บทที่ 3

ลำไยและอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง

3.1 ความเป็นมาของอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง และปริมาณผลผลิตลำไย

อุตสาหกรรมลำไยอบแห้งในประเทศไทย จัดได้ว่าเป็นอุตสาหกรรมแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ที่อยู่ในช่วงเริ่มต้น แม้ว่าจะมีการผลิตมานานกว่า 20 ปี จากข้อมูลที่มีการรวบรวมปริมาณผลผลิตจากอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง เริ่มดำเนินการเป็นรูปแบบตั้งแต่ช่วงปี พ.ศ.2533 จนถึงปี พ.ศ. 2535 เป็นการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ลำไย เพื่อการส่งออกจากรูปแบบเดิมที่มีการส่งออกเฉพาะลำไยสด หรือลำไยกระป๋อง และจากผลของอุปสรรคและปัญหาของการส่งออกผลผลิตลำไยในรูปลำไยสด ที่ไม่สามารถยืดอายุการเก็บรักษาความสดให้รับประทานได้นานๆ หรือนอกฤดู หรือส่งไปยังประเทศไกลๆ ได้ ประกอบกับแนวโน้มการเพิ่มขึ้นของพื้นที่เพาะปลูกและปริมาณผลผลิตของประเทศ (ตารางที่ 3.1) โดยในปี พ.ศ. 2535 มีผลผลิตลำไยรวมในพื้นที่ที่มีการปลูกลำไยเพียง 103,200 ตัน แต่ในปี พ.ศ. 2539 มีปริมาณผลผลิตออกสู่ตลาดถึง 180,000 ตัน ซึ่งจะเห็นว่ามีปริมาณผลผลิตเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 74.41 ภายในระยะเวลา 5 ปี และยังมีแนวโน้มขยายตัวอยู่ตลอดเวลา

ตารางที่ 3.1 ผลผลิตลำไยของประเทศไทย ระหว่างปี 2535 - 2539

หน่วย : ตัน

แหล่งผลิต	ปี 2535	ปี 2536	ปี 2537	ปี 2538	ปี 2539
ลำพูน	33,200	41,000	49,200	32,800	70,000
เชียงใหม่	42,400	44,000	46,800	50,000	60,000
เชียงราย	10,800	11,700	11,900	10,200	16,000
พะเยา	4,200	4,100	6,200	4,700	9,500
แพร่	700	2,700	3,500	6,800	7,500
น่าน	7,000	2,000	6,000	5,500	6,000
ลำปาง	6,500	5,300	5,700	5,200	6,000
จันทบุรี	400	100	3,000	2,800	5,000
รวม	103,200	110,900	132,300	118,000	180,000

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

3.2 ความสำคัญของอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง

อุตสาหกรรมลำไยอบแห้งเพื่อการส่งออก ถือได้ว่าในอุตสาหกรรมที่เสริมศักยภาพและสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Added) ให้แก่ผลผลิตการเกษตรได้เป็นอย่างดี จากข้อมูลการแปรรูปผลผลิตลำไยที่ออกสู่ตลาด ปี พ.ศ. 2539 พบว่า ผลผลิตที่ได้จะผ่านกระบวนการบริโภคภายในประเทศและส่งออกดังนี้

- การบริโภคสดภายในประเทศ ร้อยละ 20 หรือจำนวน 37,000 ตัน
- ส่งออกเพื่อบริโภคสดในต่างประเทศ ร้อยละ 30 หรือจำนวน 55,000 ตัน
- เข้าสู่กระบวนการผลิตลำไยกระป๋อง (ในประเทศ) ร้อยละ 15 หรือจำนวน 28,000 ตัน
- เข้าสู่กระบวนการผลิตลำไยอบแห้ง ร้อยละ 35 หรือจำนวน 100,000 ตัน

และจากรูปแบบพฤติกรรมความต้องการของตลาดในการบริโภคทั้งในและต่างประเทศที่มีแนวโน้มที่เปลี่ยนแปลงไป ผู้บริโภคให้ความสนใจในรูปการบริโภคลำไยอบแห้งสูงขึ้นและมีสัดส่วนสูงสุดถึงร้อยละ 35 ของปริมาณผลผลิตที่ได้ในปี 2539 และเมื่อมองแนวโน้มการบริโภคลำไยอบแห้งในชีวิตประจำวัน ลักษณะการบริโภคลำไยอบแห้งจะอยู่ในรูปสินค้าสำเร็จรูป (Convenience Foods) เพิ่มมากขึ้น โดยรูปแบบผลิตภัณฑ์จะออกมาในรูปแบบของลำไยผง บรรจุในรูปบรรจุภัณฑ์ต่างๆ หรือในรูปแบบเนื้อลำไยอบแห้งในรูปลูกอม ซึ่งพฤติกรรมการบริโภคเหล่านี้ส่งเสริมให้มีการแปรรูปลำไยอบแห้งเพื่อเป็นวัตถุดิบอุตสาหกรรมต่อเนื่องอีกหลายประเภท จากสถิติปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยอบแห้งในปี 2535 - 2539 ไปยังประเทศผู้บริโภคลำไยอบแห้งที่ผลิตได้ส่วนใหญ่ร้อยละ 90 มีแหล่งผลิตจากจังหวัดเชียงใหม่ และลำพูน

อย่างไรก็ตามปัจจัยที่เป็นข้อจำกัดในการขยายตัวของอุตสาหกรรมนี้ คือเรื่องของปริมาณผลผลิตที่มีไม่มากนัก และไม่สม่ำเสมอ เนื่องจากปริมาณผลผลิตมักจะออกปีเว้นปี ยังไม่สามารถควบคุมผลผลิตให้ออกสม่ำเสมอได้ ในด้านคุณภาพผลผลิต ที่ยังไม่พอใจแก่ลูกค้า เนื่องจากมีสารปนเปื้อน และกระบวนการผลิตที่ไม่ได้มาตรฐาน ทำให้ลำไยอบแห้งมีเชื้อราปนอยู่ นอกจากนี้ยังมีปัญหาด้านการตลาด เนื่องจากผู้ซื้อในต่างประเทศกดราคา ทั้งนี้เนื่องจากร้อยละ 80 ของตลาดลำไยอบแห้งของไทยคือ จีน ฮ่องกง เกาหลีใต้ ซึ่งต่างหันไปซื้อลำไยอบแห้งจากเวียตนามและไต้หวัน ซึ่งแม้จะมีคุณภาพต่ำกว่าไทย ก็เป็นตลาดคู่แข่งของประเทศไทยในอนาคต เนื่องจากผู้นำเข้านำเข้าเพื่อเป็นส่วนประกอบยาเท่านั้น ไม่เน้นคุณภาพมากนัก

นอกจากนี้ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับจากอุตสาหกรรมลำไยอบแห้งสามารถสรุปเป็น 2 ด้านได้ดังนี้

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ด้านเศรษฐกิจ

1. การจ้างงาน

การจัดตั้งโรงงานขนาดเล็กหรือขนาดกลางในกระบวนการแปรรูปอุตสาหกรรมการเกษตร ซึ่งเป็นอุตสาหกรรมที่ใช้แรงงานมาก ก่อให้เกิดการจ้างงานทั้งในส่วนบริหารและฝ่ายผลิต ซึ่งแต่ละโรงงานจะมีพนักงาน จำนวน 100 คนขึ้นไป (ในช่วงฤดูการผลิต)

2. สร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Added)

