑลยูนนานมีนโยบายขยายพื้นที่ปลูกลำไยอีกถึงเกือบแสนไร่ เพื่อตอบสนองความต้องการบริโภคและลดการนำเข้า คาดว่าอีก 2 ปีข้างหน้าลำไยที่จีนปลูกจะสามารถลดการนำเข้าลำไยสดจากไทยถึง 20 – 30 % (เบญจา และกิงกร, 2547)

ประเทศไทยมีปริมาณผลผลิตจากลำไยในแต่ละปีเป็นจำนวนมาก ทั้งนี้เป็นผลมาจากการเพิ่มขึ้นของพื้นที่ให้ผลได้ของลำไยซึ่งเป็นไปตามโครงการปรับโครงสร้าง และระบบการผลิต การเกษตรในปี พ.ศ. 2537 – พ.ศ. 2539 ทำให้เกษตรกรหันมาปลูกลำไยทดแทนนาข้าวเนื่องจากให้ผลตอบแทนสูงกว่า การใช้สารโปแตสเซียมคลอไรด์และโซเดียมคลอไรด์ เพื่อบังคับให้ลำไยออกดอกเป็นพื้นที่กระจายมากยิ่งขึ้น ทั้งในฤดูและนอกฤดู (โลกเกษตร, 2547) รวมถึงสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสมสำหรับฤดูกาลผลิตลำไยมีผลให้ผลผลิตลำไยต่อไร่สูงขึ้น การที่ผลผลิตลำไยออกสู่ตลาดพร้อมกันในระยะเวลายันสั้นส่งผลให้ราคาลำไยตกต่ำในช่วงดังกล่าว อีกทั้งการแปรรูปเป็นลำไยอบแห้งบางส่วนยังไม่ได้คุณภาพมาตรฐานก่อให้เกิดปัญหาด้านการส่งออก และส่งผลกระทบต่อราคา ในฤดูกาลผลิตปี พ.ศ. 2545 กระทรวงพาณิชย์ได้วางมาตรการแก้ไขปัญหาการค้าโดยเปิดโครงการรับจำนำลำไยอบแห้งเพื่อช่วยเหลือเกษตรกร แต่ปัจจุบันกลับเกิดปัญหาการทุจริตในโครงการรับจำนำลำไยแห้ง ปัญหาการทุจริตในมาตรการแทรกแซงและรับซื้อลำไยสด ปัญหาผู้ประกอบการลำไยอบแห้งขาดแคลนเงินทุนหมุนเวียนในการดำเนินการ ทำให้ขาดอำนาจการต่อรองในการซื้อขาย นอกจากนี้ยังมีปัญหาด้านอื่นๆ ของลำไยอบแห้ง เช่น ช่องทางการตลาดของลำไยอบแห้งในปัจจุบันไม่สามารถรองรับปริมาณผลผลิตลำไยอบแห้ง ที่มีกำลังการผลิตสูงกว่าทำให้มีการตกค้างของลำไยอบแห้งข้ามปี นอกจากนี้การที่ประเทศจีนเข้าเป็นสมาชิกขององค์การ

การค้าโลกเมื่อ ปี พ.ศ. 2547 มีผลให้เกิดการลดอัตราภาษีศุลกากรขาเข้าของลำไยจาก 30 % เหลือ 0 % (เบญจา และกิงกร, 2547) จึงคาดว่าอาจมีผลกระทบต่อราคาลำไยในอนาคต

ดังนั้น การนำลำไยอบแห้งไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ เพิ่มขึ้นจึงเป็นช่องทางหนึ่งที่จะช่วยพยุงราคาและเป็นการเพิ่มมูลค่าของลำไยอบแห้ง ซึ่งสอดคล้องกับแผนการจัดการลำไยปี พ.ศ. 2548 ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ที่กำหนดให้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากลำไยเป็น 1 ใน 4 ข้อของแผนดังกล่าว (กรมการค้าภายใน, 2548) แนวทางหนึ่งที่มีความเป็นไปได้คือ การนำลำไยอบแห้งมาเป็นส่วนผสมในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่เป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านประเภทเหล้าหมัก หรือไวน์ผลไม้พื้นบ้าน สาโท กระแช่ โดยรวมๆแล้วเรียกว่า สุราแช่ ตามการบัญญัติของกรมสรรพสามิต นับเป็นสินค้าที่มีตลาดอยู่แล้ว และมีมูลค่าเพิ่มสูง สามารถช่วยลดความสูญเสียของผลผลิตที่ไม่ได้มาตรฐานในการขายผลไม้สด ปัจจุบันรัฐบาลได้เปิดเสรีการผลิตและจำหน่ายสุรา การขออนุญาตผลิตและจำหน่ายสามารถทำได้ในระดับอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม ตามประกาศกระทรวงการคลัง เรื่องวิธีการบริหารสุรา พ.ศ. 2543 และประกาศกระทรวงการคลัง เรื่องวิธีการบริหารสุรา พ.ศ. 2544 (ฉบับที่ 3) ลงวันที่ 12 ธันวาคม 2544 ซึ่งมีนโยบายสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชนโดยให้แต่ละตำบลผลิตสุราแช่ออกจำหน่ายได้ภายใต้โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) (นฤมล และสุนทรีย์, 2546) รวมถึงระเบียบของกรมสรรพสามิตว่าด้วยขั้นตอนและระยะเวลาการปฏิบัติงานอนุญาตให้ก่อสร้างโรงงานสุราแช่พื้นเมือง และสุราแช่อื่น นอกจากสุราผลไม้และเบียร์ พ.ศ. 2544

