

บทที่ 4

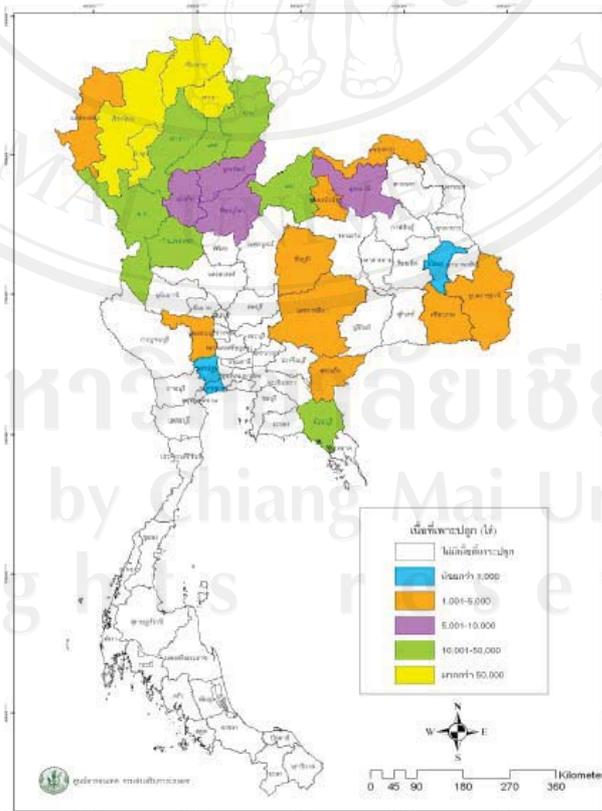
ลำไยและอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง

4.1 สถานการณ์การผลิตลำไยสด

ในปี พ.ศ. 2552 ประเทศไทย มีพื้นที่ปลูกลำไย รวม 1,044,359 ไร่ แหล่งที่มีการปลูกลำไยมากที่สุด 3 อันดับแรก คือ จังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน และเชียงราย มีเนื้อที่ปลูก 318,760, 274,308 และ 132,513 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 30.52, 26.27 และ 12.69 ของเนื้อที่ปลูกทั่วประเทศ ตามลำดับ

ผลผลิตลำไยรวมทั้งประเทศ 547,075 ตัน จังหวัดที่ให้ผลผลิตสูงสุด 3 อันดับแรก คือ จังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน และจันทบุรี ให้ผลผลิต 178,861, 149,045 และ 66,894 ตัน คิดเป็นร้อยละ 32.69, 27.24 และ 12.23 ของผลผลิตทั่วประเทศ ตามลำดับ ผลผลิตต่อไร่ เฉลี่ยทั่วประเทศ 565 กิโลกรัม จังหวัดจันทบุรีให้ผลผลิตต่อไร่สูงสุด 1,782 กิโลกรัม

รูปที่ 4.1 แผนที่แสดงแหล่งเพาะปลูกลำไยของประเทศไทย



ที่มา : <http://164.115.5.76/images/longan1.jpg>

ตารางที่ 4.1 เนื้อที่ ผลิต และผลผลิตต่อไร่ ของลำไยประเทศไทยปี 2552

จังหวัด	เนื้อที่ขึ้นต้น (ไร่)	เนื้อที่ให้ผล (ไร่)	ผลผลิต (ตัน)	ผลผลิตต่อไร่ (กิโลกรัม)
รวมทั้งประเทศ	1,044,359	968,717	547,075	565
เหนือ	922,804	876,385	457,303	522
ตะวันออกเฉียงเหนือ	53,738	50,197	20,397	406
กลาง	67,817	42,135	69,375	1646
เขียงราย	132,513	126,257	45,074	357
พะเยา	64,636	54,453	25,593	470
ลำปาง	27,812	25,947	9,108	351
ลำพูน	274,308	265,756	149,045	561
เขียงใหม่	318,760	309,985	178,861	577
แม่ฮ่องสอน	2,857	2,779	1,626	585
ตาก	19,918	16,316	12,906	791
กำแพงเพชร	11,436	9,094	3,547	390
สุโขทัย	6,401	6,139	2,713	442
แพร่	9,309	8,456	4,093	484
น่าน	37,142	34,165	17,732	519
อุดรดิษฐ์	8,943	8,764	3,199	365
พิษณุโลก	8,769	8,274	3,806	460
เลย	26,660	24,951	10,280	412
หนองบัวลำภู	5756	4658	1933	415
อุดรธานี	6,001	5,882	1,806	307
หนองคาย	4,434	4,434	2053	463
ยโสธร	639	605	166	274
อุบลราชธานี	1,894	1,816	975	537
ศรีสะเกษ	2,563	2,395	786	328
ชัยภูมิ	3,550	3,422	1133	331
นครราชสีมา	2,241	2,034	1,265	622
สุพรรณบุรี	2,713	2,575	1,398	543
สระแก้ว	1,387	1,260	742	589
จันทบุรี	62,928	37,539	66,894	1782
สมุทรสาคร	364	336	149	442
นครปฐม	425	425	192	452

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

4.2 การกระจายผลผลิตลำไยสด

ผลผลิตลำไยสด 40% จะถูกจำหน่ายสู่ผู้บริโภคทั้งภายในประเทศและส่งออกไปยังต่างประเทศที่เหลืออีก 60% จะถูกนำไปแปรรูป เป็นลำไยอบแห้ง และลำไยกระป๋อง ส่งออกไปยังต่างประเทศ ดังนี้

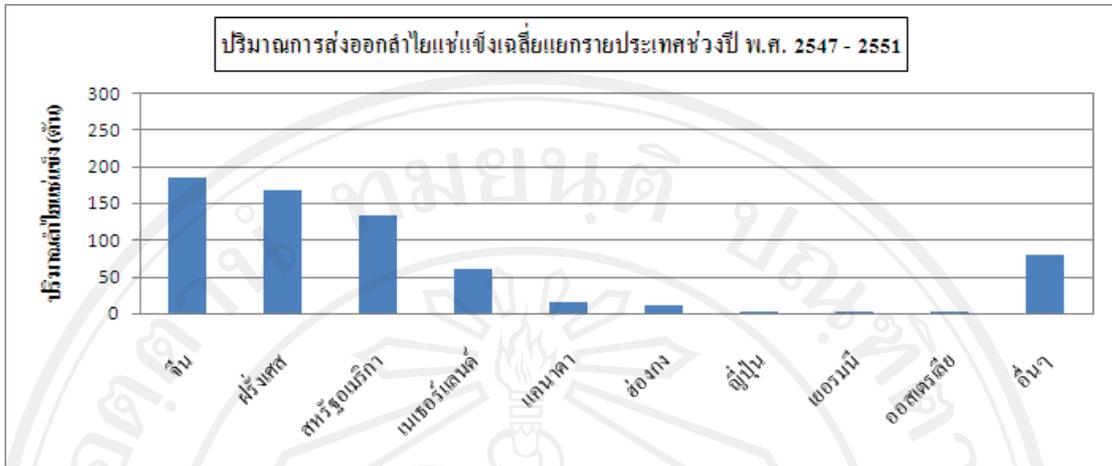
1) ลำไยสด มีตลาดหลักที่สำคัญคือ จีนและฮ่องกง โดยการนำเข้าลำไยสดของฮ่องกงเป็นการส่งออกต่อไปยังจีน รองลงมา ได้แก่ อินโดนีเซีย พม่า ลาว