การแปรรูปผลผลิตลำไย แม้จะเป็นการแปรรูปเบื้องต้น ก็สามารถเพิ่มมูลค่าในการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นให้มีมูลค่าสูงขึ้นก่อนนำออกจำหน่ายสู่ตลาดแทนการจำหน่ายในรูปวัตถุดิบอย่างเดียว และยังเป็นการเพิ่มศักยภาพในการต่อรองเรื่องราคาสินค้าเนื่องจากไม่มีเงื่อนไขเรื่องเวลา และอายุความสดของสินค้ามากำหนดเหมือนลำไยสด

3. การเก็บรักษา

เป็นการแปรรูปสินค้า (ลำไย) ให้สามารถเก็บรักษาผลผลิตในรูปผลิตภัณฑ์ต่อเนื่อง และจำหน่ายได้ตลอดปี มีระยะเวลาการขายได้นานยิ่งขึ้น

ลดการสูญเสียระหว่างขนส่ง เพราะสามารถจัดเก็บได้นานและบรรจุหีบห่อใหม่ที่ลดการสูญเสียขณะขนส่งได้มากกว่าการขนส่งลำไยสด

4. เกิดอุตสาหกรรมต่อเนื่อง

อุตสาหกรรมต่อเนื่องจากการจัดตั้งโรงงานอบลำไย ได้แก่ อุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์กล่องกระดาษ กล่องพลาสติก และอุตสาหกรรมก่อสร้าง ซึ่งได้รับผลทั้งทางตรงและทางอ้อม

5. ก่อให้เกิดรายได้และความสามารถในการชำระหนี้

เป็นการเพิ่มศักยภาพและประสิทธิภาพในการทำรายได้ของเกษตรกรจากมูลค่าผลผลิตที่เพิ่มขึ้น ทำให้มีรายได้ที่สามารถชำระหนี้เงินกู้จากสถาบันการเงินได้สูงขึ้น

6. การจัดเก็บรายได้ของรัฐ

รัฐจัดเก็บรายได้ได้มากขึ้น เนื่องจากสินค้ามีราคาสูงขึ้นตามมูลค่าเพิ่ม

ด้านสังคม

1. การแก้ไขปัญหาสังคม

การจัดตั้งโรงงานในท้องถิ่น ทำให้เกิดการจ้างงานในท้องถิ่น อันจะนำมาซึ่งรายได้ทำให้การกระจายแรงงานจากท้องถิ่นสู่เมืองลดลง และแก้ไขปัญหาการจ้างงานในท้องถิ่นได้

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

2. การปรับโครงสร้างทางสังคม

อุตสาหกรรมโรงอบลำไย ทำให้ราคาและมูลค่าผลผลิตที่เกษตรกรขายได้มีมูลค่าสูงกว่าผลผลิตอื่นๆ โดยเปรียบเทียบ ซึ่งเป็นการดึงเกษตรกรออกจากกิจกรรมการเกษตรที่ไม่คุ้มทุน อาทิ หอม กระเทียม โดยปรับพื้นที่เป็นการเพาะปลูกลำไยหรือไม้เศรษฐกิจอื่นแทน

เป็นการสอดแทรกให้เกษตรกรได้เรียนรู้ถึงการแปรรูปผลผลิตและอุตสาหกรรมเบื้องต้นในระดับที่เกษตรกรสามารถทำได้

3. การพัฒนาชุมชน

การจัดตั้งโรงงานในท้องถิ่นเป็นการกระจายการลงทุนไปยังท้องถิ่น โดยนักธุรกิจในท้องถิ่นเองทำให้มีความสำนึกในการที่จะพัฒนาชุมชนควบคู่ไปกับการดำเนินงานทางธุรกิจเพียงอย่างเดียว

3.3 ประเทศคู่ค้าที่สำคัญและมูลค่าการส่งออกลำไยอบแห้งของไทย พ.ศ. 2535 - 2539

ลำไยอบแห้งของประเทศไทย แม้ว่าจะเป็นผู้ผูกขาดในตลาดโลก เนื่องจากจุดเด่นด้านคุณภาพของผลผลิตที่ได้เปรียบคู่แข่งขัน จากผลผลิตที่ได้จัดอยู่ในกลุ่มสินค้าเกรด AA และเกรด A เป็นส่วนใหญ่ ในขณะที่คู่แข่งขันพัฒนาสินค้าได้เพียงระดับเกรด B และ C แต่หากคู่แข่งขันสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยผ่านเทคโนโลยีชีวภาพ ประเทศไทยก็จะมีคู่แข่งและคู่ค้าที่สำคัญอีกหลายประเทศ อาทิ จีน เวียตนาม ซึ่งเป็นทั้งคู่แข่งและคู่ค้าด้วย สำหรับประเทศจีนในปี พ.ศ. 2539 - 2540 ซึ่งถือว่าเป็นคู่ค้ารายใหญ่ที่สุดของไทย เริ่มมีการนำเข้าลำไยอบแห้งจากประเทศไทยตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537 เป็นต้นมา (ตารางที่ 3.2)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 3.2 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยอบแห้ง รายประเทศปี 2535 – 2539

ปริมาณ : ตัน มูลค่า : พันบาท

ประเทศ	ปี 2535		ปี 2536		ปี 2537		ปี 2538		ปี 2539 (มค.-มิ	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่
ฮ่องกง	52	10,258.19	303	37,135.00	1,882	122,161.43	322	31,847.95	364	20,58
เกาหลีใต้	240	40,352.10	256	25,603.90	344	38,408.60	138	18,141.15	20	2,00
จีน	-	-	-	-	196	8,719.31	1,807	59,107.78	218	15,54
สิงคโปร์	365	56,887.53	183	21,272.40	427	52,607.81	159	31,895.99	36	3,62
ลาว	-	-	-	-	239	6,297.25	978	21,692.75	8	16
มาเลเซีย	38	3,430.46	13	748.19	106	6,925.52	73	8,838.57	3	4
สหรัฐอเมริกา	13	2,840.79	19	4,606.45	13	2,885.20	23	6,598.45	3	93
แคนาดา	2	484.64	22	2,042.59	8	189.93	3.24	2,495.63	*	24
ออสเตรเลีย	3	790.46	6	1,391.12	14	2,008.68	19.85	1,341.97	2	71
ไต้หวัน	1	90.27	-	-	12	1,217.43	-	-	-	-
เยอรมัน	-	192.00	3	172.41	1	120.25	1	143.09	*	8
อื่นๆ	10	2,445.97	69	3,057.09	93	6,684.00	118	11,960.34	20	5,18
รวม	724	117,772.41	879	96,029.15	3,335	248,225.41	3,650	194,063.67	674	49,13

ที่มา : กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

หมายเหตุ * หมายถึง น้อยมาก

3.4 มาตรฐานลำไยอบแห้ง

มาตรฐานลำไยอบแห้งของประเทศไทยได้กำหนดมาตรฐานแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1) มาตรฐานลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

2) มาตรฐานลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อลำไย

โดยมีหน่วยงานที่เป็นผู้กำหนดมาตรฐานคุณภาพผลิตภัณฑ์ของส่วนราชการคือ กรมส่งเสริมการเกษตรและกรมการค้าภายในไว้ดังนี้

3.4.1 มาตรฐานลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

การกำหนดมาตรฐานลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ได้กำหนดเกณฑ์ทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ ดังนี้

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ด้านปริมาณ (ขนาด) ของลำไยอบแห้งทั้งเปลือกแบ่งออกเป็น 4 เกรด

1) เกรด AA ลำไยมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 25 มิลลิเมตรขึ้นไป