ข้าวซึ่งเป็นวัตถุดิบที่สำคัญของการผลิตสาโทนั้น ถือเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญที่สุดของไทย แต่ในปัจจุบันมีการแข่งขันกันในตลาดข้าวของประเทศต่างๆ สูงขึ้น ทำให้ตลาดข้าวของไทยเริ่มมีปัญหา บางประเทศซึ่งเคยซื้อข้าวจากไทยก็สามารถส่งข้าวออกสู่ตลาดแข่งขันกับประเทศไทยได้ (ชาญ, 2536) ดังนั้นถ้าสามารถนำข้าวไปใช้ประโยชน์ในด้านอื่นได้ เช่น นำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีราคาสูง อาจทำให้ข้าวมีราคาสูงขึ้น ส่งผลดีต่อรายได้ของเกษตรกร

ในส่วนของไวน์ข้าวหรือสาโทนั้น มีความเป็นไปได้ที่จะสามารถผลิตโดยมีการผสมกับลำไยอบแห้งเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ที่จะนำเข้าสู่ตลาดของสุราแช่ อีกทั้งประเทศไทยมีความพร้อมทั้งปริมาณและความหลากหลายในสายพันธุ์ข้าว การจัดเก็บภาษีอยู่ในอัตราที่ต่ำส่งผลให้มีต้นทุนการผลิตต่ำ ราคาจำหน่ายไม่สูงมาก สามารถแข่งขันในตลาดได้ นอกจากการใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบหลักแล้ว การพัฒนาการผลิตโดยนำวัตถุดิบชนิดอื่นที่มีอยู่มากในประเทศ เช่น ผลไม้ต่างๆ ก็เป็นสิ่งที่น่าสนใจ เพื่อเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ และเป็นการเพิ่มมูลค่าของผลไม้เหล่านั้นด้วย

จากความพร้อมทางด้านวัตถุดิบทั้งข้าวและลำไยอบแห้ง รวมทั้งโอกาสทางการตลาด นั้นทำให้การผลิตสาโทผสมลำไยอบแห้ง เป็นอีกผลิตภัณฑ์หนึ่งที่มีศักยภาพสูง แต่เนื่องจากผลิตภัณฑ์นี้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีการวิจัยเกี่ยวกับสายพันธุ์ข้าว แหล่งผลิตลูกแป้ง รวมทั้งปริมาณการผสมลำไยอบแห้งในกรรมวิธีการผลิตที่เหมาะสม เพื่อใช้เป็นข้อมูลพื้นฐาน ในการพัฒนาการผลิตสู่ระดับการค้าต่อไป

### 1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อคัดเลือกสายพันธุ์ข้าวที่เหมาะสมในการผลิตสาโทผสมลำไยอบแห้ง
2. เพื่อคัดเลือกแหล่งผลิตลูกแป้งที่เหมาะสมในการผลิตสาโทผสมลำไยอบแห้ง
3. เพื่อศึกษาสัดส่วนของข้าวและลำไยอบแห้งที่เหมาะสม ในการผลิตสาโทผสมลำไยอบแห้ง

### 1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

1. ได้สูตรและวิธีการที่เหมาะสมในการผลิตสาโทผสมลำไยอบแห้ง
2. เพิ่มช่องทางการใช้ประโยชน์ และเพิ่มมูลค่าของข้าวและลำไยอบแห้ง
3. เป็นข้อมูลพื้นฐานในการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่การผลิตเชิงการค้า

### 1.4 ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการศึกษาผลของปริมาณและขั้นตอนการเติมน้ำลำไยอบแห้ง ต่อคุณภาพของสาโทผสมลำไยอบแห้ง โดยเปรียบเทียบปริมาณการเติมน้ำลำไยอบแห้งและขั้นตอนการเติมน้ำลำไยอบแห้ง จากนั้นทำการศึกษาผลของสายพันธุ์ข้าวและแหล่งผลิตลูกแป้ง ต่อคุณภาพของสาโทผสมลำไยอบแห้ง และศึกษาผลของการใช้น้ำลำไยอบแห้งใหม่และน้ำลำไยอบแห้งค้างปีต่อคุณภาพของสาโทผสมลำไยอบแห้ง เพื่อคัดเลือกวิธีการที่เหมาะสมในการผลิตสาโทผสมลำไยอบแห้ง