ตารางที่ 4.2 ปริมาณการส่งออกลำไยสดแยกรายประเทศ ปี พ.ศ. 2547 – 2551

ประเทศ	ปริมาณการส่งออกลำไยสดแยกรายประเทศ					เฉลี่ย
	2547	2548	2549	2550	2551	
จีนและฮ่องกง	70,508	85,573	30,696	88,325	109,941	77,009
อินโดนีเซีย	33,190	37,854	-	-	41,114	37,386
พม่า	-	-	32,542	11,139	-	21,841
ลาว	-	-	14,115	11,413	2,050	9,193
สิงคโปร์	3,083	2,868	187	276	2,523	1,787
แคนาดา	2,390	2,124	60	72	1,943	1,318
มาเลเซีย	2,786	1,598	39	235	1,372	1,206
ฟิลิปปินส์	-	1,314	-	-	2,856	2,085
เวียดนาม	-	-	20	239	2,116	792
ฝรั่งเศส	551	627	-	-	749	642
สหรัฐอเมริกา	-	-	50	143	1,726	640
อังกฤษ	423	515	-	-	-	469
เนเธอร์แลนด์	-	-	6	29	633	223
ไต้หวัน	-	-	265	135	-	200
อินเดีย	49	72	-	-	262	128
เกาหลีใต้	-	-	246	123	-	185
ออสเตรเลีย	-	-	19	28	227	91
บรูไน	-	93	-	-	-	93
ฝรั่งเศส	-	-	17	47	-	32
อื่นๆ	2,500	1,010	128	580	744	992

ที่มา : สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

รูปที่ 4.3 ปริมาณเฉลี่ยลำไยแช่แข็งส่งออกช่วงปี พ.ศ. 2547 - 2551 แยกรายประเทศ



ที่มา : สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

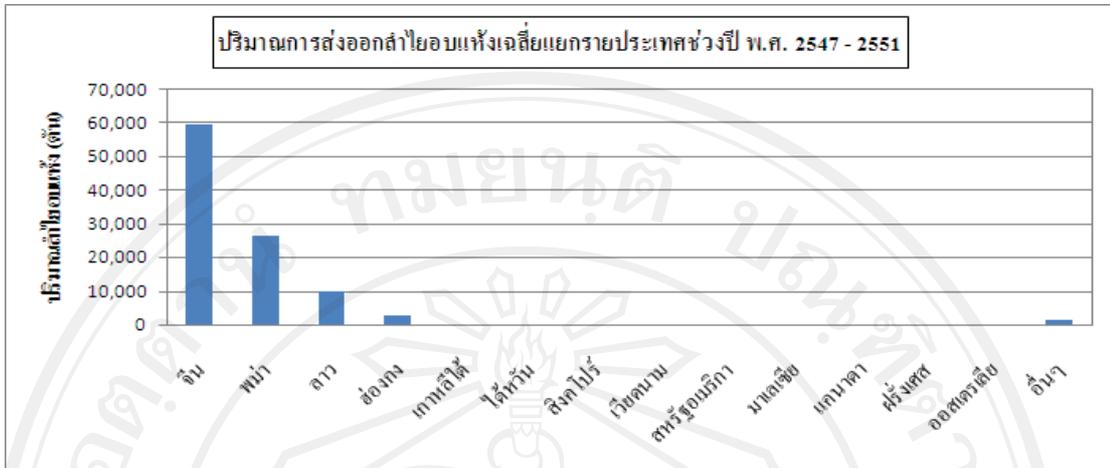
3) ลำไยอบแห้ง มีตลาดหลักที่สำคัญคือ จีน รองลงมา ได้แก่ พม่า ลาว และ สิงคโปร์

ตารางที่ 4.4 ปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งแยกรายประเทศ ปี พ.ศ. 2547 – 2551

ประเทศ	ปริมาณการส่งออกลำไยอบแห้งแยกรายประเทศ					เฉลี่ย
	2547	2548	2549	2550	2551	
จีน	54,787	45,430	30,051	82,483	84,377	59,426
พม่า	-	34,921	32,542	11,139	-	26,201
ลาว	7,552	12,499	14,115	11,413	3,758	9,867
สิงคโปร์	2,434	800	645	5,842	2,715	2,487
เกาหลีใต้	162	306	246	123	122	192
ไต้หวัน	1	292	265	135	126	164
สิงคโปร์	96	126	187	276	121	161
เวียดนาม	-	-	20	239	87	115
สหรัฐอเมริกา	157	101	50	143	66	103
มาเลเซีย	102	60	39	235	34	94
แคนาดา	29	27	60	72	16	41
ฝรั่งเศส	-	-	17	47	6	23
ออสเตรเลีย	24	10	19	28	11	18
อื่นๆ	6,218	202	128	580	123	1,450