2) เกรด A ลำไยมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 22-24 มิลลิเมตร

3) เกรด B ลำไยมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 19-21 มิลลิเมตร

4) เกรด C ลำไยมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 18 มิลลิเมตร

ด้านคุณภาพ ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ประกอบด้วย

-ไม่เน่า ไม่มีเชื้อรา ไม่มีแมลงเจาะทำลาย

- ถ้าต้องการรักษาไว้ได้นาน ไม่มีมอดหรือเชื้อราทำลายควรใช้ลำไยสดที่มีขั้วและก้านติดอยู่ที่ผล

- ถ้าต้องกาให้สีเปลือกของลำไยอบแห้งมีสีเหลืองควรได้เฉพาะพันธุ์อีดอ ในการเป็นวัตถุดิบอบแห้ง

3.4.2 มาตรฐานลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อลำไย

มาตรฐานด้านปริมาณ แบ่งตามขนาดเนื้อออกเป็น 4 เกรด คือ

1) เกรด A มีเนื้อสีทองเป็นผลชัดเจน ขนาดผลสม่ำเสมอ

2) เกรดคละมีเนื้อเป็นสีน้ำตาลทอง ขนาดผลไม่สม่ำเสมอ

3) เกรดคัดมีเนื้อเป็นสีน้ำตาลแดง นิยมเก็บไว้ทำน้ำลำไย หรือส่วนผสมของยาจีน

4) เกรดรวม มีเนื้อเป็นสีน้ำตาลดำ มีสิ่งเจือปนมาก

มาตรฐานด้านคุณภาพ ประกอบด้วย

1) เนื้อลำไยมีลักษณะเป็นขั้วลูกไม่มีขั้วเมล็ดติดอยู่ที่เนื้อผลสม่ำเสมอ

2) มีสีเหลืองทอง มีกลิ่นหอมของลำไย ไม่มีกลิ่นควันหรือเหม็นไหม้

3) รสชาดหวาน ไม่ขม

4) ไม่มีเปลือกติด และไม่มีสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ

5) เนื้อลำไยจะแห้งมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 18

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

3.5 กระบวนการและขั้นตอนการผลิตลำไยอบแห้ง

3.5.1 การทำลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

1) นำลำไยสด ตัดก้าน เปลือกไม่แตก คัดเอาผลเน่าเสีย และสิ่งเจือปนที่ไม่ต้องการออก ปริมาณผลลำไยร่วงที่จะใช้ต่อเตาจะต้องมีปริมาณมาตรฐานที่กำหนดตามชนิด / ขนาดของลำไย

2) ควรมีการคัดเลือกขนาดของผลลำไยสด ให้สม่ำเสมอก่อนนำเข้าเตาอบ เพื่อง่ายในการควบคุมคุณภาพของการอบและควบคุมเวลาในการอบให้ได้ผลผลิตลำไยอบแห้งที่มีความแห้ง /สีผิวเนื้อที่ได้สม่ำเสมอเท่ากัน (รูปที่ 3.1 และรูปที่ 3.2)

3) ระยะเวลาในการอบลำไยต่อเตาต่อครั้งอย่างน้อยต้องใช้เวลาในการอบจำนวน 48 ชั่วโมงขึ้นไป (การจัดการด้านเวลาอาจจะแบ่งเวลาในกระบวนการอบเป็น 3 ช่วงๆ ละ 12-15 ชั่วโมง เพื่อกลับด้านหรือกลับชั้นที่แบ่งแยกไว้ในแต่ละเตาให้ได้รับความร้อนสม่ำเสมอเท่ากัน ทำให้ผลลำไยที่เข้าสู่เตาอบแห้งพร้อมๆ กัน และกระบวนการจัดการนี้ขึ้นอยู่กับชนิดและประเภทของเตาอบด้วย

4) อุณหภูมิของเตาอบ ขณะที่อบควรควบคุมคุณภูมิให้เหมาะสมประมาณ 70-75 องศาเซลเซียส

5) การเก็บรักษาลำไยอบแห้งที่ออกจากเตาอบ ควรมีการเก็บรักษาไว้ในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่มิดชิด เก็บในสถานที่แห้งและเหมาะสม

6) ควรมีการคัดเกรดตามขนาดผล ด้วยเครื่องคัดเกรดอีกครั้งเพื่อให้ได้คุณภาพก่อนบรรจุในภาชนะบรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่าย (รูปที่ 3.3 - 3.4)

7) ในการใช้สารเคมีเพื่อเพิ่มคุณภาพของสีผิวและกระบวนการถนอมอาหาร ควรใช้สารเคมีตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด อาทิ การรมควันกำมะถันก่อนอบ โดยใช้กำมะถันในอัตราส่วน 1 กรัมต่อลำไยสด 1 กิโลกรัม รมควัน 30 นาที ก่อนนำสู่กระบวนการอบแห้งทั้งเปลือกต่อไป

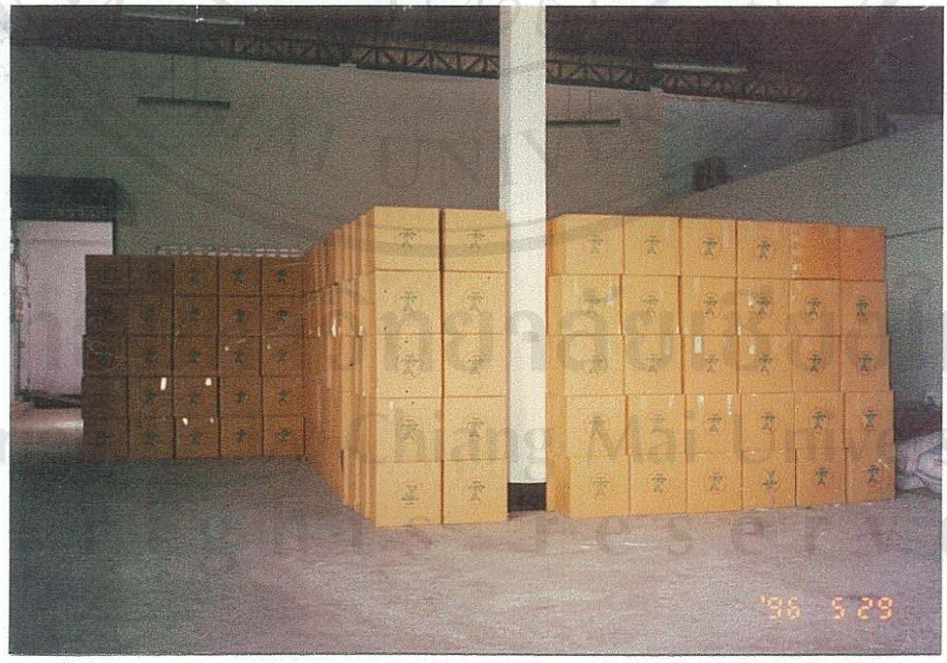
ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

รูปที่ 3.1 การคัดแยกผลลำไยเข้าสู่เตาอบลำไย

รูปที่ 3.2 การคัดเลือกขนาด / ปริมาณผลผลิตก่อนเข้าเตาอบแห้ง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

รูปที่ 3.3 การเตรียมบรรจุภัณฑ์ลำไยอบแห้ง



รูปที่ 3.4 การเก็บรักษาลำไยอบแห้งแยกเกรดเพื่อเตรียมจำหน่าย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

3.5.2 กระบวนการและขั้นตอนการผลิตลำไยเนื้ออบแห้ง

ลำไยอบแห้งเนื้อ

ขั้นตอนการผลิต

1) ลำไยทั้งเปลือก จำนวน 300 กก. ล้างน้ำให้สะอาดนำไปคว้านเม็ดและเปลือกออกจะได้เนื้อลำไย 180 กก.

