

บทที่ 2 ผลการศึกษา

2.1 ระบบและโครงสร้างการผลิต

การเลี้ยงสุกรในประเทศไทย เป็นระบบการผลิตแบบเสรี ผู้ผลิตสามารถเข้ามาลงทุนทำการผลิต ขยายการผลิต และออกจากตลาดหากประสบการขาดทุน ได้อย่างเสรี จึงทำให้เกิดปัญหาที่เรียกกันว่า “วัฏจักรราคาสุกร” ขึ้น กล่าวคือ เมื่อสุกรมีราคาดี ผู้ผลิตจะขยายการเลี้ยงกันมากขึ้น จนเกิดปัญหาสุกรล้นตลาดและราคาตกต่ำ เมื่อผู้ผลิตประสบการขาดทุนจะลดปริมาณการเลี้ยงลง หรือเลิกเลี้ยง ส่งผลให้สุกรขาดแคลนและมีราคาแพงขึ้น หมุนเวียนเป็นวัฏจักรเช่นเดียวกัน ในระบบการผลิตยังเกิดความสัมพันธ์ที่ผิดปกติภายในระหว่างกลุ่มผู้ผลิตลูกสุกรและผู้เลี้ยงสุกรขุน กับราคาของลูกสุกรและวัตถุดิบ กล่าวคือ เมื่อราคาวัตถุดิบสำหรับการขุนสุกรมีราคาเพิ่มสูงขึ้น ราคาลูกสุกรสำหรับขุนจะถูกลง ในทางตรงกันข้าม เมื่อราคาวัตถุดิบเคลื่อนไหวลดลง ราคาลูกสุกรสำหรับขุนจะแพงขึ้น

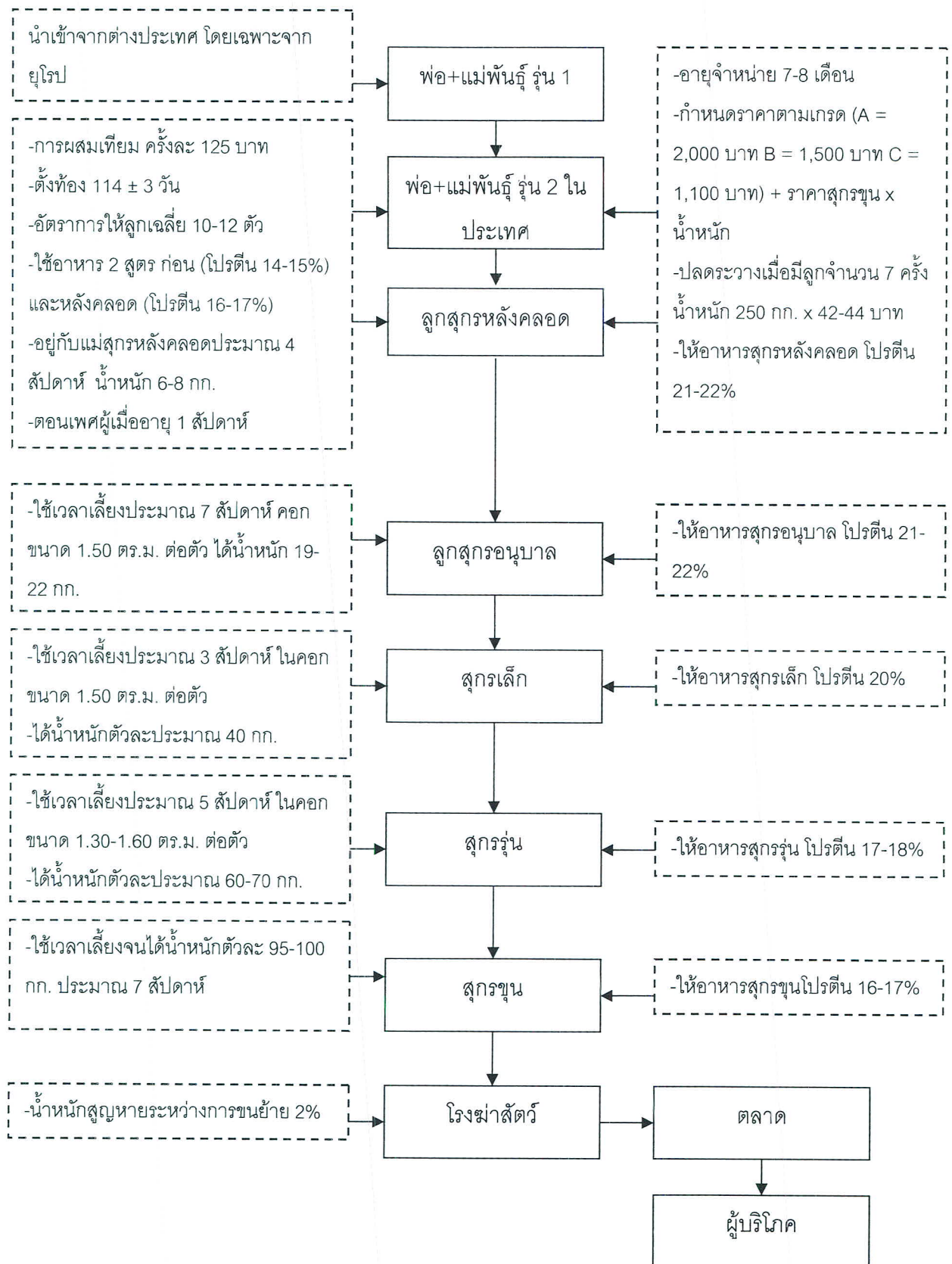
การเลี้ยงสุกรแต่เดิมนั้นมีผู้เลี้ยงรายย่อยจำนวนมาก ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงการเพิ่มและลดปริมาณที่เข้าสู่ตลาดได้บ่อยครั้ง แต่เนื่องจากราคาวัตถุดิบมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นมาโดยตลอด ทำให้ต้นทุนการผลิตเพิ่มสูงขึ้น เมื่อเกิดปัญหาราคาสุกรตกต่ำเป็นเวลานาน ส่งผลให้ผู้เลี้ยงที่ขาดแคลนเงินทุนต้องล้มเลิกกิจการไป ทำให้ผู้เลี้ยงสุกรรายย่อยมีจำนวนลดลง ขณะที่ผู้เลี้ยงรายใหญ่และระบบการเลี้ยงในรูปของบริษัทใหญ่มีการขยายการผลิตเพิ่มขึ้น และเป็นระบบที่เลี้ยงอยู่ในปัจจุบัน ผู้เลี้ยงเหล่านี้ มีความสามารถในการจัดหาแม่พันธุ์ที่ได้รับการพัฒนาสู่ระดับมาตรฐานสากล ซึ่งมีคุณภาพสูงในการผลิตลูกสุกรที่เหมาะสมกับการนำมาขุนเพื่อให้ได้เนื้อในสัดส่วนที่แน่นอน ตรงตามความต้องการของตลาด มีการเจริญเติบโตดีและสม่ำเสมอ อย่างไรก็ตาม ถึงแม้การผลิตจะเข้าสู่ระบบมาตรฐาน แต่ปัญหาราคาสุกรไม่มีเสถียรภาพยังคงมีอยู่ แต่เป็นช่วงเวลาที่สั้นลงกว่าเดิม และการจัดการปัญหายากกว่าที่เคยเป็นมา

เมื่อผู้ผลิตสุกรรายใหญ่และการเลี้ยงในรูปบริษัทมีจำนวนเพิ่มขึ้น ได้ส่งผลต่อประสิทธิภาพการผลิตสุกรในประเทศสูงขึ้น ทั้งในด้านการคัดสรรพันธุ์ที่ให้อัตราแลกเนื้อสูง และได้ขนาดเดียวกันเมื่อจำหน่าย การจัดการอาหารสัตว์และส่วนผสมอาหารให้ได้คุณภาพเหมาะสมกับพันธุ์สุกรและการเจริญเติบโตในแต่ละวัย มีการรับรองมาตรฐานฟาร์มเลี้ยง มีระบบการบริหารจัดการที่ดี ผู้เลี้ยงมีความรู้สูงขึ้น ทั้งในระดับปริญญาตรีด้านสัตวศาสตร์และสัตวแพทยศาสตร์ ส่วนการเลี้ยงในระบบบริษัท สามารถจัดจ้างที่ปรึกษา และจัดหาพนักงานที่มีความรู้มาช่วยควบคุมฟาร์ม อย่างไรก็ตาม ตลาดเนื้อสุกรในประเทศยังเป็นตลาดสด ซึ่งผู้บริโภคนิยมซื้อเนื้อสดที่ฆ่าและจำหน่ายวันต่อวัน ระบบการซื้อขายยังใช้เงินสดเป็นหลัก นอกจากนี้ ผู้ผลิตรายใหญ่โดยเฉพาะในรูปบริษัท เมื่อย้ายฐานการผลิตลงสู่พื้นที่ต่างจังหวัด มักประสบปัญหาความขัดแย้ง

กับชุมชนในเรื่องของกลิ่นที่เกิดขึ้นจากการเลี้ยงสุกร ปัญหาภาษีที่ต้องจ่ายหลายรูปแบบ ดังนั้น กลุ่มบริษัทจึงได้นำระบบการจัดการฟาร์มแบบเกษตรพันธะสัญญา (contract farming) มาใช้ในการจัดการเลี้ยงสุกรเพื่อป้อนสู่ตลาดโมเดิร์นเทรด รวมถึงตลาดสด โดยคัดเลือกเกษตรกรที่มีความสามารถในการจัดการและดูแลการเลี้ยงสุกรที่ไม่ส่งผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมของชุมชน โดยเฉพาะในเรื่องของกลิ่นและน้ำเสีย สามารถลงทุนด้านที่ดิน โรงเรือน อุปกรณ์ ค่าแรงงาน และค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ในส่วนของฟาร์ม ส่วนบริษัท จะจัดหาแม่พันธุ์และน้ำเชื้อสำหรับการผสมเทียม พร้อมอาหาร ยาและวัคซีน ตลอดจนนักวิชาการในการควบคุมการผลิต รวมถึงแหล่งเงินทุนสนับสนุนการผลิต เช่น ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร เป็นต้น หากเกษตรกรต้องการเงินทุนสำหรับการดำเนินการ โดยลูกสุกรที่ผลิตจากฟาร์มลำดับที่ 1 จะส่งต่อไปยังฟาร์มลำดับที่ 2 และที่ 3 ภายใต้ระบบการบริหารจัดการเดียวกัน ทั้งนี้ เกษตรกรผู้เลี้ยง จะได้รับค่าตอบแทนเมื่อบริษัทได้หักค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ในส่วนของบริษัทเรียบร้อยแล้ว รวมถึงการผ่อนชำระหนี้เงินกู้และดอกเบี้ยให้แก่ธนาคาร และนำส่งภาษีให้แก่กรมสรรพากรจากผู้มีรายได้ทุกคนต้องจ่าย (เกษตรกรสามารถนำรายการลดหย่อนไปของคืนภาษีได้) ซึ่งระบบการเลี้ยงนี้ จะเหมาะสมกับขนาดของการผลิตสุกรของไทยหรือไม่ คือคำตอบส่วนหนึ่งของการวิจัยนี้ เพราะระบบนี้จะต้องแข่งขันกับฟาร์มผู้เลี้ยงอิสระขนาดกลางและใหญ่ในการผลิตสุกรป้อนสู่ตลาดในท้องถิ่น ซึ่งผู้เลี้ยงกลุ่มนี้ เป็นผู้ลงทุนเองทั้งหมด มีอิสระในการดำเนินงานทั้งวิธีการเลี้ยง การจัดการฟาร์ม การซื้อปัจจัยการผลิต และการจำหน่ายสุกร อย่างไรก็ตาม ผู้เลี้ยงอิสระมีโอกาสได้รับกำไรในช่วงที่สุกรมีราคาดี แต่ก็มีโอกาสขาดทุนมากในช่วงที่ราคาสุกรตกต่ำ เช่นเดียวกัน เพราะต้องรับความเสี่ยงทั้งในด้านต้นทุนการเลี้ยงและราคา

นอกจากนี้ ยังมีระบบการเลี้ยงที่เชื่อมโยงกับตลาดค้าปลีกโดยตรง โดยผู้เลี้ยงดำเนินการตั้งแต่การจัดหาแม่พันธุ์มาทำการผลิตสุกรเล็ก เลี้ยงสุกรรุ่น และขุนสุกร นอกจากนี้ ยังสร้างเครือข่ายกับเกษตรกรที่มีความพร้อมในสถานที่และอุปกรณ์การเลี้ยง ส่งมอบสุกรเล็กให้ไปทำการเลี้ยงขุนต่อ พร้อมการควบคุมการผลิต อาหาร วัคซีน และยาป้องกันโรค จากนั้น นำสุกรเข้าแปรรูป ณ โรงฆ่า นำซากสุกรตัดแต่ง และจำหน่ายในรูปแบบเนื้อชิ้นส่วน ณ ร้านจำหน่ายปลีกของตนเอง

กรอบการวิเคราะห์การผลิตและเส้นทางเดินของสุกรจากฟาร์มพ่อแม่พันธุ์ จนถึงตลาด



การผลิตสุกรในภาพรวม สามารถอธิบายได้ ดังนี้ เริ่มต้นจากผู้ผลิตสุกรต้นน้ำ ในปัจจุบัน ผู้ผลิตสุกรต้นน้ำต้องมีองค์ประกอบสำคัญ ได้แก่ ที่ดิน เงินทุน ความรู้และการบริหารจัดการที่ดี เริ่มต้นจากการจัดหาพ่อ-แม่พันธุ์ (F1) ซึ่งนิยมนำพันธุ์แท้เข้าจากต่างประเทศ โดยเฉพาะจาก ประเทศเดนมาร์กและอังกฤษ นอกจากบริษัทซีพี และเบทาโกร ซึ่งเป็นผู้นำเข้าสุกรพันธุ์รายใหญ่นำเข้าแม่พันธุ์แท้มาคัดเลือกและผลิตแม่พันธุ์ลูกผสมป้อนสู่อุตสาหกรรมต้นน้ำเพื่อนำไปผสม และผลิตลูกสุกรสำหรับเลี้ยงขุนต่อไปแล้ว ยังมีเอกชนที่มีเงินทุนและความรู้ สามารถนำเข้าพ่อแม่สุกรพันธุ์แท้จากต่างประเทศเข้ามาดำเนินการผลิตแม่พันธุ์ลูกผสมได้เช่นเดียวกัน แม่พันธุ์ลูกผสมเหล่านี้ สามารถกระจายไปเลี้ยงตามแหล่งต่าง ๆ ได้สะดวก ยกเว้นภาคใต้ ซึ่งประกาศเป็นเขตปลอดโรคปาก-เท้าเปื่อย ทำให้ผู้ประกอบการรายย่อยเสียเปรียบผู้ผลิตในรูปบริษัท เนื่องจากสามารถเคลื่อนย้ายสัตว์ผ่านระบบการตรวจสอบได้ครั้งละเป็นจำนวนมาก และนำเข้าแม่พันธุ์จากต่างประเทศได้โดยตรง ในขณะที่ผู้เลี้ยงรายย่อย ถ้าต้องการนำแม่พันธุ์ไปเลี้ยง ต้องทำการประมูลแม่พันธุ์จากงานนิทรรศการที่จัด ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ได้ครั้งละ 1-2 ตัว

อุตสาหกรรมการผลิตสุกรต้นน้ำ อยู่ในรูปแบบของการจัดซื้อพ่อ-แม่พันธุ์จากต่างประเทศ โดยเฉพาะยุโรป นำมาผสมเพื่อผลิตแม่พันธุ์ลูกผสมเพื่อจำหน่ายต่อไปยังผู้เลี้ยงแม่พันธุ์เพื่อผลิตลูกสุกรสำหรับนำไปเลี้ยงขุนต่อไป โดยมีเป้าหมายคือการผลิตลูกสุกรขุนที่มีคุณสมบัติที่ดี แข็งแรง โตเร็ว ตอบสนองต่อการให้อาหารดี มีขนาดสม่ำเสมอตามที่ตลาดต้องการ และภายในระยะเวลาที่กำหนด แม่พันธุ์ที่จำหน่ายกัน จะมีอายุโตเต็มวัย พร้อมนำไปผสมเทียม และจะมีอายุการให้ลูกประมาณ 7 ครั้ง จะถูกปลดระวาง และจำหน่ายเข้าสู่อุตสาหกรรมแปรรูป โดยเฉพาะหมูหยอง

มาตรฐานการเลี้ยงแม่สุกรเพื่อผลิตลูกสุกรขุน ในปัจจุบันนิยมการผสมเทียม ซึ่งเสียค่าใช้จ่ายครั้งละ 125 บาท แม่สุกรตั้งท้อง 114 ± 3 วัน ต้องจัดการแม่สุกรหลังคลอด หย่านม และการให้แม่สุกรมีความสมบูรณ์พร้อมผสมเทียมในเวลาที่กำหนด มีอัตราการให้ลูกเฉลี่ย 10-12 ตัวต่อ 1 ครอก การเลี้ยงแม่สุกร ใช้อาหาร 2 สูตร ก่อน (โปรตีน 14-15%) และหลังคลอด (โปรตีน 16-17%) ภายหลังคลอดแล้ว ลูกสุกรอยู่กับแม่ประมาณ 4 สัปดาห์ น้ำหนัก 6-8 กิโลกรัม หากเป็นเพศผู้ จะทำการตอนเมื่ออายุ 1 สัปดาห์