ที่มา : สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

รูปที่ 4.4 ปริมาณเฉลี่ยลำไยอบแห้งส่งออกช่วงปี พ.ศ. 2547 - 2551 แยกรายประเทศ



ที่มา : สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

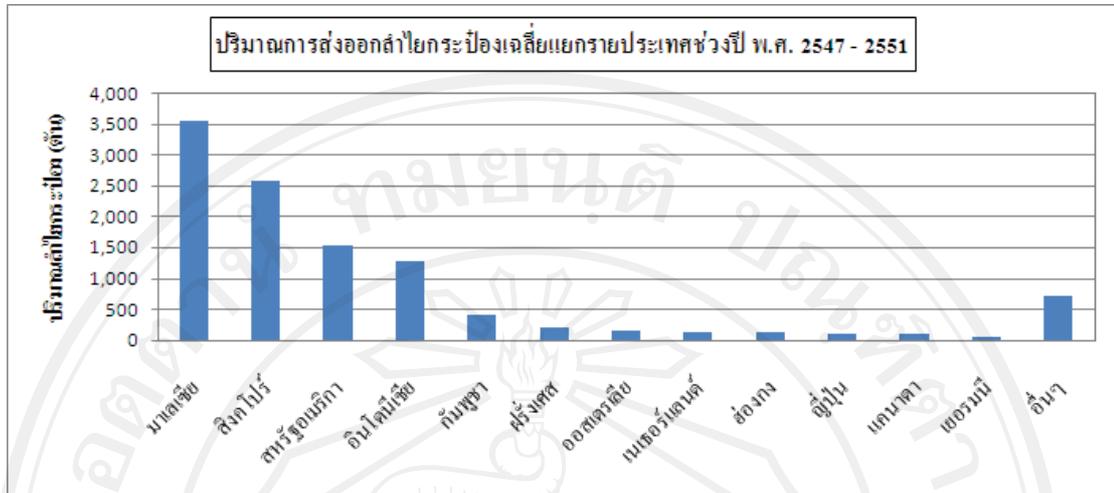
4) ลำไยกระป๋อง มีตลาดหลักที่สำคัญคือ มาเลเซียและสิงคโปร์ รองลงมา ได้แก่ สหรัฐอเมริกา อินโดนีเซีย

ตารางที่ 4.5 ปริมาณการส่งออกลำไยกระป๋องแยกรายประเทศ ปี พ.ศ. 2547 – 2551

ประเทศ	ปริมาณการส่งออกลำไยกระป๋องแยกรายประเทศ					เฉลี่ย
	2547	2548	2549	2550	2551	
มาเลเซีย	3,262	5,313	3,791	3,514	1,849	3,546
สิงคโปร์	2,590	2,775	2,702	2,553	2,209	2,566
สหรัฐอเมริกา	1,902	1,611	1,685	1,369	1,084	1,530
อินโดนีเซีย	1,566	1,002	1,252	1,543	1,009	1,274
กัมพูชา	301	428	240	548	529	409
ฝรั่งเศส	200	223	218	293	118	210
ออสเตรเลีย	202	134	171	154	139	160
เนเธอร์แลนด์		118	73	93	256	135
ฮ่องกง	99	186	141	101	90	123
ญี่ปุ่น	108	89	87	157	39	96
แคนาดา	70	106	112	107	70	93
เยอรมนี	56	20	24	128	41	54
อื่นๆ	967	663	710	725	533	720

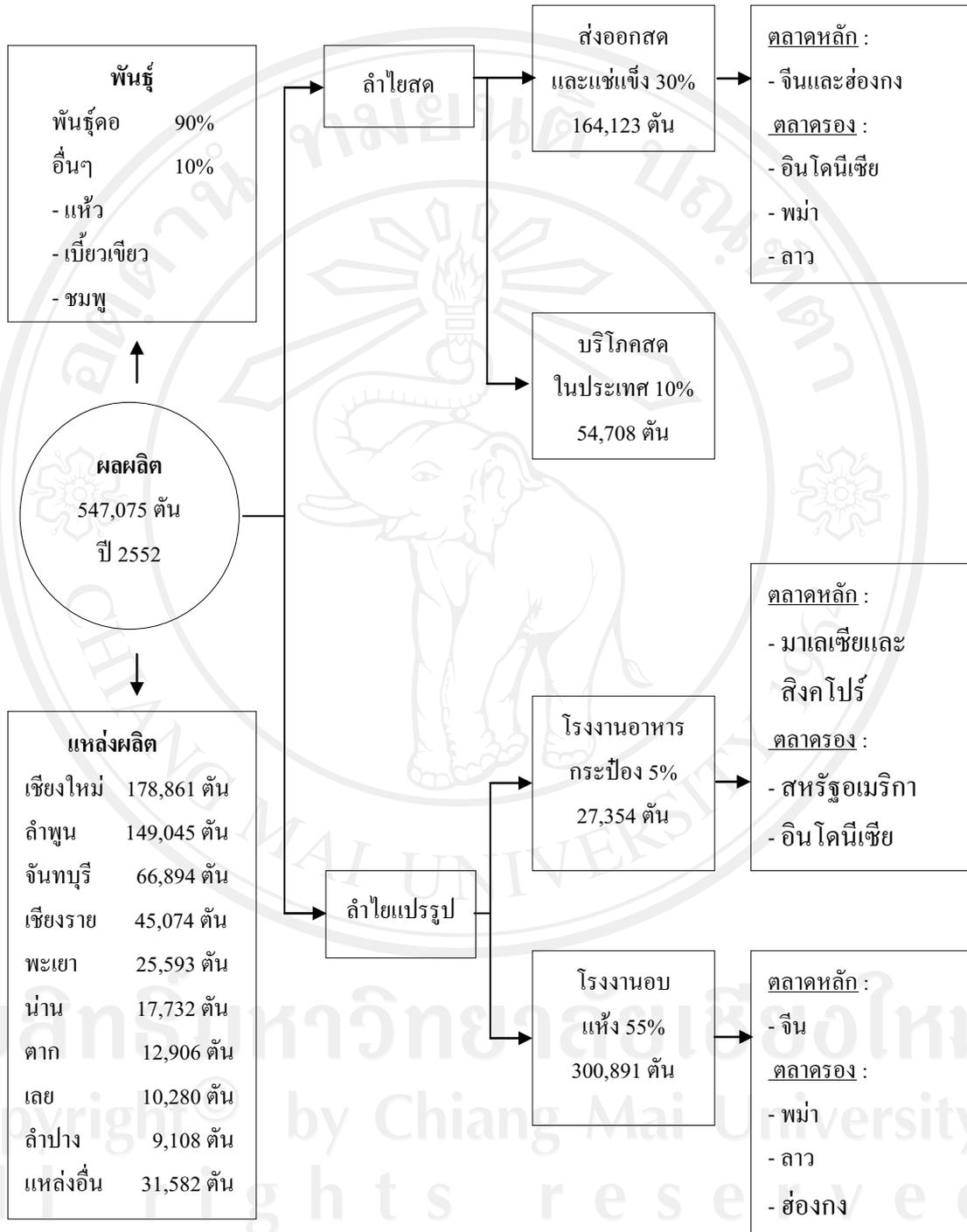
ที่มา : สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

รูปที่ 4.5 ปริมาณเฉลี่ยลำไยกระป๋องส่งออกช่วงปี พ.ศ. 2547 - 2551 แยกรายประเทศ



ที่มา : สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

รูปที่ 4.6 การกระจายผลผลิตลำไยสด



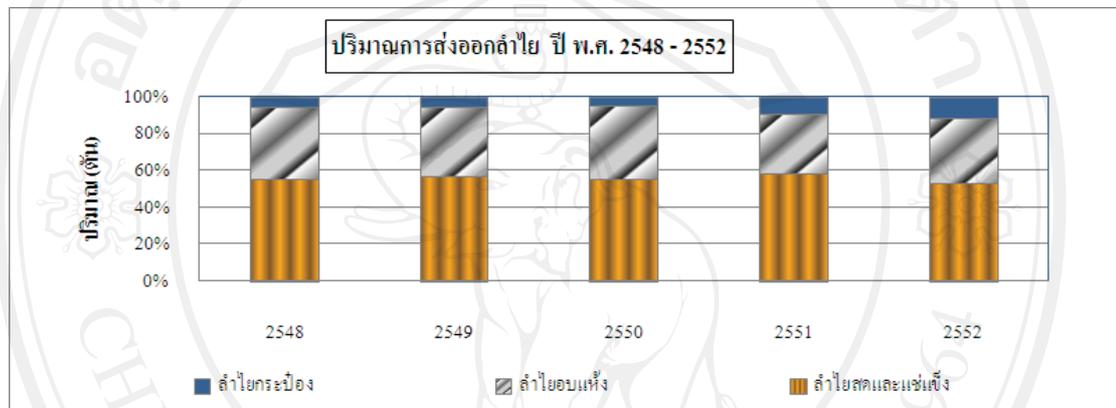
ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร และสำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

4.3 ความสำคัญของอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง

อุตสาหกรรมลำไยอบแห้งเพื่อการส่งออก ถือได้ว่าเป็นอุตสาหกรรมที่เสริมศักยภาพและสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Added) ให้แก่ผลผลิตการเกษตรได้เป็นอย่างดี จากข้อมูลการแปรรูปผลผลิตลำไยที่ออกสู่ตลาดปี พ.ศ. 2548 – 2552 พบว่าผลผลิตที่ได้มีปริมาณการส่งออก ดังนี้

- การส่งออกลำไยสดและแช่แข็ง 160,250 ตัน ร้อยละ 56.22
- การส่งออกลำไยอบแห้ง 104,185 ตัน ร้อยละ 36.65

รูปที่ 4.7 ปริมาณการส่งออกลำไยแยกตามประเภท พ.ศ. 2548 – 2552



ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร โดยความร่วมมือของ กรมศุลกากร

นอกจากนี้ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับจากอุตสาหกรรมลำไยอบแห้งสามารถสรุปเป็น 2 ด้านได้ดังนี้ (ถนอม ดารารัตน์, 2542)

1) ด้านเศรษฐกิจ

(1) การจ้างงาน

การจัดตั้งโรงงานขนาดเล็กหรือขนาดกลางในกระบวนการแปรรูปอุตสาหกรรมการเกษตร ซึ่งเป็นอุตสาหกรรมที่ใช้แรงงานมาก ก่อให้เกิดการจ้างงานทั้งใน ส่วนบริหารและฝ่ายผลิต

(2) สร้างมูลค่าเพิ่ม

การแปรรูปผลผลิตลำไย แม้จะเป็นการแปรรูปเบื้องต้น ก็สามารถเพิ่มมูลค่าในการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นให้มีมูลค่าสูงขึ้นก่อนนำออกจำหน่ายสู่ตลาดแทนการจำหน่ายในรูปวัตถุดิบอย่างเดียว และยังเป็นการเพิ่มศักยภาพในการต่อรองเรื่องราคาสินค้าเนื่องจากไม่มีเงื่อนไขเรื่องเวลาและอายุความสดของสินค้ามากำหนดเช่นเดียวกับลำไยสด

(3) การเก็บรักษา

การแปรรูปสินค้า (ลำไย) ให้สามารถเก็บรักษาผลผลิตในรูปแบบผลิตภัณฑ์ต่อเนื่อง และจำหน่ายได้ตลอดทั้งปี มีระยะเวลาการขายได้นานยิ่งขึ้น ลดการสูญเสียระหว่างขนส่ง เพราะสามารถจัดเก็บได้นานและบรรจุหีบห่อใหม่ที่ลดการสูญเสียขณะขนส่งได้มากกว่าการขนส่งลำไยสด

(4) เกิดอุตสาหกรรมต่อเนื่อง

อุตสาหกรรมต่อเนื่องจากการจัดตั้งโรงงานอบลำไย ได้แก่ อุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ กล่องกระดาษ กล่องพลาสติก และอุตสาหกรรมก่อสร้าง ซึ่งได้รับผลทั้งทางตรงและทางอ้อม

(5) ก่อให้เกิดรายได้และความสามารถชำระหนี้

เป็นการเพิ่มศักยภาพและประสิทธิภาพในการทำรายได้ของเกษตรกรจากมูลค่าผลผลิตที่เพิ่มขึ้น ทำให้มีรายได้ที่สามารถชำระหนี้เงินกู้จากสถาบันการเงิน ได้สูงขึ้น

(6) การจัดเก็บรายได้ของรัฐ

รัฐจัดการรายได้ได้มากขึ้น เนื่องจากสินค้ามีราคาสูงขึ้นตามมูลค่าเพิ่ม

2) ด้านสังคม

(1) การแก้ไขปัญหาสังคม

การจัดตั้งโรงงานในท้องถิ่น ทำให้เกิดการจ้างงานในท้องถิ่น อันจะนำมาซึ่งรายได้ ทำให้การกระจายแรงงานจากท้องถิ่นสู่เมืองลดลง และแก้ไขปัญหาการว่างงานในท้องถิ่น

(2) การปรับโครงสร้างทางสังคม

อุตสาหกรรมโรงอบลำไย ทำให้ราคาและมูลค่าผลผลิตที่เกษตรกรขายได้มีมูลค่าสูงกว่าผลผลิตอื่นๆ โดยเปรียบเทียบ ซึ่งเป็นการดึงเกษตรกรออกจากกิจกรรมการเกษตรที่ไม่คุ้มทุน อาทิ หอม กระเทียม โดยปรับพื้นที่เป็นการเพาะปลูกลำไยหรือไม่เสริมกิจกรรมอื่นแทนเป็นการสอดแทรกให้เกษตรกรได้เรียนรู้ถึงการแปรรูปผลผลิตและอุตสาหกรรมเบื้องต้นในระดับที่เกษตรกรสามารถทำได้

(3) การพัฒนาชุมชน

การจัดตั้งโรงงานในท้องถิ่นเป็นการกระจายการลงทุนไปยังท้องถิ่น โดยนักธุรกิจในพื้นที่เองทำให้มีความสำคัญในการที่จะพัฒนาชุมชนควบคู่ไปกับการดำเนินงานทางธุรกิจเพียงอย่างเดียว

4.4 มาตรฐานลำไยอบแห้ง

มาตรฐานลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของไทย ได้กำหนดเกณฑ์ทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ โดยหน่วยงานที่เป็นผู้กำหนดมาตรฐานคุณภาพผลิตภัณฑ์ของส่วนราชการ คือ องค์กรคลังสินค้า กระทรวงพาณิชย์ ไว้ดังนี้

ตารางที่ 4.6 มาตรฐานลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

รายการ	เกรด AA	เกรด A	เกรด B	เกรด C
ขนาดผล (เส้นผ่าศูนย์กลาง)	2.51 ซม. ขึ้นไป	ตั้งแต่ 2.21-2.50 ซม.	ตั้งแต่ 1.90-2.20 ซม.	ตั้งแต่ 1.80-1.89 ซม.
ความชื้น	ไม่เกิน 13.5%	ไม่เกิน 13.5%	ไม่เกิน 13.5%	ไม่เกิน 13.5%
ผลบวบ	ผลที่มีรอยบวมไม่เกิน 15% ของพื้นที่เปลือกปะปนได้ไม่เกิน 15% แต่ไม่เกิน 50% ของพื้นที่เปลือกปะปนได้ไม่เกิน 3% ของน้ำหนัก	ผลที่มีรอยบวมไม่เกิน 15% ของพื้นที่เปลือกปะปนได้ไม่เกิน 15% แต่ไม่เกิน 50% ของพื้นที่เปลือกปะปนได้ไม่เกิน 3% ของน้ำหนัก	ผลที่มีรอยบวมไม่เกิน 15% ของพื้นที่เปลือกปะปนได้ไม่เกิน 15% แต่ไม่เกิน 50% ของพื้นที่เปลือกปะปนได้ไม่เกิน 3% ของน้ำหนัก	ผลที่มีรอยบวมไม่เกิน 15% ของพื้นที่เปลือกปะปนได้ไม่เกิน 15% แต่ไม่เกิน 50% ของพื้นที่เปลือกปะปนได้ไม่เกิน 3% ของน้ำหนัก
ผิวเปลือก	สีน้ำตาลอ่อน สม่ำเสมอ ไม่เป็นน้ำหมาก ไม่รูและรอยแตก			
คุณภาพเนื้อใน	เนื้อแห้ง จับแล้วไม่เหนียวติดมือ	เนื้อแห้ง จับแล้วไม่เหนียวติดมือ	เนื้อแห้ง จับแล้วไม่เหนียวติดมือ	เนื้อแห้ง จับแล้วไม่เหนียวติดมือ
รสชาติ	หอมหวาน ไม่เปรี้ยว	หอมหวาน ไม่เปรี้ยว	หอมหวาน ไม่เปรี้ยว	หอมหวาน ไม่เปรี้ยว

ที่มา : องค์กรคลังสินค้า (2546)

4.5 กระบวนการและขั้นตอนการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

- 1) นำลำไยสด ตัดก้าน เปลือกไม่แตก คัดเอาผลเน่าเสีย และสิ่งเจือปนที่ไม่ต้องการออก ปริมาณผลลำไยร่วงที่จะใช้ต่อเตาจะต้องมีปริมาณมาตรฐานที่กำหนดตามขนาดของลำไย
- 2) การคัดขนาด และคุณภาพของผลลำไยสด ควรแยกผลลำไยสดที่จะนำมาอบแห้ง ออกเป็น 3 ขนาด คือ เล็ก กลาง ใหญ่ เนื่องจากการใช้เวลาในการอบแห้งไม่เท่ากัน ขนาดใหญ่ใช้เวลาประมาณ 72 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 70-80 องศาเซลเซียส ใช้ลำไยได้ทุกสายพันธุ์ แต่ควรเลือกสายพันธุ์อีดอที่มีความสดใหม่ ไม่มีผลเน่าเสียผลแตกปะปนเนื่องจากอบแห้งแล้วมีคุณภาพมากกว่าสายพันธุ์อื่นๆ
- 3) ลำเลียงผลลำไยเข้าอบ ควรอบแห้งตามขนาดของผลลำไยแล้วใช้ตาข่ายหรือตะแกรง แบ่งออกเป็น 3 ชั้น เท่าๆ กัน การบรรจุผลลำไยใส่กระบะต้องไม่สูงเกินแนวกระบะ และน้ำหนักบรรจุไม่ควรเกิน 2,000 กิโลกรัมต่อเตา
- 4) การอบผลลำไย ผลลำไยสดมีความชื้นประมาณ 70% ของน้ำหนักผลสด การอบแห้งผลลำไยให้สามารถเก็บรักษาได้นานโดยไม่เกิดปัญหาเชื้อรา จะต้องลดความชื้นให้เหลือต่ำกว่า 18% ผลลำไยสด 1 กิโลกรัม เมื่ออบแห้งให้มีความชื้น 17% จะได้ผลลำไยแห้ง 361 กรัม หรือผลลำไยทั้งเปลือกประมาณ 1 ส่วน อุณหภูมิที่เหมาะสมในการอบแห้งลำไยอยู่ในช่วง 70-80 องศาเซลเซียส การควบคุมอุณหภูมิลมร้อนให้คงที่ในช่วงดังกล่าวเป็นสิ่งสำคัญถ้าอุณหภูมิลมร้อนต่ำกว่านี้ ระยะเวลาในการอบแห้งจะนานมากขึ้น ถ้าใช้อุณหภูมิสูงกว่าจะทำให้เนื้อลำไยมีกลิ่นไหม้และมีสีดำ
- 5) การเก็บรักษาลำไยอบแห้งที่ออกจากเตาอบ ควรมีการเก็บรักษาไว้ในภาชนะ หรือบรรจุภัณฑ์ที่มิดชิด เก็บในสถานที่แห้งและเหมาะสม
- 6) ควรมีการคัดเกรดตามขนาดผล ด้วยเครื่องคัดเกรดอีกครั้งเพื่อให้ได้คุณภาพก่อนการบรรจุในภาชนะบรรจุภัณฑ์

4.6 ลักษณะโครงสร้างการตลาดลำไยอบแห้ง

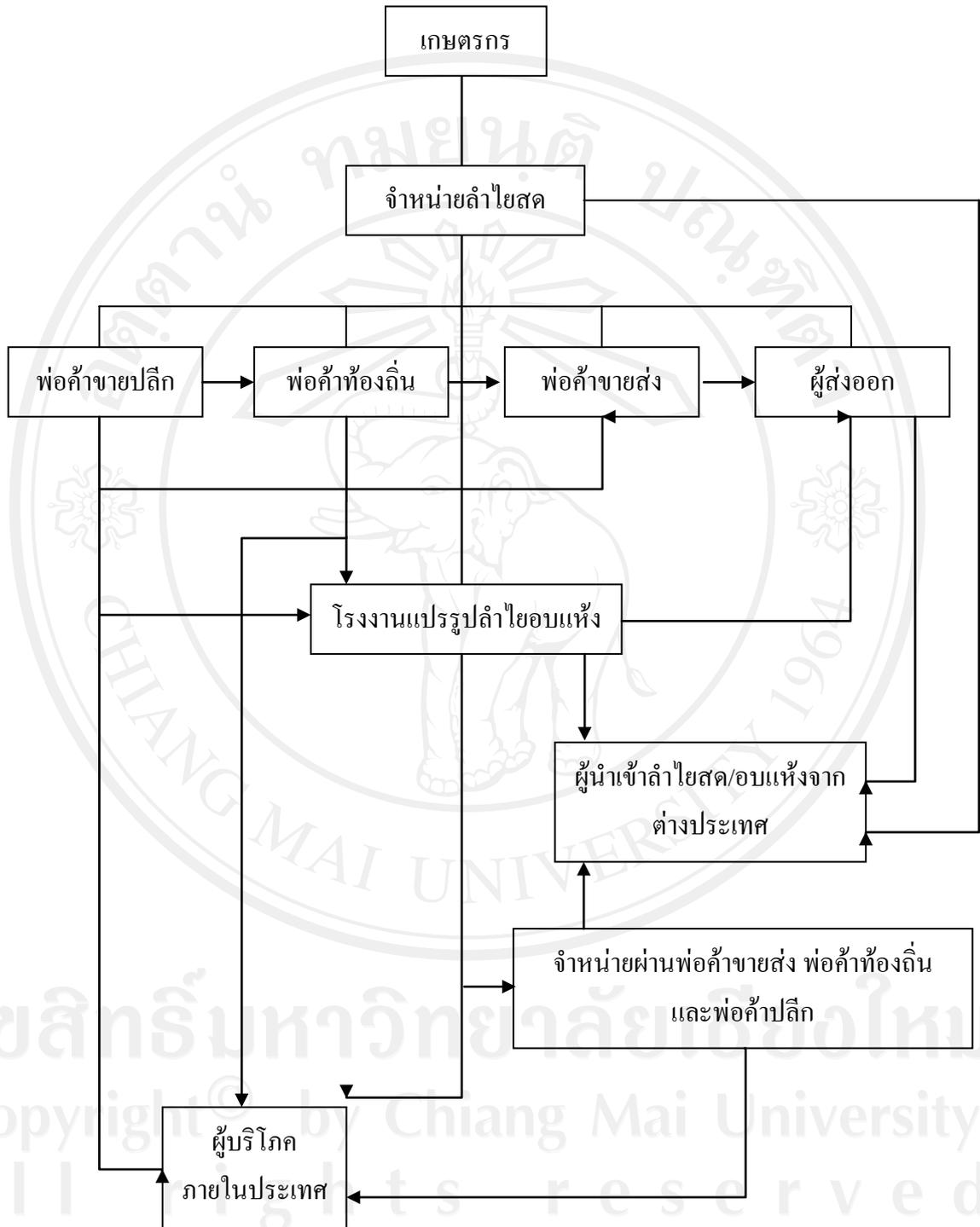
การจัดหาวัตถุดิบหรือลำไยสดในปัจจุบันสามารถสรุปได้ 2 วิธี ดังนี้

- 1) ระดับไร่นา เกษตรกรชาวสวนลำไยส่วนใหญ่จะขายผลผลิตเป็นลักษณะการขายแบบเหมาสวนก่อนที่ผลผลิตจะออกสู่ตลาด หรือเป็นการซื้อขายล่วงหน้าซึ่งเรียกว่า “ตกเขียว” ซึ่งอาจจะขายเหมาเป็นบางส่วน หรือขายเหมาทั้งหมดก็ได้ โดยพ่อค้าจะเข้าไปติดต่อจรรยาตกลงราคาซื้อขายกับเกษตรกรเจ้าของสวนที่ต้องการจะเหมา เมื่อตกลงราคาซื้อขายกันได้แล้วพ่อค้าจะจ่ายเงินมัดจำไว้ ส่วนเงินที่เหลือจะทยอยจ่ายให้เมื่อเข้าไปเก็บเกี่ยวผลผลิตจนหมดสวนแล้วเกษตรกรที่ขายเหมา

ในช่วงลำไยติดผล และเริ่มมีการเก็บเกี่ยวเข้าสู่ตลาดแล้ว จะขายได้ในราคาที่ใกล้เคียงราคาตลาด ส่วนเกษตรกรที่ขายในช่วงที่ลำไยออกดอกหรือติดผลในระยะเริ่มต้นจะขายได้ในราคาที่ต่ำเพราะ ในขณะที่ขายนั้นยังไม่ทราบภาวะตลาด และราคาที่แท้จริง

2) เกษตรกรขายเองหรือขายอิสระ เป็นลักษณะที่เกษตรกรอาจขายลำไยที่สวนโดยการขายลักษณะนี้จะมีเป็นส่วนน้อย หรือมีพ่อค้ามารับซื้อถึงสวนหรือนำไปวางขายที่ตลาด หรือนำไปขายที่จุดรับซื้อของพ่อค้าในระดับต่างๆ โดยเกษตรกรอาจจะขายแยกตามเกรด หรือขายคละก็ได้ ส่วนการจำหน่ายลำไยอบแห้งสามารถทำการจำหน่ายได้หลายช่องทางด้วยกันไม่มีรูปแบบเฉพาะที่ตายตัว แต่โดยภาพรวมแล้วการจำหน่ายลำไยอบแห้งสามารถสรุปได้ดังรูปที่ 3.8

รูปที่ 4.8 ช่องทางการจำหน่ายลำไยอบแห้งภายในประเทศเพื่อการส่งออก



ที่มา : ปริญา จันทรทัตะแก้ว (2546)