2) นำเนื้อลำไยที่คว้านแล้ว แช่สารโปตัสเซียมเมต้าไบซัลไฟท์ 50 กรัม ต่อน้ำ 10 ลิตร แช่ไว้ 7–10 นาที ช้อนขึ้น

3) นำเรียงใส่ตะแกรงโปร่งอย่าให้ซ้อนกันมาก นำเข้าเตาอบใช้อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เวลา 12-15 ชั่วโมง

4) เมื่ออบไปได้ประมาณ 5-6 ชั่วโมง ให้สลับชั้นลำไยบนลงล่างจนเนื้อลำไยเป็นสีทองหรือน้ำตาลอ่อนๆ ปิดเตาทิ้งไว้รอเนื้อลำไยเย็นบรรจุถุงพลาสติกปิดปากถุงให้แน่นถุงละ 5-10 กก.

ต้นทุนการผลิต

1) ลำไยสดทั้งเปลือก 300 กก.ๆ ละ 20 บาท	เป็นเงิน	6,000 บาท
2) ค่าจ้างแรงงานคว้านเอาเม็ดและเปลือกออก กก.ละ 5 บาท 180 กก.	เป็นเงิน	900 บาท
3) ค่าสารเคมีโปตัสเซียมไบซัลไฟท์	เป็นเงิน	4 บาท
4) ค่าไฟฟ้า + ค้าแก๊ส	เป็นเงิน	300 บาท
5) ค่าแรงงาน 1 คน	เป็นเงิน	200 บาท

รวมค่าใช้จ่าย 7,404 บาท/ เตา

ได้เนื้อลำไยอบแห้ง เตาละ 27 กก. จำหน่าย กก.ละ 300 บาท ได้เงินทั้งสิ้น 8,100 บาท ได้กำไร 696 บา

หมายเหตุ ต้นทุนดังกล่าวข้างต้น ไม่ได้หักค่าเสื่อมอุปกรณ์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

3.6 เครื่องจักรและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปลำไยอบแห้ง

การพัฒนากระบวนการผลิตลำไยอบแห้งของไทย โดยเฉพาะในพื้นที่เพาะปลูกลำไยหลัก คือจังหวัดเชียงใหม่ และลำพูน ได้เริ่มอย่างจริงจังตั้งแต่ปี พ.ศ. 2533 เป็นต้นมา กระบวนการผลิตเดิมเป็นการคิดค้นโดยภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยเป็นการใช้เตาก่ออิฐเพื่ออบลำไยมากกว่าที่จะเรียกว่าเป็นการอบแห้ง (รูปที่ 3.5) ต่อมาเมื่อมีการส่งออกลำไยอบแห้งไปจำหน่ายยังต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศไต้หวัน จึงได้มีการสั่งนำเข้าเครื่องจักรที่ใช้ในการอบพืชไร่ พืชสวน เข้ามาทดลองอบลำไยและลิ้นจี่ เพื่อการส่งออก และได้พัฒนาคุณภาพเครื่องอบแห้งจนสามารถใช้กระบวนการอบแห้งลำไยกับลิ้นจี่ได้เป็นอย่างดีเชิงอุตสาหกรรม เครื่องอบแห้งลำไยชนิดอบแห้งทั้งเปลือกที่นำเข้าจากประเทศไต้หวัน (รูปที่ 3.6-3.7) จึงเป็นที่นิยมและยอมรับกันในอุตสาหกรรมลำไยอบแห้งของไทย รวมทั้งการใช้ต่อเนื่องถึงการอบแห้งพืชผล พืชผักอื่นๆ อีก อาทิ ลิ้นจี่ พริก ข้าวโพด และมีการพัฒนารูปแบบวิธีใช้อย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันเครื่องอบแห้งลำไยแบบไต้หวันสามารถใช้เชื้อเพลิงในการอบทั้งแบบ 2 แบบ คือ

- ระบบใช้น้ำมันดีเซล
- ระบบใช้แก๊สหุงต้ม

สำหรับการพัฒนาอบแห้งลำไย และเครื่องจักรที่ใช้ในกระบวนการผลิตในประเทศยังอยู่ในกระบวนการทดลองกึ่งเลียนแบบจากต้นแบบเครื่องจักรที่นำเข้าหรือที่ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอบแห้งผลผลิตการเกษตรอื่นๆ มากกว่า อาทิเครื่องอบยาสูบ เป็นต้น เครื่องจักรเพื่อการอบแห้งลำไยโดยตรง ยังอยู่ระหว่างการพัฒนา

ปัจจุบัน เครื่องจักรที่ใช้ในกระบวนการผลิตลำไยอบแห้งของประเทศไทยประกอบด้วยเครื่องจักรเชิงอุตสาหกรรม ดังนี้

1) เครื่องคัดเกรดลำไยสด / ลำไยแห้ง
(ดูรูปที่ 3.12 และรูปที่ 3.13)

2) เครื่องอบลำไยแห้ง

2.1 เครื่องอบลำไยทั้งเปลือก ดัดแปลงจากเครื่องอบพืชไร่ ปัจจุบันมีการใช้ในกระบวนการผลิต 2 รุ่น ขนาดความจุ 1,800 - 2,000 กิโลกรัม / ครั้ง

- แบบนำเข้าจากประเทศไต้หวัน (ดูรูปที่ 3.6 –3.7)
- แบบผลิตขึ้นเองในประเทศ มีลักษณะใกล้เคียงกับของประเทศไต้หวัน ต่างกันตรงที่ขนาดความจุเท่านั้น เครื่องอบดังกล่าวข้างต้นจะใช้กระบวนการอบไล่ความชื้นจากอุณหภูมิอบไปหาอุณหภูมิต่ำ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

2.2) เครื่องอบลำไยทั้งเปลือกแบบอบไอน้ำ (Curing Burner)

ขนาดความจุ 5,000 กิโลกรัม / ครั้ง มีกระบวนการไล่ความชื้นจากผลผลิตที่นำมาอบแห้งโดยการตั้งอุณหภูมิการอบจากอุณหภูมิต่ำสู่อุณหภูมิต่ำ ปัจจุบันมีใช้เพียงแห่งเดียวคือที่บริษัท การค้าเชียงใหม่ จำกัด (ดูรูปที่ 3.8)

2.3) เตาอบลำไยเฉพาะอบเนื้อ

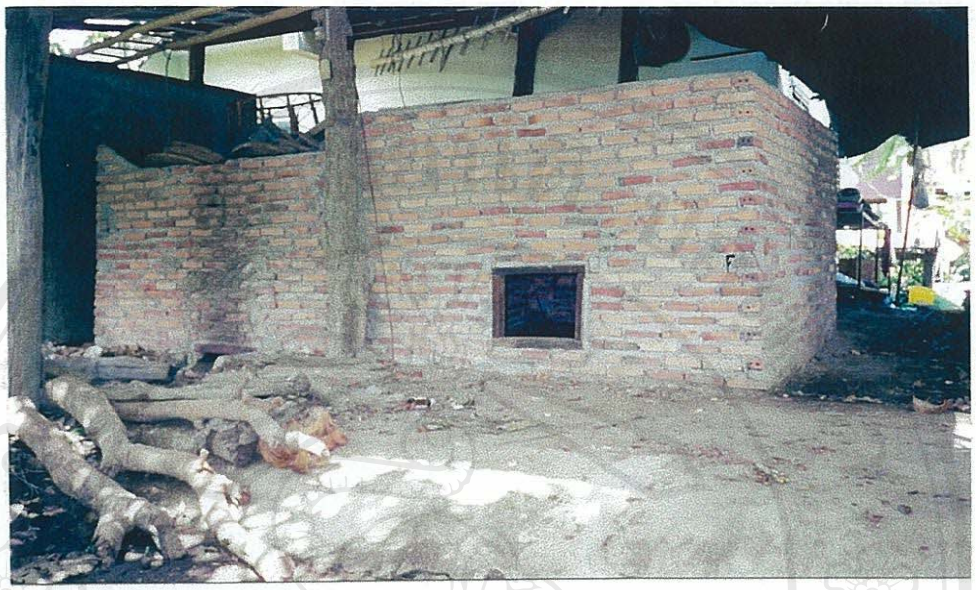
(รูปที่ 3.9)