การเลี้ยงลูกสุกรเพื่อผลิตสุกรขุน สามารถจำแนกออกได้เป็น 3 ระยะ ได้แก่ ระยะลูกสุกรอนุบาล (หย่านม) ระยะสุกรรุ่น และระยะสุกรขุน เมื่อลูกสุกรคลอดจากท้องแม่ การเลี้ยงลูกสุกรจะมีอยู่ 2 ลักษณะ คือลักษณะที่หนึ่ง คือ การปล่อยให้อยู่กับแม่ ให้อาหารหม่อนไปจนถึงระยะหย่านม ส่วนอีกลักษณะหนึ่ง คือ การเลี้ยงอยู่กับแม่ประมาณหนึ่งสัปดาห์ จากนั้นแยกลูกสุกรไปเลี้ยงต่างหาก แต่ต้องการดูแลอย่างใกล้ชิด กกด้วยไฟฟ้า จนกระทั่งเข้าสู่ระยะสุกรรุ่น การเลี้ยงสุกรรุ่นมีอยู่หลายรูปแบบ ซึ่งประเมินตามน้ำหนักลูกหมู เริ่มตั้งแต่ 8 กิโลกรัม ไปจนถึง 20 กิโลกรัม การซื้อ

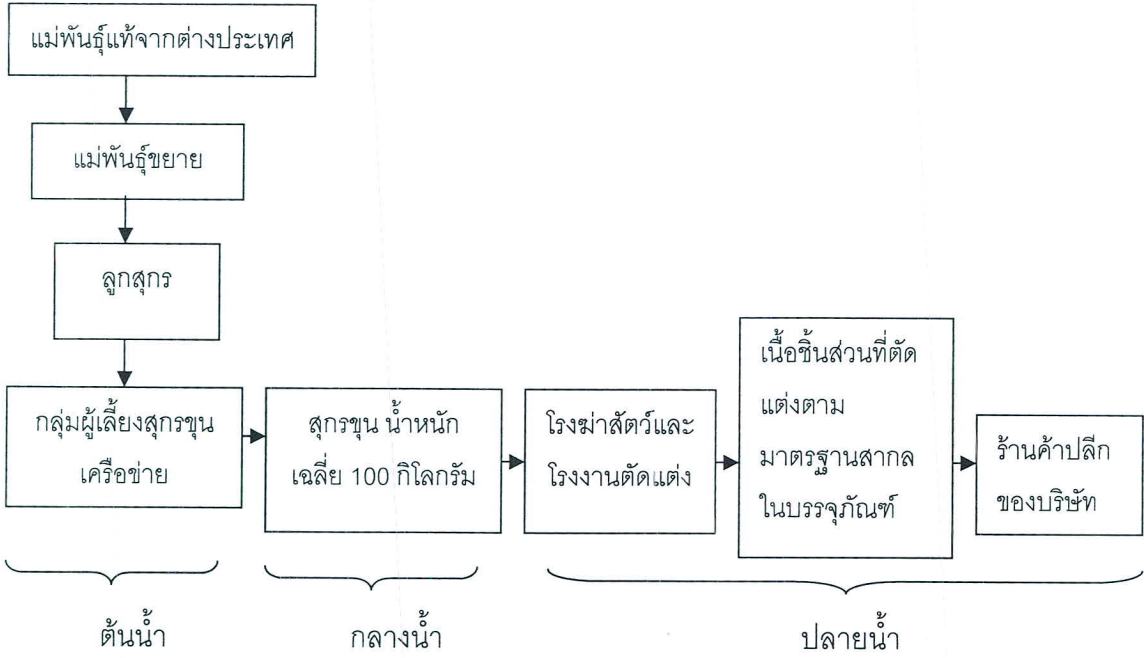
ขายสุกรรุ่น จะอ้างอิงราคาประกาศของบริษัทเอกชน (ซีพี) เป็นหลัก กล่าวคือ ใช้ราคาสุกรรุ่นที่น้ำหนัก 16 กิโลกรัม เป็นฐานในการปรับราคา ตัวอย่างเช่น เมื่อเดือนตุลาคม 2552 ที่ผ่านมา ณ น้ำหนัก 16 กิโลกรัม ราคา 1,600 บาท บวกลบเท่ากับราคาสุกรมีชีวิตต่อกิโลกรัม สุกรรุ่นจะถูกเลี้ยงไปจนถึงน้ำหนักประมาณ 60-70 กิโลกรัม จึงเปลี่ยนอาหารเป็นหมูขุน และเลี้ยงขุนต่อไปจนได้น้ำหนัก 95-100 กิโลกรัม จึงจำหน่ายเข้าสู่ตลาดเนื้อสุกร

2.2 โซ่อุปทานสุกร

ผลการสำรวจแบบสืบเสาะ สามารถจัดรูปแบบของการจัดการโซ่อุปทานสุกรออกเป็น 3 รูปแบบ ซึ่งเป็นตัวแทนของรูปแบบและระบบการเลี้ยงสุกรในปัจจุบัน ดังนี้

(1) โซ่อุปทานของผู้เลี้ยงอิสระ ร่วมกับเกษตรกรเครือข่าย และจัดการเนื้อสุกรสู่ตลาดเอง

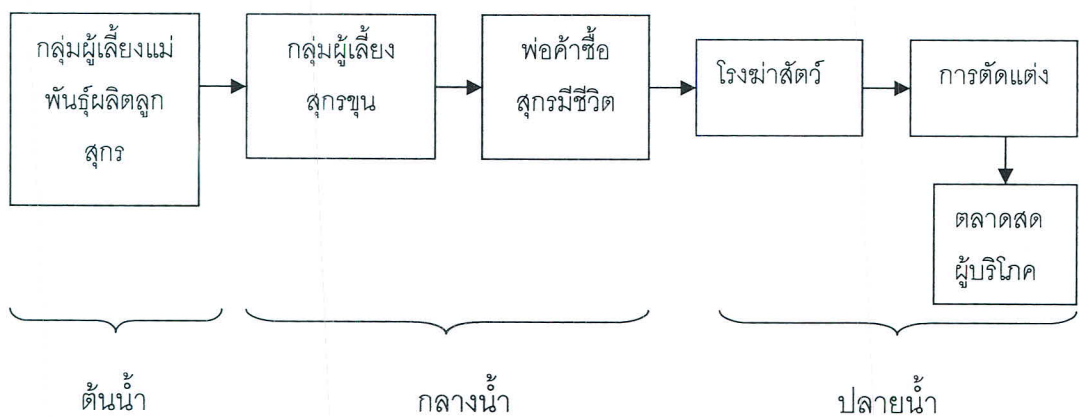
ปัจจุบัน ได้เริ่มมีผู้ประกอบการที่เข้าสู่ธุรกิจการผลิตและการทำตลาดสุกรอย่างครบวงจร โดยดำเนินการบริหารจัดการลงทุนสร้างคอกเพื่อเลี้ยงแม่สุกรและผลิตลูกสุกร จากนั้นนำลูกสุกรไปเลี้ยงเป็นสุกรเล็ก สุกรรุ่น และสุกรขุน ภายใต้ระบบการจัดการเดียวกัน นำสุกรขุนจะถูกนำเข้าสู่โรงฆ่าสัตว์มาตรฐานของตนเอง นำซากเข้าตัดแต่งให้ได้เนื้อตามมาตรฐานสากล จากนั้นเปิดร้านจำหน่ายเนื้อสุกร ณ ที่ตั้งชุมชนซึ่งมีผู้ซื้อจำนวนมาก หรือตลาด นำเนื้อสุกรที่ตัดแต่งตามมาตรฐานสากลลงบรรจุภัณฑ์ตามขนาดที่กลุ่มผู้ซื้อต้องการ พร้อมปิดฉลากกับกับคุณภาพซาก น้ำหนักและราคา นำไปวางจำหน่ายยังร้านจำหน่ายเนื้อ ในตู้แสดงสินค้า พร้อมการประชาสัมพันธ์ในร้านจำหน่ายเนื้อ และใช้ระบบการจำหน่ายแบบทันสมัย (บาร์โค้ด และเครื่องเก็บเงินอัตโนมัติ)



ภาพที่ 4 โซ่อุปทาน กรณีการผลิตและจำหน่ายอยู่ภายใต้การจัดการเดียวกัน

(2) โซ่อุปทานระบบผู้เลี้ยงอิสระและจำหน่ายสุกรมีชีวิตต่อไปยังตลาดสด

การเลี้ยงสุกรทั่วไปอยู่ภายใต้ระบบการเลี้ยงนี้ โดยจะมีกลุ่มผู้เลี้ยงแต่ละกลุ่มที่เข้ามาอยู่ภายใต้โซ่อุปทานนี้ ต่างมีอิสระในการบริหารจัดการวัตถุดิบที่นำเข้ามาสู่ระบบการผลิต ผลผลิต ตลาด และการลงทุนในการเลี้ยง โดยกลุ่มแรกดำเนินการจัดหาแม่พันธุ์ เพื่อดำเนินการผลิตลูกสุกร ต่อจากนั้น ลูกสุกรจะเชื่อมต่อไปยังกลุ่มผู้เลี้ยงสุกรขุนและสุกรขุนอิสระ และหรือดำเนินการขุนสุกรให้ได้น้ำหนัก 100 กิโลกรัมตั้งแต่สุกรเล็ก สุกรขุนจะมีพ่อค้าผู้รวบรวมจากฟาร์มผลิต ส่งเข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ แปรรูปและจำหน่ายเนื้อในตลาดสดต่อไป



ภาพที่ 5 โซ่อุปทาน กรณีการเลี้ยงและจำหน่ายแบบอิสระ

(3) ระบบการเลี้ยงแบบพันธะสัญญา (contract farming)

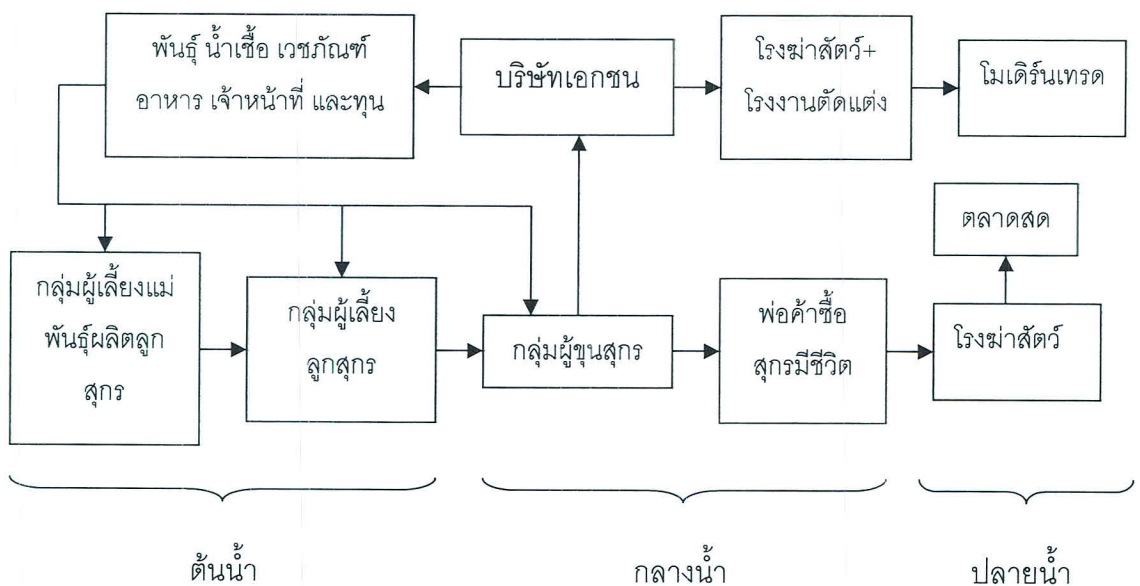
การเลี้ยงสุกรดำเนินการบริหารจัดการอยู่ภายใต้การควบคุมและดูแลของบริษัทเอกชน ซึ่งอยู่ในธุรกิจการผลิตสัตว์ที่ใหญ่ที่สุดของประเทศไทย โดยจะมีการคัดเลือกกลุ่มเกษตรกรที่เหมาะสมสำหรับการเลี้ยงสุกรในแต่ละระดับอายุ เริ่มจากการจัดหาแม่สุกรมอบให้แก่กลุ่มผลิตลูกสุกร เกษตรกรกลุ่มนี้ จะได้รับแม่พันธุ์ที่พร้อมผสมพันธุ์ อาหารสำหรับผู้เลี้ยงแม่สุกร ในระยะต่าง ๆ (ตั้งท้อง ให้นม และพักท้อง) ตารางปฏิบัติงานในการผลิตลูกสุกร พร้อมเจ้าหน้าที่ในการติดตาม ควบคุม และแนะนำการเลี้ยง การดูแลสุขภาพสัตว์ การผสมเทียม และการฉีดวัคซีนป้องกันโรคต่าง ๆ ดำเนินการผลิตลูกสุกรให้ได้เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เพื่อให้ได้รับผลตอบแทนตามที่ตกลงกัน ลูกสุกรที่ผลิตได้จากฟาร์มเลี้ยงแม่สุกร จะได้รับการรวบรวมและจัดการส่งต่อไปยังกลุ่มผู้เลี้ยงลูกสุกร

กลุ่มผู้เลี้ยงลูกสุกร จะรับซื้อลูกสุกรจากบริษัท ภายใต้ราคาซื้อที่ตกลงกัน โดยบริษัท จัดหาเจ้าหน้าที่มาควบคุมการเลี้ยง จัดหาอาหารและเวชภัณฑ์ต่าง ๆ พร้อมบริการทำวัคซีนให้ ส่วนผู้เลี้ยงเป็นฝ่ายจัดหาสถานที่ แรงงาน อุปกรณ์การเลี้ยง และการจัดการสิ่งแวดล้อม

การเลี้ยงลูกสุกรนี้ จะมีการผันแปรไปตามความพร้อมของกลุ่มผู้เลี้ยง ว่ามีความสามารถเลี้ยงไปจนถึงน้ำหนัก 70 กิโลกรัมเพื่อนำไปขุนต่อ หรืออาจเลี้ยงเพียงสุกรรุ่นน้ำหนัก 40 กิโลกรัม แล้วมีผู้เลี้ยงอีกกลุ่มหนึ่งมารับช่วงต่อ แต่การให้อาหารต้องเปลี่ยนสูตรไปตามน้ำหนักของสุกร เมื่อเลี้ยงต่อไปจนลูกสุกรได้ขนาดตามที่ตกลงกัน จะมีการเปลี่ยนมืออีกครั้งไปสู่กลุ่มผู้เลี้ยงสุกรขุน และหรือให้ผู้เลี้ยงรายเดิมดำเนินการเลี้ยงสุกรขุนต่อไป

กลุ่มผู้เลี้ยงสุกรขุน วิธีการจัดการยังคงเดิม แต่มีการเปลี่ยนสูตรอาหารที่ให้การเลี้ยงสุกรขุนจะไปสิ้นสุดเมื่อน้ำหนักสุกรเพิ่มขึ้นไปถึง 100 กิโลกรัม

รูปแบบการจัดการสุกรที่ขุนแล้ว มี 2 ลักษณะ คือ บริษัท รับซื้อสุกรขุนคืนจากฟาร์มสุกรขุน เพื่อนำเข้าสู่โรงฆ่ามาตรฐานของบริษัท โรงงานตัดแต่ง และนำชิ้นส่วนเนื้อที่ตัดแต่งตามมาตรฐานสากลสำหรับการจำหน่ายในห้างโมเดิร์นเทรด อีกรูปแบบหนึ่งเป็นการเปิดประมูลสุกร และหรือให้โควตาแก่พ่อค้าซื้อสุกรมีชีวิต เข้ามาทำการซื้อสุกรขุนจากฟาร์ม เพื่อนำเข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ และจำหน่ายเนื้อสุกรต่อไปในตลาดสด



ภาพที่ 6 โซ่อุปทาน กรณีการเลี้ยงแบบพันธะสัญญา

2.3 ต้นทุนการผลิต

การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตสุกรนี้ เป็นการเริ่มต้นของการศึกษามูลค่าเพิ่มในโซ่อุปทานการผลิตเนื้อสุกร ตั้งแต่การเลี้ยงสุกรต้นน้ำ จัดหาโรงเลี้ยง อุปกรณ์ พันธุ์ และวัสดุการเลี้ยง (อาหาร วัคซีน ยารักษาโรค น้ำ ตลอดจนแรงงาน) ซึ่งประกอบด้วย 2 ระดับ คือการเลี้ยงลูกสุกรจนถึงน้ำหนักเฉลี่ย 16 กิโลกรัม และการขุนสุกรจนถึงน้ำหนักเฉลี่ย 100 กิโลกรัม การนำสุกรขุน

