

บทที่ 3

โครงสร้างอุตสาหกรรมลำไยอบแห้งของประเทศไทย

การผลิตลำไยสด

ลำไยเป็นไม้ผลยืนต้นขนาดกลาง ทรงพุ่มกว้างประมาณ 10 เมตรขึ้นไป และมีความสูงประมาณ 12 เมตร ถึง 15 เมตร โดยลำไยมีชื่อสามัญว่า Longan ซึ่งชาวจีนมักเรียกว่า เล้งม้ง (ภาษาจีนกวางตุ้ง) หรือหลงเยียน (ภาษาจีนกลาง) ซึ่งมีความหมายว่า ตามังกร ลำไยถือเป็นไม้ผลที่สามารถเจริญเติบโตได้ดีในระดับอุณหภูมิ 10 ถึง 25 องศาเซลเซียส และปริมาณน้ำฝนปานกลาง คือ 1,000 ถึง 1,200 มิลลิเมตรต่อปี ปัจจุบันประเทศไทยมีพื้นที่ส่วนใหญ่สำหรับการเพาะปลูกลำไยในภาคเหนือ ภาคตะวันออก-เฉียงเหนือ และภาคกลาง (ดูตาราง 8 ประกอบ) โดยในช่วงปี พ.ศ. 2550-2552 แหล่งผลิตที่มีความสำคัญ ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ และลำพูน และรองลงมา ได้แก่ เชียงราย ในปี พ.ศ. 2552 จังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน และเชียงราย มีเนื้อที่ที่ให้ผลผลิต 309,985, 265,756 และ 126,257 ไร่ ตามลำดับ (สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน, 2540, หน้า 3)

สำหรับภาคเหนือถือเป็นแหล่งเพาะปลูกลำไยเก่าแก่ของประเทศไทย ได้มีการปรับปรุงสวนด้วยการปลูกทดแทนของเดิมที่มีอายุมากแล้ว ส่วนภาคอื่น ๆ เป็นการเริ่มขยายการผลิตใหม่ ซึ่งอาจเกิดขึ้นเนื่องมาจากสามารถบังคับลำไยให้ออกนอกฤดูได้ ด้ระบุว่าการใช้สารไซโอยูเรีย ร้อยละ 0.25 ผสมกับสารโพแตสเซียมไนเตรด (KNO_3) ร้อยละ 1.25 ฉีดพ่นที่ใบ ทำให้สามารถบังคับลำไยที่ปลูกในภาคอื่นซึ่งเป็นแหล่งที่สภาวะอากาศไม่มีความเหมาะสม (อุณหภูมิไม่ต่ำพอที่จะทำให้ลำไยออกดอกได้) ซึ่งส่งผลให้ลำไยสามารถออกดอกได้ และทำให้การขายลำไยของเกษตรกรในแหล่งผลิตที่สำคัญในบางจังหวัดเปลี่ยนไปจากเดิม (สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน, 2540, หน้า 5)

ตาราง 8

เนื้อที่และผลผลิตของลำไย จำแนกตามรายจังหวัด ปี พ.ศ. 2550-2552

จังหวัด	เนื้อที่ให้ผล (ไร่)			ผลผลิต (ตัน)		
	2550	2551	2552	2550	2551	2552
เชียงใหม่	299,293	304,824	309,985	170,942	150,993	189,401
ลำพูน	261,292	265,395	265,756	152,724	120,399	183,372
เชียงราย	125,045	128,725	126,257	45,930	40,646	51,386
พะเยา	48,875	52,695	54,453	22,957	16,631	25,593
ลำปาง	22,227	24,248	25,947	9,786	8,727	9,190
แม่ฮ่องสอน	2,755	2,696	2,779	1,606	1,566	1,626
ตาก	14,990	16,431	16,316	12,895	12,852	12,906
กำแพงเพชร	10,041	10,332	9,094	3,876	3,771	3,547
สุโขทัย	5,519	6,095	6,139	2,423	2,444	2,713
แพร่	10,012	10,407	8,456	4,287	3,781	4,093
น่าน	32,466	35,092	34,165	17,239	13,734	19,674
อุตรดิตถ์	8,339	9,156	8,764	2,910	3,040	3,199
พิษณุโลก	8,235	8,346	8,274	3,599	3,530	3,806
เลย	24,804	24,932	24,951	10,145	10,095	10,280
หนองบัวลำภู	4,666	4,781	4,658	1,922	1,955	1,933
อุดรธานี	6,621	6,525	5,882	1,993	1,931	1,806
หนองคาย	4,543	4,523	4,434	2,085	2,067	2,053
ยโสธร	591	614	605	154	159	166
นครราชสีมา	1,958	1,997	2,034	1,208	1,228	1,265
สุพรรณบุรี	2,647	2,722	2,575	1,485	1,453	1,398
จันทบุรี	34,476	36,441	37,539	21,448	71,898	89,643
อื่น ๆ	5,897	6,167	6,076	2,540	2,696	2,669
รวมทั้งประเทศ	938,148	966,046	967,956	495,113	476,580	622,686

ที่มา. จาก สถิติการเกษตรของประเทศไทย, โดย สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวง-เกษตรและสหกรณ์, 2552, ค้นเมื่อ 6 กรกฎาคม 2554, จาก <http://www.oae.go.th>

พันธุ์ลำไย

พันธุ์ของลำไยสามารถแบ่งได้ตามลักษณะการเจริญเติบโต ลักษณะผล เนื้อ เมล็ด และรสชาติ ออกเป็น 2 กลุ่ม ดังนี้ (สำนักส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 6 จังหวัด-เชียงใหม่, 2554)

1. ลำไยเครือหรือลำไยเถา มีลำต้นเลื้อยคล้ายเถาวัลย์ มีผลเล็ก เมล็ดโต เนื้อผลมีกลิ่นคล้ายกำมะถัน ปลูกไว้เป็นไม้ประดับมากกว่ารับประทาน
2. ลำไยต้น แบ่งออกได้เป็น 2 ชนิด คือ ลำไยพันธุ์พื้นเมือง และลำไยกะโหลก ซึ่งมีอยู่หลายพันธุ์ ดังนี้

2.1 พันธุ์คอ หรืออีคอ เป็นลำไยพันธุ์เบา ออกดอกและเก็บผลก่อนพันธุ์อื่น เป็นพันธุ์ที่ชาวสวนนิยมปลูกมากที่สุด เนื่องจาก ได้ราคาดี และเป็นพันธุ์ที่เจริญเติบโตดี โดยเฉพาะในดินอุดมสมบูรณ์ และมีน้ำพอเพียง สามารถทนต่อสภาวะแล้ง รวมทั้งสามารถทนต่อสภาวะน้ำได้ดีปานกลาง พันธุ์คอแบ่งตามสีของยอดอ่อนได้ 2 ชนิดคือ อีคอดอกแดง ซึ่งสามารถเจริญเติบโตเร็วมากเมื่อเปรียบเทียบกับอีคอดอกเขียว ลำต้นแข็งแรงไม่หักง่าย เปลือกลำต้นสีน้ำตาลปนแดง ใบแบนสีแดงปัจจุบันคอดอกแดงไม่ค่อยนิยมปลูก เนื่องจากออกดอกติดผลไม่ดี และเมื่อผลเริ่มสุกถ้าเก็บไม่ทันผลจะร่วงเสียหายมาก ส่วนพันธุ์อีคอดอกเขียว จะมีลักษณะต้นคล้ายอีคอดอกแดง แต่ใบอ่อนเป็นสีเขียว ออกดอกติดผลง่าย แต่อาจไม่สม่ำเสมอ นอกจากนี้ลำไยพันธุ์อีคอยังแบ่งตามลักษณะของก้านช่อผลได้ 2 ชนิด คือ อีคอก้านอ่อน เปลือกของผลจะบาง และอีคอก้านแข็ง เปลือกผลจะหนา ผลขนาดค่อนข้างใหญ่ ทรงผลกลมแป้น เบี้ยวกว่าข้างเดียว ผิวสีน้ำตาล มีกระหรือตาห่าง สีน้ำตาลเข้ม เนื้อค่อนข้างเหนียว สีขาวนูน เมล็ดขนาดใหญ่ ปานกลาง รูปร่างแบนเล็กน้อย

2.2 พันธุ์ชมพูหรือสีชมพู เป็นลำไยพันธุ์กลาง มีรสชาติดี เป็นที่นิยมสำหรับรับประทาน มีลักษณะเป็นทรงพุ่มต้นสูงโปร่ง กิ่งเปราะหักง่าย การเจริญเติบโตดี ไม่ทนแล้ง เกิดดอกติดผลง่ายปานกลาง การติดผลไม่สม่ำเสมอ ช่อผลยาว ผลขนาดใหญ่ปานกลาง ทรงผลค่อนข้างกลม เบี้ยวเล็กน้อย ผิวสีน้ำตาลอมแดง ผิวเรียบ มีกระสีน้ำตาลตลอดผล เปลือกหนา แข็งและเปราะ เนื้อหนานปานกลาง นุ่มและกรอบ สีชมพูเรื่อ ๆ ยิ่งผลแก่จัดสีของเนื้อยิ่งเข้ม เนื้ออ่อน รสหวาน กลิ่นหอม เมล็ดค่อนข้างเล็ก

2.3 พันธุ์เหหัว หรืออีเหหัว เป็นลำไยพันธุ์หนัก มีลักษณะลำต้นไม่ค่อยแข็งแรง เปลือกลำต้นสีน้ำตาลปนแดงเขียว เป็นพันธุ์ที่เจริญเติบโตดีมาก สามารถทนต่อสภาวะแล้งได้ดีกว่า ทั้งนี้พันธุ์เหหัวสามารถแบ่งได้เป็น 2 ชนิด คือเหหัวยอดแดงและเหหัวยอดเขียว ลักษณะแตกต่างกันที่สีของใบอ่อนหรือยอด เหหัวยอดแดงมีใบอ่อนเป็นสีแดง เหหัวยอดเขียวมีใบอ่อนหรือยอดเป็นสีเขียว เกิดดอกและติดผลค่อนข้างยากอาจให้ผลเว้นปี ช่อดอกสั้น ขนาดผลในช่อมักไม่สม่ำเสมอ ผลขนาดใหญ่หรือปานกลาง ทรงผลกลมและเบี้ยวฐานผลนูน ผิวสีน้ำตาล มีกระตักลำตลอดผล เปลือกหนา เนื้อหนาแน่น แห้งและกรอบ สีขาวนวล รสหวานแหลม กลิ่นหอม มีน้ำปานกลาง เมล็ดขนาดค่อนข้างเล็ก เหหัวยอดแดงจะออกดอกง่ายกว่าเหหัวยอดเขียว และมีเนื้อสีค่อนข้างขุ่นน้อยกว่า และมีปริมาณน้ำมากกว่าเหหัวยอดเขียว

2.4 พันธุ์เปี้ยวเขียวหรืออีเปี้ยวเขียว เป็นลำไยพันธุ์หนักเจริญเติบโตดี ทนแล้งได้ดีแต่มีก่อนแอต่อโรคพุ่มไม้กวาด เกิดดอกยาก มักเว้นปี ช่อผลหลวม สีของผลเมื่อมีขนาดเล็กสีเขียวพันธุ์เปี้ยวเขียว แบ่งได้เป็น 2 ชนิด เปี้ยวเขียวก้านแข็ง (เปี้ยวเขียวป่าเส้า) และเปี้ยวเขียวก้านอ่อน (เปี้ยวเขียวป่าแดด) เปี้ยวเขียวก้านแข็งให้ผลไม่ดกแต่ขนาดผลใหญ่มาก แต่ติดผลน้อยไม่ค่อยนิยมปลูก ส่วนเปี้ยวเขียวก้านอ่อนให้ผลดกเป็นพวงใหญ่ ผลมีขนาดใหญ่ ทรงผลกลมแบนและเบี้ยวมากเห็นได้ชัด ผิวสีเขียวอมน้ำตาล ผิวเรียบ เปลือกหนาและเหนียว เนื้อหนาแห้งกรอบอ่อนง่าย สีขาว มีน้ำน้อย รสหวานแหลม กลิ่นหอม เมล็ดค่อนข้างเล็ก

2.5 พันธุ์ใบคำหรืออีคำหรือกะโหลกใบคำ เป็นลำไยพันธุ์กลาง ออกดอกติดผลสม่ำเสมอเจริญเติบโตดีมาก สามารถทนต่อสภาวะแล้งและน้ำได้ดี ข้อเสียคือ เมื่อผลโตเต็มที่แล้วจะมีขนาดเล็กกว่าพันธุ์อื่น ๆ มีผลขนาดใหญ่ปานกลาง ค่อนข้างกลม แบน และเบี้ยวเล็กน้อย ผิวสีน้ำตาล ผิวขรุขระ เปลือกหนาและเหนียว ทนทานต่อการขนส่ง เนื้อหนาปานกลาง สีขาวครีม รสหวาน เมล็ดขนาดเล็ก รูปร่างค่อนข้างยาวและแบน

2.6 พันธุ์แดงหรืออีแดงกลม เป็นลำไยพันธุ์กลาง ผลกลม เนื้อมีกลิ่นคาวคล้ายกำมะถัน ทำให้คุณภาพไม่ค่อยดี การเจริญเติบโตปานกลาง ไม่ทนแล้ง และล้มง่าย มักยืนตายเมื่อเกิดสภาพน้ำขัง หรือปีที่ติดผลดก พันธุ์แดงแบ่งได้เป็น 2 ชนิด คือ แดงเปลือกหนา และแดงเปลือกบาง พันธุ์แดงเกิดดอกและติดผลง่าย ติดผลค่อนข้างคงที่

ผลขนาดใหญ่ปานกลาง ขนาดผลค่อนข้างสม่ำเสมอ ทรงผลกลม ผิวสีน้ำตาลอมแดง ผิวเรียบ เปลือกบาง เนื้อหนาปานกลาง สีขาวครีมเนื้อเหนียว มีน้ำมากจึงมักแฉะ เมล็ดรูปร่างป้อม จุกใหญ่มาก แดงเปลือกหนามีขนาดผลใหญ่กว่า เปลือกหนากว่า เนื้อหนากว่า ส่วนลักษณะอื่น ๆ คล้ายคลึงกัน

2.7 พันธุ์ฮีเหลืองหรือเหลือง มีทรงพุ่มค่อนข้างกลม ออกผลดก กิ่งเปราะ จึงหักง่ายเมื่อมีผลดกมาก ๆ ผลค่อนข้างกลม เนื้อสีขาวนวลและเมล็ดดกกลม

2.8 พันธุ์พวงทอง เป็นพันธุ์ที่ช่อดอกขนาดใหญ่กว้าง ผลทรงค่อนข้างกลม และเปี้ยวเล็กน้อย ผิวสีน้ำตาลมีกระสีน้ำตาล เนื้อหนา กรอบ สีขาวครีม รสหวาน เมล็ดขนาดปานกลางและแบน

2.9 พันธุ์เพชรสาครทวาย จัดว่าเป็นลำไยพันธุ์ทวาย คือ สามารถออกดอกมากกว่าหนึ่งครั้งต่อปี มีใบขนาดเล็ก เรียวแหลม ออกดอกและให้ผลผลิตปีละ 2 รุ่น คือ รุ่นแรกออกดอกราวเดือนธันวาคม-มกราคม และเก็บผลได้ประมาณเดือนพฤษภาคม-มิถุนายน รุ่นที่สองออกดอกราวเดือนกรกฎาคมถึงสิงหาคม เก็บเกี่ยวผลได้ในเดือนธันวาคม-มกราคม ผลกลม เปลือกบาง และเนื้อมีสีขาวฉ่ำน้ำ

2.10 พันธุ์ปูมาตินโคง มีผลสวยมาก ขนาดใหญ่ สีเขียวให้ผลดก แต่คุณภาพและรสชาติไม่ดี กลิ่นคาว ปัจจุบันพันธุ์นี้ลดลงเป็นอย่างมาก คงมีแต่สวนเก่า ๆ ซึ่งมีเพียงบางต้นเท่านั้น