2.4) เครื่องมือช่วยในกระบวนการขนย้ายในโรงงาน

(รูปที่ 3.10 - 3.11)

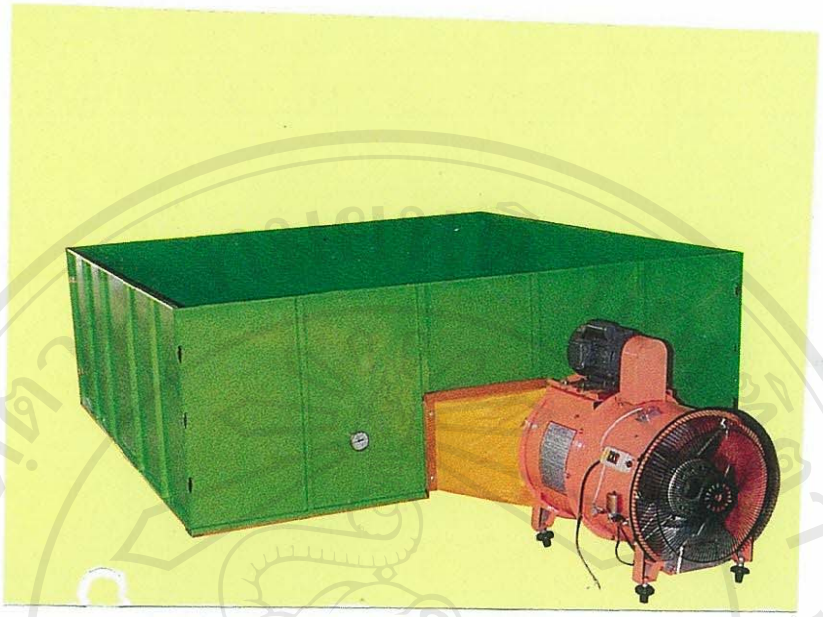
- เครื่องลำเลียงสายพาน
- รถยกขนย้ายบรรจุภัณฑ์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

รูปที่ 3.5 เตาอบลำไยทั้งเปลือกแบบก่ออิฐของเกษตรกรช่วง ปี พ.ศ. 2533



รูปที่ 3.6 เตาอบลำไยแบบเกษตร (เตาอบพืชไร่)

รูปที่ 3.7 เตาอบพืชไร่ที่ทำเข้าจากประเทศไต้หวันเพื่อดัดแปลงเป็นเตาอบลำไย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

รูปที่ 3.8 เตาอบลำไยแห้งไอน้ำ (Curing Burner) ที่ดัดแปลงจากเตาอบยาสูบของประเทศญี่ปุ่น และสหรัฐอเมริกา

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

รูปที่ 3.9 เตาอบเฉพาะเนื้อลำไย

รูปที่ 3.10 ชุดสายพานลำเลียงวัตถุดิบเข้าเตาและภาชนะบรรจุลำไยก่อนเข้าเตาอบ

รูปที่ 3.11 รถยกเคลื่อนย้ายในโรงงาน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

รูปที่ 3.12 . เครื่องคัดลำไยสด / ลำไยแห้ง แบบเครื่องร่อน

รูปที่ 3.13 เครื่องคัดลำไยอบแห้ง แบบหมุนเหวี่ยง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

3.7 ปัจจัยที่เอื้ออำนวยและอุปสรรคปัญหาของอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง

จากการที่ประเทศไทยมีนโยบายส่งเสริมการส่งออกสินค้าประเภทที่ใช้ปัจจัยการผลิตที่ใช้วัตถุดิบจากภาคเกษตร ทำให้ไทยได้เปรียบคู่แข่งขันในตลาดต่างประเทศ โดยเฉพาะการส่งออกผลผลิตลำไย จึงมีปัจจัยที่เอื้ออำนวยได้แก่

1) เป็นอุตสาหกรรมที่ทางรัฐบาลไทยได้ให้การสนับสนุน ซึ่งมีนโยบายที่ต้องการกระจายชนิดของสินค้าเกษตรส่งออกให้มากขึ้น โดยไม่ต้องพึ่งพิงเฉพาะการส่งออกสินค้าหลักเพียงไม่กี่ชนิด

2) เป็นอุตสาหกรรมที่ใช้ผลิตผลทางการเกษตรเป็นวัตถุดิบ ซึ่งโดยสภาพภูมิอากาศ และภูมิประเทศของไทยแล้ว สามารถเอื้ออำนวยต่อการผลิต และสามารถปลูกให้ผลผลิตที่มีคุณภาพสูง เฉพาะจังหวัดเชียงใหม่และ ลำพูน

3) ประเทศไทยมีความได้เปรียบทั้งด้านวัตถุดิบ และคุณภาพผลผลิต โดยประเทศจีน เวียตนาม ไต้หวัน ซึ่งเป็นคู่แข่งที่สำคัญที่ไม่สามารถผลิตลำไยที่มีคุณภาพสูงเกรด AA และ A ได้ ทำให้ความสามารถในการแข่งขันลดลง โอกาสที่ประเทศไทยจะขยายกำลังการผลิต เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดที่มีมากอยู่ในขณะนี้ได้

4) ระดับความต้องการของตลาดโลกยังคงอยู่ในระดับสูง ซึ่งเป็นปัจจัยหนึ่งที่ช่วยส่งเสริมการขยายตัว จากการที่รูปแบบความเป็นอยู่ของคนในเมืองเปลี่ยนไป อุตสาหกรรมอาหารจะพัฒนาไปสู่การบริโภคสะดวกใช้ (Convenience Foods) ซึ่งจะมีบทบาทอย่างมากในชีวิตความเป็นอยู่ โดยขบวนการผลิตสินค้าดังกล่าวจะอยู่ในรูป การอบแห้งเพื่อให้ใช้ได้บริโภคได้ตลอดปี การทำเป็นผง (Herb) เพื่อง่ายต่อการชงดื่ม โดยเฉพาะตลาดด้านยุโรปและอเมริกา และชาวจีนในย่านไชน่าทาวน์เมืองต่างๆ ทั่วโลกที่ทานให้ร่างกายอบอุ่น

ถึงแม้ว่าประเทศไทยจะมีปัจจัยหลายอย่างที่ได้เปรียบคู่แข่งขันในตลาดต่างประเทศ แต่ก็ยังมีปัญหาและอุปสรรคในการส่งออกหลายอย่าง ได้แก่

