

## บทที่ 4

### สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ

#### 4.1 สรุปผลการศึกษา

การศึกษาโครงสร้างตลาดและวิถีตลาดของผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง ในปีการผลิต 2543 สามารถแยกสรุปผลการศึกษาดังนี้เป็น 3 หัวข้อดังนี้ คือ

##### 4.1.1 โครงสร้างตลาดและวิถีตลาดของผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งในปี 2543

การศึกษาโครงสร้างตลาดและวิถีตลาดของผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง โดยพิจารณาถึงลักษณะทั่วไปของโครงสร้างตลาดในด้านขนาดและจำนวนของผู้ผลิต พบว่า ลักษณะของผู้ผลิตเป็นผู้ผลิตรายย่อยและมีขนาดของการผลิตขนาดเล็ก มีจำนวนผู้ผลิตในตลาดจำนวนมาก เป็นทั้งเกษตรกรชาวสวนลำไยและเกษตรกรผู้แปรรูปลำไยซึ่งเป็นลักษณะของตลาดที่มีการแข่งขันกันค่อนข้างเสรี องค์ประกอบที่สำคัญของโครงสร้างตลาดและวิถีตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง ประกอบไปด้วยส่วนต่าง ๆ ที่สำคัญ คือ

ผู้ผลิตรายย่อย เป็นเกษตรกรผู้ผลิตที่นำผลผลิตในสวนของตนเองไปแปรรูปเป็นลำไยอบแห้ง มีสัดส่วนการผลิตประมาณร้อยละ 63.86 ของปริมาณผลผลิตลำไยอบแห้งทั้งหมดเพื่อจำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตและผู้รวบรวม ร้อยละ 8.33 ให้ผู้รวบรวม ร้อยละ 36.44 ให้ผู้รวบรวมและส่งออก ร้อยละ 10.86 ผู้ผลิตผู้รวบรวมและผู้ส่งออก ร้อยละ 8.23

ผู้ผลิตและผู้รวบรวม มีสัดส่วนการผลิตประมาณร้อยละ 24.40 ของปริมาณผลผลิตลำไยอบแห้งทั้งหมดและรวบรวมมาจากผู้ผลิตรายย่อยอีก ร้อยละ 8.33 เพื่อจำหน่ายต่อไปยังผู้ผลิตผู้รวบรวมและผู้ส่งออก ร้อยละ 10.54 ผู้นำเข้า ร้อยละ 6.76 ผู้รวบรวมและผู้ส่งออก ร้อยละ 15.43

ผู้ผลิตผู้รวบรวมและผู้ส่งออก มีสัดส่วนการผลิตร้อยละ 11.74 และรวบรวมจากผู้ผลิตรายย่อย ร้อยละ 8.23 จากผู้รวบรวมร้อยละ 12.76 ผู้ผลิตและผู้รวบรวม ร้อยละ 10.54 เพื่อจำหน่ายต่อไปยังผู้นำเข้าในสัดส่วนร้อยละ 43.25

ผู้รวบรวม เป็นผู้รับซื้อผลผลิตจากผู้ผลิตรายย่อยในสัดส่วนร้อยละ 36.44 เพื่อจำหน่ายให้แก่ผู้รวบรวมและผู้ส่งออก ร้อยละ 23.70 ผู้ผลิต ผู้รวบรวมและผู้ส่งออก ร้อยละ 12.74

ผู้รวบรวมและผู้ส่งออก จะรวบรวมผลผลิตลำไยอบแห้งจากผู้ผลิตรายย่อย ร้อยละ 10.86 จากผู้ผลิตและผู้รวบรวม ร้อยละ 15.43 จากผู้รวบรวม ร้อยละ 23.70 เพื่อจำหน่ายต่อไปยังผู้นำเข้าในสัดส่วนร้อยละ 49.99

ผู้นำเข้า เป็นผู้ซื้อผลผลิตลำไยอบแห้งจากผู้ผลิต ผู้รวบรวมและผู้ส่งออก ร้อยละ 43.25 จากผู้ผลิตและผู้รวบรวม ร้อยละ 6.76 จากผู้รวบรวมและผู้ส่งออก ร้อยละ 49.99

จากการพิจารณาโครงสร้างตลาดและวิถีตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งในปีการผลิต 2543 เปรียบเทียบกับปีที่ผ่านมา พบว่า ลักษณะโครงสร้างและวิถีตลาดไม่มีความแตกต่างกัน ต่างกันในด้านแหล่งที่มาของ ผลิตภัณฑ์เท่านั้น โดยพบว่าในปีการผลิต 2543 แหล่งผลิตที่สำคัญของผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งมาจากเกษตรกรผู้ผลิตรายย่อยมากกว่าปีที่ผ่านมา เนื่องจากเกษตรกรได้เงินทุนสนับสนุนในการจัดหาตลาดและเงินทุนในการแปรรูปลำไยอบแห้งผ่านโครงการช่วยเหลือของรัฐบาล และเกษตรกรมีความชำนาญในการแปรรูป มีเวลาในการเตรียมความพร้อมในการรองรับผลผลิตลำไยที่ออกมา

ในด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง เป็นตลาดต่างประเทศเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งแบ่งตามชนิดของผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง ออกเป็น 3 ประเภท คือ ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งแบบอบแห้งเปลือก ตลาดที่สำคัญคือประเทศจีน ได้หวัน เกาหลีใต้ ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งแบบแกะเนื้อสีดำ ตลาดที่สำคัญ คือประเทศจีน ได้หวัน และเกาหลีใต้ ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งแบบแกะเนื้อสีทอง ตลาดที่สำคัญ ได้แก่ ประเทศญี่ปุ่น จีน สิงคโปร์ ได้หวันและมาเลเซีย เป็นต้น จากการเปรียบเทียบตลาดของผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งในปีการผลิต 2543 กับปีที่ผ่านมา พบว่า ตลาดที่สำคัญยังเป็นประเทศจีนเหมือนปีก่อน ๆ แต่ปริมาณการส่งออกจาก ประเทศไทยไปยังตลาดต่างประเทศจะแตกต่างจากปีก่อน ๆ คือ มีการส่งออกผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งไปยัง ประเทศเวียดนามในสัดส่วนที่มากที่สุดของปริมาณการส่งออกทั้งหมด เนื่องจากอัตราภาษีนำเข้าผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งที่ผ่านช่องกงสุประเทศจีนมีอัตราที่สูง ผู้นำเข้าจึงหันมานำเข้าลำไยอบแห้งโดยผ่านประเทศเวียดนาม จึงทำให้ประเทศเวียดนามมีสัดส่วนการนำเข้าผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งมากกว่าปีที่ผ่านมา

ในด้านปริมาณ มูลค่า ราคาของผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง เมื่อเปรียบเทียบกับปีที่ผ่านมา พบว่า ปริมาณและมูลค่าการส่งออกมีอัตราเพิ่มขึ้นทุก ๆ ปี เนื่องจากเป็นที่นิยมของผู้บริโภคในต่างประเทศและเกษตรกรหันมาทำการแปรรูปลำไยอบแห้งมากขึ้น ในด้านราคาของผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง มีอัตราลดลงเมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา

#### 4.1.2 การบริหารจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง

ในด้านการบริหารจัดการด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง พบว่า วิธีการรวบรวมผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งจากแหล่งที่มาที่สำคัญ 3 แหล่งคือ ผู้ผลิตรายย่อย ผู้ผลิตและผู้รวบรวม ผู้ผลิต ผู้รวบรวมและผู้ส่งออก ลักษณะการรวบรวมเป็นการเปิดจุดรับซื้อตามแหล่งผลิตลำไยอบแห้งในพื้นที่ที่มีการปลูกลำไย โดยการประกาศรับซื้อลำไยอบแห้งตามเกรด คุณภาพที่ต้องการ โดยผู้ผลิต

จะเป็นผู้นำลำไยอบแห้งมาจำหน่ายยังจตุรัสรับซื้อ โดยผู้รับซื้อจะเป็นผู้ตรวจสอบคุณภาพสินค้า ติราคา ตามเกรดของลำไยอบแห้งลักษณะสีผิวภายนอกต้องสะอาดไม่บูบหรือแตกเปลือกสีน้ำตาล ลักษณะ ความแห้งของเนื้อลำไย มีเนื้อแห้ง ความชื้นไม่เกิน 18 เปอร์เซ็นต์ เนื้อข้างในเป็นสีทองหรือน้ำตาล เข้ม ไม่มีกลิ่นไหม้จนมีรสขม เมื่อมีการแข่งขันในการรับซื้อ ลักษณะตลาดเป็นตลาดของผู้ซื้อน้อย ราย โดยมีผู้ผลิตจำนวนมาก นำผลผลิตมาจำหน่าย ผู้ซื้อสามารถกำหนดราคาและคุณภาพตามที่ตน ต้องการได้ โดยส่วนใหญ่ผู้รวบรวมหรือผู้รับซื้อจะรับซื้อตามคำสั่งซื้อของผู้นำเข้าจากต่างประเทศ เพื่อเป็นตัวกำหนดปริมาณในการรับซื้อผลผลิตในประเทศอีกครั้งหนึ่ง

ลักษณะการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง เป็นการจำหน่ายในระบบเงินสด ผู้รวบรวมจะเป็นผู้จัดส่งสินค้าให้ผู้ส่งออกจนถึงจตุรัสรับซื้อ โดยค่าใช้จ่ายต่าง ๆ เป็นของผู้ส่งออก โดยผู้ซื้อผู้ขาย จะมีความสัมพันธ์กันในลักษณะที่เกื้อกูล โดยจะทำการค้าโดยการชำระด้วยระบบเงินสดเท่านั้น

การจัดการผลผลิตก่อนออกจำหน่าย ผลผลิตของผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง ก่อนที่จะมีการจัดจำหน่าย จะมีการจัดเกรด คัดคุณภาพ ตามขนาดของลำไยเป็นเกรดต่าง ๆ ดังนี้

ลำไยอบแห้งแบบอบทั้งเปลือก แบ่งคุณภาพตามขนาด ดังนี้ เกรด AA เกรด A เกรด B และ เกรด C และมีลักษณะเพิ่มเติมตามที่ตลาดต้องการ ซึ่งจะประกอบด้วยลักษณะสีผิวความชื้น ไม่บูบหรือผิวลายอันเนื่องมาจากการผลิตไม่มีมอดและแมลงทำลาย ความชื้นไม่เกินร้อยละ 18 เปอร์เซ็นต์ ลำไยอบแห้งแบบเนื้อสีทอง แบ่งคุณภาพตามลักษณะสีและเนื้อลำไย ดังนี้ เกรด A เกรดและเกรด คละ ลำไยอบแห้งแบบแกะเนื้อสีน้ำตาลจะมีลักษณะเป็นเกรดรวม

การคัดเกรดและบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง ถ้าเป็นลำไยอบแห้งแบบอบทั้งเปลือก จะทำการคัดเกรดด้วยเครื่องคัดเกรด ต่อจากนั้นจะทำการแยกสิ่งเจือปน ผลแตก บูบ ลายออก โดยดูจากลักษณะสีผิวต้องเป็นสีน้ำตาล ความชื้นของเนื้อลำไยต้องแห้งแต่ไม่ถึงกับไหม้จนมีรสขม นำมาบรรจุในถุงพลาสติกก่อนแล้วบรรจุลงในกล่องกระดาษขนาด 15 กิโลกรัม ส่วนผลิตภัณฑ์ ลำไยอบแห้งแบบเนื้อสีทอง จะไม่มีเครื่องมือในการคัดเกรดและคุณภาพ ต้องตรวจสอบด้วย ประสิทธิภาพ คุณภาพของเนื้อ ลักษณะสีผิวต้องเป็นสีทอง ไม่และ ไม่มีสิ่งเจือปน นำมาบรรจุใน ถุงพลาสติก ขนาด 5 กิโลกรัม บรรจุในป๊อบแล้วเก็บรักษาไว้ในห้องเย็นอุณหภูมิไม่เกิน 14 องศา เซ็นเซียส ส่วนผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งแบบแกะเนื้อสีน้ำตาล จะไม่มีการคัดเกรด จะตรวจดูในเรื่อง ของความแห้ง สิ่งเจือปน แล้วบรรจุในถุงพลาสติก นำไปบรรจุลงในป๊อบอีกครั้ง ก่อนทำการขนส่ง ไปยังผู้ส่งออก

การขนส่งลำไยผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งไปจำหน่ายยังต่างประเทศ ส่วนใหญ่ผู้รวบรวมจะทำการขนส่งให้แก่ผู้นำเข้าโดยผู้นำเข้าเป็นผู้ออกค่าใช้จ่ายทั้งหมดโดยผ่านช่องทางที่สำคัญ อยู่ 5 ช่องทาง คือ ช่องทางที่หนึ่งผ่านท่าเรือที่อำเภอเชียงแสน จังหวัดเชียงราย ล่องตามขึ้นไปตามแม่น้ำโขง

ผ่านประเทศ พม่า ลาว ไปขึ้นที่เมืองท่าซือเหมา ประเทศจีน ช่องทางที่สอง ผ่านทางท่าเรือคลองเตย ไปขึ้นที่เมืองท่าเสินเจิ้น ประเทศจีน ช่องทางที่สาม ผ่านท่าเรือคลองเตย ไปขึ้นที่ฮ่องกงแล้วต่อไปยังประเทศจีน ช่องทางที่สี่ผ่านท่าเรือคลองเตย ไปขึ้นที่ประเทศไต้หวันแล้วส่งต่อไปยังประเทศจีน ช่องทางสุดท้าย ผ่านท่าเรือคลองเตย ไปขึ้นที่ประเทศเวียดนามแล้วส่งต่อไปยังประเทศจีน

#### 4.1.3 ปัญหาและอุปสรรคในด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง

จากการศึกษาโครงสร้างตลาดและวิถีตลาดของผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง ตลอดจนการบริหารจัดการผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง สามารถสรุปเป็นประเด็นปัญหาที่สำคัญได้ดังนี้

1) วิธีการผลิตหรือเทคโนโลยีการแปรรูปลำไย ยังไม่มีมาตรฐานที่แน่นอน เท่าที่ผ่านมา ผู้ผลิตส่วนใหญ่จะใช้วิธีการในการถ่ายทอดความรู้ ความชำนาญจากประสบการณ์ที่บอกต่อกันไป และทำการทดลองเองพร้อมกับปรับปรุงวิธีการผลิตไปพร้อม ๆ กัน ทำให้ผลผลิตที่ออกสู่ตลาดมีคุณภาพที่ต่างกัน ประกอบกับอุปกรณ์ในการอบที่ต่างกันโดยมีผู้ผลิตบางส่วนได้ทำการผลิตอุปกรณ์ในการแปรรูปเองซึ่งมีทั้งได้ผลผลิตที่มีคุณภาพและด้อยคุณภาพ ส่วนผู้ผลิตที่มีทุนทรัพย์จะใช้เตาอบที่สั่งมาจากต่างประเทศ ซึ่งมีราคาค่อนข้างสูง โดยใช้เชื้อเพลิงเป็นน้ำมันดีเซลหรือแก๊สหุงต้ม ซึ่งจะทำได้คุณภาพของผลผลิตที่ดีมีคุณภาพ

2) การแปรรูปลำไยอบแห้งมีระยะเวลาในการแปรรูปที่สั้น ดังนั้นในกระบวนการแปรรูปผู้ผลิตมักจะรีบเร่งให้มีการผลิตที่รวดเร็วทันต่อวัตถุดิบที่ซื้อมาทำการแปรรูปทำให้ระยะเวลาในการแปรรูปลดลง ปริมาณการแปรรูปเพิ่มขึ้นเกินกว่ามาตรฐานที่ทำการแปรรูปกัน เพื่อที่จะลดต้นทุนการผลิต ทำให้ไม่มีการคัดคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาแปรรูปส่งผลต่อผลผลิตที่สู่ตลาดไม่มีคุณภาพเป็นการทำลายตลาดอีกสาเหตุหนึ่ง

3) ขาดแคลนเงินทุนและการสนับสนุนที่ไม่เพียงพอ ผู้ทำการแปรรูปส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรหรือผู้รวบรวมในท้องถิ่นซึ่งไม่มีเงินทุนในการดำเนินการเงินทุนที่ใช้หมุนเวียนในการรับซื้อผลผลิตจากชาวสวนมาทำการแปรรูปแล้วนำลำไยอบแห้งไปขายต่อเพื่อนำเงินที่ได้มาซื้อลำไยเข้าอบหรือลำไยอบแห้งจากผู้ผลิตรายอื่น ๆ หมุนเวียนกันไป ไม่สามารถที่จะเก็บผลผลิตเก็บไว้เพื่อต่อราคาได้ แม้ว่ารัฐบาลจะจัดตั้งคณะกรรมการนโยบายและมาตรการช่วยเหลือเกษตรกร(คชก) ที่มีบทบาทในการช่วยเหลือเกษตรกรในการแปรรูป แต่ความช่วยเหลือดังกล่าวก็ไม่ทั่วถึง ถูกจำกัดด้วยกฎระเบียบ และความล่าช้าของระบบราชการเองส่งผลให้ความช่วยเหลือไม่ทันกับความต้องการของผู้ผลิต ทำให้ขาดอำนาจในการต่อรอง

4) แรงงานหายากและมีราคาจ้างที่สูง ทั้งนี้เป็นผลมาจากการขยายตัวทางเศรษฐกิจทำให้เกิดการเคลื่อนย้ายแรงงานเข้าไปอยู่ในภาคอุตสาหกรรมเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะจังหวัดลำพูน เชียงใหม่ เป็นเขตที่มีนิคมอุตสาหกรรมจำนวนมากทำให้แรงงานขาดแคลน ทำให้มีการจ้างแรงงานจากต่างจังหวัดเข้ามาทำงานเป็นจำนวนมาก ทำให้ผู้ผลิตมีต้นทุนในการผลิตที่สูง

5) การขาดแคลนห้องเย็นในการเก็บรักษาผลผลิตลำไยอบแห้งที่ออกสู่ตลาดในช่วงระยะเวลาสั้น ๆ เป็นจำนวนมาก ทำให้ราคาลำไยอบแห้งตกต่ำ ประกอบการตลาดเป็นลักษณะที่เป็นตลาดผู้ซื้อน้อยราย ทำให้เกิดการผูกขาดในการกำหนดราคาซื้อขาย

6) คุณภาพของผลผลิตลำไยอบแห้งไม่มีมาตรฐานที่ชัดเจนแน่นอน เนื่องจากในปัจจุบันยังไม่มีข้อกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งที่ชัดเจน มาตรฐานที่ใช้ในการกำหนดการรับซื้อเป็นมาตรฐานที่กำหนดตามความต้องการของผู้ซื้อในแต่ละรายที่จะซื้อไปจำหน่ายยังต่างประเทศซึ่งจะแตกต่างกันไปตามความต้องการของผู้บริโภคที่อยู่ต่างประเทศ ซึ่งทำให้เกิดการไม่ยอมรับในระดับสากล ทำให้เป็นอุปสรรคต่อการค้าระหว่างประเทศ

7) กระบวนการในการตรวจสอบคุณภาพลำไยอบแห้งยังไม่มีมาตรฐานที่ดี เนื่องจากในช่วงของผลผลิตลำไยอบแห้งออกสู่ตลาดเป็นจำนวนมาก ผู้รวบรวมที่ทำการตรวจสอบและจัดการตรวจสอบคุณภาพ ไม่มีความระมัดระวังรอบคอบในการตรวจสอบ ส่งผลให้ลำไยอบแห้งที่ส่งออกไปยังต่างประเทศไม่มีคุณภาพ ทำให้ราคาของลำไยอบแห้งที่ส่งออกไปตกต่ำลง ประกอบกับผู้นำเข้าที่ได้รับสินค้าที่ไม่มี คุณภาพประสิทธิภาพจะขาดทุน เนื่องจากลำไยอบแห้งที่ส่งไปถึงปลายทางเกิดการเน่าเสีย เกิดเชื้อราขึ้นอันเนื่องมาจากกระบวนการผลิตที่ไม่ดี การตรวจสอบคุณภาพและการจัดการไม่ดี ซึ่งจะเป็นตัวที่ทำให้ตลาดลำไยอบแห้งเสียไปทั้งระบบ

#### 4.2 ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาโครงสร้างตลาดและวิถีตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งในปีการผลิต 2543 ทำให้ได้มาซึ่งข้อเสนอแนะในการแก้ไขปัญหาและอุปสรรคและข้อเสนอแนะเชิงนโยบายในการแก้ไขปัญหา ดังนี้

1) รัฐบาลควรที่จะกำหนดนโยบายและแนวทางในการเจรจาต่อรองในเรื่องอัตราภาษีการส่งออกและนำเข้าผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งกับประเทศคู่ค้า ให้เท่าเทียมกันเพื่อลดปัญหาและอุปสรรคในการค้าระหว่างประเทศ

2) รัฐบาลควรกำหนดนโยบาย โดยให้ความช่วยเหลือด้านการฝึกอบรมความรู้เรื่องการแปรรูปให้แก่เกษตรกรอย่างทั่วถึง โดยผ่านส่วนงานของราชการที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมวิชาการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

3) รัฐบาลควรที่จะสนับสนุนในด้านการวิจัย พัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เกิดการพัฒนาคุณภาพสินค้า รูปแบบหีบห่อผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ตรงตามความต้องการของตลาดและมีมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ชัดเจนแน่นอนและเป็นที่ยอมรับ

4) รัฐบาลควรให้การสนับสนุนในด้านเงินทุนให้แก่เกษตรกร ผู้แปรรูป ให้เพียงพอต่อความต้องการและทันกับช่วงเวลาในการแปรรูป ในการจัดหาตออบและเป็นทุนในการแปรรูปลำไยอบแห้ง

5) รัฐบาลควรขยายตลาดต่างประเทศให้มากขึ้น โดยการจัดงานแสดงสินค้าในต่างประเทศให้มากขึ้นเพื่อที่จะเป็นการโฆษณาสินค้าผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งให้แพร่หลายและเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคอย่างกว้างขวางยิ่งขึ้น

6) รัฐบาลควรสนับสนุน ส่งเสริมตลาดให้มีการแข่งขันมากขึ้น เพื่อลดการผูกขาด โดยการใช้มาตรการในการแทรกแซงตลาด เช่น โครงการรับจํานําผลิตผลทางการเกษตร

7) รัฐบาลควรให้การสนับสนุนในด้านการจัดสร้างสถานที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งให้เพียงพอ เพื่อชะลอผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งให้ออกสู่ตลาดให้มีระยะเวลาที่นานขึ้น เป็นการแก้ไขปัญหาผลผลิตทะลักออกสู่ตลาดในช่วงเวลาเดียวกัน อันจะส่งผลให้ราคาผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งตกต่ำลง

#### 4.4 ข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษารั้งต่อไป

การศึกษารั้งต่อไป ควรจะมีการศึกษาเพิ่มเติมทางด้านผลกระทบของการค้าระหว่างประเทศ โดยเฉพาะเมื่อประเทศจีน ซึ่งเป็นตลาดส่งออกที่สำคัญของผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งได้เข้าเป็นสมาชิก WTO แล้วว่าจะมีผลกระทบต่อ การส่งออกผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งของประเทศไทยอย่างไร ซึ่งการศึกษาดังกล่าวจะเป็นแนวทางในการกำหนดทิศทางการวางแผนนโยบายให้กับรัฐบาล เพื่อที่จะได้มีมาตรการในการส่งเสริมการลงทุนในอุตสาหกรรมแปรรูปลำไยอบแห้งอย่างถูกต้องและเหมาะสมต่อไป