4.7 การเก็บรักษาและการขนส่ง

4.7.1 การเก็บรักษา

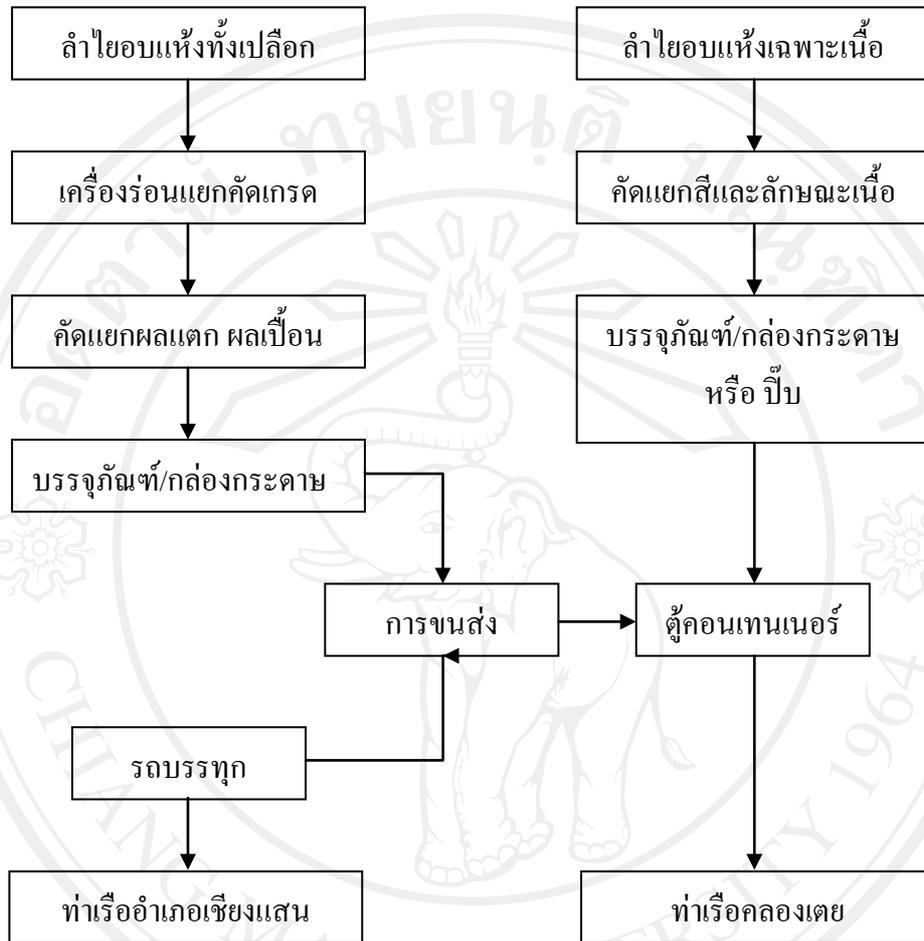
ผู้ประกอบการค้ามักไม่มีการเก็บรักษาผลผลิตก่อนจำหน่าย เนื่องจากตลาดลำไยอบแห้งมีระยะเวลาที่สั้น ผู้ประกอบการค้ารวบรวมผลผลิตได้ก็มักจะขายออกไปทันที การเก็บรักษาจะเป็นการเก็บเพียงระยะเวลาสั้นๆ โดยการคัดเกรดแล้วบรรจุในถุงพลาสติกแล้วบรรจุในกล่องกระดาษขนาด 10-20 กิโลกรัม วางซ้อนกันในโกดังที่มิดชิด ซึ่งถ้าหากเป็นผู้ประกอบการรายใหญ่ ทั้งรวบรวมและส่งออกเมื่อระยะเวลาผ่านไปจะเก็บผลผลิตลำไยอบแห้งไว้ในห้องอุณหภูมิประมาณ 6-9 องศาเซลเซียส ซึ่งสามารถที่จะเก็บรักษาผลผลิตลำไยอบแห้งได้เป็นระยะเวลานานเป็นปีๆ ได้

4.7.2 การขนส่ง

การขนส่งผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง ผู้ประกอบการส่วนใหญ่จะต้องทำการขนส่งสินค้าให้แก่ผู้นำเข้าจากต่างประเทศ โดยการจัดหาพาหนะขนส่ง การบรรจุหีบห่อ ให้กับผู้นำเข้าจากต่างประเทศ โดยผู้นำเข้าจากต่างประเทศเป็นผู้รับภาระค่าขนส่งทั้งหมด ซึ่งการขนส่งผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเพื่อการส่งออกไปยังประเทศจีน มีการขนส่งผ่าน 5 ช่องทาง คือ

- 1) เส้นทางที่นำเข้าโดยผ่านท่าเรือที่อำเภอเชียงแสน จังหวัดเชียงราย โดยล่องตามแม่น้ำโขง ผ่านประเทศลาว พม่า และไปขึ้นที่เมืองซือเหมาของประเทศจีน
- 2) เส้นทางที่นำเข้าโดยผ่านท่าเรือที่อำเภอคลองเตย แหลมฉบัง แล้วไปขึ้นที่ เมืองท่าเสินเจิ้น ของประเทศจีน
- 3) เส้นทางผ่านท่าเรือคลองเตย แหลมฉบัง แล้วไปขึ้นที่ ประเทศฮ่องกง แล้วจะถูกส่งต่อไปยังประเทศจีนอีกทอดหนึ่ง
- 4) เส้นทางผ่านท่าเรือคลองเตย แหลมฉบัง แล้วไปขึ้นที่ ประเทศไต้หวัน แล้วจะถูกส่งต่อไปยังประเทศจีนอีกทอดหนึ่ง
- 5) เส้นทางผ่านท่าเรือคลองเตย แหลมฉบัง แล้วไปขึ้นที่ ประเทศเวียดนาม แล้วจะถูกส่งต่อไปยังประเทศจีนอีกทอดหนึ่ง

รูปที่ 4.9 แสดงขั้นตอนในการเตรียมการส่งออกลำไยอบแห้ง



ที่มา : วิเชียร มูลทองแดง (2549)

4.8 ปัญหาและอุปสรรคของอุตสาหกรรมแปรรูปลำไยอบแห้ง

ปัญหาและอุปสรรคของอุตสาหกรรมแปรรูปลำไยอบแห้งนั้น สามารถแยกปัญหาออกเป็น 3 ระดับ ตั้งแต่เริ่มขบวนการผลิตลำไย ขบวนการแปรรูป และด้านการตลาด ซึ่งพอสรุปเป็นประเด็นได้ดังนี้ (สมพร นันทะชัย: 2545)

4.8.1 ปัญหาระดับเกษตรกรผู้ผลิตลำไยสด

ปัญหาและอุปสรรคในระดับเกษตรกรผู้ผลิต ซึ่งเป็นวัตถุดิบเพื่อป้อนขบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งนั้น พบปัญหาดังนี้

1) ผลผลิตในแต่ละปีไม่แน่นอน เป็นธรรมชาติของลำไยที่ให้ผลปีเว้นปี หากเกษตรกรไม่เอาใจใส่ดูแลอย่างจริงจัง ทำให้ราคาของลำไยสดในแต่ละปีเคลื่อนไหวแตกต่างกัน ซึ่งมีผลต่อการจัดการในส่วนของเกษตรกร คือ คาดคะเนหรือวางแผนการผลิต การเก็บเกี่ยวล่วงหน้าไม่ได้เลย และผลกระทบเช่นเดียวกันนี้จะมีต่อผู้แปรรูปลำไยด้วย คือ ไม่สามารถกำหนดผลิตภัณฑ์แปรรูปลำไยและวางแผนการแปรรูปดังกล่าวล่วงหน้าอย่างสม่ำเสมอได้

2) โรคระบาดของลำไยที่ยังแก้ไขไม่ได้ เช่น โรคหงอย โรคกระจุกไม้กวาด ซึ่งมีผลโดยตรงต่อรายได้ของเกษตรกร

3) ผลผลิตต่อไร่ต่ำ เนื่องจากส่วนใหญ่เป็นสวนขนาดเล็ก เฉลี่ยประมาณ 2.18 ไร่ต่อครัวเรือน และปลูกสายพันธุ์ต่างๆ ปะปนกันไป ดังนั้นการดูแลรักษาจึงขึ้นอยู่กับฐานะทางเศรษฐกิจของเกษตรกรเองเป็นสำคัญ

4) ผลผลิตเข้าสู่ตลาดในเวลาเดียวกัน คือ ลำไยพันธุ์คอ จะเข้าสู่ตลาดในช่วงเดือนกรกฎาคม ถึงเดือนสิงหาคม ทำให้ยากต่อการจัดการตลาดทั้งระดับเกษตรกรเจ้าของสวนและระดับเกษตรกรผู้แปรรูปหรือ โรงงานแปรรูปลำไยก่อนที่ลำไยจะเน่าเสีย

4.8.2 ปัญหาระดับการแปรรูปลำไย

1) วิธีการผลิตหรือเทคโนโลยีการแปรรูปลำไยยังไม่มีมาตรฐานที่แน่นอน เท่าที่ผ่านมาผู้ประกอบการส่วนใหญ่สนใจเริ่มทำลำไยอบแห้งจากประสบการณ์ที่บอกต่อกัน และจากการทดลองทำเองในขนาดเล็กมาก่อนแล้วจึงขยายกิจการแปรรูปให้มากขึ้นและปรับปรุงวิธีการผลิตไปพร้อมๆ กันด้วย คือ ในการแปรรูปลำไยอบแห้งผู้ประกอบการจะดัดแปลงแก้ไขเตาอบ หรือเตากระบอกที่ใช้อบลำไยเอาตามประสบการณ์ ซึ่งแตกต่างกันไปในรายละเอียดของวิธีการผลิตและผลผลิตลำไยแห้งที่ได้

2) เงินทุนและการสนับสนุนไม่เพียงพอ ผู้ประกอบการลำไยอบแห้งส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรเป็นผู้รวบรวมหรือรับซื้อลำไยอบแห้งจากท้องถิ่น เงินหมุนเวียนได้จากการขายลำไยอบแห้งแล้วนำมาซื้อลำไยอบแห้งจากเตาอื่นหมุนเวียนกันไป ผู้ประกอบการไม่สามารถจะเก็บลำไยอบแห้งเพื่อต่อรองราคาขายได้เลย เพราะขาดเงินทุนหมุนเวียนดังกล่าวถึงแม้ว่ารัฐบาลจะจัดตั้งคณะกรรมการนโยบายและมาตรการช่วยเหลือเกษตรกร (คชก.) ซึ่งมีบทบาทการสนับสนุนการแปรรูปลำไยอบแห้งแล้วก็ตาม แต่ความช่วยเหลือดังกล่าวถูกจำกัดด้วยกฎระเบียบและความล่าช้าของระบบราชการเอง คือเงินช่วยเหลือของ คชก. มาไม่ทันความต้องการของผู้ประกอบการ

3) แรงงานหายากและมีค่าจ้างสูง ทั้งนี้เป็นผลมาจากการขยายตัวทางเศรษฐกิจของเมือง ทำให้มีการเคลื่อนย้ายแรงงานจากภาคเกษตรเข้าสู่ธุรกิจนอกภาคเกษตรมากขึ้น การขาดแคลน

แรงงานดังกล่าวเกิดขึ้นตั้งแต่ระดับการแปรรูปลำไยอบแห้ง จะเห็นได้ว่าจะมีการว่าจ้างแรงงาน ชาวเขาและแรงงานต่างชาติเข้ามาทดแทนเพื่อแก้ปัญหาและลดต้นทุนการผลิต

4) การแปรรูปลำไยอบแห้งมีระยะเวลาในการแปรรูปที่สั้น ดังนั้นในกระบวนการแปรรูป ผู้ผลิตมักจะรีบเร่งให้มีการผลิตที่รวดเร็วทันต่อวัตถุดิบที่ซื้อมาทำการแปรรูปทำให้ระยะเวลาในการแปรรูป ปริมาณการแปรรูปเพิ่มขึ้นเกินกว่ามาตรฐานที่ทำการแปรรูปกัน เพื่อที่จะลดต้นทุนการผลิต ทำให้ไม่มีการคัดคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาแปรรูปกัน เพื่อที่จะลดต้นทุนการผลิต ทำให้ไม่มีการคัดคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาแปรรูปส่งผลกระทบต่อผลผลิตที่ออกสู่ตลาดไม่มีคุณภาพเป็นการทำลาย ตลาดอีกสาเหตุหนึ่ง

4.8.3 ปัญหาระดับการตลาด

ปัญหาของอุตสาหกรรมแปรรูปลำไยอบแห้งในระดับตลาด ซึ่งเป็นปัญหาต่อเนื่องมาจาก ระดับเกษตรกรที่ผลิตลำไยสด ปัญหาการแปรรูป และปัญหาในด้านการส่งออก ซึ่งพอสรุปได้ ดังนี้

- 1) การขาดแคลนห้องเย็นในการเก็บรักษาผลผลิตลำไยที่เข้าสู่ตลาดในช่วงเวลาเดียวกัน ทำให้ยากแก่การจัดการทางการตลาดและการแปรรูปก่อนลำไยจะเน่า ดังนั้น ถ้าสามารถยืดอายุ การเก็บรักษาลำไยสดโดยการเก็บไว้ในห้องเย็นได้ จะทำให้การจัดการทางการตลาดทำได้ง่ายขึ้น
- 2) การขาดอำนาจต่อรองเรื่องราคาผลผลิตรายย่อยที่มีเงินทุนหมุนเวียนจำกัด เนื่องจากการขาดเงินทุนหมุนเวียนทำให้ผู้ผลิตรายย่อยต้องรีบขายลำไยอบแห้งที่ผลิตได้ เพื่อนำมาซื้อลำไย สดสำหรับอบแห้งในรอบต่อไป ทำให้ขาดอำนาจต่อรองในเรื่องราคา