เข้าแปรรูป การตัดแต่ง และการส่งเนื้อจำหน่าย การศึกษาต้นทุนนี้ จะนำเสนอเป็นรายภาค โดยในพื้นที่ภาคใต้ ข้อมูลได้จากการรวบรวมฟาร์มเลี้ยงเอกชนที่ทำการเลี้ยงภายใต้ข้อตกลงกับ ธุรกิจเกษตร (ซีพี และเบทาโกร) ในจังหวัดสงขลา จำนวน 10 ฟาร์ม ฟาร์มเลี้ยงเอกชนในจังหวัด พัทลุง จำนวน 2 ฟาร์ม ฟาร์มเลี้ยงแบบบริษัท ในจังหวัดตรัง จำนวน 1 ฟาร์ม ภาคกลาง เก็บข้อมูล จากฟาร์มเลี้ยงในจังหวัดนครปฐม ขนาดกำลังการผลิตแม่สุกรตั้งแต่ 3,000 ตัว สุกรขุน 8,000 ตัว ขึ้นไป จำนวน 4 ฟาร์ม ภาคตะวันออกเฉยงเหนือ เก็บข้อมูลจากฟาร์มผลิตลูกสุกรที่มีแม่สุกร มากกว่า 3,000 ตัว และฟาร์มขุนสุกรที่ทำการขุนสุกร มากกว่า 8,000 ตัว จำนวน 4 ฟาร์ม ส่วน ภาคเหนือ เก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการในรูปบริษัท ที่มีแม่สุกรมากกว่า 3,000 ตัว และฟาร์มเลี้ยง สุกรขุนเครือข่าย จำนวน 20 ฟาร์ม ผลการศึกษาเป็นดังนี้

ต้นทุนการผลิตลูกสุกร น้ำหนัก 16 กิโลกรัม (บาท/ตัว) ประกอบด้วยต้นทุนผันแปร ซึ่งได้แก่ ค่าแม่พันธุ์ ค่าอาหาร ค่าแรงงาน ค่าเวชภัณฑ์ ค่าสาธารณูปโภค ค่าซ่อมแซมเครื่องมือและ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเลี้ยง รวมถึงค่าเสียโอกาสจากเงินลงทุน และต้นทุนคงที่ ได้แก่ ค่าใช้ที่ดิน ค่า เชื้อเพลิงโรงเรือนและอุปกรณ์การเลี้ยง และค่าเสียโอกาสโรงเรือน

ผลการศึกษาจากตัวอย่างพื้นที่ภาคใต้ พบว่า ในการเลี้ยงผลิตลูกสุกร 1 ตัว น้ำหนัก 16 กิโลกรัม มีต้นทุนผันแปรทั้งสิ้น 1,707.04 บาท เป็นต้นทุนที่เป็นเงินสด 1,644.38 บาท ไม่เป็นเงิน สด 62.66 บาท และในการนี้ เป็นต้นทุนค่าอาหารสูงถึง 1,424.29 บาท คิดเป็นร้อยละ 83.44 รองลงมาเป็นต้นทุนค่าแม่พันธุ์ 124.99 บาท คิดเป็นร้อยละ 7.32 สำหรับต้นทุนคงที่ ซึ่ง ประกอบด้วยค่าใช้ที่ดิน ค่าเสื่อมราคาโรงเรือน เครื่องมือ และอุปกรณ์การเลี้ยง และค่าเสียโอกาส โรงเรือน มีมูลค่าไม่สูงนัก เฉลี่ยตัวละ 24 บาท โดยสรุป ในการผลิตลูกสุกร 1 ตัว ในพื้นที่ตัวอย่าง ภาคใต้ เสียค่าใช้จ่ายรวมทั้งต้นทุนผันแปรและต้นทุนคงที่ และรวมรายการที่เป็นเงินสดและไม่เป็น เงินสด รวมทั้งสิ้น 1,731.04 บาท

ผลการศึกษาตัวอย่างในพื้นที่ภาคกลาง พบว่า ในการเลี้ยงผลิตลูกสุกร 1 ตัว น้ำหนัก 16 กิโลกรัม มีต้นทุนผันแปรทั้งสิ้น 1,424.91 บาท เป็นต้นทุนที่เป็นเงินสด 1,384.28 บาท ไม่เป็นเงิน สด 40.63 บาท และในการนี้ เป็นต้นทุนค่าอาหาร 1,164.39 บาท คิดเป็นร้อยละ 81.72 รองลงมา เป็นต้นทุนค่าแม่พันธุ์ 110.82 บาท คิดเป็นร้อยละ 7.77 สำหรับต้นทุนคงที่ ซึ่งประกอบด้วยค่าใช้ ที่ดิน ค่าเสื่อมราคาโรงเรือน เครื่องมือ และอุปกรณ์การเลี้ยง และค่าเสียโอกาสโรงเรือน มีมูลค่า เฉลี่ยตัวละ 22.65 บาท โดยสรุป ในการผลิตลูกสุกร 1 ตัว ในพื้นที่ภาคกลาง เสียค่าใช้จ่ายรวมทั้ง ต้นทุนผันแปรและต้นทุนคงที่ และรวมรายการที่เป็นเงินสดและไม่เป็นเงินสด รวมทั้งสิ้น 1,447.56 บาท

ผลการศึกษาการเลี้ยงผลิตลูกสุกร 1 ตัว น้ำหนัก 16 กิโลกรัม จากตัวอย่างในภาค ตะวันออกเฉียงเหนือ มีค่าใช้จ่ายที่เป็นต้นทุนผันแปรทั้งสิ้น 1,392.38 บาท เป็นต้นทุนที่เป็นเงินสด

1,350.21 บาท ไม่เป็นเงินสด 42.17 บาท และในการนี้ เป็นต้นทุนค่าอาหาร 1,146.80 บาท คิดเป็นร้อยละ 82.36 รองลงมาเป็นต้นทุนค่าแม่พันธุ์ 100.94 บาท คิดเป็นร้อยละ 7.25 สำหรับต้นทุนคงที่ ซึ่งประกอบด้วยค่าใช้ที่ดิน ค่าเสื่อมราคาโรงเรือน เครื่องมือ และอุปกรณ์การเลี้ยง และค่าเสียโอกาสโรงเรือน มีมูลค่าไม่สูงนัก เฉลี่ยตัวละ 21.99 บาท โดยสรุป ในการผลิตลูกสุกร 1 ตัว ในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เสียค่าใช้จ่ายรวมทั้งต้นทุนผันแปรและต้นทุนคงที่ และรวมรายการที่เป็นเงินสดและไม่เป็นเงินสด รวมทั้งสิ้น 1,414.37 บาท

ผลการศึกษาการเลี้ยงผลิตลูกสุกร 1 ตัว น้ำหนัก 16 กิโลกรัม จากตัวอย่างในภาคเหนือ มีค่าใช้จ่ายเป็นต้นทุนผันแปรทั้งสิ้น 1,379.52 บาท เป็นต้นทุนที่เป็นเงินสด 1,337.74 บาท ไม่เป็นเงินสด 41.78 บาท และในการนี้ เป็นต้นทุนค่าอาหาร 1,131.45 บาท คิดเป็นร้อยละ 84.65 รองลงมาเป็นต้นทุนค่าแม่พันธุ์ 108.32 บาท คิดเป็นร้อยละ 8.10 สำหรับต้นทุนคงที่ ซึ่งประกอบด้วยค่าใช้ที่ดิน ค่าเสื่อมราคาโรงเรือน เครื่องมือ และอุปกรณ์การเลี้ยง และค่าเสียโอกาสโรงเรือน มีมูลค่าไม่สูงนัก เฉลี่ยตัวละ 21.62 บาท โดยสรุป ในการผลิตลูกสุกร 1 ตัว ในพื้นที่ภาคเหนือ เสียค่าใช้จ่ายรวมทั้งต้นทุนผันแปรและต้นทุนคงที่ และรวมรายการที่เป็นเงินสดและไม่เป็นเงินสด รวมทั้งสิ้น 1,401.14 บาท (ตารางที่ 1)

เมื่อนำต้นทุนจากผลิตลูกสุกร น้ำหนัก 16 กิโลกรัม เข้าสู่วิเคราะห์โซ่คุณค่าด้านน้ำ จะพบว่า การบริหารจัดการโซ่คุณค่าด้านน้ำต้นทุนส่วนใหญ่ไปอยู่ที่การจัดหาวัตถุดิบ ได้แก่ แม่พันธุ์อาหาร เวชภัณฑ์ อุปกรณ์การเลี้ยงและโรงเรือน มาใช้ในการผลิต และราคาจำหน่าย หรือส่งมอบ จะปรากฏเป็นต้นทุนของผู้ขุนสุกร ผลการวิเคราะห์ พบว่าภาคได้ขาดทุนตัวละ -1.04 บาท ซึ่งผู้เลี้ยงที่อยู่ในระบบการผลิตแบบข้อตกลงกับบริษัทฯ จะได้รับการชดเชย และลดขนาดลูกสุกรให้เล็กลง ส่วนผู้ประกอบการอิสระจะได้รับการชดเชยด้วยการจำหน่ายแม่สุกรปลดระวาง ในส่วนของการผลิตลูกสุกรในพื้นที่อื่น จะมีมูลค่าเพิ่มเฉลี่ยตัวละ 149.99, 183.33 และ 196.76 บาท ในพื้นที่ภาคกลาง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคเหนือ ตามลำดับ (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 1 ต้นทุนการผลิตลูกสุกร น้ำหนัก 16 กิโลกรัม ในพื้นที่ภาคต่าง ๆ ในปี พ.ศ. 2552-53 (บาทต่อตัว)

รายการ	ภาคใต้			ภาคกลาง			ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ			ภาคเหนือ		
	ไม่เป็น		รวม	ไม่เป็น		รวม	ไม่เป็น		รวม	ไม่เป็น		รวม
	เงินสด	เงินสด		เงินสด	เงินสด		เงินสด	เงินสด		เงินสด	เงินสด	
ต้นทุนผันแปร												
ค่าแม่พันธุ์	124.99	-	124.99	110.82	-	110.82	100.94	-	100.94	108.32	-	108.32
ค่าอาหาร	1,424.29	-	1,424.29	1,164.39	-	1,164.39	1,146.80	-	1,146.80	1,132.45	-	1,132.45
ค่าแรงงาน	11.53	11.27	22.80	26.12	-	26.12	20.68	-	20.68	20.25	-	20.25
ค่าเวชภัณฑ์	40.77	-	40.77	40.92	-	40.92	41.56	-	41.56	40.12	-	40.12
ค่าน้ำ-ไฟฟ้า-น้ำมัน	27.48	-	27.48	24.36	-	24.36	23.52	-	23.52	21.48	-	21.48
ค่าซ่อมแซม อุปกรณ์	15.32	-	15.32	17.67	-	17.67	16.71	-	16.71	15.12	-	15.12
ค่าเสียโอกาส		51.39	51.39		40.63	40.63		42.17	42.17		41.78	41.78
รวมต้นทุนผันแปร	1,644.38	62.66	1,707.04	1,384.28	40.63	1,424.91	1,350.21	42.17	1,392.38	1,337.74	41.78	1,379.52
ต้นทุนคงที่												
ค่าใช้ที่ดิน	-	0.60	0.60	-	0.78	0.78	-	0.58	0.58	-	0.56	0.56
ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนและ												
อุปกรณ์	-	22.69	22.69	-	21.21	21.21	-	20.76	20.76	-	20.42	20.42
ค่าเสียโอกาสโรงเรือน	-	0.71	0.71	-	0.66	0.66	-	0.65	0.65	-	0.64	0.64
รวมต้นทุนคงที่	-	24.00	24.00	-	22.65	22.65	-	21.99	21.99	-	21.62	21.62
รวมต้นทุนทั้งหมด			1,731.04			1,447.56			1,414.37			1,401.14

ตารางที่ 2 ต้นทุนและมูลค่าเพิ่มในการบริหารจัดการโซ่อุปทานต้นน้ำในการผลิตสุกรน้ำหนัก 16 กิโลกรัม (บาท/ตัว)

รายการ	ภาคใต้	ภาคกลาง	ตะวันออกเฉียงเหนือ	ภาคเหนือ
การจัดหา	1,614.05	1,338.78	1,311.29	1,302.51
การผลิต	116.99	111.23	105.38	98.63
การส่งมอบ ^{1/}	-	-	-	-
การจำหน่าย	1,732.50	1,600.00	1,600.00	1,600.00
มูลค่าเพิ่ม	-1.04	149.99	183.33	196.76

หมายเหตุ ^{1/} รวมอยู่ในราคาจำหน่าย

ในส่วนของต้นทุนการผลิตสุกรขุน น้ำหนัก 16-100 กิโลกรัม (บาท/ตัว) เริ่มประเมินต้นทุนจากการเลี้ยงลูกสุกรน้ำหนัก 16 กิโลกรัม ไปจนถึงน้ำหนัก 100 กิโลกรัม ซึ่งจะมีการเปลี่ยนแปลงการให้อาหารตามสูตรอาหารตั้งแต่สุกรเล็ก สุกรรุ่น และสุกรขุน รายการต้นทุนผันแปรประกอบด้วยค่าลูกสุกร ค่าอาหาร ค่าแรงงาน ค่าเวชภัณฑ์ ค่าสาธารณูปโภค ค่าซ่อมแซมเครื่องมือและอุปกรณ์การเลี้ยง และค่าเสียโอกาสการลงทุน ส่วนต้นทุนคงที่ประกอบด้วยค่าใช้ที่ดิน ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนและอุปกรณ์ และค่าเสียโอกาสโรงเรือน

ผลการศึกษาจากตัวอย่างในภาคใต้ พบว่าการขุนสุกรมีมูลค่าต้นทุนผันแปรรวม 5,437.20 บาท เป็นรายการของค่าอาหารรวม 3,310.43 บาท คิดเป็นร้อยละ 60.88 ของต้นทุนผันแปร รองลงมาเป็นค่าลูกสุกร 1,732.50 บาท คิดเป็นร้อยละ 31.86 ของต้นทุนผันแปร ส่วนต้นทุนคงที่มีมูลค่ารวม 54.08 บาท ดังนั้น ต้นทุนในการผลิตสุกรขุน 1 ตัว มีค่าเท่ากับ 5,491.28 บาท

ผลการศึกษาจากตัวอย่างในภาคกลาง พบว่าการขุนสุกรมีมูลค่าต้นทุนผันแปรรวม 5,184.61 บาท เป็นรายการของค่าอาหารรวม 3,196.25 บาท คิดเป็นร้อยละ 61.65 ของต้นทุนผันแปร รองลงมาเป็นค่าลูกสุกร 1,600 บาท คิดเป็นร้อยละ 30.86 ของต้นทุนผันแปร ส่วนต้นทุนคงที่มีมูลค่ารวม 68.52 บาท ดังนั้น ต้นทุนในการผลิตสุกรขุน 1 ตัว มีค่าเท่ากับ 5,253.13 บาท

ผลการศึกษาจากตัวอย่างในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พบว่าการขุนสุกรมีมูลค่าต้นทุนผันแปรรวม 5,140.05 บาท เป็นรายการของค่าอาหารรวม 3,180.57 บาท คิดเป็นร้อยละ 61.88 ของต้นทุนผันแปร รองลงมาเป็นค่าลูกสุกร 1,600 บาท คิดเป็นร้อยละ 31.13 ของต้นทุนผันแปร ส่วนต้นทุนคงที่มีมูลค่ารวม 81.01 บาท ดังนั้น ต้นทุนในการผลิตสุกรขุน 1 ตัว มีค่าเท่ากับ 5,221.07 บาท

ผลการศึกษาจากตัวอย่างในภาคเหนือ พบว่าการขุนสุกรมีมูลค่าต้นทุนผันแปรรวม 5,178.28 บาท เป็นรายการของค่าอาหารรวม 2,992.07 บาท คิดเป็นร้อยละ 57.78 ของต้นทุน

ผันแปร รองลงมาเป็นค่าลูกสุกร 1,600 บาท คิดเป็นร้อยละ 30.90 ของต้นทุนผันแปร ส่วนต้นทุนคงที่มีมูลค่ารวม 69.41 บาท ดังนั้น ต้นทุนในการผลิตสุกรขุน 1 ตัว มีค่าเท่ากับ 5,247.68 บาท (ตารางที่ 3)

เมื่อนำต้นทุนจากผลิตสุกร ตั้งแต่น้ำหนัก 16 กิโลกรัม ไปจนถึงน้ำหนักเฉลี่ย 100 กิโลกรัม เข้าสู่วิเคราะห์โซ่อุปทานกลางน้ำ จะพบว่า การบริหารจัดการโซ่อุปทานกลางน้ำ ต้นทุนส่วนใหญ่ไปอยู่ที่การจัดหาวัตถุดิบ ได้แก่ พันธุ์สัตว์และอาหาร นอกจากนี้ยังมีในส่วนของอุปกรณ์การเลี้ยงและโรงเรือน อีกเล็กน้อย ผลการวิเคราะห์ พบว่าภาคใต้มีมูลค่าเพิ่มในโซ่อุปทานเท่ากับ 1,008.72 บาท จากการใช้ต้นทุนในการจัดหาและการผลิต 5,491.28 บาท และการจำหน่ายสุกร 100 กิโลกรัม ได้ตัวละ 6,500 บาท ภาคกลาง มีมูลค่าเพิ่มในโซ่อุปทานเท่ากับ 346.78 บาท จากการใช้ต้นทุนในการจัดหาและการผลิต 5,221.07 บาท และการจำหน่ายสุกร 100 กิโลกรัม ได้ตัวละ 5,600 บาท ส่วนภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีมูลค่าเพิ่มในโซ่อุปทานเท่ากับ 278.93 บาท จากการใช้ต้นทุนในการจัดหาและการผลิต 5,253.13 บาท และการจำหน่ายสุกร 100 กิโลกรัม ได้ตัวละ 5,500 บาท สำหรับภาคเหนือ มีมูลค่าเพิ่มในโซ่อุปทานเท่ากับ 983.32 บาท จากการใช้ต้นทุนในการจัดหาและการผลิต 5,247.48 บาท และการจำหน่ายสุกร 100 กิโลกรัม ได้ตัวละ 6,231 บาท ตามลำดับ (ตารางที่ 4)

ตารางที่ 3 ต้นทุนการขนส่งร น้ำหนัก 100 กิโลกรัม ในพื้นที่ภาคต่าง ๆ ในปี พ.ศ. 2552-53 (บาทต่อตัว)

รายการ	ภาคใต้			ภาคกลาง			ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ			ภาคเหนือ		
	ไม่เป็น		รวม	ไม่เป็น		รวม	ไม่เป็น		รวม	ไม่เป็น		รวม
	เงินสด	เงินสด		เงินสด	เงินสด		เงินสด	เงินสด				
ต้นทุนผันแปร												
ค่าลูกสุกร	1,732.50	-	1,732.50	1,600.00	-	1,600.00	1,600.00	-	1,600.00	1,600.00	-	1,600.00
ค่าอาหาร	3,310.43	-	3,310.43	3,196.25	-	3,196.25	3,180.57	-	3,180.57	2,992.07	-	2,992.07
ค่าแรงงาน	44.43	41.04	85.47	61.09	-	61.09	72.36	-	72.36	238.90	-	238.90
ค่าเวชภัณฑ์	68.80	-	68.80	60.00	-	60.00	53.77	-	53.77	102.28	-	102.28
ค่าน้ำ-ไฟฟ้า-น้ำมัน	51.66	-	51.66	83.33	-	83.33	42.34	-	42.34	59.11	-	59.11
ค่าซ่อมแซม อุปกรณ์	24.82	-	24.82	26.83	-	26.83	35.35	-	35.35	29.00	-	29.00
ค่าเสียโอกาส	-	163.52	163.52	-	157.11	157.11	-	155.66	155.66	-	156.92	156.92
รวมต้นทุนผันแปร	5,232.64	204.56	5,437.20	5,027.50	157.11	5,184.61	4,984.39	155.66	5,140.05	5,021.36	156.92	5,178.28
ต้นทุนคงที่												
ค่าใช้ที่ดิน	2.86	4.60	7.46	2.75	4.90	7.65	3.50	3.80	7.30	3.62	5.39	9.00
ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนและ												
อุปกรณ์	-	45.21	45.21	-	59.03	59.03	-	71.48	71.48	-	58.57	58.57
ค่าเสียโอกาสโรงเรือน	-	1.41	1.41	-	1.84	1.84	-	2.23	2.23	-	1.83	1.83
รวมต้นทุนคงที่	2.86	51.22	54.08	2.75	65.77	68.52	3.50	77.51	81.01	3.62	65.79	69.41
รวมต้นทุนทั้งหมด			5,491.28			5,253.13			5,221.07			5,247.68

ตารางที่ 4 ต้นทุนและมูลค่าเพิ่มในการบริหารจัดการโซ่อุปทานกลางน้ำในการผลิตสุกหร่าน้ำหนัก 100 กิโลกรัม (บาทต่อดั้ว)

รายการ	ภาคใต้	ภาคกลาง	ตะวันออกเฉียงเหนือ	ภาคเหนือ
การจัดหา	5,165.81	4,924.77	4,915.35	4,763.76
การผลิต	325.47	328.36	305.71	483.93
การส่งมอบ ^{1/}	-	-	-	-
การจำหน่าย	6,500.00	5,600.00	5,500.00	6,231.00
มูลค่าเพิ่ม	1,008.72	346.87	278.93	983.32

หมายเหตุ ^{1/} รวมอยู่ในราคาจำหน่าย

2.4 ความสัมพันธ์ระหว่างราคาสุกหร่าน้ำหนักกับราคาสุกหร่าน้ำหนักจำหน่ายในตลาด

ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างราคาสุกหร่าน้ำหนักกับราคาสุกหร่าน้ำหนักจำหน่ายในตลาดเฉลี่ยทั้งดั้ว พบว่า ในพื้นที่ภาคใต้ ราคาจำหน่ายสุกหร่าน้ำหนักเฉลี่ยกิโลกรัมละ 65 บาท ผลการวิเคราะห์ราคาจำหน่ายขึ้นส่วนทั้งดั้ว ได้มูลค่าเฉลี่ยกิโลกรัมละ 86.52 บาท สัดส่วนราคาจำหน่ายทั้งดั้วต่อราคาสุกหร่าน้ำหนัก เท่ากับ 1:1.33 ในขณะที่ราคาจำหน่ายเนื้อสุกหร่าน้ำหนักเฉพาะที่เป็นเนื้อเฉลี่ยกิโลกรัมละ 120 บาท ดังนั้น ราคาจำหน่ายเฉพาะส่วนที่เป็นเนื้อต่อราคาสุกหร่าน้ำหนัก มีค่าเท่ากับ 1:1.85

ในส่วนของภาคกลาง ราคาจำหน่ายสุกหร่าน้ำหนักเฉลี่ยกิโลกรัมละ 56 บาท ผลการวิเคราะห์ราคาจำหน่ายขึ้นส่วนทั้งดั้ว ได้มูลค่าเฉลี่ยกิโลกรัมละ 77.91 บาท สัดส่วนราคาจำหน่ายทั้งดั้วต่อราคาสุกหร่าน้ำหนัก เท่ากับ 1:1.39 ในขณะที่ราคาจำหน่ายเนื้อสุกหร่าน้ำหนักเฉพาะที่เป็นเนื้อเฉลี่ยกิโลกรัมละ 111.15 บาท ดังนั้น ราคาจำหน่ายเฉพาะส่วนที่เป็นเนื้อต่อราคาสุกหร่าน้ำหนัก มีค่าเท่ากับ 1:1.98

สำหรับภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ราคาจำหน่ายสุกหร่าน้ำหนักเฉลี่ยกิโลกรัมละ 55 บาท ผลการวิเคราะห์ราคาจำหน่ายขึ้นส่วนทั้งดั้ว ได้มูลค่าเฉลี่ยกิโลกรัมละ 79.88 บาท สัดส่วนราคาจำหน่ายทั้งดั้วต่อราคาสุกหร่าน้ำหนัก เท่ากับ 1:1.45 ในขณะที่ราคาจำหน่ายเนื้อสุกหร่าน้ำหนักเฉพาะที่เป็นเนื้อเฉลี่ยกิโลกรัมละ 111.01 บาท ดังนั้น ราคาจำหน่ายเฉพาะส่วนที่เป็นเนื้อต่อราคาสุกหร่าน้ำหนัก มีค่าเท่ากับ 1:2.02

ในกรณีภาคเหนือ ราคาจำหน่ายสุกหร่าน้ำหนักเฉลี่ยกิโลกรัมละ 62.31 บาท ผลการวิเคราะห์ราคาจำหน่ายขึ้นส่วนทั้งดั้ว ได้มูลค่าเฉลี่ยกิโลกรัมละ 89.90 บาท สัดส่วนราคาจำหน่ายทั้งดั้วต่อราคาสุกหร่าน้ำหนัก เท่ากับ 1:1.44 ในขณะที่ราคาจำหน่ายเนื้อสุกหร่าน้ำหนักเฉพาะที่เป็นเนื้อเฉลี่ยกิโลกรัมละ

106.37 บาท ดังนั้น ราคาจำหน่ายเฉพาะส่วนที่เป็นเนื้อต่อราคาสุกรมี่ชีวิต มีค่าเท่ากับ 1:1.71 (ตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 ความสัมพันธ์ของระดับราคาสุกร และเนื้อสุกระดับต่าง ๆ

รายการ	ภาคใต้	ภาคกลาง	ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	ภาคเหนือ
ราคาสุกรมี่ชีวิต (บาท/กก.)	65.00	56.00	55.00	62.31
ราคาจำหน่ายสุกรชำแหละทั้งตัว	86.52	77.91	79.88	89.90
ราคาจำหน่ายทั้งตัวต่อราคาสุกรมี่ชีวิต	1.33	1.39	1.45	1.44
ราคาจำหน่ายเฉพาะส่วนที่เป็นเนื้อ	120.00	111.15	111.01	106.37
ราคาจำหน่ายเฉพาะส่วนที่เป็นเนื้อต่อ				
ราคาสุกรมี่ชีวิต	1.85	1.98	2.02	1.71

2.5 การประเมินน้ำหนักเนื้อสุกรที่ได้จากการตัดแต่ง

ผลการเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการในการตัดแต่งเนื้อออกเป็นชิ้นส่วนเพื่อการจำหน่าย โดยประเมินน้ำหนักชิ้นส่วนจากการตัดแต่งเชิงการค้า (กิโลกรัม) จากซากสุกรน้ำหนัก 100 กิโลกรัม พบว่า จะได้เป็นชิ้นส่วนเนื้อประมาณ 79.5 กิโลกรัม เป็นชิ้นส่วนเครื่องใน ประมาณ 8.5 กิโลกรัม น้ำหนักสูญเสีย ประมาณ 12 กิโลกรัม (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 6 ชิ้นส่วนต่าง ๆ ที่ได้จากการตัดแต่งซากสุกรน้ำหนัก 100 กิโลกรัม (กิโลกรัม)

รายการ	ภาคใต้	ภาคกลาง	ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	ภาคเหนือ
ชิ้นส่วนเนื้อ	79.22	79.59	79.76	79.69
สันใน	1.11	1.25	1.22	1.26
สันนอก	6.45	6.74	6.67	6.72
สะโพก	15.45	16.12	16.02	16.10
เนื้อไหล่	7.63	7.56	7.59	7.67
สันคอ	3.72	3.75	3.78	3.79
สามชั้น	14.31	12.49	13.45	12.80
ซี่โครง	5.67	5.91	5.89	5.93
ขาหน้า	3.30	3.56	3.42	3.52
ขาหลัง	4.28	4.65	4.45	4.63
หัว	5.17	5.16	5.03	5.04
หนัง	2.58	2.42	2.71	2.50
มันแข็ง	2.50	2.24	2.36	2.30
มันเปลง	0.55	0.63	0.62	0.64
กระดูกแข็ง	4.64	5.14	4.98	4.93
เศษเนื้อ	1.86	1.97	1.57	1.86
ชิ้นส่วนเครื่องใน	7.84	8.44	8.24	8.60
ตับ	1.62	1.49	1.47	1.48
หัวใจ	0.37	0.36	0.35	0.35
กระเพาะ	0.61	0.68	0.64	0.64
ไส้อ่อน	0.80	0.76	0.60	0.61
ไส้ใหญ่	2.53	3.32	3.48	3.80
ปอด	1.32	1.24	1.12	1.14
ไต	0.32	0.33	0.34	0.33
ม้าม	0.27	0.26	0.24	0.25
ส่วนสูญเสีย	12.94	11.97	12.00	11.71

2.6 ผลการศึกษามูลค่าเพิ่มของเนื้อสุกร ใช้อุปทานปลายน้ำ

การศึกษาใช้อุปทานปลายน้ำ เกิดขึ้นภายใต้การบริหารจัดการนำสุกรมีชีวิต ขนาดน้ำหนัก 100 กิโลกรัม จากฟาร์มสุกรขุน (กลางน้ำ) เข้าสู่โรงฆ่ามาตรฐาน นำซากสุกรมาตัดแต่งเป็นชิ้นส่วน เพื่อจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค ณ ร้านจำหน่ายปลีก การวิเคราะห์เริ่มต้นจากต้นทุนสุกรขุนหน้าฟาร์ม การขนส่ง ค่าแรงงานที่เกี่ยวข้อง ค่าธรรมเนียมในการฆ่าสัตว์ ค่าจ้างฆ่า ค่าบรรจุภัณฑ์ และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ เฉลี่ยต่อ 1 กิโลกรัมเนื้อ โดยภาคใต้ มีต้นทุนเฉลี่ยรวม 14.70 บาทต่อกิโลกรัม ในขณะที่ราคาเฉลี่ยเนื้อและชิ้นส่วนต่าง ๆ มีราคาจำหน่ายกิโลกรัมละ 86.52 บาท ส่วนเหลืออมการตลาดระหว่างสุกรมีชีวิตกับเนื้อสุกรเท่ากับกิโลกรัมละ 21.52 บาท ดังนั้น มูลค่าเพิ่มของใช้อุปทานปลายน้ำเท่ากับ 6.83 บาทต่อกิโลกรัม

ภาคกลาง ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ มีค่ารวม 13.68 บาทต่อกิโลกรัม ในขณะที่ราคาเฉลี่ยเนื้อและชิ้นส่วนต่าง ๆ มีราคาจำหน่ายกิโลกรัมละ 77.91 บาท ส่วนเหลืออมการตลาดระหว่างสุกรมีชีวิตกับเนื้อสุกรเท่ากับกิโลกรัมละ 21.91 บาท ดังนั้น มูลค่าเพิ่มของใช้อุปทานปลายน้ำเท่ากับ 8.23 บาทต่อกิโลกรัม

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ มีค่ารวม 14.00 บาทต่อกิโลกรัม ในขณะที่ราคาเฉลี่ยเนื้อและชิ้นส่วนต่าง ๆ มีราคาจำหน่ายกิโลกรัมละ 79.88 บาท ส่วนเหลืออมการตลาดระหว่างสุกรมีชีวิตกับเนื้อสุกรเท่ากับกิโลกรัมละ 19.88 บาท ดังนั้น มูลค่าเพิ่มของใช้อุปทานปลายน้ำเท่ากับ 10.88 บาทต่อกิโลกรัม

ภาคเหนือ ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ มีค่ารวม 13.77 บาทต่อกิโลกรัม ในขณะที่ราคาเฉลี่ยเนื้อและชิ้นส่วนต่าง ๆ มีราคาจำหน่ายกิโลกรัมละ 89.90 บาท ส่วนเหลืออมการตลาดระหว่างสุกรมีชีวิตกับเนื้อสุกรเท่ากับกิโลกรัมละ 27.59 บาท ดังนั้น มูลค่าเพิ่มของใช้อุปทานปลายน้ำเท่ากับ 13.82 บาทต่อกิโลกรัม (ตารางที่ 7)

ตารางที่ 7 มูลค่าเพิ่มของเนื้อสุกร ใช้อุปทานปลายน้ำ (บาทต่อกิโลกรัม)

รายการ	ภาค			
	ภาคใต้	ภาคกลาง	ตะวันออก	
			เชียงใหม่	ภาคเหนือ
ราคาฟาร์ม	65	56	55	62.31
ค่าขนส่ง	0.45	0.60	0.37	0.42
ค่าแรงงาน	1.28	1.18	1.66	1.42
ค่าสูญเสียน้ำหนักระหว่างขนส่ง	1.50	1.37	1.38	1.37
ค่าสูญเสียน้ำหนักในการชำแหละ	7.80	7.21	7.21	7.21
ค่าธรรมเนียมและอื่น ๆ	0.69	0.58	0.76	0.58
ค่าจ้างฆ่าและเลาะกระดูก	1.75	1.62	1.62	1.62
ค่าบรรจุภัณฑ์และน้ำแข็ง	0.69	0.64	0.56	0.67
ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ	0.54	0.48	0.44	0.48
ค่าใช้จ่ายของผู้ค้าปลีก	14.70	13.68	14.00	13.77
มูลค่าเพิ่มในระดับขายปลีก	6.83	8.23	10.88	13.82
ราคาขายปลีกสุกรชำแหละ	86.52	77.91	79.88	89.90
ส่วนเหลือการตลาด	21.52	21.91	19.88	27.59

2.7 การวิเคราะห์มูลค่าเพิ่มในโซ่อุปทานการผลิตสุกรและจำหน่ายเนื้อสุกร

ผลการวิเคราะห์มูลค่าเพิ่มในโซ่อุปทานจากตัวแทนในแต่ละภาค พบว่า มูลค่าเพิ่มของโซ่อุปทานในภาคเหนือ มีค่าสูงสุด เฉลี่ย 25.63 บาทต่อกิโลกรัม หรือ 2,563.00 บาท ต่อสุกร 100 กิโลกรัม รองลงมาเป็นโซ่อุปทานภาคใต้ มีมูลค่า เฉลี่ย 16.92 บาทต่อกิโลกรัม หรือ 1,692.00 บาทต่อตัว ภาคตะวันออกเชียงใหม่ มีมูลค่าเฉลี่ย 15.50 บาทต่อกิโลกรัม หรือ 1,550.00 บาทต่อตัว และภาคกลาง มีมูลค่าเฉลี่ย 13.20 บาทต่อกิโลกรัม หรือ 1,320.00 บาทต่อตัว (ตารางที่ 8)

ตารางที่ 8 มูลค่าเพิ่มในโซ่อุปทานสุกรรวม (บาท)

รายการ	ภาคใต้	ภาคกลาง	ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	ภาคเหนือ
มูลค่าเพิ่มระดับต้นน้ำ	-0.01	1.50	1.83	1.97
มูลค่าเพิ่มระดับกลางน้ำ	10.10	3.47	2.79	9.84
มูลค่าเพิ่มระดับปลายน้ำ	6.83	8.23	10.88	13.82
รวมมูลค่าเพิ่ม	16.92	13.20	15.50	25.63
มูลค่าเพิ่มต่อตัว	1,692.00	1,320.00	1,550.00	2,563.00

2.8 โซ่อุปทานอ้างอิง

ในการคัดเลือกโซ่อุปทานอ้างอิงในผลการวิจัยครั้งนี้ อาศัยหลักเกณฑ์ของการจัดการ สมดุลอุปสงค์ของตลาด (ผู้บริโภค) และอุปทานของผู้ผลิต ภายใต้ระบบการจัดการด้านอาหาร ปลอดภัย (food safety) มูลค่าเพิ่มของโซ่อุปทานสูงสุด และผู้บริโภคซื้อสินค้าด้วยราคาที่เป็น ธรรม ตามที่ควบคุมโดยกระทรวงพาณิชย์ โซ่อุปทานอ้างอิง ปรากฏในภาพที่ 5 โดยผู้จัดการโซ่ อุปทานอ้างอิงนี้ ได้กล่าวถึงการพัฒนาการผลิตและการค้าในการบริหารจัดการโซ่อุปทานในเชิงลึก ดังนี้

ประวัติโดยย่อ เดิมเป็นผู้ประกอบการเลี้ยงสุกร ผลิตสุกรขุนมีชีวิตส่งตลาดสด โดยประสบ ปัญหาประจำคือ ความไม่แน่นอนของราคาสุกรมีชีวิต และความไม่สัมพันธ์กันของราคาเนื้อใน ตลาดสดและราคาสุกรมีชีวิตที่เลี้ยง โดยราคาสุกรมีชีวิตเปลี่ยนแปลงขึ้น-ลงอยู่ตลอดเวลา ในขณะที่ ราคาเนื้อสุกรในตลาดไม่เปลี่ยนแปลง คงที่ ทำให้มีปัญหาในการวางแผนการเลี้ยง และประสบ การขาดทุนในช่วงที่ราคาสุกรมีชีวิตตกต่ำ

ด้วยกำลังการผลิตที่ค่อนข้างสูง ผู้ประกอบการจึงได้ตัดสินใจสร้างโรงฆ่าสัตว์มาตรฐานขึ้น มูลค่า 30 ล้านบาท กำลังการผลิต 400 ตัวต่อวัน หรือ 50 ตัวต่อชั่วโมง ในขั้นแรกทำการผลิตสุกร ฆ่าส่งตลาด แต่ยังประสบปัญหาเดิม จึงตัดสินใจลงทุนในส่วนของงานตัดแต่ง และเปิดร้าน จำหน่ายเนื้อสุกรและชิ้นส่วนปลีก มูลค่า 1 ล้าน นำส่วนเนื้อสุกรชิ้นส่วนที่ตัดแต่งตามกระบวนการ มาตรฐานสากล แข่งขันกับร้านจำหน่ายเนื้อซากขุนในตลาดสด

การพัฒนาระบบการบริหารจัดการ ธุรกิจนี้เริ่มต้นในอำเภอเมือง จังหวัดตาก ผู้นำธุรกิจที่ มีวิสัยทัศน์ด้วยการนำระบบการบริหารจัดการเข้าสู่มาตรฐานสากลและถูกต้องตามกฎหมาย ดำเนินการจัดตั้งบริษัทขึ้น จัดทะเบียนในปี พ.ศ. 2546 ดำเนินการผลิตสุกรขุนและจำหน่ายเนื้อ สุกร ด้วยฟาร์มมาตรฐาน โรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน และร้านจำหน่ายเนื้อที่เน้นความอร่อย สะอาด มี มาตรฐาน และไร้สารตกค้าง ด้วยสโลแกน Q S C (quality service clean) ในปี พ.ศ. 2548 ภายใต้การควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารด้วยระบบการเลี้ยงฟาร์มมาตรฐาน โรงฆ่าสัตว์

มาตรฐาน ระบบการขนส่งมาตรฐาน สถานที่จำหน่ายสะอาดตามมาตรฐานการจำหน่ายเนื้อ
อนามัย และราคาที่ยุติธรรมที่ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงได้

กลยุทธ์การตลาด ในการเริ่มต้นธุรกิจต้องดำเนินการเปลี่ยนพฤติกรรมและสร้างความ
ประทับใจให้แก่ลูกค้า ซึ่งนิยมบริโภคเนื้อจากซากขุนให้เปลี่ยนพฤติกรรมมาซื้อเนื้อที่ผ่านกระบวนการ
แปรรูป ตัดแต่งอยู่ในบรรจุภัณฑ์ วางจำหน่ายไม่เกิน 3 วัน กลยุทธ์การตลาดที่ใช้ประกอบด้วย

กลยุทธ์ที่สร้างความเหมือนกับตลาดสดเดิม ได้แก่

-การให้บริการที่ดี สร้างความเป็นกันเองระหว่างผู้ซื้อและผู้ขาย และ
ความสัมพันธ์ด้านจิตใจ การแนะนำสินค้า การทบทวนความจำ เมื่อลูกค้าลืมซื้อสินค้าบางอย่าง

-การสร้าง ความหลากหลายในขนาดของสินค้า โดยมีขนาดให้เลือกทั้ง
เล็ก กลาง ใหญ่ วางอยู่บนชั้นจำหน่ายที่ผู้ซื้อสามารถเข้ามาเลือกซื้อได้อย่างสะดวก

-การกำหนดราคาจำหน่าย ไม่สูงกว่าราคาที่กำหนด แต่จะมีการแจ้ง
ราคาของชิ้นส่วนเนื้อทุกประเภทเพื่อให้ลูกค้าได้ตรวจสอบกับราคาตลาดทั่วไป

กลยุทธ์สร้างความแตกต่างและความได้เปรียบ

-จัดบริการสินค้าที่จำหน่ายในรูปของเนื้อปรุงรส พร้อมให้ผู้ซื้อนำไปทำ
สุกและรับประทานได้ทันที

-สร้างตราสินค้าท้องถิ่น (local brand) เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว

-สร้างเอกลักษณ์ประจำร้านที่ให้ผู้บริโภคเมื่อผ่านมามีเห็นได้ชัดเจน และ
ทำการซื้อซ้ำเมื่อเกิดความประทับใจบริการและคุณภาพของสินค้าที่ได้รับ

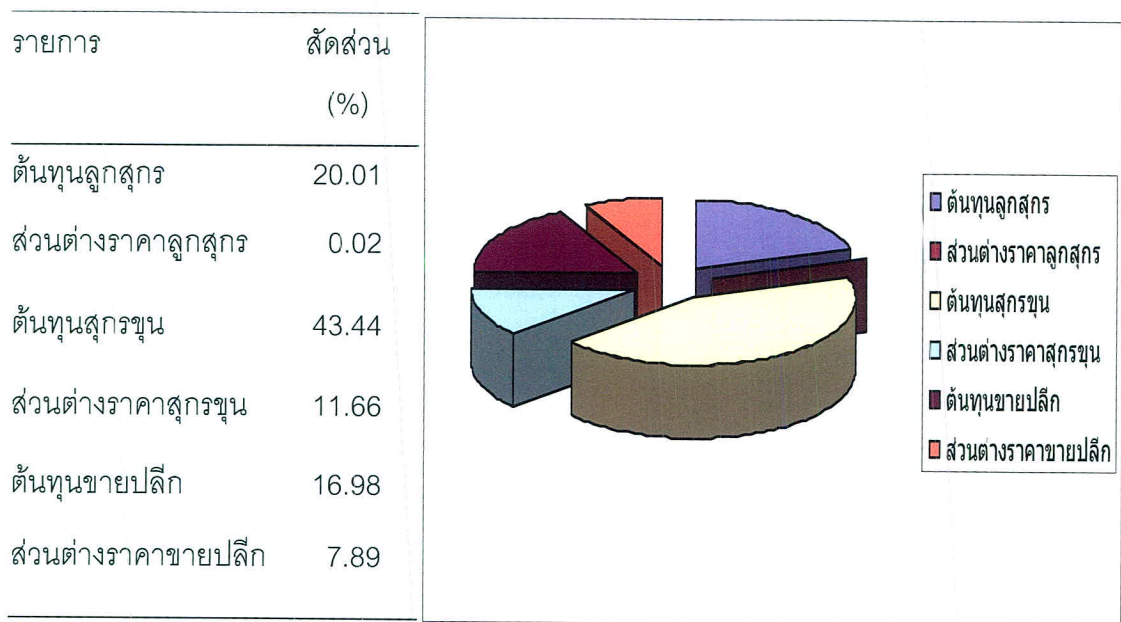
-ผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูป ได้แก่ไส้กรอก สเต็ก และกุนเชียง เพื่อสร้างมูลค่า
ให้กับเนื้อชิ้นส่วนรองและเพิ่มความหลากหลายในสินค้าให้ผู้บริโภคได้มีทางเลือกเพิ่มขึ้น

ขนาดของธุรกิจในปัจจุบัน บริษัทมีแม่สุกรเพื่อผลิตลูกสุกร จำนวน 2,000 ตัว มีสมาชิก
เครือข่ายผู้เลี้ยงสุกรขุน ซึ่งมีความพร้อมในเรื่องโรงเรือน อุปกรณ์การเลี้ยง ความรู้ในการบริหาร
จัดการการเลี้ยง และการจัดการสิ่งแวดล้อม ประมาณ 20 ราย บริษัท สนับสนุนอาหารและวัคซีน
ภายใต้การคำแนะนำของที่ปรึกษา มีร้านจำหน่ายเนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์ จำนวน 6 สาขา และจะ
เปิดต่อไปอีก 4 สาขา รวมเป็น 10 สาขา

ในการศึกษาเปรียบเทียบกับผู้ประกอบการที่ใช้ระบบการซื้อสุกรขุนขนาด 100 กิโลกรัมมา
ดำเนินการแปรรูปที่โรงฆ่าสัตว์ของตนเองแห่งหนึ่ง ในจังหวัดกาญจนบุรี พบประเด็นที่น่าสนใจ
ดังนี้

(1) ธุรกิจที่ดำเนินการนี้ อยู่ในรุ่นที่ 3 ของครอบครัว

(2) โรงฆ่าสัตว์สร้างมาแล้วเป็นเวลา 5 ปี มูลค่า 4 ล้านบาท ประสิทธิภาพการทำงาน 3
นาที่ต่อตัว กำลังการผลิตวันละ 100 ตัว

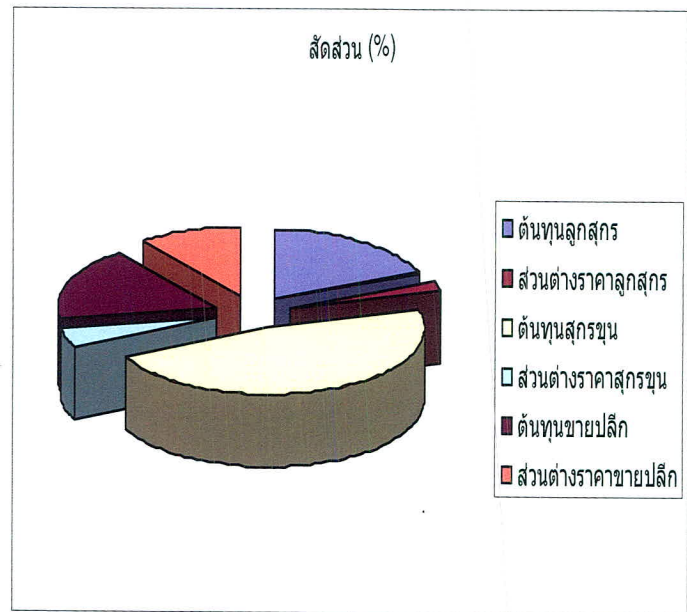


ภาพที่ 7 สัดส่วนขององค์ประกอบต่าง ๆ ประเมินจากราคาเนื้อสุกรที่ผู้บริโภค ภาควิชา

(2) ภาควิชา

ผลการวิเคราะห์พบว่า ราคาที่ผู้บริโภคซื้อเนื้อสุกรและชิ้นส่วนต่าง ๆ 100 ส่วน จะเป็นต้นทุนของลูกสุกร 18.58 ส่วน ส่วนต่างของราคาลูกสุกร 1.96 ส่วน ต้นทุนสุกรขุน 46.89 ส่วน ส่วนต่างของราคาสุกรขุน 4.45 ส่วน ต้นทุนขายปลีก 17.56 ส่วน และส่วนต่างราคาขายปลีก 10.56 ส่วน (ภาพที่ 8)

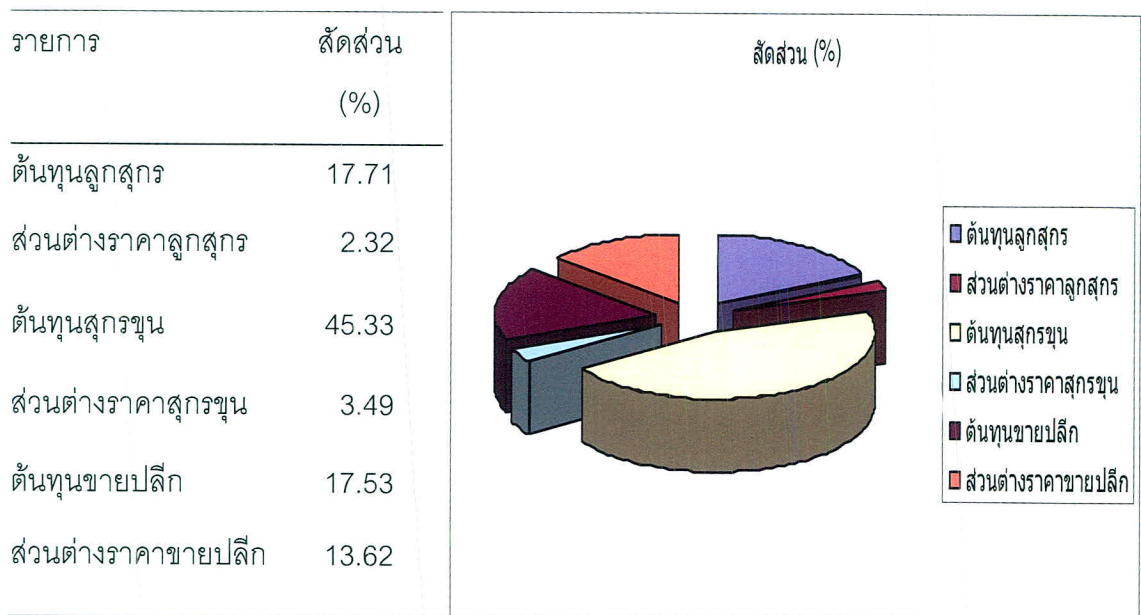
รายการ	สัดส่วน (%)
ต้นทุนลูกสุกร	18.58
ส่วนต่างราคาลูกสุกร	1.96
ต้นทุนสุกรขุน	46.89
ส่วนต่างราคาสุกรขุน	4.45
ต้นทุนขายปลีก	17.56
ส่วนต่างราคาขายปลีก	10.56



ภาพที่ 8 สัดส่วนขององค์ประกอบต่าง ๆ ประเมินจากราคาเนื้อสุกรที่ผู้บริโภค ภาคกลาง

(3) ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

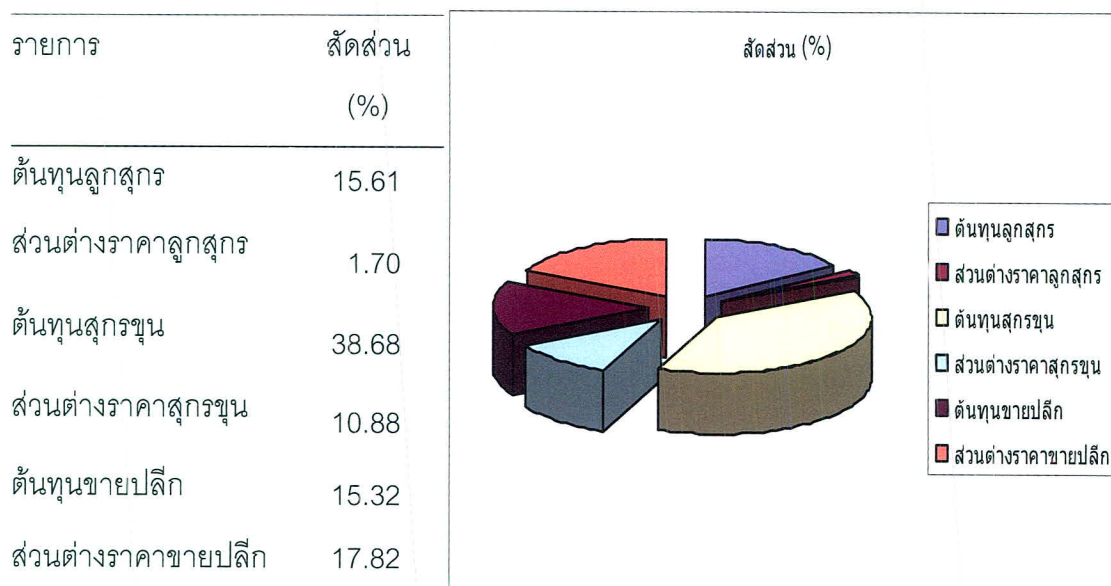
ผลการวิเคราะห์พบว่า ราคาที่ผู้บริโภคซื้อเนื้อสุกรและชิ้นส่วนต่าง ๆ 100 ส่วน จะเป็นต้นทุนของลูกสุกร 17.71 ส่วน ส่วนต่างของราคาลูกสุกร 2.32 ส่วน ต้นทุนสุกรขุน 45.33 ส่วน ส่วนต่างของราคาสุกรขุน 3.49 ส่วน ต้นทุนขายปลีก 17.53 ส่วน และส่วนต่างราคาขายปลีก 13.62 ส่วน (ภาพที่ 9)