1) ความไม่แน่นอนของวัตถุดิบ ที่ผลผลิตลำไยยังไม่สามารถควบคุมให้ออกผลได้ทุกปี และปัญหาเรื่องคุณภาพสินค้า โดยจะต้องมีการปรับปรุงคุณภาพมาตรฐานการผลิตเพื่อให้เป็นที่ยอมรับในตลาดต่างประเทศ

2) คู่แข่งที่สำคัญของประเทศไทย คือประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน และประเทศเวียตนาม ซึ่งประเทศทั้งสองมีความได้เปรียบทางด้านแรงงาน และมีวัตถุดิบที่เหมือนกับประเทศไทย โดยเริ่มพัฒนาสายพันธุ์ลำไยที่ปลูกให้มีคุณภาพสูงเช่นเดียวกับลำไยไทย และยังมีพื้นที่เพาะปลูกมากกว่าไทย ซึ่งอาจจะเป็นคู่แข่งที่สำคัญในช่วง 3-5 ปีข้างหน้าได้ (จีนมีเป้าหมายเพาะปลูกลำไย ประมาณ 1 ล้านไร่ในปี 2540)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

3) การควบคุมการนำเข้าสินค้าอาหารของประเทศผู้นำเข้า ซึ่งเป็นตลาดที่สำคัญ ทำให้เกิดความเสียหายในสินค้านี้คงค้างในสต๊อกเป็นจำนวนมาก

4) ปัญหาทางด้านการขนส่ง การเก็บรักษาผลผลิตเพื่อเป็นวัตถุดิบ เช่น ตู้คอนเทนเนอร์ปรับอุณหภูมิและระวางขนส่งไม่เพียงพอกับความต้องการในช่วงฤดูกาลผลิตที่มีผลผลิตออกมาก ทำให้มีการเสียหายในกระบวนการผลิตของวัตถุดิบ

5) ปัญหาแรงงาน การใช้แรงงานเป็นการใช้แรงงานแอบแฝง หรือใช้ในช่วงฤดูการผลิตเท่านั้น เมื่อพ้นฤดูกาลผลิตแรงงานเหล่านี้จะว่างงาน หรือถ้ายังอยู่ในวัยทำงานก็จะย้ายไปหางานทำในอุตสาหกรรมอื่นที่เป็นอุตสาหกรรมต่อเนื่อง ทำให้ฤดูกาลผลิตต่อไปขาดแคลนแรงงาน

6) เทคโนโลยี/เครื่องจักร ยังมีการนำเข้าจากต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศไต้หวัน จึงควรได้มีการพัฒนาผลิตเครื่องจักรที่มีประสิทธิภาพในไทยมาทดแทน

7) การเงิน เกษตรกรผู้ลงทุนยังหาเงินทุนในการดำเนินงานได้ยากและมีอัตราดอกเบี้ยแพง และการลงทุนเบื้องต้นสูง โดยเฉพาะในช่วงผลผลิตออกสู่ตลาดมากๆ ซึ่งต้องซื้อ/ขาย ด้วยเงินสด

8) การจัดการ ยังเป็นการจัดการในรูปอุตสาหกรรมในครัวเรือน ยังไม่มีการดำเนินงานเป็นอุตสาหกรรมเฉพาะ ทำให้การประสานงานเตรียมการช่วยเหลือของผู้เกี่ยวข้อง รวมทั้งการรวบรวมผลผลิตสู่กระบวนการตลาดทั้งภายในประเทศและต่างประเทศทำได้ลำบาก

3.8 ขนาดและมูลค่าโครงการอุตสาหกรรมลำไยอบแห้งในจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน

จังหวัดเชียงใหม่และลำพูน ซึ่งเป็นแหล่งเพาะปลูกลำไยหลักของประเทศไทย โดยเนื้อที่และผลผลิตกว่าร้อยละ 90 มาจากทั้งสองจังหวัดนี้ พื้นที่เพาะปลูกลำไย ของจังหวัดเชียงใหม่และลำพูนตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2530 –2539 มีพื้นที่เพาะและปริมาณผลผลิต ดังนี้ (ตาราง 3.3)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 3.3 เนื้อที่เพาะปลูกและผลผลิตลำไยของจังหวัดเชียงใหม่ และลำพูน ระหว่าง ปี 2530-2539

พ.ศ.	เชียงใหม่			ลำพูน		
	เนื้อที่เพาะปลูก(ไร่)	ผลผลิต (ตัน)	ผลผลิต ตัน/ไร่	เนื้อที่เพาะปลูก(ไร่)	ผลผลิต (ตัน)	ผลผลิต ตัน/ไร่
2530	43,951	27,896	0.63	27,493	12,769	0.46
2531	44,878	36,219	0.80	31,970	20,354	0.64
2532	48,962	8,120	0.16	34,558	3,991	0.12
2533	57,899	58,328	1.00	49,183	31,385	0.64
2534	63,935	14,497	0.22	52,562	3,454	0.07
2535	69,354	32,713	0.47	70,557	33,200	0.47
2536	73,774	43746	0.59	93,685	40,900	0.44
2537	75,000	36,400	0.48	100,000	30,000	0.30
2538	106,852	39,388	0.36	111,398	33,035	0.29
2539	126,879	56,705	0.44	145,340	75,088	0.51

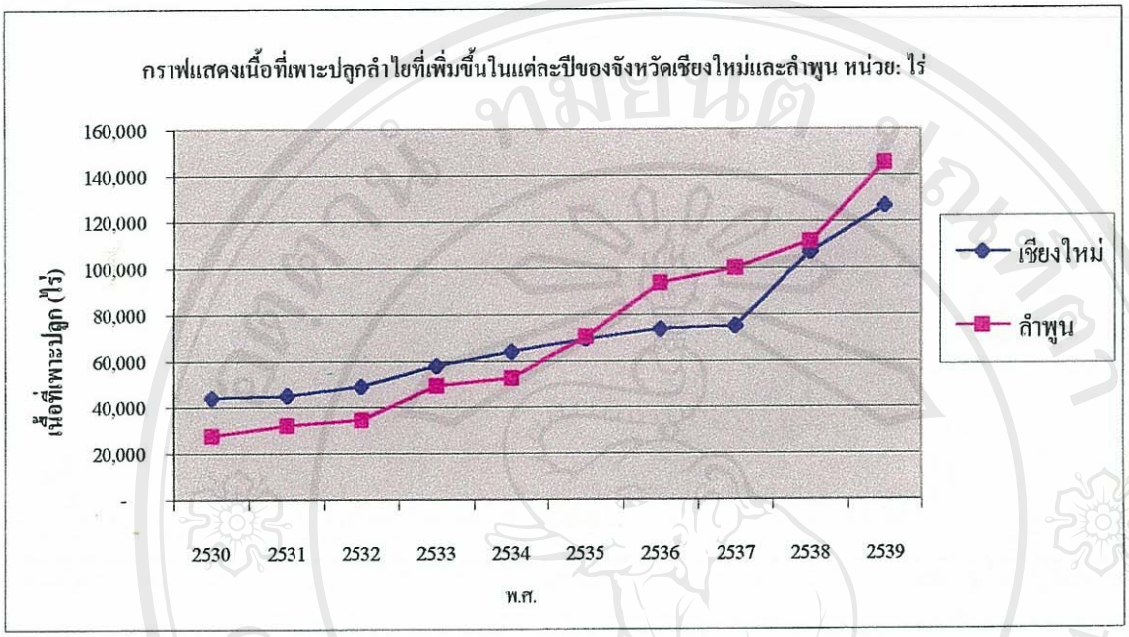
ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน

อ้างจาก : สำนักงานเศรษฐกิจเกษตรเขตที่ 13

ในปี พ.ศ. 2535-2539 ที่ผ่านมา ผลจากระดับราคาลำไยมีแนวโน้มสูงขึ้น อันสืบเนื่องมาจากที่สามารถเปิดตลาดส่งออกได้มากยิ่งขึ้น ทั้งในรูปลำไยสด และลำไยแปรรูป ทำให้เกษตรกรได้ขยาย พื้นที่เพาะปลูกเพิ่มมากขึ้น ประกอบกับเกษตรกรในเขตจังหวัดลำพูน และเชียงใหม่ ประสบปัญหาด้านราคาผลผลิตอื่นๆ ที่เคยเพาะปลูก อาทิ หอม กระเทียม กระหล่ำ ข้าว พืชผัก รวมทั้งไม่มีแรงงานที่จะสู่ภาคเกษตรได้เพียงพอ เนื่องจากได้แรงงานที่เคยประกอบอาชีพเกษตร ได้เข้าสู่ตลาดแรงงาน อุตสาหกรรมในโรงงานนิคมอุตสาหกรรมลำพูนมากยิ่งขึ้น พื้นที่เพาะปลูกที่เคยเป็นแหล่งผลิตสินค้าเกษตรอื่นๆ แม้กระทั่งที่นาก็ได้ถูกแปรสภาพมาปลูกลำไยตั้งแต่ปี 2530 เป็นต้นมา

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

รูปที่ 3.14 กราฟแสดงเนื้อที่เพาะปลูกลำไยที่เพิ่มขึ้นในแต่ละปีของจังหวัดเชียงใหม่ , ลำพูน



ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่ และลำพูน

ลักษณะพันธุ์ลำไยที่นิยมปลูกในเขตจังหวัดเชียงใหม่ , ลำพูน

สายพันธุ์ที่นิยมปลูกและให้ผลผลิตเชิงเศรษฐกิจ หรือ ให้ผลผลิตต่อไร่สูง แบ่งเป็น 3 ลักษณะ ดังนี้

1) พันธุ์เบา หมายถึง พันธุ์ลำไยที่ใช้เวลาตั้งแต่ออกดอกจนถึงเก็บเกี่ยว ผลผลิตประมาณ 6 เดือน ได้แก่ พันธุ์อีดอ ให้ผลผลิตประมาณร้อยละ 80 ของผลผลิตลำไยในตลาดทั้งหมด

2) พันธุ์กลาง หมายถึงพันธุ์ลำไยใช้เวลาตั้งแต่ออกดอกจนถึงเวลาเก็บเกี่ยวประมาณ 7 เดือน ได้แก่ พันธุ์แห้ว , พันธุ์สีชมภู , แดงกลม

3) พันธุ์หนัก หมายถึงพันธุ์ลำไยที่ใช้เวลานับแต่ออกดอกจนกระทั่งเก็บเกี่ยวผลผลิต ประมาณ 8 เดือน ได้แก่ พันธุ์เบี้ยวเขียว และพันธุ์กระโหลกใบดำ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

เนื่องจากพื้นที่เพาะปลูกและปริมาณผลผลิตลำไยที่มีจำนวนมากที่สุดใน 2 จังหวัดดังกล่าวข้างต้น จึงทำให้เกิดอุตสาหกรรมด้านการค้า และการแปรรูปผลผลิตลำไยโดยเฉพาะโรงงานรับซื้อลำไย เพื่ออบแห้งเพื่อทำอุตสาหกรรมต่อเนื่อง แต่เนื่องจากลำไยเป็นสินค้าตามฤดูกาล ผู้ประกอบการที่เข้ามาดำเนินการในพื้นที่จึง มิได้ดำเนินงานเฉพาะการผลิตลำไยอบแห้ง เพียงอย่างเดียว ยังมีธุรกรรมด้านอื่นควบคู่ไปด้วย อาทิ การแปรรูปผลผลิตลิ้นจี่, การเลี้ยงผึ้ง ทำนมผึ้ง (Yolley) หรือบางโรงงานที่มิได้ดำเนินการผลิตลำไยอบแห้งเอง จะเป็นผู้นำเข้าเตาอบลำไยเพื่อจำหน่ายแก่เกษตรกร และรับซื้อผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งจากเกษตรกรแทน และดำเนินการในโรงงานเพียงเล็กน้อย เพื่อทดสอบมาตรฐานและคุณภาพเท่านั้น

ปัจจุบันในจังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน มีโรงงานอุตสาหกรรมที่ดำเนินการอบแห้งเองและส่งเสริมให้เกษตรกรดำเนินการอบลำไยแห้งส่งให้โรงงานตามข้อมูลของสำนักงานเกษตรจังหวัดและสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดลำพูน และเชียงใหม่ในปี พ.ศ. 2539 จำนวน 60 โรงงาน แยกเป็นตั้งอยู่ในเขตจังหวัดเชียงใหม่ 27 โรงงาน และจัดตั้งในจังหวัดลำพูน 33 โรงงาน มีปริมาณเงินลงทุน 549.26 ล้านบาท มีการจ้างแรงงานประจำในฤดูกาลผลิต 1,892 คน (ตารางที่ 3.4 - 3.5) ในส่วนเกษตรกรที่ดำเนินการผลิตลำไยอบแห้งเพื่อขายเองมีจำนวน 294 ราย จำนวนเตาอบ 1,727 เตา (ตารางที่ 3.7)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 3.4 จำนวนโรงงานที่ผลิต/แปรรูปลำไยในจังหวัดเชียงใหม่ ปี พ.ศ. 2539/40

โรงงานที่	ชื่อกิจการ	เงินลงทุน (ล้านบาท)	วัตถุดิบและกำลังผลิต(ตัน)	แรงงานที่จ้าง (คน)	เครื่องจักร (แรงม้า)
1	พงษ์เจริญ	7.00	500	17	44.26
2	ที.อี. อินเตอร์เนชั่นเนล จำกัด	41.80	1,200	40	22.44
3	ศักดิ์ชัย	5.50	600	50	32.44
4	อิสเทอร์นฟู้ดส์ จำกัด	15.25	1,000	30	28.00
5	ฟ้าเจริญพร	12.05	1,000	40	28.25
6	อินเตอร์เพชร จำกัด –จอมทอง	9.55	1,500	40	21.00
7	อินเตอร์เพชร จำกัด –ฮอด	9.55	1,500	40	21.00
8	พ.มงคล	1.65	1,000	30	29.44
9	สหมิตรโภคภัณฑ์	34.10	3,500	40	293.40
10	น้ำแพร่พืชผล	2.06	640	20	155.73
11	เชิดพงศ์-บ้านแท่นทอง	5.90	50	8	193.00
12	ยงไทยฟู้ด จำกัด	2.49	0.3	10	189.56
13	มานิต เขตสิทธิ์	547	240	4	77.20
14	สมเพชร วงศ์เปี่ยมโชค	2.70	500	15	179.80
15	ฟาร์มผึ้งพัฒนกิจ	2.20	200	4	99.60
16	สุมาลัย ญานะโส	5.45	600	35	190.28
17	บุญปั๋น ตันวรรณา	6.30	300	12	192.24
18	ศรีเจริญ 1	3.00	300	13	192.24
19	ศรีเจริญ 2	2.50	300	12	192.24
20	แก้วทรายคำ	12.50	800	4	191.80
21	วิไลลักษณ์ ร่มโพธิ์	1.46	150	4	80.40
22	สุวรรณี	1.65	300	20	159.40
23	ชาย พิพัฒนามงคล	3.0	20	10	147.20
24	วิฑูรณ์ พงศ์ชื่อ	7.30	500	20	184.80
25	เชลล์ 95	6.80	600	20	192.84
26	สุรพล สุวรรณ	4.00	500	20	160.40
27	บ.ฮงผลไม้ จำกัด	14.75	10,000	100	182.90
รวม 27 โรงงาน		226.25	27,80030	658 คน	182.90

ที่มา : สำนักงานอุตสาหกรรม จังหวัดเชียงใหม่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 3.5 จำนวนโรงงานที่ผลิต/แปรรูปลำไย ในจังหวัดลำพูน ปี พ.ศ.