2.11 พันธุ์ตลับนาค ผลขนาดใหญ่ ค่อนข้างกลม ผิวเปลือกเรียบ เนื้อหนา สีขาวใส เมล็ดเล็ก รสไม่ค่อยหวานจัด

โดยพันธุ์ที่เกษตรกรนิยมปลูกมากที่สุดในประเทศไทย คือ พันธุ์ค้อหรืออีค้อ รองลงมาคือ พันธุ์สีชมพู และพันธุ์เปี้ยวเขียว (ดูตาราง 9 ประกอบ)

ตาราง 9

ผลผลิตเฉลี่ยและแหล่งเพาะปลูกลำไยจำแนกตามสายพันธุ์ที่นิยมปลูกในประเทศไทย

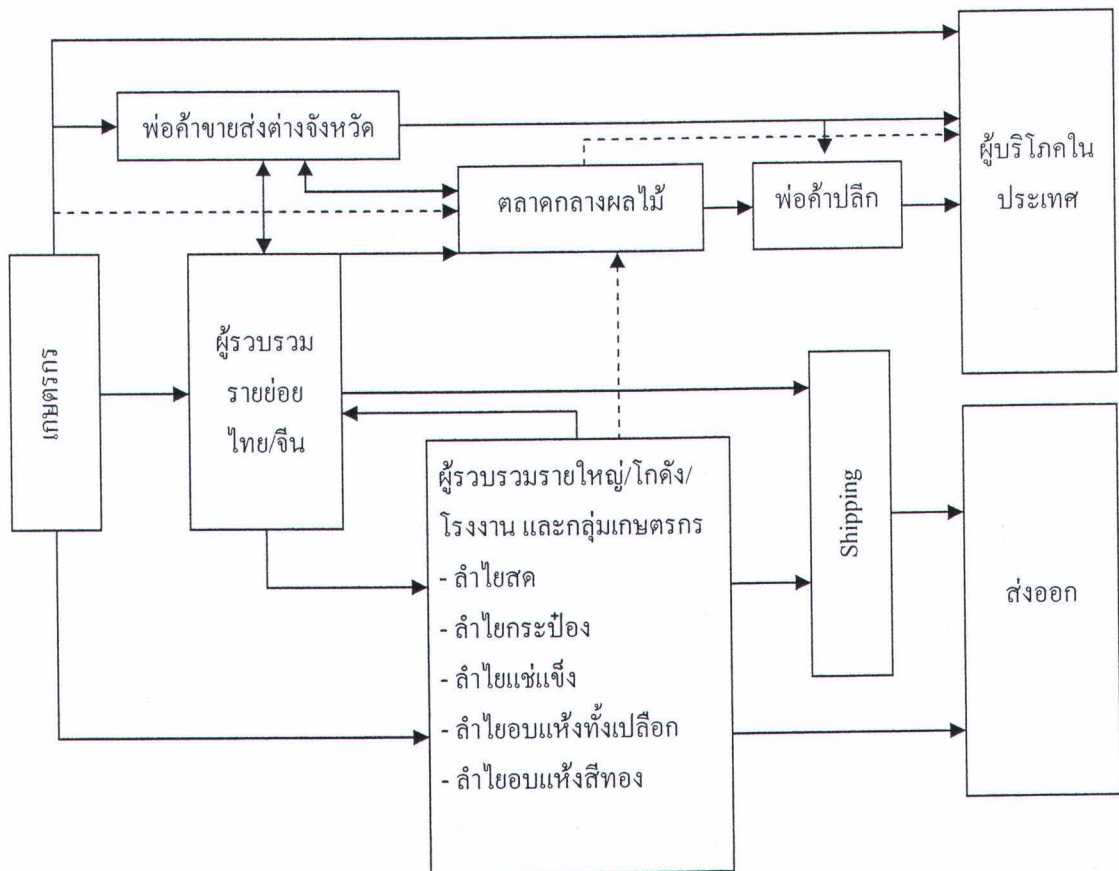
สายพันธุ์	ผลผลิตทางวิชาการ (กิโลกรัมต่อไร่)	ผลผลิตเฉลี่ยของเกษตรกร (กิโลกรัมต่อไร่)	แหล่งเพาะปลูกรายจังหวัด
อีคอ	750-800	793	เชียงใหม่ ลำพูน เชียงราย จันทบุรี พะเยา
สีชมพู	700-750	1,002	น่าน แพร่ เชียงใหม่ พะเยา เชียงราย
เปี้ยวเขียว	700-750	626	เชียงใหม่ แพร่ เชียงราย ลำพูน นครราชสีมา
แก้ว	750-775	848	เชียงใหม่ น่าน เชียงราย ลำพูน แพร่
อื่นๆ	-	687	เชียงใหม่ มุกดาหาร น่าน สุพรรณบุรี หนองคาย

ที่มา. จาก พื้นที่ปลูกลำไยพันธุ์เศรษฐกิจของประเทศไทย, โดย คลังข้อมูลสารสนเทศ-
ลำไยเชิงลึก, 2553, ค้นเมื่อ 8 มิถุนายน 2554, จาก [http://ardanew.arda.or.th/longan/
index.php?option=com_content&view=article&id=313:2010-12-08-08-14-
20&catid=15:015&Itemid=8](http://ardanew.arda.or.th/longan/index.php?option=com_content&view=article&id=313:2010-12-08-08-14-20&catid=15:015&Itemid=8)

โครงสร้างตลาดลำไยของประเทศไทย

ผลผลิตลำไยส่วนใหญ่ที่ใช้บริโภคภายในประเทศจะอยู่ในรูปของลำไยสด ส่วน
การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น ลำไยอบแห้ง ลำไยกระป๋อง และลำไยแช่แข็งมี
การบริโภคภายในประเทศไม่มากนัก (ดูตาราง 10) โดยในช่วงปี พ.ศ. 2549-2553 ปริมาณ
การบริโภคลำไยสดและผลิตภัณฑ์ภายในประเทศมีแนวโน้มลดลงจาก 60,000 ตัน ในปี
พ.ศ. 2549 เป็น 45,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2553 หรือลดลงเฉลี่ยร้อยละ 7.15 ต่อปี เนื่องจากมี
การส่งเสริมให้มีการส่งออกเพิ่มขึ้น (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2553)

ตลาดภายในประเทศส่วนมากจะเป็นลำไยสด ซึ่งส่วนใหญ่เป็นตลาดในกรุงเทพฯ ซึ่งได้แก่ ตลาดมหานาค ตลาดไท ตลาดสี่มุมเมือง และปากคลองตลาด เป็นลำไยเกรดเอที่เหลือจากการส่งออก ส่วนเกรดบีจะกระจายไปยังจังหวัดต่าง ๆ ทั่วประเทศ โดยพ่อค้าจะนำรถยนต์ไปรับซื้อที่สวน หรือจากรับซื้อแต่ละจังหวัด ซึ่งตลาดรวบรวมที่สำคัญมักจะอยู่ในจังหวัดที่เป็นศูนย์กลางการค้าในภูมิภาคนั้น ๆ (ดูภาพ 5) ส่วนลำไยที่ผ่านกระบวนการแปรรูปจะถูกส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศโดยอาจจะผ่านการรวบรวมจากผู้ประกอบการ แล้วผ่านบริษัท Shipping หรือโรงงานผู้ประกอบการที่มีศักยภาพในการส่งออกจะเป็นผู้ดำเนินการส่งออกผลิตภัณฑ์แปรรูปดังกล่าวเอง



ภาพ 5 การตลาดลำไยไทย

ที่มา. จาก ทิศทางการส่งออกลำไยสด และลำไยอบแห้งไทยสู่ประเทศจีน (หน้า 11), โดย พัฒนพงษ์ ภูสุวรรณ, 2553, เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, สถาบันวิจัยสังคม.

ตาราง 10

การบริโภคภายในประเทศและการส่งออกลำไยสดและผลิตภัณฑ์ ปี พ.ศ. 2549-2553

ปี พ.ศ.	ปริมาณการบริโภค ภายในประเทศ (ตัน)	การส่งออก	
		ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)
2549	60,000	389,677	4,144
2550	65,000	545,957	4,880
2551	60,000	496,932	5,051
2552	55,000	734,992	6,824
2553	45,000	481,610	5,146

ที่มา. จาก สถานการณ์สินค้าเกษตรที่สำคัญและแนวโน้ม ปี 2554, โดย สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2553, ค้นเมื่อ 6 กรกฎาคม 2554, จาก <http://www.oae.go.th>

ตาราง 11

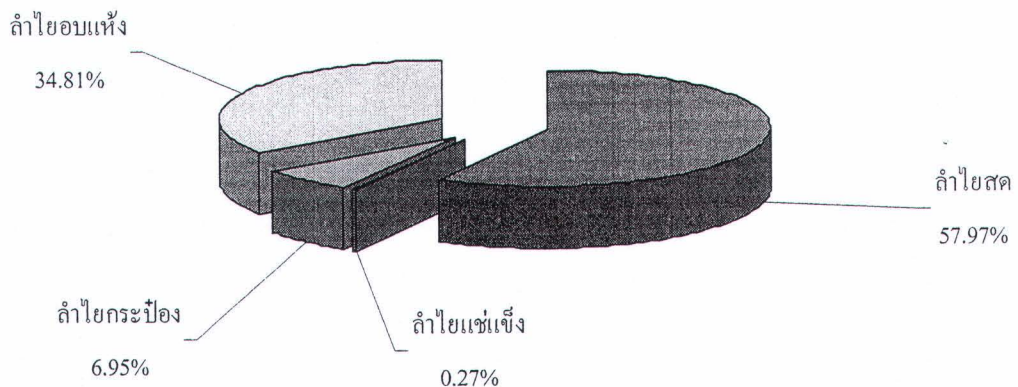
ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยของประเทศไทยในช่วง ปี พ.ศ. 2548-2553

ปี พ.ศ.	ลำไยสด		ลำไยอบแห้ง		ลำไยกระป๋อง		ลำไยแช่แข็ง	
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)
2548	132,283	2,134,651	94,104	2,278,149	12,668	443,448	787	33,173
2549	119,430	2,116,043	78,390	1,606,626	11,206	400,055	354	21,308
2550	160,137	2,430,763	112,784	2,018,014	11,285	408,386	378	22,466
2551	168,286	2,613,261	91,567	1,832,564	7,966	341,884	346	16,965
2552	219,841	3,494,420	144,154	2,589,616	7,536	314,034	204	12,896
2553	216,395	3,512,870	72,705	2,109,322	9,289	421,151	211	16,376

ที่มา. จาก ปริมาณและมูลค่าการส่งออกของตลาดส่งออกลำไยสด จำแนกตามรายประเทศ ระหว่างปี พ.ศ. 2550-2553, โดย ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2554, ค้นเมื่อ 3 กรกฎาคม 2554, จาก http://agri.dit.go.th/web_dit_sec3/admin/uploadfiles/upload_files/

การส่งออกผลิตภัณฑ์ลำไยของประเทศไทย (ดูตาราง 11) จะอยู่ในรูปของ ลำไยสด และผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูป ได้แก่ ลำไยอบแห้ง ลำไยกระป๋อง และลำไยแช่แข็ง ระหว่าง

ปี พ.ศ. 2548-2553 ลำไยสดจะมีมูลค่าการส่งออกสูงที่สุด รองลงมาคือ ลำไยอบแห้ง ลำไยกระป๋อง และลำไยแช่แข็ง ตามลำดับ โดยเฉพาะในปี พ.ศ. 2553 (ดูภาพ 6) พบว่า ลำไยสด ลำไยอบแห้ง ลำไยกระป๋อง และลำไยแช่แข็ง มีสัดส่วนของมูลค่าการส่งออก คิดเป็นร้อยละ 57.79, 34.81, 6.95 และ 0.27 ตามลำดับ โดยมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ ลำไยของไทยในแต่ละปีนั้นไม่มีความแน่นอน จะขึ้นอยู่กับปริมาณผลผลิตลำไยที่ได้ในแต่ละปี โดยที่ผลิตภัณฑ์ลำไยที่เปลี่ยนแปลงตามสถานการณ์ของผลผลิตได้ค่อนข้างดี คือ ลำไยสด และลำไยอบแห้ง ส่วนลำไยกระป๋องและแช่แข็งนั้นตลาดค่อนข้างจำกัด ดังนั้นมูลค่าการส่งออกจึงขึ้นอยู่กับลำไยสด และลำไยอบแห้งเป็นหลัก



ภาพ 6 สัดส่วนมูลค่าการส่งออกลำไยของประเทศไทย ปี พ.ศ. 2553

ที่มา. จาก ปริมาณและมูลค่าการส่งออกของตลาดส่งออกลำไยสด จำแนกตามรายประเทศ ระหว่างปี พ.ศ. 2550-2553, โดย ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2554, ค้นเมื่อ 3 กรกฎาคม 2554, จาก http://agri.dit.go.th/web_dit_sec3/admin/uploadfiles/upload_files/

การส่งออกผลิตภัณฑ์ลำไยทั้งแบบ ลำไยสด และลำไยแปรรูปของประเทศไทย จะมีตลาดคู่ค้าต่างประเทศที่สำคัญ ซึ่งจำแนกตามรูปแบบผลิตภัณฑ์ลำไยของไทยได้ ดังนี้ (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, ศูนย์สารสนเทศการเกษตร, 2554)

1. ลำไยสด ประเทศคู่ค้าที่สำคัญ ประกอบด้วย สาธารณรัฐประชาชนจีน ประเทศอินโดนีเซีย และฮ่องกง (ดูตาราง 13)

2. ลำไยอบแห้ง ประเทศคู่ค้าที่สำคัญ ประกอบด้วย สาธารณรัฐประชาชนจีน
ฮ่องกง พม่า และสปป. ลาว (ดูตาราง 14)
3. ลำไยกระป๋อง ประเทศคู่ค้าที่สำคัญ ประกอบด้วย มาเลเซีย สิงคโปร์ อินโดนีเซีย
และสหรัฐอเมริกา (ดูตาราง 15)
4. ลำไยแช่แข็ง ประเทศคู่ค้าที่สำคัญ ประกอบด้วย ฝรั่งเศส และสหรัฐอเมริกา
(ดูตาราง 16)

ตาราง 12

ราคาส่งออกเฉลี่ยของลำไยสดและผลิตภัณฑ์ ปี พ.ศ. 2549-2553 (หน่วย: บาท/กก.)

ปี พ.ศ.	ลำไยสด	ลำไยอบแห้ง	ลำไยกระป๋อง	ลำไยแช่แข็ง
2549	17.72	20.50	35.70	59.32
2550	15.18	17.89	36.18	58.20
2551	16.00	20.02	22.50	49.13
2552	15.15	17.97	22.86	63.73
2553	15.90	18.75	26.50	76.19

ที่มา. จาก ปริมาณและมูลค่าการส่งออกของตลาดส่งออกลำไยสด จำแนกตามรายประเทศ
ระหว่างปี พ.ศ. 2550-2553, โดย ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร,
2554, ค้นเมื่อ 3 กรกฎาคม 2554, จาก [http://agri.dit.go.th/web_dit_sec3/admin
/uploadfiles/upload_files/](http://agri.dit.go.th/web_dit_sec3/admin/uploadfiles/upload_files/)

ในช่วงปี พ.ศ. 2549-2553 (ดูตาราง 12) ราคาส่งออกของผลิตภัณฑ์ลำไย
(บาทต่อกิโลกรัม) ที่มีราคาสูงที่สุด คือ ลำไยแช่แข็ง รองลงมาคือ ลำไยกระป๋อง ลำไย
อบแห้ง และลำไยสด โดยในปี พ.ศ. 2553 มีราคาส่งออกบาทต่อกิโลกรัม คิดเป็น 76.19,
26.50, 18.75 และ 15.90 ตามลำดับ ซึ่งลำไยแช่แข็งมีราคาส่งออกที่สูงกว่าผลิตภัณฑ์
ลำไยแปรรูปชนิดอื่น ๆ ทั้งนี้ราคาส่งออกลำไยอบแห้งในช่วงปีดังกล่าวมีแนวโน้ม
การเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นและลดลงสลับกันในแต่ละปี

ตาราง 13

ปริมาณและมูลค่าการส่งออกของตลาดส่งออกกล้วยสด จำแนกตามรายประเทศระหว่าง
ปี พ.ศ. 2550-2553

ประเทศ	2550		2551		2552		2553	
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (พันบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (พันบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (พันบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (พันบาท)
จีน	49,280	852,219	52,493	861,385	66,312	1,009,084	72,547	1,032,969
อินโดนีเซีย	53,015	737,145	41,114	647,923	57,962	982,729	57,395	1,096,455
ฮ่องกง	40,577	518,235	57,448	669,133	65,358	901,665	58,434	894,592
มาเลเซีย	2,701	32,169	1,372	18,415	4,753	54,482	2,279	31,378
สิงคโปร์	3,564	42,877	2,523	57,577	2,091	34,876	2,417	39,002
แคนาดา	2,170	48,355	1,943	62,317	1,553	42,273	1,316	39,529
เนเธอร์แลนด์	487	26,362	663	35,404	448	23,547	351	17,271
สหรัฐอเมริกา	230	8,824	1,726	99,331	1,479	129,671	1,024	88,587
อื่นๆ	10,941	164,578	9,005	161,777	19,886	316,093	20,631	273,089
รวม	160,137	2,430,763	168,286	2,613,261	219,841	3,494,420	216,395	3,512,870

ที่มา. จาก ปริมาณและมูลค่าการส่งออกของตลาดส่งออกกล้วยสด จำแนกตามรายประเทศ
ระหว่างปี พ.ศ. 2550-2553, โดย ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร,
2554, ค้นเมื่อ 3 กรกฎาคม 2554, จาก [http://agri.dit.go.th/web_dit_sec3/admin
/uploadfiles/upload_files/](http://agri.dit.go.th/web_dit_sec3/admin/uploadfiles/upload_files/)

การส่งออกกล้วยสดได้เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2550 ปริมาณ 160,137 ตัน และ
มูลค่า 2,430.763 ล้านบาท เพิ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2553 เป็นปริมาณ 216,395 ตัน และมูลค่า
3,512.870 ล้านบาท หรือร้อยละ 35.13 และร้อยละ 44.52 ของปริมาณและมูลค่า ตามลำดับ
โดยภายหลังจากที่ประเทศไทยได้เปิดการค้าเสรีกับสาธารณรัฐประชาชนจีนสำหรับกรณี
สินค้า Early Harvest ซึ่งจะเก็บอัตราภาษีสินค้านำเข้าร้อยละ 0 ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ. 2546
ทำให้การส่งออกกล้วยสดไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนสามารถส่งออกได้โดยตรงไม่ต้อง
เสียภาษีนำเข้า ทั้งนี้ประเทศไทยได้ขยายการส่งออกกล้วยสดไปตลาดประเทศอินโดนีเซีย
รองลงมาจากสาธารณรัฐประชาชนจีน เนื่องจากการส่งออกไปประเทศดังกล่าวไม่ต้องมี

หนังสือรับรองสารพิษตกค้าง และไม่เข้มงวดในการตรวจปล่อยสินค้าที่ด่านศุลกากร เมื่อเทียบกับสาธารณรัฐประชาชนจีน (ดูตาราง 13)

ตาราง 14

ปริมาณและมูลค่าการส่งออกของตลาดส่งออกลำไยอบแห้ง จำแนกตามรายประเทศ ระหว่างปี พ.ศ. 2550-2553

ประเทศ	2550		2551		2552		2553	
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (พันบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (พันบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (พันบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (พันบาท)
จีน	82,483	1,356,798	84,377	1,604,550	137,727	2,280,371	65,235	1,672,098
พม่า	11,319	170,107	-	-	0.2	0.010	3,729	148,450
ลาว	11,413	206,545	3,758	74,128	2,427	43,459	994	29,656
ฮ่องกง	5,842	201,703	2,715	103,971	1,784	142,618	443	136,379
เกาหลีใต้	123	6,953	122	6,366	363	22,331	275	23,632
สิงคโปร์	276	17,342	121	17,125	169	33,227	128	34,404
มาเลเซีย	235	5,536	34	1,352	46	6,298	19	3,114
แคนาดา	72	7,702	16	4,028	66	7,839	70	7,487
อื่น ๆ	1,436	45,327	425	21,046	1,572	53,465	1,812	54,103
รวม	112,784	2,018,014	91,567	1,832,564	144,154	2,589,616	72,705	2,109,322

ที่มา. จาก ปริมาณและมูลค่าการส่งออกของตลาดส่งออกลำไยสด จำแนกตามรายประเทศ ระหว่างปี พ.ศ. 2550-2553, โดย ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2554, ค้นเมื่อ 3 กรกฎาคม 2554, จาก http://agri.dit.go.th/web_dit_sec3/admin/uploadfiles/upload_files/

ในช่วงปี พ.ศ. 2550-2553 การส่งออกลำไยอบแห้งจากปี พ.ศ. 2550 ปริมาณ 112,784 ตัน และมูลค่าการส่งออก คิดเป็น 2,018.014 ล้านบาท โดยในปี พ.ศ. 2553 ประเทศไทยกลับมีปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งทั้งหมดลดลงเหลือเพียง 72,705 ตัน แต่กลับมีมูลค่าการส่งออกที่เพิ่มขึ้น คิดเป็นมูลค่า 2,109,322 ล้านบาท ทั้งนี้ตลาดการส่งออกลำไยอบแห้งของประเทศไทย เกือบทั้งหมดส่งให้สาธารณรัฐประชาชนจีน



ซึ่งขณะเดียวกันก็ได้มีการส่งออกไปประเทศพม่า และสปป. ลาว อีกด้วย โดยในปี พ.ศ. 2553 พบว่า ประเทศไทยได้มีการส่งออกลำไยอบแห้งไปสาธารณรัฐประชาชนจีนมากที่สุด ปริมาณ 65,235 ตัน และมูลค่า 1,672.098 ล้านบาท หรือร้อยละ 89.73 79.27 ของปริมาณและมูลค่าทั้งหมด ตามลำดับ รองลงมาได้แก่ ประเทศพม่าปริมาณ 3,729 ตันและมูลค่า 148.450 ล้านบาท และฮ่องกงปริมาณ 443 ตัน มูลค่า 136.379 ล้านบาท (ดูตาราง 14)

ตาราง 15

ปริมาณและมูลค่าการส่งออกของตลาดส่งออกลำไยกระป๋อง จำแนกตามรายประเทศ ระหว่างปี พ.ศ. 2550-2553

ปี พ.ศ.	2550		2551		2552		2553	
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (พันบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (พันบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (พันบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (พันบาท)
ประเทศ								
มาเลเซีย	3,514	118,057	1,849	78,404	1,491	57,047	2,766	126,425
สิงคโปร์	2,553	92,433	2,209	92,104	1,658	73,128	2,159	92,734
อินโดนีเซีย	1,543	59,112	1,009	48,262	1,338	49,935	1,750	79,822
สหรัฐอเมริกา	1,369	53,954	1,084	47,454	1,719	72,543	968	45,274
ฝรั่งเศส	293	11,261	118	5,463	87	4,402	222	10,833
กัมพูชา	548	16,972	529	17,648	320	12,407	511	23,189
ออสเตรเลีย	154	96,447	139	6,562	147	7,372	119	5,686
อื่น ๆ	1,312	50,150	1029	45,986	778	37,200	794	37,188
รวม	11,285	408,386	7,966	341,884	7,536	314,034	9,289	421,151

ที่มา. จาก ปริมาณและมูลค่าการส่งออกของตลาดส่งออกลำไยสด จำแนกตามรายประเทศ ระหว่างปี พ.ศ. 2550-2553, โดย ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2554, ค้นเมื่อ 3 กรกฎาคม 2554, จาก http://agri.dit.go.th/web_dit_sec3/admin/uploadfiles/upload_files/

ในช่วงปี พ.ศ. 2550-2553 การส่งออกลำไยกระป๋องได้มีปริมาณการส่งออกลดลงจากปี พ.ศ. 2550 ปริมาณ 11,285 ตัน คิดเป็นมูลค่า 408.386 ล้านบาท โดยลดลงในด้านของปริมาณปี พ.ศ. 2553 ประมาณ 9,289 ตัน และมีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้นเพียงเล็กน้อยคิดเป็น

421.151 ล้านบาท ทั้งนี้การส่งออกลำไยกระป๋องของประเทศไทยยังคงมีประเทศมาเลเซียเป็นตลาดการส่งออกลำไยกระป๋องเป็นหลัก โดยในปี พ.ศ. 2553 มีการส่งออกลำไยกระป๋องไปประเทศมาเลเซียมากที่สุด ปริมาณ 2,766 ตัน คิดเป็นมูลค่าการส่งออก 126.425 ล้านบาท รองลงมาคือประเทศสิงคโปร์ ปริมาณ 2,159 ตัน คิดเป็นมูลค่าการส่งออก 92.734 ล้านบาท และประเทศอินโดนีเซีย ปริมาณ 1,750 ตัน คิดเป็นมูลค่าการส่งออก 79.822 ล้านบาท (ดูตาราง 15)

ตาราง 16

ปริมาณและมูลค่าการส่งออกของตลาดส่งออกลำไยแช่แข็ง จำแนกตามรายประเทศ ระหว่างปี พ.ศ. 2550-2553

ปี พ.ศ.	2550		2551		2552		2553	
ประเทศ	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)
ฝรั่งเศส	150	8,264	165	10,978	161	10,217	190	14,701
ญี่ปุ่น	-	-	1	87	-	-	9	1,313
สหรัฐอเมริกา	81	6,097	17	913	8	342	2	114
เนเธอร์แลนด์	17	1,110	22	1,661	28	1,613	-	-
อื่นๆ	130	6,994	141	3,309	7	724	11	247
รวม	378	22,466	346	16,965	204	12,896	211	16,376

ที่มา. จาก ปริมาณและมูลค่าการส่งออกของตลาดส่งออกลำไยสด จำแนกตามรายประเทศ ระหว่างปี พ.ศ. 2550-2553, โดย ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2554, ค้นเมื่อ 3 กรกฎาคม 2554, จาก http://agri.dit.go.th/web_dit_sec3/admin/uploadfiles/upload_files/

การส่งออกลำไยแช่แข็งของประเทศไทย ในช่วงปี พ.ศ. 2550-2553 มีการลดปริมาณการส่งออกจากปี พ.ศ. 2550 ปริมาณ 378 ตัน คิดเป็นมูลค่าการส่งออกทั้งหมด 22.466 ล้านบาท เหลือปริมาณการส่งออกในปี พ.ศ. 2553 ปริมาณ 211 ตัน คิดเป็นมูลค่าการส่งออก 16.376 ล้านบาท โดยประเทศไทยจะมีตลาดหลักในการส่งออก คือ ประเทศฝรั่งเศส โดยในปี พ.ศ. 2553 ส่งออกไปยังประเทศฝรั่งเศส ปริมาณ 190 ตัน คิดเป็นมูลค่า

การส่งออก 14.701 ล้านบาท รองลงมา คือ ประเทศญี่ปุ่น ปริมาณ 9 ตัน คิดเป็นมูลค่าการส่งออก 1.313 ล้านบาท คือ ตลาดการส่งออกลำไยแช่แข็งของประเทศไทย มีลักษณะค่อนข้างจำกัด และมีมูลค่าการส่งออกน้อยที่สุดเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์ลำไยชนิดอื่น ๆ (ดูตาราง 15)

กรรมวิธีการผลิตลำไยอบแห้ง

พันธุ์ลำไยที่นิยมนำมาแปรรูปเป็นลำไยอบแห้ง ได้แก่ (สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน, 2540, หน้า 54-55)

1. พันธุ์อีดอ
2. พันธุ์เหหัว
3. พันธุ์สีชมพู
4. พันธุ์เบี้ยวเขียว

อัตราการแปรรูปลำไยอบแห้ง โดยลำไยสด 3.3 กิโลกรัม สามารถแปรรูปเป็นลำไยอบแห้ง 1 กิโลกรัม

ประเภทของลำไยอบแห้ง

ประเภทของลำไยอบแห้ง มีดังนี้ (สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน, 2540, หน้า 54-55)

1. ลำไยอบแห้งแบบทั้งเปลือก ลำไยอบแห้งแบบทั้งเปลือก เป็นการนำผลลำไยสดแก่จัด มาอบให้แห้งทั้งเปลือก สามารถดำเนินการได้ง่าย รวดเร็ว และเป็นจำนวนมาก สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน เก็บไว้บริโภคได้ตลอดปี และเป็นสินค้าส่งออกได้

1.1 วัตถุดิบ สามารถใช้ลำไยสดได้ทุกสายพันธุ์ แต่ถ้าเป็นพันธุ์ดอจะได้น้ำหนักเนื้อดีและเมื่ออบแห้งแล้วสีเปลือกของลำไยอบแห้งจะมีสีเหลืองทอง วัตถุดิบกำหนดให้ใช้เฉพาะก้ามะถันในอัตราส่วน 30 กรัม ต่อลำไย 10 กิโลกรัม เพื่อนำมาทำวิธีรมควัน ก้ามะถันก่อนที่จะอบให้แห้ง เพื่อให้ควันก้ามะถันทำลายเชื้อจุลินทรีย์ ป้องกันไม่ให้ลำไยเน่าเสียระหว่างที่ทำการอบ

1.2 อุปกรณ์ เครื่องอบลำไยแบบกระบะ

1.3 วิธีการผลิต

1.3.1 นำผลลำไยสดคัดลูกแตก สิ่งเจอปนออก นำมาคัดขนาดให้เท่ากัน บรรจุลำไยลงในเตาอบ โดยแบ่งเป็น 3 ชั้น ๆ ละประมาณ 500-700 กก./ชั้น โดยใช้ตาข่ายรองกันแต่ละชั้น เกลี่ยลำไยให้สม่ำเสมอ

1.3.2 เปิดเครื่องอบที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1-4 ชั่วโมง ให้น้ำระเหยออกไปในปริมาณมาก ๆ นำเอากระสอบป่านมาปิดคลุมผลลำไยให้มีมิติควบคุมลมร้อนให้กระจายอย่างทั่วถึง อบอุ่นเป็นเวลา 13 ชั่วโมงติดต่อกัน

1.3.3 ปิดเครื่องอบ พลิกกลับลำไยตามชั้นตาข่าย ชั้นล่างขึ้นชั้นบน ชั้นบนลงชั้นล่าง เกลี่ยให้สม่ำเสมอ คลุมผลลำไยด้วยกระสอบ เดินเครื่องอบต่อที่อุณหภูมิ 75 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 ชั่วโมง ติดต่อกัน

1.3.4 ปิดเครื่องอบพลิกกลับลำไยตามชั้นตาข่ายเหมือนครั้งก่อน เกลี่ยลำไยให้สม่ำเสมอคลุมผลลำไยด้วยกระสอบเหมือนเดิม เปิดเครื่องอบอุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส อบเป็นเวลา 10 ชั่วโมงติดต่อกัน

1.3.5 การสุ่มตรวจคุณภาพลำไยอบแห้ง หลังจากการอบได้ระยะเวลา รวม 45 ชั่วโมงเป็นต้นไป ควรมีการสุ่มตัวอย่างคุณภาพ โดยแกะดูเนื้อลำไย มีสีทอง จับดูแล้วไม่เหนียวติดมือ เมล็ดกรอบ กัดแตกง่าย เมื่อลำไยแห้งมีคุณภาพตรงตามต้องการแล้ว จึงปิดเครื่องอบลมร้อนแล้วเปิดพัดลมเป่าลมเย็น ประมาณ 30-60 นาที ปล่อยให้เย็น นำลำไยอบแห้งออก ร่อนแยกขนาด คัดผลแตกออก บรรจุภาชนะ

1.4 ลักษณะที่ดีของลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

1.4.1 เป็นลูกกลม ไม่บวม ผิวเปลือกสีเหลืองน้ำตาลนวลไม่เป็นจุด หรือเปื้อน

1.4.2 เนื้อลำไยมีลักษณะแห้ง เปลือกไม่แตก ความชื้นไม่เกินร้อยละ 18

1.4.3 รสชาติ หวาน ไม่ขม

1.4.4 กลิ่น มีกลิ่นหอมของลำไย

1.4.5 ไม่มีสิ่งเจอปนอื่น ๆ

1.5 การบรรจุและเก็บรักษา เมื่อลำไยอบแห้งเย็นตัวลงให้บรรจุใส่ถุงพลาสติก ปิดปากถุงให้แน่นเพื่อป้องกันผลลำไยดูดความชื้นจากอากาศ จะทำให้ผลลำไยมีความชื้นเพิ่มขึ้น และควรเก็บรักษาในที่เย็นและแห้ง

1.6 ต้นทุนการผลิต ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก จำนวน 2,000 กิโลกรัมต่อการอบ

1 เตา

ค่าลำไยสด 2,000 กิโลกรัม (15 บาทต่อกิโลกรัม)	=	30,000	บาท
ค่าแก๊ส 5 ถัง (45 กิโลกรัมต่อถัง) (500 บาทต่อถัง)	=	2,500	บาท
ค่าไฟฟ้า	=	500	บาท
ค่าแรง	=	1,000	บาท
รวมต้นทุนผันแปร	=	34,000	บาท

ลำไยสด 2,000 กก. เมื่ออบแห้งทั้งเปลือกจะได้เป็นลำไยอบแห้งประมาณ 666 กิโลกรัม (อัตราส่วนแปรสภาพ ผลลำไยอบแห้ง: ลำไยสด เท่ากับ 1: 3) ในขณะทำการอบจะเกิดการเสียหายของลำไยเนื่องมาจากการพลิกกลับลำไยเพื่อให้ได้รับความร้อนทั่วถึง จะเป็นเหตุให้เปลือกลำไยแตก บุบ ประมาณร้อยละ 5 ทำให้จะได้ลำไยอบแห้งที่มีคุณภาพดีประมาณ 633 กิโลกรัม ดังนั้น ต้นทุนลำไยอบแห้งทั้งเปลือกต่อ 1 กิโลกรัม เท่ากับ 53.70 บาท

1.7 กรรมวิธีในการทำลำไยอบแห้งทั้งเปลือกให้มีคุณภาพดี

1.7.1 พันธุ์ลำไยที่เหมาะสมในการอบแห้งที่ดีที่สุด คือ พันธุ์ค้อ ผิวเปลือกจะมีสีเหลืองทอง น้ำหนักดี ไม่แตกง่าย พันธุ์อี่เหว้ สีผิวเปลือกจะคล้ำ ปริมาณน้ำมาก น้ำหนักไม่ค่อยดี ควรทำการคัดแยกพันธุ์ที่ใช้อบ เพราะสีผิวต่างกันและคุณลักษณะแต่ละพันธุ์ไม่เหมือนกัน

1.7.2 ควรมีการคัดเกรด ขนาดของผลลำไยให้เท่า ๆ กัน เพราะระยะเวลาการอบต่างกัน จะทำให้คุณภาพเนื้อแห้งที่ต่างกัน ไม่สม่ำเสมอ ทำให้เกิดเชื้อราได้ ไม่ควรใช้ลำไยสดค้างคืนเพราะสีผิวเปลือกจะมีสีคล้ำทำให้ลำไยแห้งคุณภาพไม่ดี

1.7.3 ไม่ควรใช้ความร้อนสูงเกินไปเพื่อเร่งการผลิตเพราะจะทำให้เนื้อลำไยมีสีคล้ำไหม้และต้องรักษาอุณหภูมิลมร้อนและระยะเวลาการอบแห้งให้ได้ตามที่ผู้ผลิตกำหนด

1.7.4 ไม่ควรบรรจุลำไยเกินกำลังการผลิตของเตาอบ จะทำให้ความร้อนและระยะเวลาการอบไม่พอเพียง ทำให้ลำไยแห้งคุณภาพไม่ดี

2. ลำไยอบแห้งชนิดเนื้อ ลำไยอบแห้งชนิดเนื้อ เป็นการอบลำไยที่มุ่งเฉพาะเนื้อลำไยล้วน ๆ โดยแกะเปลือก

2.1 วัตถุดิบ ใช้ลำไยสดได้ทุกพันธุ์ แต่ส่วนใหญ่จะใช้พันธุ์ดอ เห่า และ เบี้ยวเขียว เพราะมีการปลูกเป็นจำนวนมาก

2.2 ผลผลิต

2.2.1 เนื้อลำไยสด แก่จัด ปราศจากสิ่งเจือปน เช่น เศษเมล็ด และเศษเปลือก เป็นต้น

2.2.2 วัตถุเจือปน กำหนดให้ใช้เฉพาะโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟท์ในประมาณ 30 กรัม ต่อน้ำ 10 ลิตร ต่อเนื้อลำไย 10-2 กิโลกรัม

2.3 อุปกรณ์

2.3.1 เตาอบแห้ง ชนิดมีพัดลมเป่าและไม่มีพัดลมเป่า

2.3.2 ตุ้กดู่: เครื่องมือสำหรับคว้านเมล็ดโดยเฉพาะ

2.3.3 ตะแกรงโปร่ง

2.4 วิธีการผลิต

2.4.1 นำลำไยสดคว้านเมล็ดออกด้วยตุ้กดู่ แกะเปลือกอย่าให้หัวสีน้ำตาลติด

2.4.2 ล้างน้ำให้สะอาด วางเรียงบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ

2.4.3 นำเนื้อลำไยที่จะเด็ดน้ำลงแช่ในสารละลายโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟท์ เพื่อกันการเกิดราหลังจากอบแล้ว ถ้าต้องการจำหน่ายทันทีหรือเก็บไว้ 3 เดือน ให้ใช้สารโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟท์ 3 กรัมต่อน้ำ 10 ลิตร ต่อเนื้อลำไย 10 กิโลกรัม แช่ไว้ 3-5 นาที แล้วจึงช้อนขึ้น ถ้าต้องการเก็บไว้ 6-9 เดือน ให้สารโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟท์ 5 กรัมต่อน้ำ 10 ลิตร ต่อเนื้อลำไย 10 กิโลกรัม แช่ไว้ 8-10 นาที ช้อนขึ้น

2.4.4 เรียงลำไยบนตะแกรงโปร่ง

2.4.5 นำเข้าเตาอบชนิดที่มีพัดลมเป่า อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส ใช้เวลาอบเนิ่นนาน 6 ชั่วโมง แล้วกลับชั้นล่างขึ้นชั้นบน สลับกันอบต่อไป 6 ชั่วโมง หากเตาอบขนาดบรรจุ 100 กิโลกรัม ใช้เวลาอบนาน 15 ชั่วโมง ในอุณหภูมิเท่ากัน หากเตาอบชนิดที่ไม่มีพัดลมเป่าจะต้องอบที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 16-20 ชั่วโมง ติดต่อกัน

2.4.6 ไม่ควรใช้อุณหภูมิสูงกว่านี้ เพราะจะทำให้เนื้อลำไยมีสีน้ำตาลเข้มถึงดำ อีกทั้งเนื้อลำไยด้านนอกจะแข็ง ด้านในยังขึ้นอยู่เป็นสาเหตุให้อายุการเก็บสั้นและเกิดรา

2.4.7 เมื่ออบแห้งครบกำหนดเวลาแล้ว ควรตรวจสอบความแห้งโดยการสัมผัส ไม่เหนียวติดมือและตรวจสอบภายในเนื้อลำไยว่าแห้งสนิท

2.4.8 นำออกจากเตา ผึ่งให้เย็นหรือเป่าลมเย็นให้เนื้อลำไยเย็นตัว

2.5 ลักษณะที่ดีของเนื้อลำไยอบแห้ง

2.5.1 เนื้อลำไยล้วน ไม่มีขั้วเมล็ดติดอยู่ที่เนื้อ

2.5.2 ไม่มีเปลือกติด

2.5.3 ไม่มีสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ

2.5.4 มีกลิ่นหอมของลำไย ไม่มีกลิ่นคาว เหม็นไหม้

2.5.5 รสชาติ หวาน ไม่ขม

2.5.6 แห้งมีความชื้น ไม่เกินร้อยละ 18

2.6 คุณภาพของเนื้อลำไยอบแห้ง

2.6.1 สีเหลืองทอง แบ่งออกเป็น 2 เกรด คือ เกรด A และคละเกรด

2.6.2 สีน้ำตาล-แดง น้ำตาล-ดำ หรือเนื้อลำไยเกรดรวม หมายถึง เนื้อลำไยอบแห้งที่ทำการแกะเนื้อลำไยจากลำไยอบแห้งทั้งเปลือกหรือรวมเศษเนื้อจากเกรดอื่น ลักษณะเนื้อลำไยอบแห้งเกรดรวมจะมีสีตั้งแต่สีน้ำตาลแดงไปจนถึงน้ำตาลดำ ลักษณะจะไม่เป็นผลสมบูรณ์ มีสิ่งเจือปนมาก เวลาจำหน่ายจะนำมาอัดเป็นก้อนหรือแท่งใช้ทำ น้ำลำไย

2.7 การบรรจุและเก็บรักษา ถ้าต้องการให้เนื้อลำไยอบแห้งยังคงสีเหลืองทองตลอดเวลาที่เก็บรักษาทำได้ 2 วิธี คือ

2.7.1 นำเนื้อลำไยอบแห้งมาบรรจุถุงพลาสติก รัดปากถุงให้แน่น บรรจุปี๊บหรือกล่องกระดาษ นำไปเก็บในห้องเย็นอุณหภูมิ 4-10 องศาเซลเซียส

2.7.2 บรรจุเนื้อลำไยอบแห้งในถุงสุญญากาศ เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องได้ แต่ต้องไม่ให้ถูกแดดหรือความร้อน

2.8 ต้นทุนการผลิตลำไยอบแห้งชนิดเนื้อ 350 กิโลกรัม ต่อการอบ 1 เตา

ค่าลำไยสด 350 กิโลกรัม (15 บาทต่อกิโลกรัม)	= 5,250 บาท
ค่าคว้านเมล็ด 350 กิโลกรัม (5 บาทต่อกิโลกรัม)	= 1,750 บาท
ค่าสารโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟท์	= 20 บาท
ค่าน้ำล้างลำไยและแช่ลำไย	= 50 บาท
ค่าแก๊ส 1 ถัง (45 กิโลกรัมต่อถัง)	= 500 บาท
ค่าไฟฟ้า	= 150 บาท
ค่าแรง	= 300 บาท
รวมต้นทุนผันแปร	= 8,020 บาท

ลำไยสด 350 กิโลกรัม เมื่ออบแห้งเฉพาะเนื้อจะได้เนื้อลำไยอบแห้ง
ประมาณ 35 กิโลกรัม (อัตราแปรสภาพ เนื้อลำไยอบแห้ง: ลำไยสด เท่ากับ 1: 10)
ดังนั้น ต้นทุนลำไยอบแห้งชนิดเนื้อต่อ 1 กิโลกรัม เท่ากับ 229 บาท

การจัดแบ่งเกรดลำไยอบแห้ง

มาตรฐานคุณภาพลำไยอบแห้งของตลาดโดยทั่วไป สามารถแบ่งออกได้ ดังนี้
(สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน, 2540, หน้า 72-73)

1. ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ที่มีคุณภาพเปลือกต้องไม่แตก ไม่บวม สีเปลือกมีสี
น้ำตาล ไม่มีรอยเปื้อน ไม่มีมอด หรือแมลงอื่นทำลาย เนื้อลำไยมีความชื้นไม่เกิน
ร้อยละ 18 (เนื้อลำไยต้องมีลักษณะแห้ง)

ตาราง 17

การจัดแบ่งเกรดลำไยอบแห้งจำแนกตามลักษณะ

เกรดลำไยอบแห้ง	ลักษณะ
AA (พิเศษ)	ผลลำไยมีเส้นผ่าศูนย์กลาง 24-27 มิลลิเมตร
A	ผลลำไยมีเส้นผ่าศูนย์กลาง 21-23 มิลลิเมตร
B	ผลลำไยมีเส้นผ่าศูนย์กลาง 17-20 มิลลิเมตร
C	ผลลำไยมีเส้นผ่าศูนย์กลางต่ำกว่า 17 มิลลิเมตร
เกรดรวม	ไม่มีการคัดขนาดของผลลำไย

ที่มา. จาก มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมในครัวเรือน (หน้า 72), โดย สำนักงานเกษตร-
จังหวัดลำพูน, 2540, ลำพูน: ผู้แต่ง.

2. ลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ จะเน้นที่สีและลักษณะของเนื้อลำไยเป็นสำคัญ

2.1 ลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อสีทอง เกรด A หมายถึง ลำไยอบแห้งที่ทำมาจาก
ลำไยร่วง คัดผลใหญ่หรือลำไยที่เป็นเกรด B และ C ของโรงงานลำไยกระป๋องเอามา
คว้านเฉพาะเนื้อผ่านการแช่สารละลายโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟท์ และอบจนแห้งซึ่งมี
ความชื้นน้อยกว่าร้อยละ 18 ลักษณะของเนื้อลำไยเกรด A เห็นเป็นผลชัดเจน มีขนาด
สม่ำเสมอไม่ฝักขาด สีเหลืองทอง แห้งสนิทไม่มีสิ่งเจือปนอื่น ๆ ใช้อุปโภคได้ทันที
เหมือนผลไม้แห้งชนิดอื่น ๆ

เกรดคละ หมายถึง เนื้อลำไยอบแห้งที่ทำมาจากลำไยร่วงมาคว้านเฉพาะเนื้อ
ผ่านการแช่สารละลายโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟท์ และนำไปอบจนแห้งซึ่งมีความชื้น
น้อยกว่าร้อยละ 18 ลักษณะเนื้อลำไยอบแห้งเกรดคละมีสีเหลืองทอง ขนาดผลไม่สม่ำเสมอ
ฝักบางเล็กน้อย แห้งไม่มีสิ่งเจือปนอื่น ๆ ใช้อุปโภคได้ทันที

2.2 ลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ สีน้ำตาลทอง สีน้ำตาลหรือสีดำ เกรดคัด หมายถึง
เนื้อลำไยอบแห้งที่ทำมาจากการแกะเนื้อลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่เกือบแห้งและนำมา
ตากหรืออบจนแห้งหรืออบด้วยเตาฟืนจนแห้ง มีความชื้นน้อยกว่าร้อยละ 18 เนื้อลำไย
จะมีสีน้ำตาลทองและสีน้ำตาลแดง ผลอาจจะมียอดฝักขาดบ้างเล็กน้อย แห้ง ใช้ทำน้ำลำไย
หรือส่วนผสมของยาจีน

การพัฒนาคุณภาพลำไยอบแห้ง

คุณภาพลำไยอบแห้งโดยเฉพาะที่อบแห้งทั้งเปลือกโดยใช้เตาอบแบบกระบะ มีปัญหาในด้านคุณภาพ ซึ่งสามารถสรุปได้ ดังนี้ (รัตนา อัตตปัญโญ, 2542, หน้า 40)

1. ปัญหาที่เกิดขึ้นในลำไยอบแห้งและวิธีแก้ไข

1.1 การเกิดรา สาเหตุของการเกิดเนื่องจากลำไยแห้งมีความชื้นเหลืออยู่สูง ไม่แห้งพอ เป็นเหตุให้เชื้อราสามารถขึ้นได้ มักพบในลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งวิธีแก้ไข มีดังนี้

1.1.1 ให้ทำการร่อนแยกขนาดของผลลำไยสดก่อนจะนำเข้าอบ

1.1.2 การลำเลียงเข้าอบ ให้เรียงลำดับจากใหญ่ กลาง เล็ก โดยให้ผลใหญ่ อยู่ใกล้แหล่งความร้อนมากที่สุด

1.1.3 ปริมาณของผลลำไยที่นำเข้าอบในแต่ละชั้นไม่ควรมากเกินไป เพราะจะทำให้การกระจายความร้อนภายในเตาไม่ทั่วถึง

1.1.4 ต้องคอยเกลี่ยผลลำไยในแต่ละชั้นเพื่อให้แห้งสม่ำเสมอเท่ากันหมด ทุก ๆ 15 ชั่วโมง จนสิ้นสุดการอบ

1.1.5 ระยะเวลาที่ใช้ในการอบอย่างน้อยเพียงใดขึ้นอยู่กับอุณหภูมิที่ใช้อบ ชนิดของเตาอบ ความเร็วของลมร้อนที่พัดผ่าน และปริมาณของลำไยที่นำเข้าอบ

1.2 การเปลี่ยนแปลง พบในลำไยอบแห้งที่เก็บรักษาไว้ประมาณ 4-5 เดือน ที่อุณหภูมิสูงโดยจะมีสีน้ำตาลเข้มขึ้น สาเหตุเกิดจากในที่อุณหภูมิสูงประมาณ 25 องศาเซลเซียสขึ้นไป ปฏิบัติการเกิดสารสีน้ำตาลจากการรวมตัวของกรดอะมิโน (โปรตีน) กับน้ำตาลที่มีอยู่ในผลลำไยแห้งจะเกิดได้เร็วขึ้น เป็นเหตุให้ลำไยอบแห้งที่เก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิห้อง มีสีเปลี่ยนไป

วิธีแก้ไข โดยเก็บรักษาที่มีอุณหภูมิต่ำประมาณ 10 องศาเซลเซียส

ประเภทของเครื่องอบแห้ง

ประเภทของเครื่องอบแห้ง มีรายละเอียดดังนี้ (รัตนา อัตตปัญโญ, 2542, หน้า 40)

1. เครื่องอบแห้งแบบกระบะ สำหรับอบแห้งลำไยทั้งเปลือก เป็นเครื่องอบที่ใช้ อย่างแพร่หลาย เพราะอบลำไยได้ในปริมาณมาก ประกอบด้วยกระบะขนาดโดยทั่วไป

กว้าง 235 ซม. ยาว 235 ซม. สูง 90 ซม. มีตะแกรงเหล็กวางอยู่ภายในสูงจากพื้นกระบะประมาณ 30-45 ซม. สำหรับกระจายลมร้อนจากเตากำเนิดลมร้อนที่ติดอยู่ด้านข้างในชุดเตากำเนิดลมร้อนจะมีพัดลมใช้กับไฟฟ้า 220 โวลต์ สำหรับเป่าให้ลมร้อนผ่านผลลำไยที่บรรจุอยู่เหนือตะแกรง สามารถตั้งอุณหภูมิได้ เครื่องอบนี้สามารถบรรจุลำไยได้ครั้งละ 1,800-2,000 กิโลกรัม ต่อเวลาอบประมาณ 40-48 ชั่วโมง มีทั้งแบบใช้น้ำมันและแก๊สหุงต้มเป็นเชื้อเพลิง

การอบแห้งลำไยทั้งเปลือกด้วยเครื่องอบแบบกระบะให้ได้คุณภาพและตามเวลาที่กำหนด เกษตรกรควรปฏิบัติตามที่ผู้ผลิตเครื่องกำหนด เช่น การบรรจุผลลำไยใส่กระบะจะต้องให้อยู่ในปริมาณที่ผู้ผลิตเครื่องกำหนด โดยผลลำไยจะต้องไม่สูงเกินแนวขอบกระบะ ต้องรักษาอุณหภูมิลมร้อนและระยะเวลาการอบแห้งให้ได้ตามที่กำหนด เป็นต้น และการอบแห้งลำไยทั้งเปลือกควรปฏิบัติตามให้ถูกต้องตามหลักวิชาการจะได้ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่มีคุณภาพ

2. เครื่องอบแห้งแบบอุโมงค์ ประกอบด้วยโครงเหล็กเป็นอุโมงค์ หุ้มด้านในและนอกด้วยแผ่นเหล็กชุบสังกะสี โดยมีแผ่นใยแก้วเป็นฉนวนความร้อนกั้นกลาง ขนาดยาว 4.8 เมตร กว้าง 1.2 เมตร สูง 1.6-1.8 เมตร ขนาดของตู้อบแบบนี้จะไม่ตายตัวโดยมากมักเปลี่ยนไปตามความต้องการและขนาดของสถานที่ตั้ง ภายในอุโมงค์มีรางให้รถเข็นซึ่งมีถาดใส่อาหารวางเรียงเป็นชั้น ๆ แล่นผ่านกระแสลมร้อนไปช้า ๆ มีพัดลมกระจายลมร้อนมีชุดปรับลมเพื่อปรับให้ลมร้อนกระจายไปสม่ำเสมอ ทั้งด้านบน กลาง และด้านล่างของเครื่อง

ต้นกำเนิดความร้อนใช้หัวเผาแก๊ส 2 หัว ติดตั้งด้านซ้ายและขวาของเครื่องอบ เพื่อให้ความร้อนสม่ำเสมอ เครื่องอบแบบนี้เหมาะสำหรับการทำผลิตภัณฑ์จำนวนมาก และต้องการคุณภาพที่สม่ำเสมอ

3. เครื่องอบลมร้อน ใช้สำหรับอบแห้งเนื้อลำไย และสามารถอบแห้งผลไม้อื่นได้ ประกอบด้วย ตัวเครื่องอบด้านนอกกรุด้วยเหล็กแผ่นอบสังกะสี ด้านในกรุด้วยสแตนเลสระหว่างกลางกรุด้วยไมโครไฟเบอร์หรือวัสดุกันความร้อนโดยรอบตัวเครื่อง ภายในมีถาดวางผลผลิตเป็นสแตนเลสถาดสี่เหลี่ยมตามจำนวนชั้นภายในเครื่องอบ เช่น จำนวน 17 หรือ 20 ถาด สามารถอบผลผลิตได้ 400-500 กิโลกรัม และมีถาดรับน้ำหยด 1 ถาด

สามารถปรับอุณหภูมิในการอบแห้งได้ มีพัดลมสำหรับกระจายความร้อนถูกขับเคลื่อนด้วยมอเตอร์ไฟฟ้า จำนวน 1 ชุด ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ มีหัวพ่นแก๊สระบบอัตโนมัติ ทั้งระบบจ่ายแก๊ส ระบบพ่นไฟ และระบบควบคุมอุณหภูมิ

การตรวจสอบคุณภาพของลำไยที่อบแห้งแล้วให้ได้คุณภาพ

การตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ (quality assurance) ว่ามีคุณภาพได้ตามมาตรฐานที่กำหนดจะต้องมีโปรแกรมการตรวจสอบ (inspection program) ซึ่งจะมีการบันทึกผลการตรวจสอบ เพื่อแสดงผลการทดสอบเมื่อต้องการ หรือเพื่อทวนสอบกรณีพบว่า ผลิตภัณฑ์มีปัญหา

ในทางปฏิบัติการทดสอบคุณภาพอาจทำได้โดยการตรวจด้วยสายตา ดมกลิ่น ชิมรส ฟังเสียงหรือการสัมผัสด้วยมือ ซึ่งวิธีการต่าง ๆ เหล่านี้ จะต้องอาศัยความชำนาญและความเชี่ยวชาญของผู้ตรวจสอบ อีกวิธีหนึ่งที่มีความแน่นอน คือ การใช้เครื่องมือตรวจซึ่งจะแสดงผลการตรวจสอบเป็นกราฟหรือตัวเลข หรือเป็นค่าต่าง ๆ ที่อาจจะต้องมาแปลค่าให้ได้ค่าบ่งบอกมาตรฐานตามที่ต้องการ อย่างไรก็ตามความถูกต้อง และความแม่นยำของเครื่องมือขึ้นอยู่กับการใช้งานที่ถูกต้อง และต้องมีการสอบเทียบ และทวนสอบเครื่องมือตามข้อกำหนดของผู้ผลิต หรือตามคุณสมบัติจำเพาะของเครื่องตรวจสอบนั้น ๆ นอกจากนี้ การกำหนดวิธีการสุ่มตัวอย่างก็มีความสำคัญอย่างยิ่ง ตัวอย่างที่สุ่มจะต้องแสดงค่าตัวแทนของคุณภาพของผลิตภัณฑ์ทั้งหมดได้ ดังนั้น จึงต้องกำหนดขนาดของตัวอย่างวิธีการคำนวณและวิธีวิเคราะห์ค่าทางสถิติ (เปรมปรี ฌ สงขลา, 2547, หน้า 16)

การเตรียมลำไยอบแห้งก่อนนำออกสู่ตลาด

เมื่ออบลำไยแห้งได้ที่แล้ว ก่อนนำมาบรรจุถุงเพื่อนำไปจำหน่ายต่อไป โดยมีการดำเนินการ ดังนี้ (เปรมปรี ฌ สงขลา, 2547, หน้า 19)

1. การร่อนแยกขนาด ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก เมื่อนำออกจากเตาอบควรผ่านเครื่องร่อน แยกขนาดอีกครั้งหนึ่ง ในขณะที่ยังอุ่น ๆ อยู่เพื่อป้องกันการแตกของผล อีกทั้งยังเป็นการช่วยให้ลำไยอบแห้งเย็นเร็วขึ้น

2. การคัดขนาด สี และตำหนิ เนื้อลำไยอบแห้งที่ได้ ควรนำมาคัดแยกขนาด คัดแยกสีและคัดเอาผลที่มีตำหนิออกเป็นคุณภาพต่าง ๆ กัน

3. การปรับความชื้น ลำไยอบแห้งไม่ว่าจะเป็นลำไยอบแห้งทั้งเปลือกหรือ เนื้อลำไยอบแห้ง หลังจากการอบแห้งแล้วจะต้องนำลำไยอบแห้งมาบรรจุเก็บไว้ในกล่อง หรือถุงขนาดใหญ่ที่อุณหภูมิห้องประมาณ 2 สัปดาห์ หรือใช้ลมร้อนอุณหภูมิ 38-49 องศาเซลเซียส ความเร็วลมราว 100 ฟุต/นาทึ เป่าผ่านเป็นเวลา 30 ชั่วโมง เพื่อให้ความชื้น ของลำไยแต่ละผลกระจายหรือถ่ายเทจนกระทั่งมีความชื้นเท่ากัน ทั้งนี้เนื่องจากในขณะที่ ทำการอบแห้งลำไยแต่ละผลได้รับความร้อนไม่เท่ากัน จึงแห้งไม่สม่ำเสมอ อีกทั้งด้าน ในของผลมักจะชื้นกว่าด้านนอก

4. การตรวจสอบคุณภาพลำไยอบแห้ง เป็นการตรวจสอบขั้นสุดท้าย เพื่อให้ แน่ใจว่าคุณภาพที่ส่งออกจากผู้ผลิตมีมาตรฐานตามข้อกำหนด ควรตรวจสอบ

4.1 ความชื้น ลำไยอบแห้งควรมีความชื้นไม่เกิน ร้อยละ 18

4.2 ปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์

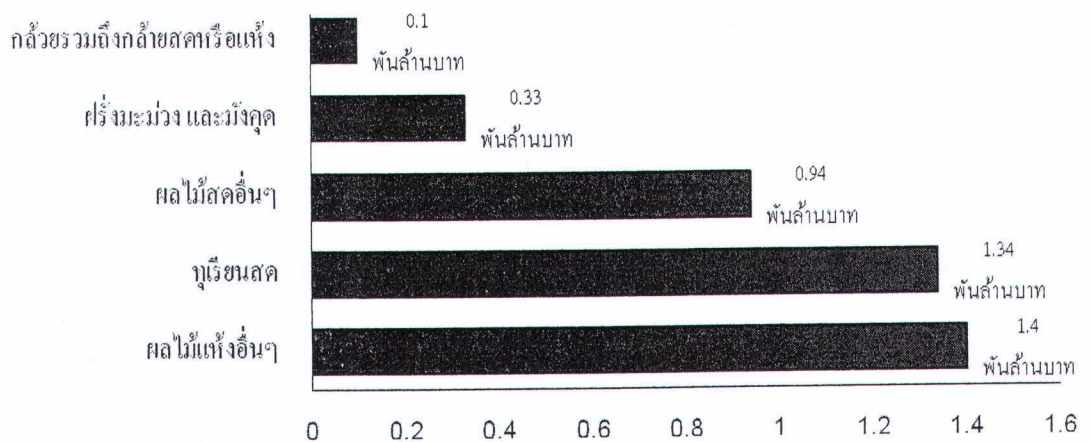
การส่งออกลำไยอบแห้งของประเทศไทย

การส่งออกลำไยอบแห้งของประเทศไทยไปสาธารณรัฐประชาชนจีน

เนื่องจากสาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นประเทศที่มีขนาดใหญ่และมีจำนวน ประชากรมาก ส่งผลให้ประเทศดังกล่าวจึงเป็นทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภคผลไม้รายใหญ่ ที่สุดของโลก โดยประเทศไทยและสาธารณรัฐประชาชนจีนมีการส่งออกและนำเข้า ผลไม้ระหว่างกันเป็นจำนวนมากทั้งชนิดและปริมาณ กล่าวคือประเทศไทยจะนำเข้า ผลไม้เมืองหนาว และส่งออกผลไม้เมืองร้อนไปยังตลาดสาธารณรัฐประชาชนจีน

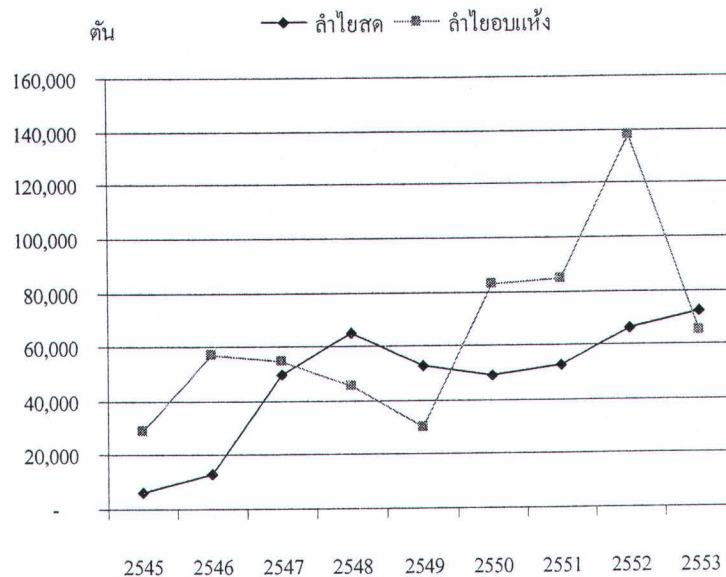
โดยกลุ่มผลไม้ที่มีการส่งออกไปสาธารณรัฐประชาชนจีนสูงสุด 5 อันดับแรก ในปี พ.ศ. 2550 ตามมูลค่าการส่งออกประกอบด้วย ผลไม้แห้ง ทุเรียนสด ฝรั่ง มะม่วง มังคุด กัลยัตถ์กล้วยสดหรือแห้ง และผลไม้สดอื่น ๆ ทั้งนี้มีเพียงผลไม้แห้ง และทุเรียน สดที่มีมูลค่าการส่งออกที่สูงเกินกว่า 1 พันล้านบาท ซึ่งมูลค่าที่สูงมากของผลไม้แห้ง นั้น เป็นผลมาจากการส่งออกลำไยอบแห้งเป็นหลัก (ดูภาพ 7)

การส่งออกผลิตภัณฑ์ลำไยของประเทศไทยไปสาธารณรัฐประชาชนจีนจะประกอบด้วย ลำไยสด และลำไยอบแห้ง เป็นสำคัญ ดังนั้นหากพิจารณาจากปริมาณการส่งออก ในช่วงระหว่างปี พ.ศ. 2545-2553 จะพบว่า ทั้งปริมาณส่งออกลำไยสด และลำไยอบแห้ง มีปริมาณการเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะลำไยอบแห้งที่มีปริมาณการส่งออกมากกว่าลำไยสดอย่างเห็นได้ชัด แต่ก็กลับมีความผันผวนที่สูงกว่าและไม่แน่นอนเมื่อเปรียบเทียบกับลำไยสด โดยในปี พ.ศ. 2549 ประเทศไทยได้ส่งออกลำไยอบแห้งคิดเป็นปริมาณ 30,051 ตัน และเพิ่มการส่งออกเป็น 82,483 ในปี พ.ศ. 2550 โดยเพิ่มสูงขึ้นคิดเป็นร้อยละ 174.48 แต่ในปี พ.ศ. 2553 กลับมีการส่งออกลดลงเหลือ 65,235 ตันลดลงจากปี พ.ศ. 2552 คิดเป็นร้อยละ 52.63 (ดูภาพ 8)



ภาพ 7 มูลค่าการส่งออกผลไม้ที่ไทยส่งออกไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน 5 อันดับแรก ปี พ.ศ. 2550

ที่มา. จาก โครงการศึกษาพลวัตตลาดสินค้าผลไม้ (หน้า 86), โดย ปิยะลักษณ์ พุทธวงศ์ และคนอื่น ๆ, 2550, เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, สถาบันวิจัยสังคม.



ภาพ 8 ปริมาณการส่งออกลำไยสดและลำไยอบแห้งของประเทศไทยไปสาธารณรัฐประชาชนจีน

ที่มา. จาก ปริมาณและมูลค่าการส่งออกของตลาดส่งออกลำไยสด จำแนกตามรายประเทศ ระหว่างปี พ.ศ. 2550-2553, โดย ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2554, ค้นเมื่อ 3 กรกฎาคม 2554, จาก http://agri.dit.go.th/web_dit_sec3/admin/uploadfiles/upload_files/

การนำเข้าลำไยอบแห้งของสาธารณรัฐประชาชนจีน

การนำเข้าลำไยอบแห้งของสาธารณรัฐประชาชนจีน จากประเทศไทยตลอดช่วงปี พ.ศ. 2543-2553 มีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นโดยตลอด ถึงแม้จะมีมูลค่าการนำเข้าที่ลดลงบ้างในบางปี แต่โดยภาพรวมแล้วสาธารณรัฐประชาชนจีนยังคงนำเข้าลำไยอบแห้งจากประเทศไทยสูงสุดเป็นลำดับแรก รองลงมา คือ ประเทศพม่า แม้ว่าในช่วงปี พ.ศ. 2543-2545 ประเทศเวียดนามเป็นคู่แข่งที่สำคัญของประเทศไทยและมีมูลค่าในการส่งออกลำไยอบแห้งที่สูงกว่าประเทศไทย แต่ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2546 เป็นต้นไป สาธารณรัฐประชาชนจีนกลับลดการนำเข้าลำไยอบแห้งจากประเทศเวียดนามอย่างต่อเนื่อง จนกระทั่งภายหลังปี พ.ศ. 2548 สาธารณรัฐประชาชนจีนไม่มีการนำเข้าลำไยอบแห้งจากประเทศเวียดนามอีก

เลย เนื่องจากประเทศเวียดนามมุ่งทำตลาดส่งออกลำไยสดมากกว่าที่จะทำตลาดลำไยอบแห้ง ส่งผลให้ประเทศเวียดนามไม่ใช่คู่แข่งสำหรับตลาดลำไยอบแห้งของประเทศไทย อีกต่อไป (ดูตาราง 18)

แต่ในขณะเดียวกันสาธารณรัฐประชาชนจีนก็นำเข้าลำไยอบแห้งจากประเทศพม่า ถึงแม้ว่าจะมีมูลค่าการนำเข้าที่ไม่มากเมื่อเปรียบเทียบกับประเทศไทย แต่ก็มี การนำเข้า เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องตลอดช่วงปี พ.ศ. 2543-2553 อีกทั้งยังมีการนำเข้าลำไยอบแห้งจาก สปป. ลาว และไต้หวัน ในช่วง 4 ปีที่ผ่านมา (ปี พ.ศ. 2550-2553) แต่ก็ยังเป็นเพียงการนำเข้า ในมูลค่าน้อยกว่าประเทศพม่าอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งการนำเข้าลำไยอบแห้งจากประเทศพม่า และสปป. ลาวนั้นสาเหตุหนึ่งเป็นเพราะการที่ประเทศพม่าและสปป. ลาว มีชายแดน ที่ติดต่อกับสาธารณรัฐประชาชนจีนโดยตรง ทำให้ง่ายต่อการขนส่งสินค้ามากยิ่งขึ้น

ตาราง 18

การนำเข้าลำไยอบแห้งของสาธารณรัฐประชาชนจีนระหว่างปี พ.ศ. 2543-2553 จำแนกตาม ประเทศ (หน่วย: ล้านเหรียญสหรัฐ^๑)

ประเทศ	2543	2544	2545	2546	2547	2548	2549	2550	2551	2552	2553
ไทย	3.56	0.60	1.56	5.84	27.25	21.77	27.20	47.36	48.28	84.96	56.67
พม่า	8.85	6.89	7.17	10.75	1.39	4.45	5.66	4.04	3.86	3.00	6.81
เวียดนาม	8.63	6.39	6.09	2.95	0.02	0.01	-	-	-	-	-
ลาว	1.52	0.03	-	-	-	-	-	0.37	1.38	0.79	0.39
ไต้หวัน	0.08	-	-	-	0.00	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02
อื่น ๆ	0.00	0.01	-	-	0.00	-	-	-	-	0.00	0.00
รวม	22.64	13.92	14.81	19.54	28.65	26.23	32.86	51.77	53.53	88.75	63.90

ที่มา. จาก โครงการศึกษาพลวัตตลาดสินค้าผลไม้ (หน้า 67), โดย ปิยะลักษณ์ พุทธวงศ์ และคนอื่น ๆ, 2550, เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, สถาบันวิจัยสังคม.

ตาราง 19

สรุปแหล่งผลิต และตลาดของลำไยอบแห้งสาธารณรัฐประชาชนจีน

ลำไยแปรรูป	แหล่งผลิต	แหล่งตลาด
ลำไยอบแห้งทั้งลูก	- นำเข้าจากต่างประเทศ - มณฑลชกเกี้ยน กวางตุ้ง กวางสี	มณฑลสามเหลี่ยมปากแม่น้ำ แยงซี และพื้นที่อื่น ๆ
ลำไยอบแห้งสี่ทอง	- มณฑลกวางสี - ประเทศไทย	มณฑลกวางตุ้ง มาเลเซีย อินโดนีเซีย สิงคโปร์ และ ชาวจีนโพ้นทะเลในประเทศ ต่าง ๆ
ลำไยอบแห้งเนื้อ	- มณฑลกวางสี - ประเทศไทย	โรงงานทำยาจีน และชาวจีน โพ้นทะเลในประเทศต่าง ๆ

ที่มา. จาก แหล่งตลาด แหล่งผลิต และพฤติกรรมผู้บริโภคลำไยอบแห้งในประเทศจีน (หน้า 10), โดย คณัษฏ์ พงษ์พัชรารเทพ, 2553, เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, สถาบันวิจัยสังคม.

อย่างไรก็ตาม ในแต่ละปีสาธารณรัฐประชาชนจีนมีปริมาณความต้องการบริโภค ลำไยอบแห้งรวมกว่า 60,000 ตัน โดยมีการซื้อขยาลำไยอบแห้งจากประเทศไทยถึงกว่า 40,000 ตัน โดยมีการกระจายสินค้าไปยังตลาดกลางซื้อขายลำไยอบแห้งที่ใหญ่ที่สุดใน สาธารณรัฐประชาชนจีน ที่เมืองอู่ฮั่น มณฑลเจ้อเจียง เมืองฝูเถียน มณฑลฝูเจี้ยน เมืองฉางซา และมณฑลหูหนาน แต่ทั้งนี้สาธารณรัฐประชาชนจีนก็มีการส่งออกลำไยอบแห้งเช่นกัน โดยได้ผลผลิตมากจากมณฑลกวางสี และประเทศไทย แล้วส่งต่อไปยังชาวจีนทั้งใน ประเทศและต่างประเทศ (ดูตาราง 19)

ขั้นตอนการนำเข้าและข้อกำหนดด้านสุขอนามัยของสาธารณรัฐประชาชนจีน

ก่อนการนำเข้าสินค้าเข้าสินค้าผักและผลไม้ บริษัทนำเข้า (trading firm) จะต้องขอใบอนุญาตด้านสุขอนามัย (inspection quarantine license) จากกระทรวงควบคุมคุณภาพและกักกันโรคของจีน (AQSIQ) ณ กรุงปักกิ่ง โดยมีขั้นตอนในการปฏิบัติ ดังนี้ (กระทรวงพาณิชย์, กรมส่งเสริมการค้าส่งออก, 2554ข)

1. ผู้นำเข้ายื่นขอใบรับรองการนำเข้า (quarantine import permit) จากหน่วยงาน General Administration of Quality Supervision Inspection and Quarantine (AQSIQ) ที่ปักกิ่งหรือหน่วยงาน AQSIQ ประจำเมืองท่า หรือ Provincial China Inspection and Quarantine (CIQS) ในขั้นตอนนี้ใช้ระยะเวลาประมาณ 20-40 วัน กรณีนำเข้าที่นครเซี่ยงไฮ้ใช้เวลาประมาณ 45 วันทำการ การขอใบรับรองมี 2 ลักษณะ คือ การขอแต่ละครั้งมีอายุ 3 เดือน และ 6 เดือน นับจากวันที่ได้รับอนุมัติการนำเข้า (ซึ่งสามารถใช้ได้หลายครั้งหากปริมาณนำเข้ายังต่ำกว่าที่ได้รับอนุญาต) ซึ่งทั้ง 2 ประเภทนั้นเป็นการขออนุญาตต่อหนึ่งชนิดผลไม้ ต้องระบุด่านที่นำเข้า และต้องนำเข้าไม่เกินปริมาณหรือน้ำหนักที่แจ้งไว้เท่านั้น กรณีการนำเข้าผลไม้ที่เซี่ยงไฮ้ กำหนดการนำเข้าน้ำหนักไม่เกิน 500 ตัน อนึ่ง การขออนุญาตต้องทำเป็นสัญญาซื้อขายและการนำเข้าผลไม้ หากมีการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดการนำเข้า ผู้นำเข้าต้องยื่นขอใบอนุญาตนำเข้าใหม่

2. ขั้นตอนศุลกากร ผู้นำเข้าหรือตัวแทนต้องนำใบรับรองที่ได้รับจาก AQSIQ สัญญาซื้อขาย Invoice หนังสือรับรองแหล่งกำเนิดสินค้า หนังสือรับรองการตรวจสอบตกค้างไปดำเนินการพิธีการศุลกากรและเอกสารอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อประเมินภาษีมูลค่าเพิ่มในอัตราร้อยละ 13 กรณีที่สินค้านำเข้าไม่มีใบรับรองการตรวจสอบของไทย ทางหน่วยงานที่รับผิดชอบมีสิทธิ์ส่งคืนหรือทำลาย อย่างไรก็ตาม ผลไม้สดที่นำเข้าจีนต้องปราศจากโรคแมลงศัตรูพืชและสารตกค้างตามพิธีสารว่าด้วยข้อกำหนดด้านกักกันโรคและตรวจสอบสินค้าผลไม้เมืองร้อนที่ส่งออกจากประเทศไทยไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน (ดูตาราง 20)

3. หน่วยงาน CIQS ตรวจสอบคุณภาพสินค้า โดยอาจตรวจสอบเฉพาะการบรรจุหีบห่อและตัวสินค้าโดยพิจารณาจากเอกสารเป็นหลัก หากถูกสุ่มลักษณะก็จะอนุญาตให้นำเข้า หรือหน่วยงาน CIQS อาจจะไม่สุ่มตรวจสอบคุณภาพสินค้าโดยใช้ระยะเวลา 1 วันทำการก่อนตรวจปล่อย เพื่อให้ผู้นำเข้ากระจายสินค้าต่อไป หากพบว่า สินค้ามีปัญหาอาจจะส่งคืนหรือทำลายทิ้ง

ตาราง 20

ข้อกำหนดด้านกักกันโรคและตรวจสอบสินค้าผลไม้เมืองร้อน

ผลไม้ส่งออก	ข้อกำหนด
ลำไยและลิ้นจี่	- มีการขึ้นทะเบียนสวน ทะเบียนผู้ส่งออก (เฉพาะลำไย) และทะเบียนโรงบรรจุหีบห่อ - ต้องตรวจสอบตราค้ำก่อนส่งออก โดยเฉพาะสารเคมีไดฟอส - ผ่านการตรวจสอบสารฆ่าเชื้อโรคไดออกไซด์ - ต้องไม่มีดิน ใบและกิ่ง และก้านต้องยาวไม่เกิน 15 เซนติเมตร - ภาชนะบรรจุใหม่และสะอาด โดยต้องระบุชื่อบริษัท ชื่อผลไม้เลขที่สวน และทะเบียนโรงบรรจุหีบห่อ
ทุเรียน มังคุด มะม่วง	- ภาชนะบรรจุใหม่และสะอาด โดยต้องระบุชื่อบริษัท ชื่อผลไม้เลขที่สวน โรงบรรจุหีบห่อ วันบรรจุ - ต้องไม่มีดิน ใบและกิ่ง - สำหรับมะม่วงต้องไม่มีแมลงวันผลไม้ตามที่กำหนด

ที่มา. จาก โครงการศึกษาผลผลิตตลาดสินค้าผลไม้ (หน้า 68), โดย ปิยะลักษณ์ พุทธวงศ์ และคนอื่น ๆ, 2550, เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, สถาบันวิจัยสังคม.

ทั้งนี้ สาธารณรัฐประชาชนจีนจะมีการเปิดประเทศมากขึ้น โดยผู้นำเข้าของไทยสามารถขออนุญาตนำเข้าผลไม้ได้ภายใต้กฎเกณฑ์ที่กำหนด แต่จะเห็นได้ว่าระบบการขออนุญาตนำเข้าไม่ค่อยมีความยืดหยุ่นมากนัก โดยหากผู้ขออนุญาตนำเข้าต่ำกว่าความเป็นจริง จะถูกลดปริมาณการนำเข้าในการขออนุญาตครั้งต่อไป หรือหากต้องการนำเข้ามากกว่าจำนวนที่ขอจะไม่สามารถทำได้ โดยการดำเนินการดังกล่าวถือเป็นมาตรการสุขอนามัย (Sanitary and Phytosanitary Measures--SPM) ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อตรวจสอบกักกัน และป้องกันการแพร่ระบาดของสิ่งมีชีวิตและสารพิษที่เป็นอันตราย ซึ่งไม่เป็นมาตรฐานเดียวกันในแต่ละท่าเรือและด่านนำเข้าสินค้า โดยเฉพาะผักและผลไม้ ซึ่งข้อกำหนดนี้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 พฤษภาคม พ.ศ. 2548 (โกสุมภ์ สายจันทร์, 2550, หน้า 86)

ข้อตกลงภายใต้กรอบความตกลงเขตการค้าเสรีอาเซียน-จีน

เมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน พ.ศ. 2544 ผู้นำอาเซียน-จีน เห็นชอบให้มีการจัดตั้งเขตการค้าเสรีอาเซียน-จีน โดยมีเป้าหมายให้เป็นเขตการค้าเสรีที่สมบูรณ์ภายใน 10 ปี และมีการให้สิทธิพิเศษ รวมทั้งความยืดหยุ่นแก่ประเทศสมาชิกอาเซียนใหม่ โดยมีการระบุแนวทางในการดำเนินการเปิดเสรีและความร่วมมือด้านต่าง ๆ ภายใต้กรอบความตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางเศรษฐกิจอาเซียน-จีน (Framework Agreement on ASEAN-China Comprehensive on Economic Cooperation) ที่ผู้นำอาเซียนและจีนได้ลงนามเมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน พ.ศ. 2545 ณ กรุงพนมเปญ ประเทศกัมพูชา ซึ่งมีความครอบคลุมเรื่องการค้าสินค้า การบริการ และการลงทุน โดยในด้านการค้าสินค้าสามารถจำแนกออกเป็น ดังนี้ (สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร, 2553, หน้า 75)

1. การลดภาษีสินค้าบางส่วนทันที (early harvest) ที่อาเซียนและจีนตกลงให้มีการลดภาษีสินค้าส่วนแรกภายใต้พิกัดอัตราศุลกากรตอนที่ 01-08 ซึ่งเป็นสินค้าเกษตรก่อน โดยเริ่มต้นการลดภาษีในวันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 2547 และลดลงเหลือร้อยละ 0 ในวันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 2549

2. การลดภาษีสินค้านอกเหนือจากสินค้าในกลุ่มแรก โดยแบ่งรายการสินค้าออกเป็น รายการสินค้าปกติ (normal track) ที่อัตราภาษีสุดท้ายเท่ากับร้อยละ 0 และรายการสินค้าอ่อนไหว (sensitive track) ที่ต้องการความคุ้มครองมากกว่าสินค้าปกติ ส่งผลให้สินค้าในรายการนี้มีระยะเวลาการลด/เลิกภาษีช้ากว่าสินค้าในกลุ่มสินค้าปกติ โดยมีการกำหนดอัตราภาษีสุดท้ายและเงื่อนไขเพื่อจำกัดจำนวนสินค้าอ่อนไหว โดยกำหนดให้มีการเปิดเสรีสมบูรณ์ในวันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 2553 สำหรับประเทศสมาชิกอาเซียนเดิม 6 ประเทศ และสาธารณรัฐประชาชนจีน และภายในวันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 2558 สำหรับประเทศสมาชิกกลุ่มอาเซียนใหม่ ซึ่งประกอบด้วย กัมพูชา ลาว พม่า และเวียดนาม

ทั้งนี้ประเทศไทยและสาธารณรัฐประชาชนจีนได้ลงนามในความตกลงเร่งลดภาษีสินค้าผักและผลไม้ระหว่างกัน เมื่อวันที่ 18 มิถุนายน พ.ศ. 2546 ณ กรุงปักกิ่ง สาธารณรัฐประชาชนจีน โดยลดภาษีสินค้าผัก พิกัดอัตราศุลกากรตอนที่ 07 และผลไม้ พิกัดอัตราศุลกากรตอนที่ 08 เหลือร้อยละ 0 ตั้งแต่ 1 ตุลาคม พ.ศ. 2546 มีระยะเวลา 2 ปี

หรือภายใน 30 กันยายน พ.ศ. 2548 ยกเว้นสินค้า 4 รายการ ได้แก่ มันฝรั่ง หอมหัวใหญ่ กระเทียมสด และเมล็ดพันธุ์หอมหัวใหญ่ โดยกำหนดโควตาที่ได้รับการยกเว้นภาษีหรือมีอัตราภาษีเป็นร้อยละ 0 และกำหนดภาษีสำหรับสินค้าประเภทเดียวกันแต่อยู่นอกโควตา

ในส่วนของประเทศไทยได้มีการดำเนินการตามแนวคิดการลดภาษี สินค้าบางส่วน ทันที (early harvest) โดยเริ่มจากการเปิดเสรีการค้าสินค้าผักและผลไม้ก่อน ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ. 2546 ทำให้มีการลดภาษีนำเข้าผักและผลไม้ระหว่างกันให้เหลือร้อยละ 0 ซึ่งส่งผลให้สาธารณรัฐประชาชนจีนกลายเป็นตลาดส่งออกผลไม้ที่สำคัญของประเทศไทย ทำให้ไทยสามารถส่งออกผลไม้ไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนเพิ่มสูงขึ้นจากมูลค่า 2,513 ล้านบาทในช่วงก่อนการมีข้อตกลง (ตุลาคม พ.ศ. 2545-กันยายน พ.ศ. 2546) เป็น 3,378 และ 3,825 ล้านบาท หลังการทำข้อตกลงในปีที่ 1 (ตุลาคม พ.ศ. 2546-กันยายน พ.ศ. 2547) และปีที่ 2 (ตุลาคม พ.ศ. 2547-กันยายน พ.ศ. 2548) ตามลำดับ และในปี พ.ศ. 2550 มูลค่าการส่งออกอยู่ที่ 4,400 ล้านบาท ขณะที่การนำเข้าผลไม้จากสาธารณรัฐประชาชนจีนของไทยก็มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเช่นกัน จากมูลค่า 1,386 ล้านบาทช่วงก่อนข้อตกลง เป็น 3,160 และ 2,867 ล้านบาท หลังการทำข้อตกลงในปีที่ 1 และ 2 ตามลำดับ และเพิ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2550 เป็น 4,200 ล้านบาท

ตาราง 21

ตัวอย่างรายละเอียดสินค้าเกษตรในพิกัดศุลกากรตอนที่ 01-08

พิกัด ศุลกากร	รายละเอียด	ตัวอย่างสินค้า
01	สัตว์มีชีวิต	เต่า ตะพาบน้ำ สุนัข
02	เนื้อสัตว์ และส่วนอื่นของสัตว์ที่ บริโภคได้	เนื้อไก่/หมูแช่แข็ง เนื้อสัตว์อื่น ๆ
03	ปลา สัตว์น้ำจำพวกครัสเตเชีย โมลลัสก์ และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูก สันหลังอื่น ๆ	กุ้งแช่แข็ง ปลาหมึก ปลาแช่แข็ง

ตาราง 21 (ต่อ)

พิกัด ศุลกากร	รายละเอียด	ตัวอย่างสินค้า
04	ผลิตภัณฑ์นม ไข่สัตว์ปีก น้ำผึ้ง ธรรมชาติ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ บริโภคได้ซึ่งไม่ได้ระบุหรือรวมไว้ ในที่อื่น	โยเกิร์ต นมและครีมเข้มข้น น้ำผึ้งธรรมชาติ
05	ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ไม่ได้ระบุหรือ รวมไว้ในที่อื่น	ขนแข็งที่ใช้สำหรับยัดไส้หรือ ขนอ่อนรวมถึงผลิตภัณฑ์สัตว์ที่ ใช้ทางเภสัชกรรม
06	ต้นไม้และพืชอื่น ๆ ที่มีชีวิต หัว ราก และสิ่งที่คล้ายกัน	ดอกไม้และใบไม้ที่ใช้ประดับ ดอกกล้วยไม้สดใช้ประดับ
07	พืชผักรวมทั้งรากและหัวบางชนิดที่ บริโภคได้	มันสำปะหลัง พืชผักแช่เย็น พืชตระกูลถั่ว
08	ผลไม้และลูกนัตที่บริโภคได้เปลือก ผลไม้จำพวกส้มหรือ เปลือกแดง	ลำไยแห้ง/สด สับปะรด มะละกอ

ที่มา. จาก โครงการศึกษาพลวัตตลาดสินค้าผลไม้ (หน้า 7), โดย ปิยะลักษณ์ พุทธวงศ์
และคนอื่น ๆ, 2550, เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, สถาบันวิจัยสังคม.

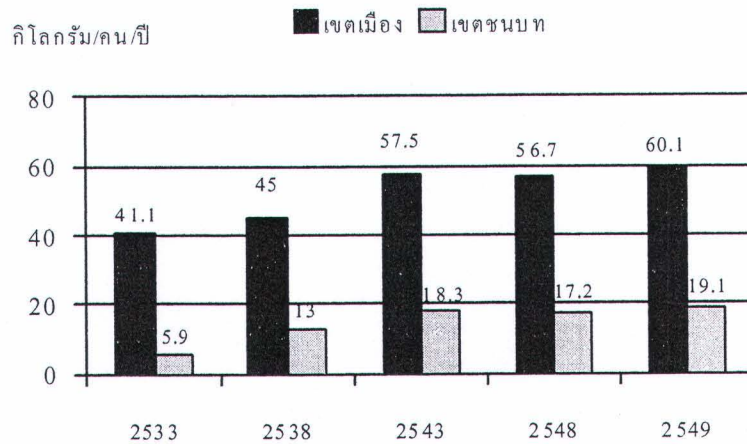
ทั้งนี้ลำไยอบแห้งเป็นสินค้าเกษตรที่ได้รับประโยชน์จากข้อตกลง FTA เช่นกัน
ซึ่งอยู่ในพิกัดอัตราศุลกากร ตอนที่ 08 (ดูตาราง 21) กล่าวคือ สินค้าลำไยอบแห้งไม่ต้อง
เสียภาษีสำหรับการนำเข้า แต่ต้องเสียภาษีมูลค่าเพิ่มร้อยละ 13 ตามข้อกำหนดของ
สาธารณรัฐประชาชนจีน โดยในช่วงปี พ.ศ. 2540-2546 ซึ่งเป็นช่วงก่อนการทำข้อตกลง
FTA ประเทศไทยสามารถส่งออกลำไยอบแห้งไปสาธารณรัฐประชาชนจีนคิดเป็นมูลค่า
การส่งออกรวม 6,421.547 ล้านบาท และหลังจากมีการประกาศใช้ข้อตกลงดังกล่าวนี้
ในช่วงปี พ.ศ. 2547-2553 ประเทศไทยสามารถส่งออกลำไยอบแห้งเพิ่มสูงขึ้นคิดเป็น

มูลค่าการส่งออกรวม 9,465.876 ล้านบาท และจากข้อตกลงดังกล่าวนี้เองที่ทำให้ผู้ส่งออกต้องปฏิบัติตามกรอบข้อตกลงอย่างเคร่งครัดตามมติที่ทางศุลกากรอาเซียนได้วางไว้ ซึ่งจะส่งผลดีสำหรับการให้บริการทางการค้าระหว่างสาธารณรัฐประชาชนจีนกับกลุ่มอาเซียน โดยด่านศุลกากรจะคำนวณภาษีโดยประเมินราคาตามเกรดสินค้าที่ผู้ส่งออกระบุในเอกสารสำแดงสินค้า ซึ่งแบ่งออกเป็น 4 เกรด คือ AA, A, B และ C โดยจะใช้ราคาซื้อขายเป็นมาตรฐานตามที่ระบุในเอกสารการค้าระหว่างคู่ค้าทั้งผู้ส่งออกและผู้นำเข้า

พฤติกรรมการบริโภคผลไม้ของชาวจีน

การบริโภคผลไม้ในตลาดสาธารณรัฐประชาชนจีน มีแนวโน้มการบริโภคผลไม้ในเขตเมืองและเขตชนบทเพิ่มขึ้นตามลำดับ จากในปี พ.ศ. 2533 คนในเขตเมืองบริโภคผลไม้ประมาณ 41.1 กิโลกรัมต่อปี และคนในเขตชนบทบริโภคผลไม้ประมาณ 5.9 กิโลกรัมต่อปี เพิ่มขึ้นเป็นปีละ 60.1 กิโลกรัม และ 19.1 กิโลกรัมตามลำดับในปี พ.ศ. 2549 ซึ่งตลาดที่มีศักยภาพในสาธารณรัฐประชาชนจีน คือ กลุ่มผู้บริโภคในมณฑลทางชายฝั่งตะวันออกและมณฑลในภาคอีสาน ซึ่งประกอบด้วยมณฑลที่มีรายได้สูงสุด 5 อันดับแรกของสาธารณรัฐประชาชนจีน เช่น เซี่ยงไฮ้ ปักกิ่ง เจ้อเจียง และกวางตุ้ง (ดูตาราง 22) โดยเฉพาะคนปักกิ่งซึ่งใช้จ่ายในการบริโภคผลไม้ประมาณ 447 หยวนต่อคนต่อปี หรือคิดเป็นสัดส่วนประมาณร้อยละ 10 ของการบริโภคสินค้าในหมวดอาหาร สูงกว่าค่าเฉลี่ยของทั้งประเทศที่บริโภคผลไม้ประมาณร้อยละ 7.7 ส่วนมณฑลอื่น ๆ ที่มีศักยภาพ ได้แก่ มหานครฉงชิ่ง ซึ่งอยู่ทางภาคตะวันตกของสาธารณรัฐประชาชนจีนและมีรายได้จัดอยู่ในลำดับที่ 9 ของประเทศ (ดูภาพ 9)

จากการที่ชาวจีนนิยมการบริโภคผลไม้มากขึ้นอันเนื่องมาจากเหตุผลทางด้านสุขภาพแล้ว สินค้าผลไม้โดยเฉพาะผลไม้จากต่างประเทศ ซึ่งมีราคาก่อนข้างสูงเมื่อเปรียบเทียบกับผลไม้ท้องถิ่น ทำให้ผลไม้จากต่างประเทศมักจะได้รับความนิยมซื้อเพื่อเป็นของขวัญในโอกาสสำคัญหรือในช่วงเทศกาลต่าง ๆ ที่สำคัญของจีน เช่น เทศกาลตรุษจีน เทศกาลตวันอู่ และเทศกาลไหว้พระจันทร์ เป็นต้น



ภาพ 9 เปรียบเทียบปริมาณการบริโภคผลไม้ของประชากรในเขตเมืองและเขตชนบท
ที่มา. จาก สรุปลักษณะการค้าระหว่างประเทศของจีนปี พ.ศ. 2551, โดย ศูนย์สารสนเทศ-
การค้าระหว่างประเทศ กรมส่งเสริมการค้าส่งออก 2551, ค้นเมื่อ 2 ธันวาคม 2553, จาก
<http://www.dephtai.go.th/DEP/DOC/52/52000256.doc>

ตาราง 22

รายได้และรายจ่ายต่อคนในเขตเมืองจำแนกตามมณฑลสำคัญช่วง ปี พ.ศ. 2539-2549
(หน่วย: หยวน)

มณฑล	อันดับของรายได้	รายได้ต่อคน	รายจ่ายหมวด อาหารต่อคน	รายจ่ายหมวด ผลไม้ต่อคน
เซี่ยงไฮ้	1	20,668	5,249	378
ปักกิ่ง	2	19,978	4,561	447
เจ้อเจียง	3	18,265	4,393	334
กวางตุ้ง	4	16,015	4,504	271
ฉงชิ่ง	9	11,570	3,461	229
เฉลี่ยประเทศ		11,579	3,112	240

ที่มา. จาก สรุปลักษณะการค้าระหว่างประเทศของจีนปี พ.ศ. 2551, โดย ศูนย์สารสนเทศ-
การค้าระหว่างประเทศ กรมส่งเสริมการค้าส่งออก 2551, ค้นเมื่อ 2 ธันวาคม 2553, จาก
<http://www.dephtai.go.th/DEP/DOC/52/52000256.doc>

ทั้งนี้ผลไม้เมืองร้อนจากทวีปเอเชียซึ่งครองส่วนแบ่งการตลาดส่วนใหญ่ในตลาดสาธารณรัฐประชาชนจีน มีความหลากหลายและเป็นสินค้าที่มีความแตกต่างด้านฤดูกาลกับผลไม้หลักของจีน และผู้บริโภคมีความคุ้นเคยมากกว่า จึงถูกเลือกในการซื้อเป็นของขวัญมากกว่าผลไม้ที่มาจากประเทศตะวันตก

อย่างไรก็ตาม รสนิยมในการบริโภคผลไม้ของชาวจีนมีความสำคัญด้วยเช่นกัน ผลไม้เมืองร้อนของประเทศไทยในตลาดสาธารณรัฐประชาชนจีนได้รับการยอมรับให้เป็นผลไม้ในระดับบน โดยเฉพาะลำไยของประเทศไทยสำหรับผู้บริโภคชาวจีนถือว่าเป็นผลไม้ที่มีความนิยม เนื่องจากมีผลโต รสชาติหวาน ซึ่งนิยมบริโภคทั้งในแบบสดและแบบแห้ง

ทั้งนี้สำหรับลำไยอบแห้งชาวจีนทางใต้มักจะเลือกซื้อแบบแกะเปลือก ขณะที่ชาวจีนทางเหนือจะเลือกซื้อแบบอบแห้งทั้งเปลือก ส่งผลให้ผู้ส่งออกสามารถส่งออกได้ตลอดทั้งปี เนื่องจากลำไยหลังจากการแปรรูปสามารถเก็บไว้ได้นาน 1-2 ปี ผู้ส่งออกสามารถส่งออกได้ตลอดทั้งปี แต่ช่วงที่มีการส่งออกลำไยอบแห้งมากเป็นพิเศษ คือ ก่อนช่วงเทศกาลปีใหม่ของคนจีน คือ ช่วงเดือนกุมภาพันธ์ ซึ่งช่วงเวลาดังกล่าวเป็นช่วงที่ราคาลำไยอบแห้งในตลาดมีราคาอยู่ในเกณฑ์ดี เนื่องจากภาษาจีนลำไยมีชื่อว่า Longyan แปลว่า ตาของมังกร ซึ่งชาวจีนเชื่อว่าลำไยเป็นผลไม้มงคลเมื่อบริโภคแล้วจะทำให้มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง จึงนิยมให้เป็นของขวัญแก่ผู้ใหญ่ในเทศกาลดังกล่าว และเนื่องจากลำไยอบแห้งสามารถหาซื้อได้ตามแผงร้านผลไม้ทั่วไปและตลาดสดเมืองเฉิงตู มณฑลเสฉวน และมหานครฉงชิ่ง โดยลำไยอบแห้งจะมีราคาอยู่ที่กิโลกรัมละ 20 หยวน หรือประมาณ 100 บาท ทั้งนี้ราคาดังกล่าวจะมีราคาไม่คงที่ เพราะจะมีการปรับขึ้น-ลง ตามฤดูกาล เนื่องจากลำไยอบแห้งมีขายในทุกฤดูกาล โดยชาวจีนจะนำลำไยอบแห้งดังกล่าวไปรับประทานแทนชา และนำไปประกอบอาหารต่าง ๆ เพื่อทำให้รสชาติมีความกลมกล่อมมากยิ่งขึ้น (กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2551)

การส่งออกและกระจายลำไยอบแห้งจากประเทศไทย

ไปสาธารณรัฐประชาชนจีน

ห่วงโซ่อุปทานการส่งออกลำไยอบแห้งจากประเทศไทยไปสาธารณรัฐประชาชนจีน (ดูภาพ 10) จะเริ่มกระบวนการห่วงโซ่อุปทาน และมีผู้ที่เกี่ยวข้อง ดังนี้ (दनัยธัญ พงษ์พัชรารัตนเทพ, 2553, หน้า 21)

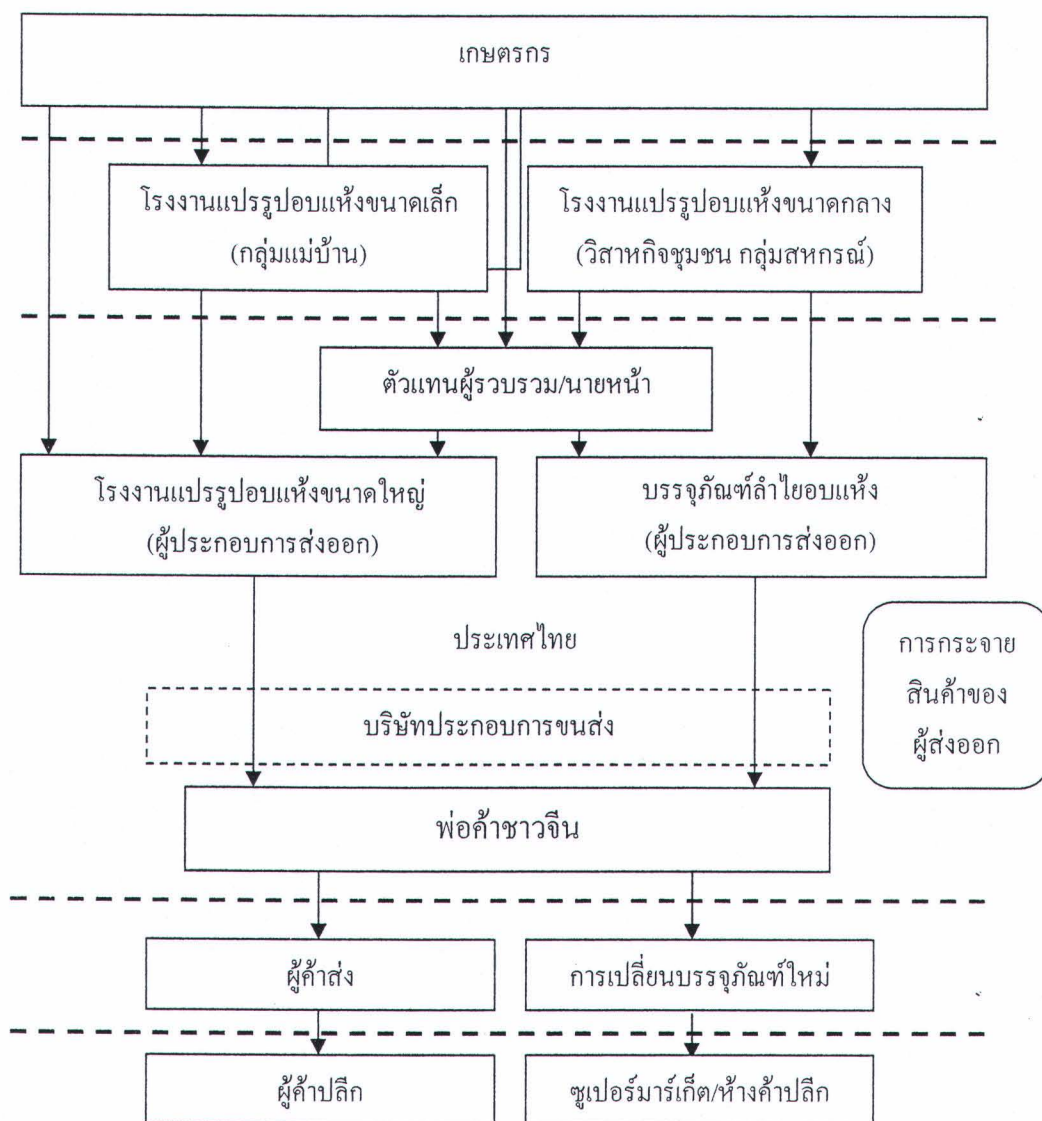
1. เกษตรกร เกษตรกรจำหน่ายลำไยสด (ร่วง) ให้แก่ผู้ประกอบการแปรรูป ได้แก่ กลุ่มแม่บ้าน วิสาหกิจชุมชนหรือกลุ่มสหกรณ์ และผู้ประกอบการส่งออก ในแหล่งผลิต ซึ่งกระบวนการจัดการของเกษตรกรจะทำหน้าที่การผลิตลำไยสดทั้งในฤดูกาล และนอกฤดูกาล เช่นเดียวกับตลาดลำไยสดบริโภคภายในโดยมีการจัดการตั้งแต่การเก็บเกี่ยว ลำไยสด (ร่วง) แบบสุกร่วง ใส่ถุงกระสอบป่านหรือถุงกระสอบปุ๋ยแล้วบรรจุรถยนต์ ขนส่งไปจำหน่ายที่จุดรับซื้อผู้ประกอบการแปรรูปลำไย

2. กลุ่มแม่บ้าน วิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการแปรรูป การรับซื้อลำไยสด (ร่วง) โดยตั้งจุดรับซื้อซึ่งส่วนใหญ่จะอยู่ในสถานที่เดียวกับที่ทำการอบแห้ง และส่วนหนึ่ง จะซื้อลำไยสด (ร่วง) จุดรับซื้อลำไยสด (ร่วง) ซึ่งจุดรับซื้อส่วนใหญ่จะดำเนินการแปรรูปเอง ได้แก่ โรงงานแปรรูปอบแห้งขนาดเล็ก (กลุ่มแม่บ้าน) โรงงานแปรรูปอบแห้ง ขนาดกลาง (วิสาหกิจชุมชน กลุ่มสหกรณ์) และ โรงงานแปรรูปอบแห้งขนาดใหญ่ (ผู้ประกอบการส่งออก) โดยโรงงานแปรรูปขนาดใหญ่มักดำเนินการส่งออกเอง

3. ตัวแทนผู้รวบรวมหรือนายหน้า ส่วนใหญ่จะเป็นพ่อค้าที่อยู่ใกล้เคียงแหล่งผลิต โดยตรง หรือได้รับมอบหมายจากพ่อค้าระดับต่าง ๆ ให้ติดต่อรับซื้อลำไยอบแห้งให้ และได้รับเงินมาดำเนินการบางส่วนเพื่อวางมัดจำหรือชำระสินค้า ตัวแทนผู้รวบรวมนี้ จะได้รับเงินค่าตอบแทนหรือนายหน้า โดยตัวแทนประเภทนี้มีไม่มากนักโดยมีบ้างใน จังหวัดเชียงใหม่ และลำพูน

4. ผู้ประกอบการส่งออก ผู้ประกอบการส่งออก จะทำหน้าที่กระจายลำไยอบแห้ง ไปยังตลาดปลายทางหลัก คือ สาธารณรัฐประชาชนจีน ซึ่งมีการจัดการตั้งแต่การประสานงาน การรับซื้อลำไยอบแห้งจากผู้ประกอบการแปรรูปขนาดเล็ก ขนาดกลาง และจากตัวแทน

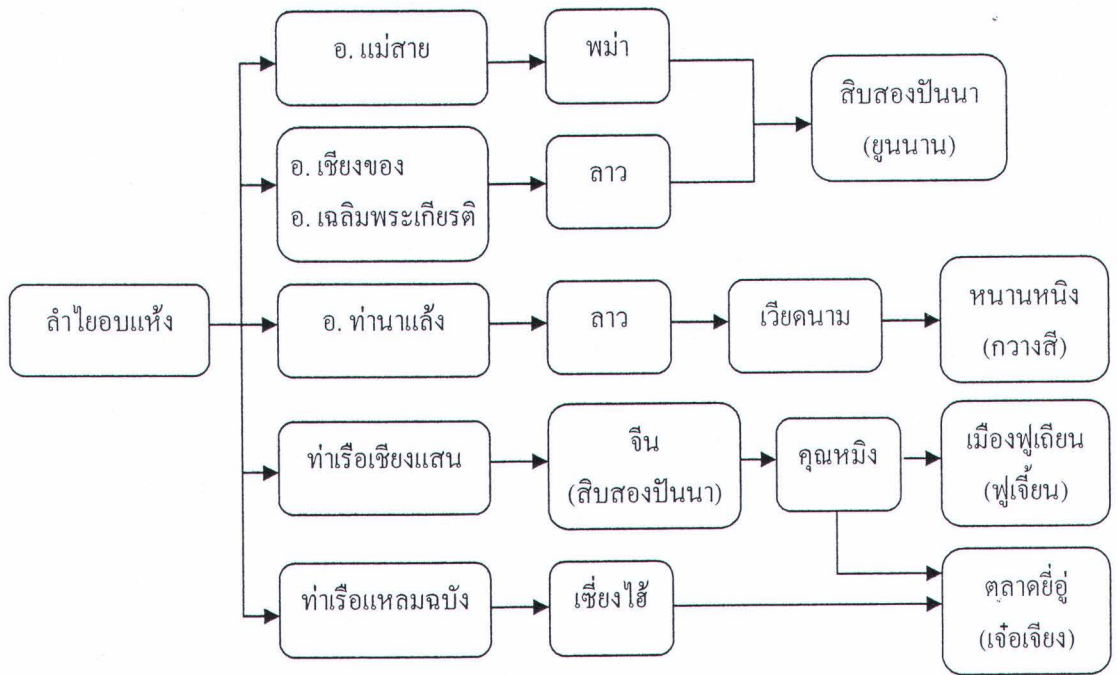
ผู้รวบรวม หรือดำเนินการแปรรูปและส่งออกเอง โดยดำเนินการจัดหารถยนต์พร้อม
 แรงงานขนส่งลำไยอบแห้งที่โกดังหรือคลังสินค้าของผู้แปรรูปลำไยอบแห้งขึ้นรถบรรทุก
 ไปยังท่าเรือ จัดเตรียมเอกสารการส่งออก แจ้งกรมวิชาการเกษตรเพื่อจัดเก็บตัวอย่างลำไย
 อบแห้งตรวจวิเคราะห์สารพิษตกค้าง และขอหนังสือรับรองสารพิษตกค้างก่อนส่งออก
 และจัดหาระวางบรรทุกทางเรือขนส่งไปยังตลาดสาธารณรัฐประชาชนจีนที่ทำเรื่องจึงห
 เมืองสิบสองปันนา มณฑลยูนนาน และจัดรถบรรทุกขนลำไยอบแห้งจากท่าเรือจึงหไป
 ยังเมืองคุนหมิง และบรรทุกรถยนต์ หรือรถไฟ ไปตลาดยี่อู๋ มณฑลเจ้อเจียง จนถึงพ่อค้า
 ชาวจีนซึ่งจะเป็นผู้กระจายสินค้าลำไยอบแห้งไปยังผู้ค้าส่ง และผู้ค้าปลีกต่าง ๆ ต่อไป



ภาพ 10 ห่วงโซ่อุปทานส่งออกลำไยอบแห้งจากประเทศไทยไปสาธารณรัฐประชาชนจีน ที่มา. จาก แหล่งตลาด แหล่งผลิต และพฤติกรรมผู้บริโภคลำไยอบแห้งในประเทศจีน (หน้า 21), โดย คณิษฐ์ พงษ์พัชรารเทพ, 2553, เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, สถาบันวิจัยสังคม.

ช่องทางการกระจายลำไยอบแห้งของประเทศไทยไปตลาดสาธารณรัฐประชาชนจีน

เส้นทางในการขนส่งลำไยอบแห้งส่วนใหญ่ใช้เส้นทางขนส่งทางเรือเป็นหลัก และเส้นทางบกผ่านประเทศเพื่อนบ้านไปสาธารณรัฐประชาชนจีน (ดูภาพ 11)



ภาพ 11 เส้นทางขนส่งลำไยอบแห้ง

ที่มา. จาก แนวทางการจัดการสินค้าลำไย (หน้า 131), โดย คณิต ลิขิตวิทย์วุฒิ, 2550, กรุงเทพฯ: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร.

การขนส่งทางเรือ ใช้เส้นทางเดินเรือโดยทะเล และแม่น้ำโขง เพื่อขนส่งไป
สาธารณรัฐประชาชนจีน ดังนี้ (คณิต ลิขิตวิทย์วุฒิ, 2550, หน้า 131)

1.1 ทางทะเล ใช้ท่าเรือแหลมฉบังขนส่งไปยังท่าเรือเชียงไฮ้ ใช้เวลา 12 วัน
และจากเชียงไฮ้ใช้รถยนต์บรรทุกไปตลาดยี่อู๋ มณฑลเจ้อเจียง ใช้เวลา 1 วัน

1.2 ทางแม่น้ำโขง ใช้ท่าเรือเชียงแสนขนส่งไปยังท่าเรือจิ่งหวง หรือเชียงรุ่ง
เมืองสิบสองปันนา มณฑลยูนนาน ใช้เวลา 2-3 วัน และใช้รถยนต์บรรทุกไปเมืองคุนหมิง
1 วัน จากนั้นใช้รถยนต์บรรทุกขนส่งไปยังตลาดปิงหวา เมืองยี่อู๋ มณฑลเจ้อเจียงใช้เวลา
4 วัน และหากใช้รถไฟขนส่งไปยังตลาดยี่อู๋จะใช้เวลา 7 วัน ส่วนการจัดการขนส่ง
ทางรถยนต์จากคุนหมิงไปตลาดกลาง เมืองฝูเถียน มณฑลฝูเจี้ยน จะใช้เวลา 12 ชั่วโมง

2. การขนส่งทางบก ใช้เส้นทางรถยนต์บรรทุกลำไยอบแห้งจากเชียงใหม่ และ
ลำพูน ผ่านทางด่านแม่สาย จังหวัดเชียงราย ผ่านเมืองยอง หรือเมืองเชียงตุงของประเทศ-
พม่า ขนส่งไปยังสิบสองปันนา มณฑลยูนนาน ใช้เวลา 1-2 วัน และเส้นทางจากอำเภอ-

เชียงของ จังหวัดเชียงราย และอำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดน่าน ผ่านประเทศลาวขนส่ง
ไปสิบสองปันนา มณฑลยูนนาน ใช้เวลา 1-2 วัน และเส้นทางจากอำเภอท่านาแล้ง
จังหวัดหนองคาย ผ่านประเทศลาว และประเทศเวียดนาม ขนส่งไปยังเมืองหนานหนิง
เขตการปกครองอิสระกวางสี ใช้เวลา 2-3 วัน