ภาพที่ 9 สัดส่วนขององค์ประกอบต่าง ๆ ประเมินจากราคาเนื้อสุกรที่ผู้บริโภคราคา ตะวันออกเฉียงเหนือ

(4) ภาคเหนือ

ผลการวิเคราะห์พบว่า ราคาที่ผู้บริโภคราคาเนื้อสุกรและชิ้นส่วนต่าง ๆ 100 ส่วน จะเป็นต้นทุนของลูกสุกร 15.61 ส่วน ส่วนต่างของราคาลูกสุกร 1.70 ส่วน ต้นทุนสุกรขุน 38.68 ส่วน ส่วนต่างของราคาสุกรขุน 10.88 ส่วน ต้นทุนขายปลีก 15.32 ส่วน และส่วนต่างราคาขายปลีก 17.82 ส่วน (ภาพที่ 10)



ภาพที่ 10 สัดส่วนขององค์ประกอบต่าง ๆ ประเมินจากราคาเนื้อสุกรที่ผู้บริโภค ภาคเหนือ

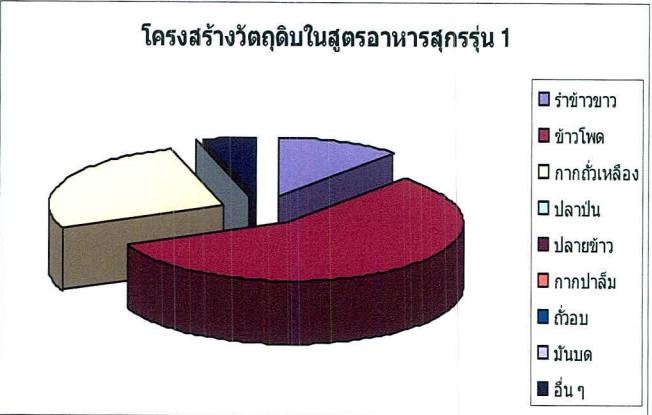
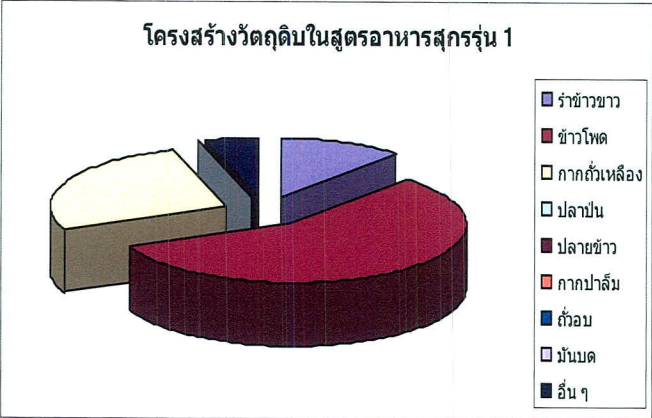
2.10 การวิเคราะห์สูตรอาหารสำหรับการเลี้ยงสุกรขุน

ในการเก็บข้อมูลภาคสนาม พบว่าสูตรอาหารที่ผู้ประกอบการใช้อยู่ในขณะนี้ มีตัวอย่างอยู่ 3 สูตร โดย 2 สูตรแรกเป็นสูตรที่ผู้ประกอบการได้รับคำแนะนำจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน และจากมหาวิทยาลัยขอนแก่น นอกจากนี้ ยังมีตัวอย่างสูตรอาหารที่ผู้ประกอบการกำหนดใช้เอง ผลการวิเคราะห์ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในสูตรอาหาร เป็นดังนี้

กรณีที่ 1

สูตรอาหารสุกรขุน ประกอบด้วยวัตถุดิบหลักได้แก่ ข้าวโพด กากถั่วเหลือง และรำข้าวขาว โดยมีส่วนประกอบอื่นอีกเล็กน้อย ผลการประเมินต้นทุนเฉลี่ยของอาหารสูตรนี้ เท่ากับ กิโลกรัมละ 10.08 บาท (ภาพที่ 11)

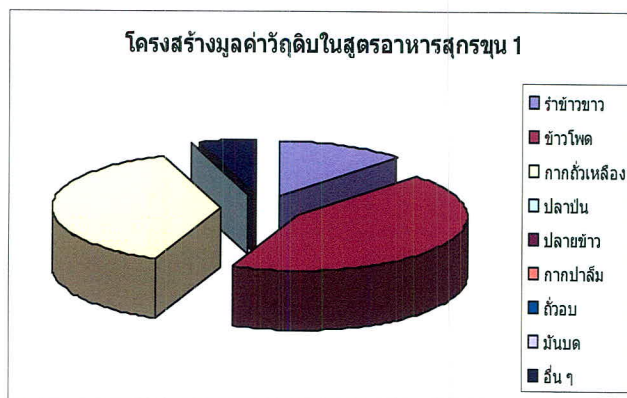
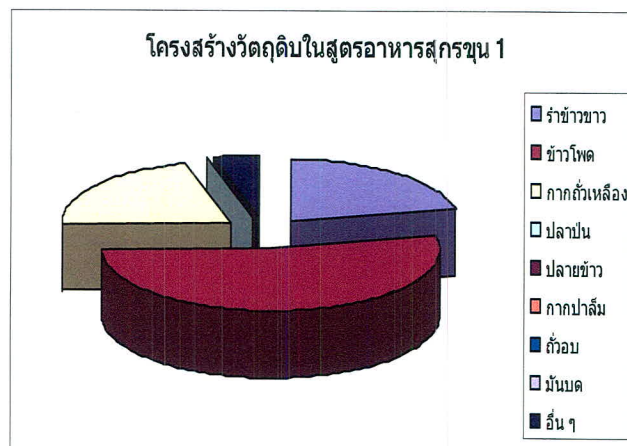
รายการ	น้ำหนัก (กก.)	ราคา (บาท/กก.)
รำข้าวขาว	180	5.5
ข้าวโพด	900	8
กากถั่วเหลือง	420	17.6
ปลาป่น	0	32
ปลายข้าว	0	8.5
กากปาล์ม	0	4.5
ถั่วอบ	0	20
มันบด	0	5
อื่น ๆ	77	4.08
ต้นทุนเฉลี่ยต่อกิโลกรัม = 10.08 บาท		



ภาพที่ 11 โครงสร้างวัตถุดิบสูตรอาหารสุกรรุ่น 1

สูตรอาหารสุกรขุน ประกอบด้วยวัตถุดิบข้าวโพด กากถั่วเหลือง และรำข้าวขาว โดยมีส่วนประกอบอื่นอีกเล็กน้อย ผลการประเมินต้นทุนเฉลี่ยของอาหารสูตรนี้ เท่ากับกิโลกรัมละ 9.64 บาท (ภาพที่ 12)

รายการ	น้ำหนัก (กก.)	ราคา (บาท/กก.)
รำข้าวขาว	360	5.5
ข้าวโพด	900	8
กากถั่วเหลือง	350	17.6
ปลาป่น	0	32
ปลายข้าว	0	8.5
กากปาล์ม	0	4.5
ถั่วอบ	0	20
มันบด	0	5
อื่น ๆ	77	11.98
ต้นทุนเฉลี่ยต่อกิโลกรัม = 9.64 บาท		

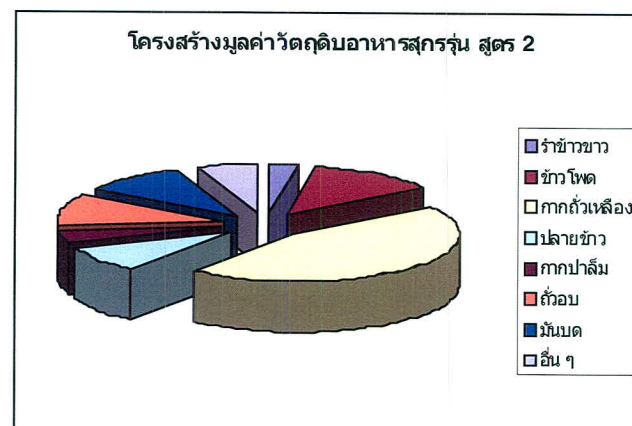
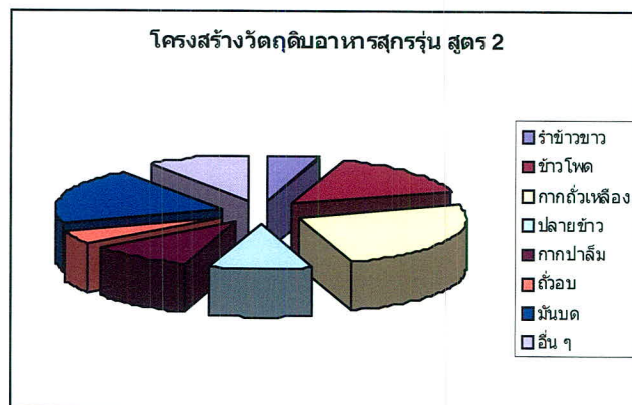


ภาพที่ 12 โครงสร้างวัตถุดิบสูตรอาหารสุกรขุน 1

กรณีศึกษาที่ 2

สูตรอาหารสุกรรุ่น ประกอบด้วยวัตถุดิบกระจายออกไปหลายประเภท เพื่อลดความเสี่ยงในเรื่องราคาของอาหารสัตว์ที่เปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้น ได้แก่ กากถั่วเหลือง มันบด ข้าวโพด ปลายข้าว กากปาล์ม ถั่วอบ และอื่น ๆ ผลการประเมินต้นทุนเฉลี่ยของอาหารสูตรนี้ เท่ากับ กิโลกรัมละ 9.74 บาท (ภาพที่ 13)

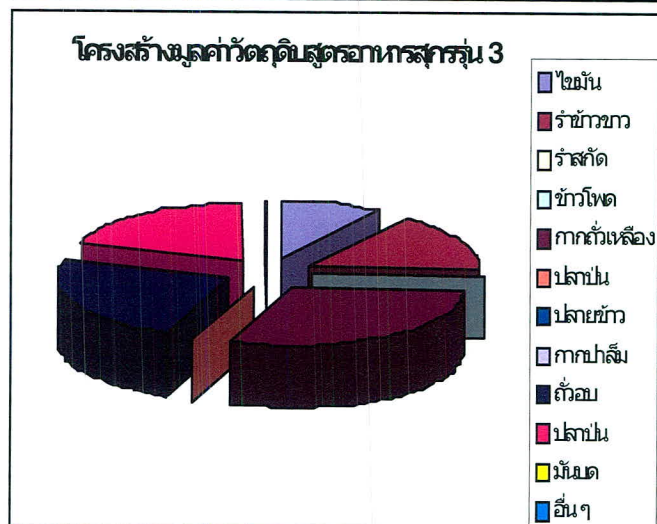
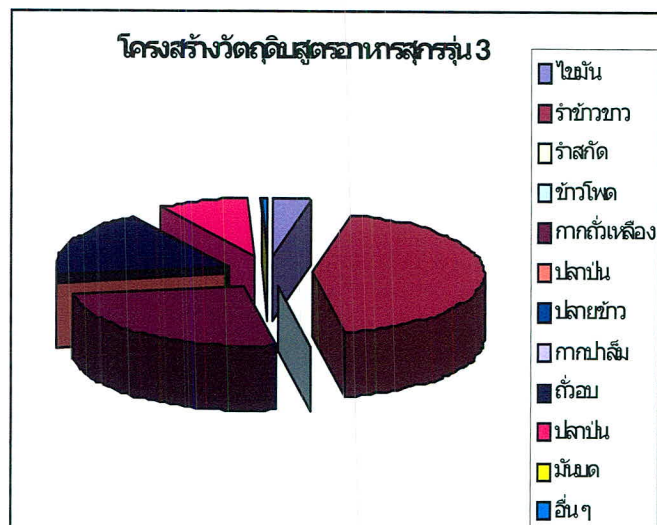
รายการ	น้ำหนัก (กก.)	ราคา (บาท/กก.)
รำข้าวขาว	5	5.5
ข้าวโพด	15	8
กากถั่วเหลือง	25	17.6
ปลาป่น	0	32
ปลายข้าว	10	8.5
กากปาล์ม	10	4.5
ถั่วอบ	5	20
มันบด	20	5
อื่น ๆ	10	5.65
ต้นทุนเฉลี่ยต่อกิโลกรัม = 9.74 บาท		



ภาพที่ 13 โครงสร้างวัตถุดิบสูตรอาหารสุกรรุ่น 2

สูตรอาหารสุกรขุน ประกอบด้วยวัตถุดิบมันบด กากถั่วเหลือง รำข้าวขาว กากปาล์ม ข้าวโพด และส่วนประกอบอื่นอีกเล็กน้อย ผลการประเมินต้นทุนเฉลี่ยของอาหารสูตรนี้ เท่ากับกิโลกรัมละ 7.95 บาท (ภาพที่ 14)

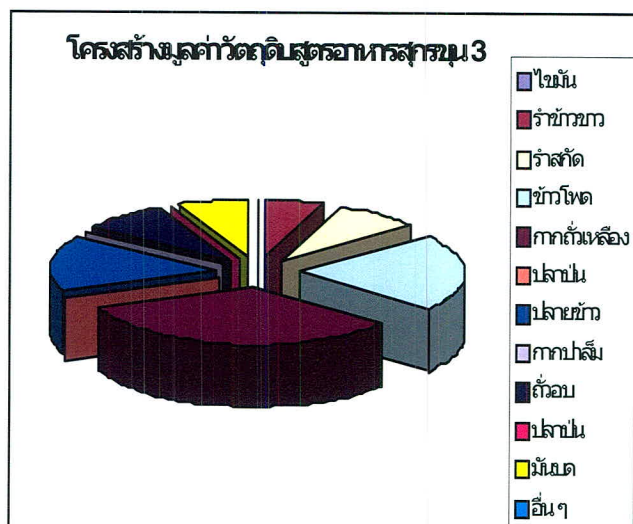
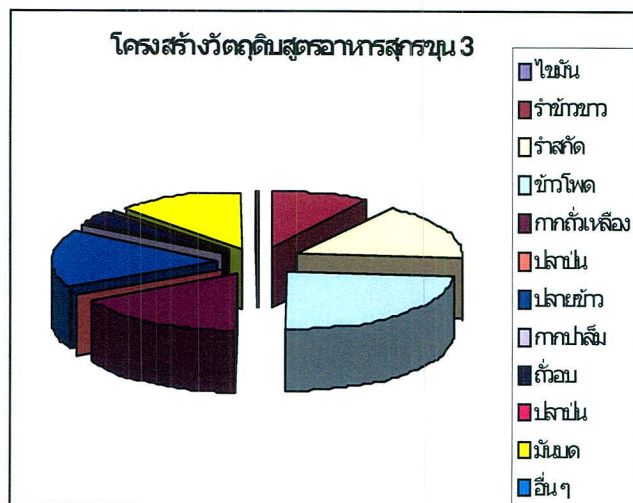
รายการ	น้ำหนัก (กก.)	ราคา (บาท/กก.)
ไขมัน	20	40
รำข้าวขาว	240	5.5
รำสักัด	0	4.5
ข้าวโพด	0	8
กากถั่วเหลือง	140	17.6
ปลาป่น	0	32
ปลายข้าว	0	8.5
กากปาล์ม	0	4.5
ถั่วอบ	100	20
ปลาป่น	50	32
มันบด	0	5
อื่น ๆ	2.5	5
ต้นทุนเฉลี่ยต่อกิโลกรัม = 14.84 บาท		



ภาพที่ 15 โครงสร้างวัตถุดิบสูตรอาหารสุกรรุ่น 3

สูตรอาหารสุกรขุน ประกอบด้วยวัตถุดิบมันบด กากถั่วเหลือง รำข้าวขาว กากปาล์ม ข้าวโพด และส่วนประกอบอื่นอีกเล็กน้อย ผลการประเมินต้นทุนเฉลี่ยของอาหารสูตรนี้ เท่ากับกิโลกรัมละ 9.02 บาท (ภาพที่ 16)

รายการ	น้ำหนัก (กก.)	ราคา (บาท/กก.)
ไขมัน	0	0
รำข้าวขาว	120	120
รำสั้ด	200	200
ข้าวโพด	300	300
กากถั่วเหลือง	210	210
ปลาป่น	0	0
ปลายข้าว	200	200
กากปาล์ม	0	0
ถั่วอบ	50	50
ปลาป่น	0	0
มันบด	150	150
อื่น ๆ	2.5	2.5
ต้นทุนเฉลี่ยต่อกิโลกรัม = 9.02 บาท		



ภาพที่ 16 โครงสร้างวัตถุดิบสูตรอาหารสุกรขุน 3

สรุป ผลการวิเคราะห์สูตรอาหารและต้นทุนจากโครงสร้างสูตรอาหารที่ผู้ประกอบการเลือกใช้อาศัยในช่วงที่ทำการศึกษ พบว่าผู้ประกอบการได้เลือกใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในประเทศเป็นหลัก ได้แก่ รำข้าว ปลายข้าว ข้าวโพด มันบด กากปาล์ม รวมถึงปลาป่น ส่วนวัตถุดิบที่ต้องนำเข้าได้แก่ กากถั่วเหลือง และถั่วอบ ซึ่งส่วนผสมของวัตถุดิบข้างต้น ได้ผ่านการทดสอบและแนะนำโดยสถาบันการศึกษาว่าจะเป็นสูตรที่เหมาะสมสำหรับการเลี้ยงสุกรในวัยต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนั้น การจัดการของธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพ คือ การจัดหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ด้วยราคาที่เหมาะสม การเปลี่ยนแปลงของราคาวัตถุดิบข้างต้น อันเนื่องมาจากนโยบายของรัฐบาล จะส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมเลี้ยงสุกร โดยตรง

(3) จำนวนผู้ประกอบการค้าปลีกเนื้อสุกรเครือข่าย จำนวน 19 ราย 6 ตลาด โดยผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ต้องเป็นฝ่ายจัดหาวัตถุดิบ (สุกรมีชีวิต) และจัดส่งเนื้อขึ้นส่วนให้แก่ผู้ประกอบการค้าปลีก

(4) การบริหารจัดการ จัดหาสุกรมีชีวิตจากฟาร์มเลี้ยงสุกรมาตรฐาน และฟาร์มเลี้ยงแบบพันธะสัญญาของบริษัทเบทาโกร เพื่อความมั่นใจในความปลอดภัยของสุกร และคุณภาพเนื้อที่จะได้รับ เนื่องจากเป็นพันธุ์ที่มาจากประเทศเดนมาร์ก ปัญหาที่พบเสมอ คือ ราคาของสุกรมีชีวิตไม่แน่นอน ในขณะที่ต้องรักษาระดับราคาจำหน่ายส่งเนื้อสุกรไปยังเครือข่ายผู้จำหน่ายปลีกไว้ไม่ให้สูงเกินไป กรณีศึกษานี้ เป็นส่วนหนึ่งของข้อมูลในพื้นที่ภาคกลาง (ตารางที่ 5) ซึ่งเมื่อพิจารณารายละเอียดเฉพาะธุรกิจนี้ พบว่าในกระบวนการแปรสภาพจากสุกรมีชีวิตเป็นเนื้อสุกรพร้อมส่งให้เครือข่ายผู้ประกอบการค้าปลีก ใช้คนงานทั้งหมด 28 คน ซึ่งประเมินค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ (ไม่รวมต้นทุนคงที่) เฉลี่ยกิโลกรัมละ 1.66 บาท ค่าใช้จ่ายในการขนส่งเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.41 บาท ต้นทุนซื้อสุกรมีชีวิตกิโลกรัมละ 53 บาท ในขณะที่การจำหน่ายส่งเฉลี่ยจากสุกรทั้งตัวทุกชิ้นส่วน เฉลี่ยกิโลกรัมละ 62.84 บาท ดังนั้น มูลค่าในโซ่อุปทานปลายน้ำ จึงมีมูลค่าเพียงกิโลกรัมละ 7.77 บาท หรือเฉลี่ยตัวละ 777 บาท เท่านั้น

(5) ข้อจำกัดของผู้ประกอบการที่มีการบริหารจัดการข้างต้น

(5.1) ผู้ประกอบการสนใจกลุ่มลูกค้าเป้าหมายคือผู้บริโภคเนื้อสุกรจากชาวก่อน ซึ่ง เป็นกลุ่มผู้บริโภคใหญ่ที่สุดในตลาดเนื้อสุกร

(5.2) ผู้ประกอบการต้องการรักษาความสัมพันธ์ที่ดีเพื่อความยั่งยืนในการดำเนินธุรกิจกับธุรกิจค้าปลีกของกลุ่มเครือข่ายในตลาดสดต่าง ๆ ทั้ง ๆ ที่มีความได้เปรียบในเรื่องโรงฆ่าสัตว์มาตรฐาน และมีโอกาสในการพัฒนาระบบการจำหน่ายปลีกเข้าสู่มาตรฐานร้านจำหน่ายเนื้ออนามัย

2.9 การวิเคราะห์โครงสร้างราคาและสัดส่วนองค์ประกอบของราคาสำหรับผู้บริโภคจ่าย

การวิเคราะห์ในส่วนนี้ จะแสดงให้เห็นถึงองค์ประกอบต่าง ๆ ที่อยู่ในราคาที่ผู้บริโภคต้องจ่ายในการซื้อเนื้อสุกรมาบริโภค โดยคิดเป็นสัดส่วน 100 ผลการวิเคราะห์พบว่า

(1) ภาคใต้

ผลการวิเคราะห์พบว่า ราคาที่ผู้บริโภคซื้อเนื้อสุกรและชิ้นส่วนต่าง ๆ 100 ส่วน จะเป็นต้นทุนของลูกสุกร 20.01 ส่วน ส่วนต่างของราคาลูกสุกร 0.02 ส่วน ต้นทุนสุกรขุน 43.44 ส่วน ส่วนต่างของราคาสุกรขุน 11.66 ส่วน ต้นทุนขายปลีก 16.98 ส่วน และส่วนต่างราคาขายปลีก 7.89 ส่วน (ภาพที่ 7)

2.11 การตอบสนองของราคาสุกรขุนต่อราคาของปัจจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องในกระบวนการผลิต

มีคำถามที่เกิดขึ้นเสมอว่า การเปลี่ยนแปลงราคาสุกรขุนมีชีวิตในตลาดในแต่ละเดือนเกิดจากปัจจัยใด หรือมีตัวแปรใดบ้างที่ส่งผลกระทบต่อ การเปลี่ยนแปลงราคาสุกรขุนมีชีวิตในท้องตลาด เมื่อพิจารณาโครงสร้างต้นทุนการผลิตสุกรขุน จะพบว่า วัตถุดิบซึ่งเป็นส่วนประกอบในอาหารสัตว์สำหรับการขุนสุกรประกอบด้วยลูกสุกร รำข้าว (รำสด และกากรำ) ปลาขี้ขาว รำข้าวสาลี ข้าวโพด กากถั่วเหลือง ปลาป่น และมันเส้น การวิเคราะห์การตอบสนองของราคาสุกรขุนโดยใช้ข้อมูลอนุกรมเวลาสถิติรายเดือนของสมาคมอาหารสัตว์แห่งประเทศไทย ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2545 จนถึง ปี พ.ศ. 2553 ได้แบ่งออกเป็น 2 กรณี ผลการวิเคราะห์เป็นดังนี้

กรณีที่ 1

เมื่อนำตัวแปรราคาลูกสุกร ราคาข้าวโพด กากถั่วเหลือง ราคามันเส้น และราคากากรำ มาใช้อธิบายการเปลี่ยนแปลงของราคาสุกรขุน พบว่า ตัวแปรดังกล่าวสามารถอธิบายพฤติกรรม การเปลี่ยนแปลงราคาสุกรขุนมีชีวิต ได้ถึงร้อยละ 90.6 โดยราคาลูกสุกร ราคาข้าวโพด ราคากากถั่วเหลือง และราคากากรำ สามารถอธิบายการเปลี่ยนแปลงราคาสุกรมีชีวิตเชิงเส้นตรง ได้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (ตารางที่ 9)

ตารางที่ 7 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์เชิงเส้นระหว่างตัวแปรราคาสุกรขุนกับตัวแปรอื่น กรณี 1

รายการ	ค่าสัมประสิทธิ์	Std. Error	t-values	Pr(> t)
ค่าคงที่	13.689	1.869	7.325	0.000
ราคาลูกสุกร	0.315	0.018	17.624	0.000
ราคาข้าวโพด	0.519	0.389	1.334	0.186
ราคากากถั่วเหลือง	0.770	0.154	5.008	0.000
ราคามันเส้น	0.676	0.567	1.193	0.236
ราคากากรำ	-1.448	0.448	-3.233	0.002

R-square: 0.902, Adjusted R-square: 0.897

F-Statistic: 164.57 on 5 and 89 degrees of freedom, with p-value of 0

กรณีที่ 2

เมื่อนำตัวแปรราคาลูกสุกร ราคาข้าวโพด กากถั่วเหลือง ราคามันเส้น ราคา กากรำ และปลาขี้ขาว มาใช้อธิบายการเปลี่ยนแปลงของราคาสุกรขุน พบว่า ตัวแปรดังกล่าว สามารถอธิบายพฤติกรรม การเปลี่ยนแปลงราคาสุกรขุนมีชีวิต ได้ร้อยละ 90.4 โดยราคาลูกสุกร

ราคากากถั่วเหลือง ราคากากรำ และปลายข้าว สามารถอธิบายการเปลี่ยนแปลงราคาสุกรมีชีวิต
เชิงเส้นตรงได้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (ตารางที่ 10)

ตารางที่ 10 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์เชิงเส้นระหว่างตัวแปรราคาสุกรขุนกับตัวแปรอื่น กรณี 2

รายการ	ค่าสัมประสิทธิ์	Std. Error	t-values	Pr(> t)
ค่าคงที่	15.009	1.946	7.714	0.000
ราคาลูกสุกร	0.321	0.016	20.201	0.000
ราคาข้าวโพด	0.508	0.352	1.443	0.153
ราคากากถั่วเหลือง	0.611	0.163	3.759	0.000
ราคากากรำ	-1.378	0.433	-3.182	0.002
ราคาปลายข้าว	0.325	0.186	1.744	0.085

R-square: 0.904, Adjusted R-square: 0.899

F-Statistic: 167.84 on 5 and 89 degrees of freedom, with p-value of 0

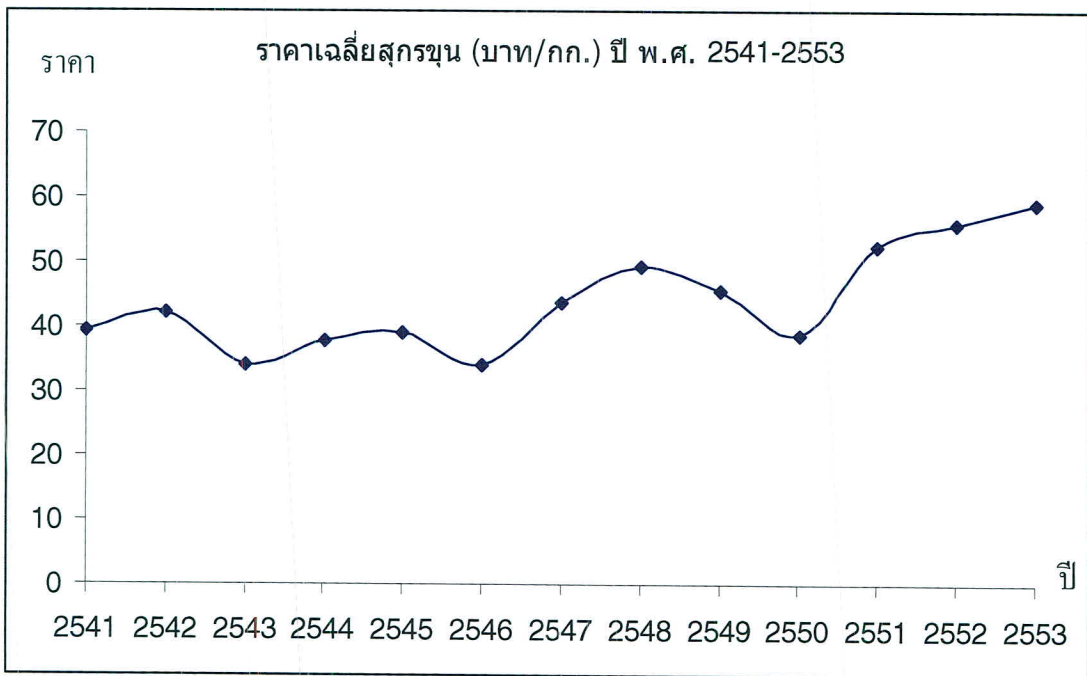
ตัวแปรราคาวัตถุดิบทุกตัวมีความสัมพันธ์ไปในทิศทางเดียวกับราคาสุกรขุน ยกเว้นกากรำ
ข้าว ซึ่งมีความสัมพันธ์ตรงกันข้าม อธิบายผลการวิเคราะห์ได้ ดังนี้

- ถ้ามีการปรับตัวเพิ่มขึ้นของราคาลูกสุกร น้ำหนัก 16 กิโลกรัม 1 บาท จะส่งผลให้ราคา
สุกรขุน น้ำหนัก 100 กิโลกรัม เพิ่มขึ้นเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.31-0.32 บาท และการเปลี่ยนแปลงราคา
สุกรขุนจะเป็นไปในทิศทางเดียวกัน หากราคาลูกสุกร ลดลง
- ถ้ามีการปรับตัวเพิ่มขึ้นของราคาข้าวโพด 1 บาท จะส่งผลให้ราคาสุกรขุน น้ำหนัก
100 กิโลกรัม เพิ่มขึ้นเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.51-0.52 บาท และการเปลี่ยนแปลงราคาสุกรขุนจะเป็นไป
ในทิศทางเดียวกัน หากราคาข้าวโพดลดลง
- ถ้ามีการปรับตัวเพิ่มขึ้นของราคากากถั่วเหลือง 1 บาท จะส่งผลให้ราคาสุกรขุน
น้ำหนัก 100 กิโลกรัม เพิ่มขึ้นเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.61-0.77 บาท และการเปลี่ยนแปลงราคาสุกรขุน
จะเป็นไปในทิศทางเดียวกัน หากราคากากถั่วเหลืองลดลง
- ถ้ามีการปรับตัวเพิ่มขึ้นของราคามันเส้น 1 บาท จะส่งผลให้ราคาสุกรขุน น้ำหนัก 100
กิโลกรัม เพิ่มขึ้นเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.68 บาท และการเปลี่ยนแปลงราคาสุกรขุนจะเป็นไปในทิศทาง
เดียวกัน หากราคามันเส้นลดลง
- ถ้ามีการปรับตัวเพิ่มขึ้นของราคาปลายข้าว 1 บาท จะส่งผลให้ราคาสุกรขุน น้ำหนัก
100 กิโลกรัม เพิ่มขึ้นเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.33 บาท และการเปลี่ยนแปลงราคาสุกรขุนจะเป็นไปใน
ทิศทางเดียวกัน หากราคาปลายข้าวลดลง

6. ในทางตรงกันข้าม ถ้ามีการปรับตัวเพิ่มขึ้นของราคากากรำ 1 บาท จะส่งผลให้ราคาสุกรขุน น้ำหนัก 100 กิโลกรัม ลดลงเฉลี่ยกิโลกรัมละ 1.38-1.45 บาท และการเปลี่ยนแปลงราคาสุกรขุนจะเป็นไปในทิศทางตรงกันข้าม หากราคากากรำลดลง

2.12 การเคลื่อนไหวของราคาสุกรและวัฏจักรราคาสุกร

เป็นที่ทราบกันในการผลิตและการค้าสุกรมีชีวิตว่า ราคาสุกรมีชีวิตที่ผู้ประกอบการจำหน่ายได้ ไม่มีเสถียรภาพ เมื่อราคาสุกรสูงขึ้น ผู้ประกอบการจะมีการขยายการเลี้ยงเพิ่มขึ้น จนทำให้ปริมาณสุกรมีมากเกินไปเกินความต้องการของตลาด ส่งผลให้ราคาลดลงจนเกิดภาวะราคาตกต่ำ ผู้ประกอบการที่ขาดทุนต้องลดการเลี้ยงลง หรือบางรายเลิกเลี้ยงไป ทำให้ปริมาณสุกรลดลง ราคาสุกรจะปรับตัวสูงขึ้นอีก ถึงแม้ปัจจุบัน จะมีบริษัทผู้ผลิตสุกร เช่น ซีพี เป็นต้น ประกาศนำราคาสlaughterสุกรน้ำหนัก 16 กิโลกรัม และมีสมาคมผู้เลี้ยงสุกรแห่งชาติ ทำหน้าที่ประกาศนำราคาสlaughterของสุกรขุน แต่ความไม่มีเสถียรภาพของราคายังเกิดขึ้นอยู่เสมอ เมื่อนำข้อมูลราคาสุกรขุนระหว่างปี พ.ศ. 2541-2553 มาทำการวิเคราะห์ด้วยกราฟอย่างง่าย ซึ่งแสดงในภาพที่ 18 (รายละเอียด) และภาพที่ 19 (เฉลี่ยรายปี) จะพบว่าราคาสุกรมีชีวิตเคลื่อนไหวขึ้นลงเป็นวัฏจักร โดยมีช่วงของการเพิ่มขึ้น ประมาณ 2 ปี แล้วตกลงอีกครั้ง 1 ปี อย่างไรก็ตาม ราคาในช่วงหลังจากปี 2550 มีแนวโน้มเปลี่ยนแปลงไปในทิศทางที่เป็นประโยชน์แก่ผู้เลี้ยงสุกรขุน นอกจากนี้มีปัจจัยที่สำคัญอื่นที่ทำให้ราคาในแต่ละปีผันผวน ได้แก่ ฤดูกาล ในช่วงฤดูร้อนราวเดือนมีนาคม-พฤษภาคม จะเป็นช่วงที่สุกรเจริญเติบโตช้า หรือน้ำหนักตัวสุกรน้อยกว่าปกติ ทำให้ปริมาณสุกรออกสู่ตลาดลดลง ราคาในช่วงนี้มักจะสูง แล้วจะค่อย ๆ ลดลงเมื่อเข้าสู่ฤดูกลางหนาว และช่วงเดือนตุลาคม ซึ่งเป็นฤดูกาลกินเจ



รูปที่ 17 การเคลื่อนไหวของราคาสุกรเฉลี่ย ระหว่างปี พ.ศ. 2541-2553

2.13 การวิเคราะห์แบบจำลองราคาสุกร

เนื่องจากโซ่อุปทานสุกรได้แบ่งกลุ่มผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องออกเป็น 3 กลุ่ม คือ ผู้ประกอบการต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ทำให้ราคาสุกรแตกต่างกันเป็น 3 ระดับ คือ ราคาลูกสุกร ราคาสุกรขุนหน้าฟาร์ม และราคาขายปลีกเนื้อสุกร ในการสร้างแบบจำลองราคาสุกรระดับต่าง ๆ ดังนั้น ในการวิเคราะห์จะนำแนวคิดของ Tomek และ Robinson (1995) และนำมาประยุกต์ใช้โดย Jumah (2000) เมื่อกำหนดให้ M คือ ส่วนเหลือจากการตลาด P_f ราคาฟาร์ม ซึ่งสัมพันธ์กับราคาเนื้อสุกร P_r ความสัมพันธ์ของตัวแปรทั้งสามแสดงในรูปของสมการเชิงเส้นตรงดังนี้

$$P_r = M + P_f$$

โดยส่วนเหลือ M ประกอบด้วยส่วนประกอบเชิงเส้นตรงของค่าคงที่สมบูรณ์ c และเปอร์เซ็นต์ส่วนเพิ่ม (markup) a ของราคาขายปลีก ดังนี้

$$M = c + aP_r$$

เมื่อ $0 \leq c$ และ $0 \leq a < 1$

ดังนั้น $P_r = c + aP_r + P_f$

$$P_r = \frac{1}{1-a} c + \frac{1}{1-a} P_f$$

ในการวิเคราะห์ได้นำข้อมูลอนุกรมเวลาของราคาขายปลีกเนื้อสุกร ของกรมการค้าภายใน ระหว่างปี พ.ศ. 2541-2550 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างราคาขายปลีกเนื้อสุกร (เฉพาะ ส่วนที่เป็นเนื้อ (ประกอบด้วยเนื้อแดงสะโพก เนื้อแดงสันนอก เนื้อแดงสันใน เนื้อแดงไหล่ เนื้อสามชั้น เนื้อแดงมันเป็ด และเนื้อแดงเศษมัน รวมประมาณร้อยละ 40 ของน้ำหนักซาก) ราคาสุกรขุน และราคาลูกสุกร มีดังนี้

ราคาสุกรขุน = 0.5221 ราคาขายปลีก
(0.0043)

ราคาลูกสุกร = 0.1287 ราคาขายปลีก
(0.0027)

ราคาขายปลีก = 1.9001 ราคาสุกรขุน
(0.0156)

ราคาลูกสุกร = 0.2480 ราคาสุกรขุน
(0.0004)

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลข้างต้น ได้ค่าสัมประสิทธิ์ใกล้เคียงกับการสำรวจครั้งนี้ ดังนี้

รายการ	ผลการวิเคราะห์ข้อมูลอนุกรมเวลา ปี พ.ศ. 2541-50	การศึกษาในปี 2552-53
ราคาเนื้อสุกรขายปลีก (บาท/กก.)	77.23	112.13
ราคาสุกรขุน (บาท/กก.)	40.30	59.58
ราคาลูกสุกร (บาท/กก.)	61.63	101.35
ราคาสุกรขุน/ราคาเนื้อขายปลีก	0.5223	0.5313
ราคาเนื้อขายปลีก/ราคาสุกรขุน	1.9001	1.8891
ราคาลูกสุกร/ราคาเนื้อขายปลีก	0.1287	0.1446
ราคาลูกสุกร/ราคาสุกรขุน	0.2480	0.2722
ราคาสุกรจำหน่ายทั้งตัว (บาท/กก.)		83.55
ราคาสุกรทั้งตัว/ราคาสุกรขุน		1.4044
ราคาสุกรขุน/ราคาสุกรทั้งตัว		0.7131

เนื่องจากชิ้นส่วนสุกรแต่ละส่วนมีราคาขายต่างกัน และเนื้อทุกชิ้นส่วน รวมทั้งเครื่องใน สามารถขายได้หมดแต่ในราคาที่แตกต่างกัน ผลการศึกษาครั้งนี้ พบว่าถ้าราคาสุกรมีชีวิตหน้าฟาร์ม

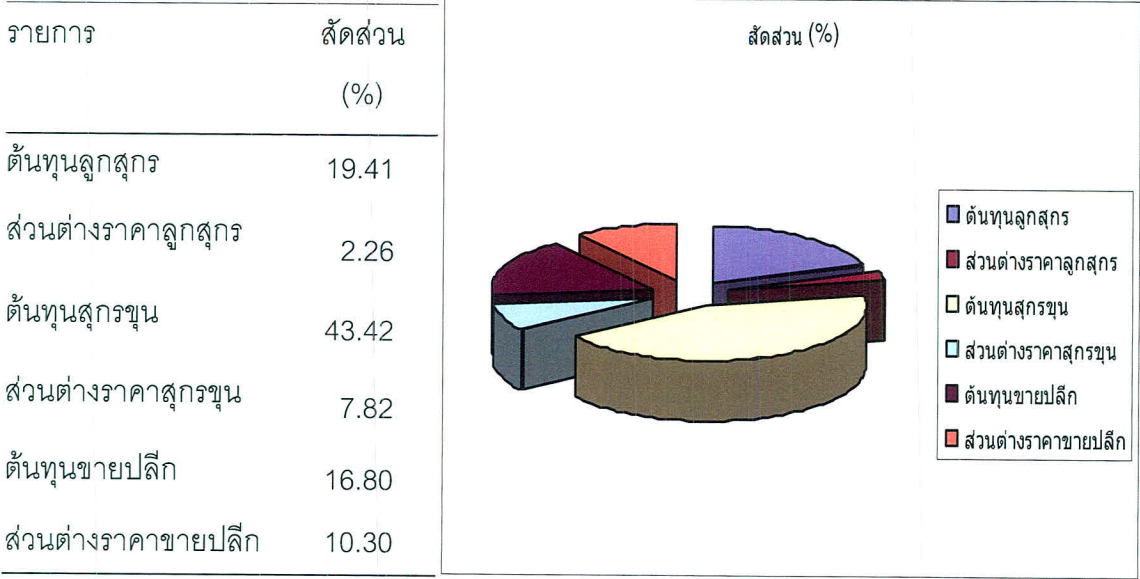
กิโลกรัมละ 60 บาท ผู้จำหน่ายเนื้อสามารถขายเนื้อได้ในราคาเฉลี่ยเพียงกิโลกรัมละ 83.55 บาท แต่ถ้าเป็นเฉพาะที่เป็นชิ้นส่วนเนื้อ ราคาต้องเพิ่มขึ้นไปถึง 112.13 บาท

จากการสังเกตการณ์ในตลาด พ่อค้าและแม่ค้าที่ขายเนื้อสุกร ล้วนไม่ต้องการขายของแพง เพราะของแพงขายยาก และขายได้น้อย เมื่อรับชิ้นส่วนเนื้อสุกรมาในช่วงเช้า ตกเย็นก็ทราบผลทันทีว่ามีกำไรหรือขาดทุน และสามารถปรับตัวได้ในวันรุ่งขึ้น โดยสามารถบริหารราคาชิ้นส่วนที่สามารถทำกำไรได้ แต่ในส่วนของผู้เลี้ยงสุกร ไม่สามารถกระทำได้ เพราะการผลิตต้องใช้เวลานับตั้งแต่ผสมพันธุ์สุกร ผลิตลูกสุกร และขุนสุกร หากขณะนี้ ราคาสุกรตกต่ำ ผู้เลี้ยงจะหยุดการเลี้ยงสุกรทันทีไม่ได้ เพราะในฟาร์มจะมีทั้งสุกรอ้วนท้อง สุกรเลี้ยงลูก ลูกสุกรอนุบาล สุกรเล็ก สุกรรุ่น และสุกรขุน สุกรทุกขนาดต้องกินอาหาร ผู้เลี้ยงมีค่าใช้จ่ายทุกวัน งานวิจัยนี้ พยายามที่จะศึกษาเพื่อกำหนดแบบจำลองราคาสุกรเพื่อสร้างความเป็นธรรมให้แก่ผู้ผลิต (เหมาะสมกับต้นทุนการผลิต) และผู้บริโภค ไม่ใช่การสร้างเงื่อนไขเพื่อการควบคุมราคา เพราะสิ่งที่ต้องทำคือการสนับสนุนให้มีจุดจำหน่ายเนื้อสุกรที่ได้มาตรฐานความปลอดภัยมากขึ้น

ดังนั้น แบบจำลองราคาที่เหมาะสม เป็นดังนี้

ราคาสุกรขุน	=	ราคาจำหน่ายปลีกเนื้อสุกร X 0.5313
ราคาสุกรขุน	=	ราคาจำหน่ายซากสุกร X 0.7131
ราคาจำหน่ายปลีกเนื้อสุกร	=	ราคาสุกรขุน X 1.90
ราคาสุกรจำหน่ายทั้งตัว	=	ราคาสุกรขุน X 1.40
ราคาลูกสุกร	=	ราคาสุกรขุน X 0.2722

ผลการทดสอบแบบจำลอง เมื่อนำแบบจำลองราคาข้างต้นมาใช้ทดสอบกับข้อมูลจริงที่มาจากวิจัยครั้งนี้ โครงสร้างราคาจากผู้บริโภคจ่าย ณ ราคาขายปลีกสุกรทั้งตัวกิโลกรัมละ 83.55 บาท ราคาสุกรขายปลีกเฉพาะเนื้อสุกร เท่ากับกิโลกรัมละ 112.13 บาท จะเป็นดังนี้



2.14 ข้อมูลจากภาคสนาม

2.14.1 การผลิต

ปัจจุบันผู้ประกอบการผลิตสุกรขุน จัดได้ว่ามีความรู้ ความสามารถในการเลี้ยงเป็นอย่างดี นอกจากจะจบการศึกษาในระดับปริญญาตรีทางด้านสัตวศาสตร์แล้ว ยังมีประสบการณ์สูง มีการถ่ายทอดข้อมูล และการแลกเปลี่ยนความรู้ในการจัดการฟาร์มจากสถาบันการศึกษา และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง มีการจัดระบบการบำบัดของเสีย ฟาร์มเลี้ยงได้รับการรับรองมาตรฐานฟาร์ม แต่ยังพบความเสี่ยงในการเลี้ยง ได้แก่

(1) โรคระบาด นอกจากโรคปากและเท้าเปื่อย ซึ่งผู้ประกอบการต้องทำการฉีดวัคซีนป้องกันโรคอย่างสม่ำเสมอแล้ว ปัจจุบัน โรคระบาดที่สำคัญ คือ โรคลูกหมูตายก่อนกำหนด หรือ PRRS ซึ่งระบาดหนักในหลายพื้นที่ โดยเฉพาะในพื้นที่ภาคใต้ ปกติโรคนี้จะเกิดในช่วงที่เปลี่ยนสภาพอากาศจากฤดูฝนเข้าสู่ฤดูหนาว ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของสัตว์ทุกชนิด ทำให้เป็นโรคระบบทางเดินหายใจ ปอดบวมหรือไข้หวัด ถ้าเป็นแล้วโอกาสตายมากถึง 80-90% เริ่มตั้งแต่มีอาการไอแห้ง ชีมี ไข้สูง มีรอยจ้ำเลือดสีม่วงบริเวณใบหู ทำให้ตายเฉียบพลัน ไม่สามารถรักษาได้ ส่วนอาการของโรคในหมูใหญ่นั้น จะเป็นหวัด มีไข้ แม้ไม่ถึงขั้นเสียชีวิต แต่จะมีความสูญเสียคือ ถ้าเป็นแม่พันธุ์จะทำให้แท้งลูก หากเป็นพ่อพันธุ์ เชื้อจะแพร่โดยผ่านน้ำเชื้อได้ อย่างไรก็ตาม แม้โรคนี้จะไม่มียารักษา แต่ผู้เลี้ยงสามารถป้องกันได้ โดยการป้องกันโรคลูกหมูตายก่อนกำหนดที่ดีที่สุดคือ อย่าซื้อลูกหมูขุนจากหลายแหล่งมาเลี้ยง ควรซื้อลูกหมูจากแหล่งเดียวที่เชื่อถือได้ว่าปลอดโรคนี้ ในส่วนพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ถ้าเจาะเลือดตรวจแล้วพบมีเชื้อ PRRS ให้คัดแยกออกไป นอกจากนี้ ควรจัดระบบสุขาภิบาลฟาร์มที่ดี ใช้น้ำยาฆ่าเชื้อโรค ถ้าคอกเปิดกว้างมีลมโกรก ให้สร้างที่กันบังลมไว้ อย่าให้สัตว์หนาแน่น การจัดการระบบสุขาภิบาลฟาร์มที่ดี ซึ่งเป็นส่วนสำคัญที่ป้องกันโรคดังกล่าวได้ ซึ่งจากการลงสำรวจพื้นที่ในจังหวัดสงขลา พบว่าผู้ประกอบการต้องทำลายทั้งสุกรแม่พันธุ์ และลูกทั้งแล้ว และยกเลิกการเลี้ยง

(2) ต้นทุนวัตถุดิบเพิ่มสูงขึ้น ปัญหาของราคาวัตถุดิบอาหารสัตว์ ระหว่างปี พ.ศ. 2552-2553 มีการปรับราคาขึ้นและเปลี่ยนแปลงบ่อยครั้งมาก บางวันปรับราคาทั้งในช่วงเช้าและบ่าย ทำให้ผู้ประกอบการไม่สามารถวางแผนการเลี้ยงและกำหนดราคาสุกรขุนที่สะท้อนต้นทุนที่แท้จริงได้

(3) คุณภาพของวัตถุดิบ เป็นที่ยอมรับกันว่าคุณภาพของวัตถุดิบที่ดีจะนำมาสู่สัตว์เลี้ยงที่มีสุขภาพสมบูรณ์ แข็งแรง เจริญเติบโตเร็ว ไม่มีโรคเบียดเบียน ปัญหาที่ผู้ประกอบการพบอยู่เสมอคือ คุณภาพของวัตถุดิบไม่ได้คุณภาพตามที่ต้องการ ธาตุอาหารไม่ครบถ้วนที่ต้องการ และมีการผสมสิ่งเจือปนที่ไม่เป็นประโยชน์ต่อสัตว์เลี้ยง

(4) ผู้เลี้ยงอิสระไม่นิยมแปรรูปเนื้อจำหน่ายเอง ตลาดจำหน่ายเนื้อจึงไปอยู่ในมือของพ่อค้าคนกลาง

2.14.2 ปัญหาตลาด

(1) ราคาไม่มีเสถียรภาพ ปัญหาวัฏจักรราคาสุกรยังคงกระทบผู้ประกอบการเลี้ยงสุกรขุนอยู่เสมอ ผู้ประกอบการบางรายเลี้ยงสุกรมาแล้ว 3 ชั่วอายุคน บัญชีเงินทุนหมุนเวียนยังเป็นตัวแดงอยู่

(2) ตลาดและผู้บริโภคยังต้องการบริโภคเนื้อสดจากซากขุน ทำให้
-ผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อนิยมฆ่าและตัดแต่งเนื้อบริเวณบ้านของตนเอง เพื่อลดต้นทุนการผลิต

-โรงฆ่าสัตว์เทศบาลไม่สะอาด และห่างไกลจากตลาด ซึ่งเป็นข้ออ้างที่ผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสุกรนำมาใช้เพื่อการจัดการแปรรูปสุกรเองที่บ้าน

-ต้นทุนค่าการตลาดสูง ผ่านคนกลางหลายกลุ่ม เนื่องจากผู้เลี้ยงสุกรไม่นิยมดำเนินการฆ่าและตัดแต่งเนื้อสุกรเพื่อส่งตลาดค้าปลีกเอง

-การกระจายตัวของตลาดนัดที่ได้รับการควบคุม ถึงแม้ว่าตลาดจำหน่ายเนื้อสุกรส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ในตลาดสดถาวร ของเทศบาลและเอกชน และเป็นระบบการจำหน่ายปลีกเนื้อที่มาจากซากขุน ซึ่งตลาดเหล่านี้ มีการควบคุมความสะอาด รวมถึงมาตรฐานการชั่งน้ำหนักอย่างสม่ำเสมอจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง แต่ยังมีแหล่งจำหน่ายอีกลักษณะหนึ่งคือตลาดนัด ซึ่งเปิดจำหน่ายอยู่ทั่วไปตามหัวเมืองต่าง ๆ และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค เพราะเชื่อว่าสินค้าที่นำมาจำหน่ายจะมีราคาถูกกว่าตลาดทั่วไป การซื้อเนื้อสุกรจากตลาดลักษณะนี้ ผู้บริโภคจะเกิดปัญหาอาหารไม่ปลอดภัย และการแพร่กระจายของโรคระบาดเป็นไปได้ง่าย ขณะเดียวกัน ได้ทำลายระบบการค้าที่ถูกต้องตามกฎหมาย และยากต่อการควบคุมคุณภาพอาหารปลอดภัย

(3) การปรับราคาขายปลีกเนื้อขึ้นส่วนให้มาอยู่ในระดับเดียวกัน การกำหนดราคา (ควบคุมราคา) จำหน่ายปลีกของกระทรวงพาณิชย์ในขณะที่ราคาสุกรมีชีวิตเพิ่มสูงขึ้น ทำให้ผู้จำหน่ายเนื้อสุกรปลีก หันมาใช้กลยุทธ์การจำหน่ายเนื้อในราคาเดียวกัน