โรงงานที่	ชื่อกิจการ	เงินลงทุน (ล้านบาท)	วัตถุดิบ และ กำลังผลิต(ตัน)	แรงงานที่จ้าง (คน)	เครื่อง (แรง:
1	บริษัทคิงส์ฟูดเอ็นทรอไพรซ์ จำกัด	24.50	1,500	40	10,440
2	นายประเสริฐ ตึกอภิชาติ	3.02	1,000	25	55
3	บริษัทปาลแม็กซ์ จำกัด	6.70	630	22	54
4	บริษัทฝางรุ่งเรือง จำกัด	21.70	3,000	53	100
5	บริษัท 168 จำกัด	2.40	100	8	86
6	บริษัท หย่งฮงซิน จำกัด	2.00	100	8	86
7	บริษัท เอส แอนด์ เจ โปรดักท์ จำกัด	4.95	150	16	99
8	บริษัท สินดีอุตสาหกรรมพืชผลเกษตร จำกัด	8.95	450	105	131
9	รังสรรค์ พิทยชัยกุล	1.35	100	9	198
10	บริษัท ฮองดา จำกัด	45.00	5,000	90	86.
11	สมเกียรติ ตันกมลาสน์	5.70	900	31	94.
12	บจก.พงศ์เจริญ ฟรุทส์เอ็กปอร์ต อินดัสตรี้	15.00	3,000	28	94.
13	บริษัทไทย-จีน หลงหวังการเกษตรจำกัด	20.35	2,000	88	90.
14	วันเพ็ญ ซาง	16.10	2,400	53	88.
15	บริษัท ไทยลี่ฟู่ เกษตรภัณฑ์ จำกัด	10.00	600	52	98.
16	พวงมาลี องคะเส	14.21	3,000	102	95.
17	มานพ ชมสวน	0.02	180	4	15.
18	ประเสริฐ ตึกอภิชาติ	3.10	1,000	30	29.
19	บริษัท ที.ซี.เค ฟู้ด แอนด์ ฟรุ๊ต จำกัด	20.16	1,000	67	31.
20	เสน่ห์ แสงสัก	3.15	300	15	17
21	ชาลี แต่โสภาพงษ์	12.90	2,000	53	18.
22	ไกสร กุลฤชากร	3.70	1,200	14	19.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 3.5 จำนวนโรงงานที่ผลิต/แปรรูปลำไย ในจังหวัดลำพูน ปี พ.ศ. 2539/40 (ต่อ)

โรงงานที่	ชื่อกิจการ	เงินลงทุน (ล้านบาท)	วัตถุดิบ และ กำลังผลิต (ตัน)	แรงงานที่จ้าง (คน)	เครื่องจั (แรงม้า
23	พิพัฒน์ มหาเจริญ	2.20	500	31	27.(
24	เกษมสันต์ วงค์ไพบูลย์	9.71	400	14	13.(
25	นฤมล โสภาจิต	16.75	3,000	55	18.(
26	ภัสสร จีระธัญญาสกุล	7.02	700	48	23.(
27	สุเมธ ธรรมโชติ	4.32	300	15	40.(
28	บริษัท เชียงใหม่ฉีนะ จำกัด	2.80	50	12	30.9
29	บริษัท เค.เอส.เอส อุตสาหกรรม จำกัด	10.0	100	22	35.3
30	โรงงานอบพืชพระอาทิตย์	10.0	50	41	35.5
31	ถาวร สถิพงษะสุทธิ	3.32	300	13	27.1
32	บริษัท จี.เอ็ม ไทยอุตสาหกรรม จำกัด	6.50	600	60	41.8
33	บริษัท นครปฐมพืชไทย จำกัด	5.25	20	10	11.5
รวม 33 โรงงาน		323.01	3,5630	1,234	12,336.8

ที่มา : สำนักงานอุตสาหกรรม จังหวัดลำพูน

นอกจากนี้ ยังมีโรงงานที่ดำเนินการ ผลิตและแปรรูป ผลผลิตลำไย ทั้งในรูปผู้ที่รับซื้อลำไยจากเกษตรกรผู้ผลิตลำไยอบแห้งมาจำหน่าย หรือดำเนินการผลิตเอง แต่ไม่ได้ขอจดทะเบียนและระบุเป็นอุตสาหกรรมแปรรูปผลผลิตลำไยเพียงอย่างเดียว ทำให้ไม่ปรากฏชื่อในทำเนียบโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปผลผลิตลำไยของจังหวัดเชียงใหม่, ลำพูน เนื่องจากใช้ชื่อธุรกิจที่เคยทำมาก่อนๆ ยังดำเนินการอยู่ตามปกติ ส่วนการทำซื้อ/ขาย หรือผลิตลำไยอบแห้งจะทำตามฤดูกาลเท่านั้น (ตารางที่3.6)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 3.6 โรงงานแปรรูปผลผลิตลำไยที่ไม่ได้จดทะเบียนดำเนินการอบลำไย

ชื่อโรงงาน	ประเภทธุรกิจ	คนงาน	เงินลงทุน	ที่ตั้งโรงงาน
1. บจก. อีเจิ้งอุตสาหกรรม	ซื้อ/ขาย	50	ไม่ระบุ	นิคมอุตสาหกรรม ลำพูน
2. บจก. ไท้ฟงผลิตผล	อบพืชไร่	1,569	ไม่ระบุ	นิคมอุตสาหกรรม ลำพูน
3. หจก.สุวรรณพานิชย์	ตัวแทนจำหน่าย เครื่องใช้ไฟฟ้า	ไม่ระบุ	ไม่ระบุ	กิ่ง อ.เวียงหนองล่อง จ.ลำพูน
4. บ.การค้าเชียงใหม่ จำกัด	อบยาสูบ	15 คน	ไม่ระบุ	อ.สารภี จ.เชียงใหม่
5. บ.ไทยเวลลี่ อุตสาหกรรมน้ำผึ้ง จำกัด	ฟาร์มผึ้ง	ไม่ระบุ	ไม่ระบุ	กิ่ง อ.ดอยหล่อ จ.เชียงใหม่
ฯลฯ				

ที่มา : จากการสำรวจ

ตารางที่ 3.7 จำนวนเตาอบลำไยของเกษตรกรที่ดำเนินการอบแห้งลำไยเพื่อส่งขายเอง ปี พ.ศ. 2539

จังหวัด	จำนวนราย (กลุ่ม/คน)	จำนวนเตาอบ (เตา)	มูลค่าเงินลงทุน (บาท)
จังหวัดเชียงใหม่	195	977	39,080,000
- สถาบันเกษตรกร	52	308	
- เกษตรกรทั่วไป	143	569	
จังหวัดลำพูน (ส่งเสริมผ่านสถาบันเกษตรกร)	99	750	30,000,000
รวม	294	1,727	69,080,000

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน
สำนักงานเกษตรเชียงใหม่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved