

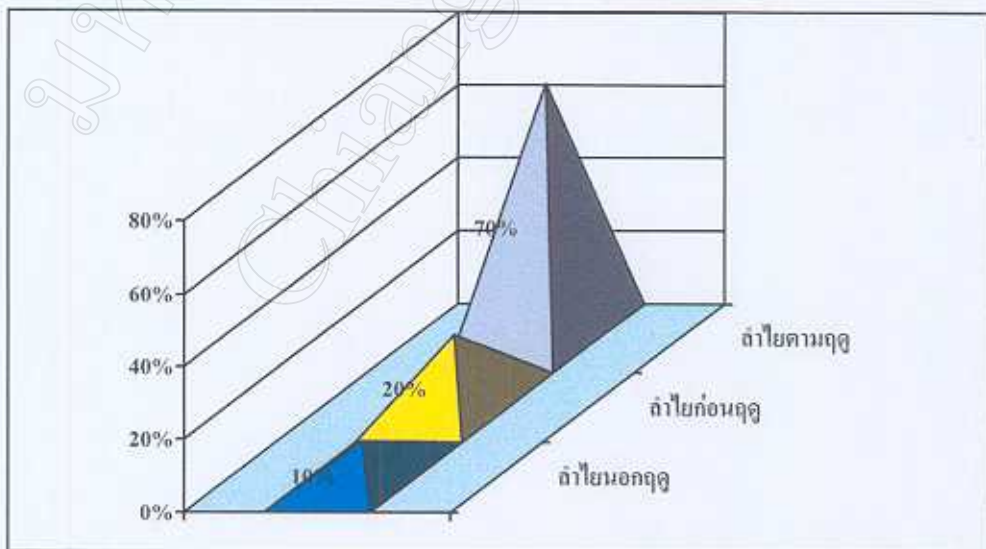
บทที่ 3

สถานการณ์การผลิตและการตลาดลำไย

3.1 สภาพการผลิตลำไย

ปัจจุบันถึงแม้การผลิตทางด้านอุตสาหกรรมได้เข้ามามีบทบาทสำคัญในการพัฒนาประเทศ แต่ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรก็ยังเป็นรายได้หลักของรายได้ประชากรทั้งประเทศ โดยประเทศไทยนั้นจัดได้ว่าเป็นประเทศที่ทำการผลิตและส่งออกสินค้าทางด้านเกษตรกรรมที่มีความสำคัญในการส่งไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศ เช่น ลำไยเป็นผลผลิตทางด้านพืชสวนที่มีความสำคัญ มีมูลค่าการส่งออกสูงมากถึง 2,041.4 ล้านบาท ซึ่งเป็นผลไม้ที่มีมูลค่าการส่งออกสูงที่สุดในปี พ.ศ. 2543 (แผนภาพที่ 1.1) ปัจจุบันผลผลิตลำไยสามารถผลิตออกจำหน่ายเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศได้ทุกฤดูกาล โดยมีปริมาณการผลิตแต่ละช่วงดังแผนภาพที่ 3.1 ต่อไปนี้

แผนภาพที่ 3.1 ปริมาณการผลิตลำไยในแต่ละช่วงเวลา



ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่ (2544: ออนไลน์)

จากแผนภาพที่ 3.1 จะเห็นได้ว่าปัจจุบันประเทศไทยมีการปลูกลำไยนอกฤดูเก็บเกี่ยวเพิ่มมากขึ้นโดยลำไยนอกฤดูจะมีการเก็บเกี่ยวผลผลิตในช่วงเดือนตุลาคม – เมษายนมีผลผลิตประมาณร้อยละ 10 ลำไยก่อนฤดูจะมีการเก็บเกี่ยวผลผลิตในช่วงเดือนพฤษภาคม – มิถุนายน มีผลผลิตประมาณร้อยละ 20 ลำไยในฤดูหรือลำไยตามฤดูกาลจะมีการเก็บเกี่ยวผลผลิตในช่วงเดือนกรกฎาคม – สิงหาคม มีผลผลิตประมาณร้อยละ 70

ในปีพ.ศ. 2544 เนื้อที่ให้ผลลำไยเพิ่มขึ้น เนื่องจากเนื้อที่ปลูกใหม่ที่เกษตรกร ได้ขยายเนื้อที่ปลูกช่วงระยะ 4 - 5 ปีที่ผ่านมา ในแหล่งผลิตภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เนื้อที่ปลูกใหม่เหล่านี้เริ่มทยอยให้ผลผลิตปีแรกเพิ่มขึ้นแต่ผลผลิตต่อไร่จะลดลงกว่าปีที่ผ่านมา เนื่องจากสภาพภูมิอากาศหนาวเย็นไม่เหมาะสม มีผลทำให้การติดช่อดอกของลำไยมีน้อย และความสมบูรณ์ของลำไยมีน้อย ซึ่งเป็นวัฏจักรของไม้ผลที่ให้ผลผลิตปีเว้นปีส่งผลให้ผลผลิตรวมลดลง

ตารางที่ 3.1 ปริมาณการผลิตลำไยทั้งในและต่างประเทศ

ข้อมูล	ปี 2543/44	ปี 2544/45	ปี 2545/46	การเปลี่ยนแปลง (%)
ผลผลิตโลก (ล้านตัน)	1,500,000	1,500,000	1,500,000	-
ผลผลิตไทย (ล้านตัน)	358,000	186,800	390,700	109.15
- บริโภคสดภายในประเทศ	46,300	14,390	75,700	426.06
- แปรรูป	212,700	71,110	215,000	202.35
- ส่งออก	99,000	101,300	100,000	-1.28

ที่มา : กรมการค้าภายใน (2546: ออนไลน์)

ในปัจจุบันการผลิตลำไยทั้งในประเทศและต่างประเทศยังทรงตัวอยู่โดยมีการผลิตเพิ่มขึ้นเพียงเล็กน้อยแต่จากการคาดการณ์ถึงปริมาณการผลิตในปี พ.ศ. 2545 – 2546 ได้มีการคาดการณ์ว่าปริมาณการผลิตลำไยของประเทศนั้นมีการคาดการณ์ว่าจะมีผลผลิตที่เพิ่มสูงขึ้นกว่าเดิม

3.2 ผลผลิตลำไยในประเทศ

ปัจจุบันนี้ลำไยได้นิยมแพร่หลายในการปลูกในประเทศมากยิ่งขึ้น จะสังเกตได้จากตารางที่ 3.2 จะเห็นได้ว่าเนื้อที่ให้ผลผลิต ตลอดจนผลผลิตต่อไร่ในแต่ละจังหวัดได้มีการเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยพื้นที่เพาะปลูกได้กระจายครอบคลุมทั่วประเทศโดยพื้นที่เพาะปลูกที่สำคัญในแต่ละจังหวัดนั้นแสดงให้เห็นดังตารางที่ 3.2 ที่แสดงถึงการผลิตและผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ของแต่ละจังหวัด

ตารางที่ 3.2 เนื้อที่ให้ผลผลิต และผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ เป็นรายจังหวัด พ.ศ. 2541 – 2543

จังหวัด	เนื้อที่ให้ผล (ไร่)			ผลผลิต (ตัน)			ผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ (กก.)		
	2541	2542	2543	2541	2542	2543	2541*	2542*	2543*
รวมทั้งประเทศ	275,109	295,137	331,069	33,771	142,553	358,420	123	483	1,083
เชียงราย	23,492	25,135	32,471	2,584	11,286	32,763	110	449	1,009
พะเยา	9,460	9,695	13,195	889	4,266	13,472	94	440	1,021
ลำปาง	9,248	9,794	10,230	721	4,084	10,240	78	417	1,001
ลำพูน	88,101	101,754	109,751	12,598	49,351	123,909	143	485	1,129
เชียงใหม่	99,898	102,924	113,522	13,986	56,197	126,577	140	546	1,115
ตาก	7,930	8,082	9,497	611	3,306	9,488	77	409	999
แพร่	7,065	7,174	8,206	572	3,085	9,125	81	430	1,112
น่าน	9,342	9,517	10,897	831	3,721	11,300	89	391	1,037
เลย	8,488	8,600	9,307	424	2,554	8,516	50	297	915
หนองคาย	1,879	1,998	2,507	101	587	2,053	54	294	819
นครราชสีมา	877	904	1,042	34	263	575	39	291	552
จันทบุรี	9,329	9,560	10,444	420	3,853	10,402	45	403	996

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร(2544 : ออนไลน์)

หมายเหตุ : *มีการใช้สารโปรแตสเติมคลอเรตเพื่อช่วยเพิ่มปริมาณผลผลิต

ลำไยมีการเพาะปลูกมากในภาคเหนือตอนบน จังหวัดที่ปลูกลำไยมากคือ จังหวัด เชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน รองลงมามีการเพาะปลูกในจังหวัดเชียงราย น่าน ลำปาง พะเยา แพร่ ตาก นอกจากนี้ ยังมีการเพาะปลูกอีกเล็กน้อยกระจายไปยังภาคอื่น ๆ เช่น จังหวัดกำแพงเพชร จันทบุรีและนครราชสีมา พันธุ์ลำไย ที่นิยมปลูกและมีความสำคัญในเชิงการค้า คือพันธุ์อีดอ เนื่องจากการดูแลรักษาง่าย ทนทานต่อโรค ให้ผลผลิตสม่ำเสมอ ผลผลิตที่ได้รับมีคุณภาพดี เนื้อหนาและกรอบ มีรสหวาน กลิ่นหอม เมล็ดเล็ก จึงเป็นที่ต้องการของตลาด ส่วนพันธุ์ลำไยที่ นิยมปลูกรองลงมาก็คือ พันธุ์เบ็ญจเขียวและพันธุ์พื้นเมือง โดยมีการปลูกแต่ละภาคดังนี้

ภาคเหนือ มีจังหวัดที่มีการปลูกลำไยมากที่สุดในประเทศมีอยู่ 2 จังหวัดด้วยกัน คือ จังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูน โดยมีผลผลิตรวมกันมากกว่า 70 % ของผลผลิตที่สามารถผลิตได้ ทั้งประเทศ (สำนักงานพาณิชย์จังหวัดลำพูน, 2540) สถานการณ์ในปัจจุบันของการผลิตลำไยใน จังหวัดเชียงใหม่และลำพูนนั้น ในปีพ.ศ. 2544 - 2545 จังหวัดลำพูนมีผลผลิตทั้งหมดประมาณ 145,000 ตัน ซึ่งเพิ่มขึ้นมากกว่าปีที่ผ่านมา โดยมีสัดส่วนผลผลิตลำไยสดส่งออก ประมาณ 20 % ของผลผลิตทั้งหมดประมาณ 29,000 ตันและใช้ในการบริโภคภายในประเทศ ประมาณ 10% คิด เป็น 14,500 ตัน ส่วนผลผลิตที่เหลือนำมาแปรรูปเป็นลำไยอบแห้ง ประมาณ 70% คิดเป็น 101,500 ตัน จะได้ลำไยอบแห้ง ประมาณ 33,833 ตัน ลำไยอบแห้งที่เข้าจำหน่ายและขายออกไปประมาณ 90% คิดเป็น 30,449.7 ตัน (สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน, 2545: ออนไลน์) คงเหลือลำไยอบแห้ง อยู่ประมาณ 10% คิดเป็น 3,383 ตัน ทางด้านการผลิตลำไยในจังหวัดเชียงใหม่ในปีการผลิต 2544 นั้นจังหวัดเชียงใหม่มีพื้นที่เพาะปลูกลำไย 189,429 ไร่ เพิ่มขึ้นปี พ.ศ. 2543 จำนวน 10,307 ไร่ หรือร้อยละ 5.75 เป็นพื้นที่ให้ผลผลิตแล้ว 129,010 ไร่ เพิ่มขึ้นปี พ.ศ. 2543 จำนวน 9,587 ไร่ (สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่, 2544: ออนไลน์) และจากตารางแสดงพื้นที่เพาะปลูกลำไยใน ประเทศไทยตั้งแต่ปี พ.ศ. 2541 - พ.ศ. 2543 ลำไยของจังหวัดเชียงใหม่ได้มีพื้นที่ทำการเพาะ ปลูกเพิ่มขึ้น ในปี 2541 พื้นที่เพาะปลูกมีอยู่ประมาณ 140,306 ไร่และเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วโดยในปี พ.ศ. 2544 ประเทศไทยมีพื้นที่เพาะปลูกลำไยเพิ่มขึ้นประมาณ 189,429 ไร่ แต่กลับมีผลผลิตรวมที่ ลดลงจากที่ปี พ.ศ 2543 มีปริมาณผลผลิตรวมมากถึง 105,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2544 มีลำไยติดดอก และออกผลประมาณ 54,013 ไร่ หรือคิดเป็นร้อยละ 41.86 ของพื้นที่ให้ผลผลิตแล้ว ปริมาณผลผลิต เฉลี่ยต่อไร่ประมาณ 1,200 กก/ไร่ มีผลผลิตรวมประมาณ 60,000 ตัน ลดลงจากปี พ.ศ. 2543 ประมาณร้อยละ 42 เนื่องจากในปีสภาพอากาศไม่เอื้ออำนวยประกอบกับเป็นธรรมชาติของลำไย เมื่อให้ผลผลิตในปีที่ผ่านมาเป็นจำนวนมากในปีถัดไปจะทำให้ผลผลิตน้อยลงเนื่องจากลำไยต้องมีการ พักตัวเพื่อสะสมอาหาร

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พื้นที่ปลูกลำไยในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีประมาณร้อยละ 5 ของพื้นที่ปลูกทั่วประเทศ โดยจะปลูกกันทั่วไปริมแถบแม่น้ำโขงโดยเฉพาะที่จังหวัดเลย สกลนคร นครพนม มุกดาหาร เป็นต้น

ภาคใต้ มีการปลูกในหลายจังหวัด เช่น ยะลา สงขลา นครศรีธรรมราช พัทลุงและตรัง เป็นต้น โดยพันธุ์ที่นิยมนำมาปลูกคือ พันธุ์อีดอ พันธุ์แห้ว สีชมพู และพันธุ์เพชรสาคร

ภาคตะวันออก พื้นที่ในภาคตะวันออกที่ปลูกลำไยมากที่สุด ได้แก่ ที่อำเภอโป่งน้ำร้อน และอำเภอสอยดาว จังหวัดจันทบุรี จังหวัดสระแก้วปลูกที่อำเภอวังน้ำเย็น คลองหาด เขาฉกรรจ์ และอำเภอเมือง นอกจากนี้ยังพบการปลูกลำไยที่จังหวัดปราจีนบุรี และบริเวณใกล้เคียงบ้างแต่ไม่มากนัก แต่การปลูกลำไยนั้นมักจะประสบกับปัญหาการออกดอกและให้ผลผลิตที่ไม่สม่ำเสมอ เพราะโดยส่วนมากลำไยมักจะชอบอากาศที่เย็น เกษตรกรชาวสวนส่วนมากจึงปลูกร่วมในสวนทุเรียน หรือมะม่วง เป็นต้น เพื่อเป็นการลดการเสี่ยงต่อการขาดทุนหากปีไหนที่ลำไยไม่ออกดอก โดยพันธุ์ที่เกษตรกรนิยมนำมาปลูกมากที่สุดได้แก่ พันธุ์อีดอยอดแดง ส่วนพันธุ์อื่น เช่น พันธุ์สีชมพู เบี้ยวเขียวยังไม่เป็นที่นิยมเนื่องจากออกดอกช้า

ตารางที่ 3.3 พื้นที่ผลผลิต และราคาลำไยที่เกษตรกรขายได้ระหว่างปี พ.ศ. 2536 - 2544

พ.ศ.	เนื้อที่เพาะปลูก(1,000ไร่)	เนื้อที่ให้ผล(1,000ไร่)	ผลผลิต(1,000ตัน)	ผลผลิตต่อไร่(กก.)	ราคาเกษตรกรขายได้(บาท/กก.)	มูลค่าของผลผลิตตามราคาที่เกษตรกรขายได้(ล้านบาท)
2536	233	172	93	541	11.49	1,069
2537	255	192	193	1005	7.72	1,490
2538	274	217	144	664	18.87	2,717
2539	295	240	236	983	16.17	3,816
2540	335	259	286	1104	23.9	6,835
2541	408	275	34	124	60	2,040
2542	464	295	143	483	28.78	4,116
2543	514	331	358	1083	26.17	3,969
2544	-	358	187	522	27.69	5,178

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2546: ออนไลน์)

ตารางที่ 3.4 การประมาณการต้นทุนการผลิตลำไยปี 2545 เฉลี่ยทั้งประเทศ

รายการ	เฉลี่ยต้นทุนช่วงก่อน ให้ผล		เฉลี่ยต้นทุนช่วง ให้ผล	ต้นทุน รวม
	อายุ 1 ปี	อายุ 2-3 ปี		
1. ต้นทุนผันแปร	3,753.08	2,241.01	9,214.39	9,214.39
1.1 ค่าแรงงานเตรียมดินถึงเก็บเกี่ยว	1,787.23	1,269.27	5,731.34	5,731.34
ค่าแรงงานในการปลูกดูแล	1,787.23	1,269.07	1,787.34	1,787.34
- เตรียมดิน	331.25	-	-	-
- ปลูก	220.22	-	-	-
- คายหญ้า กลบโคลน	131.20	101.00	166.12	166.12
- ใส่ปุ๋ย	12.44	24.17	73.87	73.87
- พ่นยาปราบวัชพืช	53.11	113.85	153.80	153.80
- พ่นยาปราบศัตรูพืช	86.27	116.05	162.70	162.70
- ให้น้ำ	864.00	864.00	864.00	864.00
- ตัดแต่งกิ่ง	-	-	162.36	162.36
- กำกิ่งโต	-	-	93.57	93.57
- ดูแลทั่วไป	88.96	50.00	110.92	110.92
ค่าแรงงานในการเก็บเกี่ยว	-	-	3,944.00	3,944.00
1.2 ค่าวัสดุ	1,593.92	749.86	2,569.91	2,569.91
พันธุ์ปลูก ปลูกซ่อม	600.00	-	-	-
ปุ๋ยเคมี	95.90	112.20	965.88	965.88
ปุ๋ยคอก	24.24	28.36	193.75	193.75
ยาปราบวัชพืช	515.69	213.84	220.32	220.32
ยาปราบศัตรูพืช	112.80	141.00	332.86	332.86
สารเคมีอื่นๆ	5.39	6.61	375.00	375.00
น้ำมันเชื้อเพลิง	224.00	224.00	240.00	240.00

ตารางที่ 3.4 การประมาณการต้นทุนการผลิตลำไยปี 2545 เฉลี่ยทั้งประเทศ(ต่อ)

รายการ	เฉลี่ยต้นทุนช่วงก่อน ให้ผล		เฉลี่ยต้นทุนช่วง ให้ผล	ต้นทุน รวม
	อายุ 1 ปี	อายุ 2-3 ปี		
อุปกรณ์การเกษตรและ วัสดุสิ้นเปลือง	15.90	23.85	164.53	164.53
ค่าซ่อมแซมอุปกรณ์	-	-	77.57	77.57
1.3 ค่าเสียโอกาสเงินลงทุน	371.93	222.08	913.14	913.14
2. ต้นทุนคงที่	1,008.93	1,000.08	1,793.93	2,371.58
ค่าใช้ที่ดิน	550.00	550.00	560.00	560.00
ค่าเสื่อมอุปกรณ์	406.67	406.07	1,176.67	1,176.67
ค่าเสียโอกาสเงินลงทุนอุปกรณ์	52.26	52.26	57.26	57.26
ต้นทุนก่อนให้ผล	-	-	-	577.65
3. ต้นทุนทั้งหมดต่อไร่	4,762.01	3,249.94	11,008.32	11,585.97
4. ผลผลิต/ไร่ - น้ำหนัก	-	-	986	986
5. ต้นทุนเฉลี่ยต่อกิโลกรัม	-	-	11.16	11.75

ที่มา : ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

หมายเหตุ : 1. พื้นที่ 1 ไร่มีลำไย 22 ต้น

2. หน่วยบาท : ไร่

3.3 ลักษณะทั่วไปของพันธุ์ลำไยที่ปลูกในประเทศไทย

พันธุ์ลำไยที่พบในปัจจุบันอาจแบ่งได้ 2 ชนิด ตามลักษณะการเจริญเติบโต ลักษณะของผล เนื้อ เมล็ดและรสชาติ โดยมีลักษณะดังนี้

3.3.1. ลำไยเครือหรือลำไยเถา

เป็นลำไยที่เถาวัลย์ทรงพุ่มคล้ายต้นเฟื่องฟ้า ลำต้นไม่มีแก่น ใบขนาดเล็กและสั้น ผลเล็ก ผิวผลสีชมพูปนน้ำตาล เมล็ดโต เนื้อผลบาง มีกลิ่นคล้ายกำมะถัน ปลูกไว้สำหรับประดับมากกว่าที่จะใช้รับประทานผล

3.3.2. ลำไยต้น

ลำไยต้นแบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ

ก. ลำไยพื้นเมืองหรือลำไยกระดุก

ออกดอกประมาณเดือนธันวาคมถึงต้นมกราคม และเก็บผลได้ประมาณกลางเดือนกรกฎาคมถึงต้นเดือนสิงหาคม ให้ผลดก ผลมีขนาดเล็ก ขนาดของผลเฉลี่ยกว้าง 1.8 เซนติเมตร หนา 1.6 เซนติเมตร ยาว 1.7 เซนติเมตร รูปร่างของผลค่อนข้างกลม ผิวสีน้ำตาล เปลือกหนา เนื้อบางสีขาวใส ปริมาณน้ำตาล 19 เปอร์เซ็นต์ เมล็ดโต เปลือกลำต้นขรุขระมาก ต้นตั้งตรงสูงประมาณ 20 - 30 เมตร ใบขนาดเล็กกว่าลำไยกะโหลก (สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเชียงใหม่: ออนไลน์ ; สำนักงานพาณิชย์จังหวัดลำพูน, 2540) มักพบตามป่าของจังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย มีอายุยืนมาก ปัจจุบันไม่นิยมปลูกเนื่องจากผลมีขนาดเล็ก

ข. ลำไยกะโหลก

เป็นพันธุ์นิยมปลูกกันมากเพราะผลใหญ่ เนื้อหนาและมีรสหวาน ปริมาณน้ำตาล 16 - 24 เปอร์เซ็นต์ มีอยู่ด้วยกันหลายพันธุ์ แต่ละพันธุ์มีคุณลักษณะพิเศษแตกต่างกัน พันธุ์กะโหลกที่ปลูกในประเทศไทย เช่น

- พันธุ์เบี้ยวเขียวหรืออีเบี้ยวเขียว

เป็นลำไยพันธุ์ดีที่นิยมบริโภคสดมากกว่านำไปอบแห้ง เก็บผลผลิตได้ช้ากว่าพันธุ์อื่นๆ เจริญเติบโตดี ทนแล้งได้ดี ช่วงเวลาของการออกดอกอยู่ระหว่างปลายเดือนมกราคมถึงต้นเดือนกุมภาพันธ์ พันธุ์เบี้ยวเขียว แบ่งได้ 2 ชนิด คือ เบี้ยวเขียวก้านแข็ง (เบี้ยวเขียวป่าเส้า) และ เบี้ยวเขียวก้านอ่อน (เบี้ยวเขียวเชียงใหม่) เบี้ยวเขียวก้านแข็งให้ผลไม่ดก ขนาดผลใหญ่มากแต่ติดผลน้อยอ่อนแอต่อโรคพุ่มไม้กวาด ไม่ค่อยนิยมปลูก ส่วนเบี้ยวเขียวก้านอ่อนให้ผลดกเป็นพวงใหญ่ผลมีขนาดใหญ่ ขนาดผลเฉลี่ย กว้าง 3.0 เซนติเมตร หนา 2.6 เซนติเมตรและยาว 2.8 เซนติเมตร ทรงผลกลมแบนและเบี้ยวมากเห็นได้ชัด ผิวสีเขียวอมน้ำตาล ผิวเรียบ เปลือกหนาและเหนียว เนื้อหนา กรอบ

ล่อนง่าย สีขาว มีน้ำน้อย รสหวานแหลม กลิ่นหอม ปริมาณน้ำตาลประมาณ 22 เปอร์เซ็นต์ เมล็ดค่อนข้างเล็กโดยช่วงเวลาการเก็บเกี่ยวจะอยู่หลังพันธุ์อื่นคืออยู่ในช่วงกลางเดือนสิงหาคมถึงต้นเดือนกันยายน

- พันธุ์ดอหรืออีดอ

ลำไยพันธุ์อีดอจะออกดอกและเก็บผลได้ก่อนลำไยพันธุ์อื่นๆ ช่วงระยะเวลาการออกดอกจะอยู่ในช่วงปลายเดือนธันวาคมถึงเดือนมกราคมและช่วงเวลาการเก็บเกี่ยวจะอยู่ในช่วงปลายเดือนมิถุนายนถึงเดือนสิงหาคม เป็นลำไยที่ได้รับความนิยมในการปลูกของเกษตรกรมากที่สุดเพราะเก็บเกี่ยวได้ก่อน ทำให้ได้ราคาดี ตลาดต่างประเทศนิยมสามารถจำหน่ายทั้งผลสดและแปรรูปทำลำไยกระป๋องและลำไยอบแห้ง เป็นพันธุ์ที่เจริญเติบโตดี (สำนักงานพาณิชย์จังหวัดลำพูน, 2540) โดยเฉพาะในดินอุดมสมบูรณ์และมีน้ำพอเพียง ทนแล้งและทนน้ำได้ดีปานกลาง พันธุ์ดอ แบ่งตามสีของยอดอ่อน ได้ 2 ชนิด คือ

- อีดอยอดแดง

ลำต้นแข็งแรงไม่หักได้ง่าย เปลือกลำต้นสีน้ำตาลปนแดง ใบอ่อนมีสีแดง ปัจจุบันอีดอยอดแดงไม่นิยมปลูก เนื่องจากออกดอกติดผลไม่ดี และเมื่อผลเริ่มสุกลำเก็บไม่ทันผลจะร่วงเสียหายมาก

- อีดอยอดเขียว

มีลักษณะต้นคล้ายอีดอยอดแดง ใบอ่อนเป็นสีเขียวออกดอกติดผลง่ายแต่อาจไม่สม่ำเสมอ นอกจากนี้ลำไยพันธุ์อีดอยยังแบ่งตามลักษณะของก้านช่อผลได้ 2 ชนิด คือ อีดอ ก้านอ่อน เปลือกของผลจะบาง และ อีดอ ก้านแข็ง เปลือกของผลจะหนาผลขนาดค่อนข้างใหญ่ ขนาดผลเฉลี่ย กว้าง 2.7 เซนติเมตร หนา 2.4 เซนติเมตร ยาว 2.5 เซนติเมตร ทรงผลกลมแป้น เบี้ยวยกบ่าข้างเดียว ผิวสีน้ำตาล มีกระหรือตาห่าง สีน้ำตาลเข้ม เนื้อค่อนข้างเหนียว สีขาวขุ่น ปริมาณน้ำตาล 20 เปอร์เซ็นต์ เมล็ดขนาดใหญ่ปานกลาง รูปร่างแบนเล็กน้อย

- พันธุ์เหวหรืออีเหว

เป็นลำไยที่ให้ผลผลิตที่ได้รับความนิยมน้อยกว่าพันธุ์อีดอ มีช่วงระยะเวลาการออกดอกอยู่ระหว่างปลายเดือนมกราคมถึงต้นเดือนกุมภาพันธ์ ลำต้นมักไม่ค่อยแข็งแรง เปลือกลำต้นสีน้ำตาลปนแดงเขียว กิ่งเปราะง่าย เป็นพันธุ์ที่เจริญเติบโตดีมาก ทนแล้งได้ดี พันธุ์เหวแบ่งได้เป็น 2 ชนิด คือ เหวยอดแดง และ เหวยอดเขียว ลักษณะแตกต่างกันที่สีของใบอ่อนหรือยอด เหวยอดแดงมีใบอ่อนหรือยอดเป็นสีแดง เหวยอดเขียวมีใบอ่อนหรือยอดเป็นสีเขียว เกิดดอกและติดผลค่อนข้างยาก อาจให้ผลเว้นปี ขนาดผลในช่อมักไม่สม่ำเสมอทั้งผลขนาดใหญ่หรือปานกลาง ผิวสีน้ำตาล มีกระสีน้ำตาลตลอดผล เมื่อจับรู้สึกสากมือ เปลือกหนามาก เนื้อหนา แน่น แข็งและกรอบ สีขาวขุ่น รส

หวาน กลิ่นหอม มีน้ำปานกลาง เมล็ดขนาดค่อนข้างเล็กแห้วยอดแดงจะออกดอกง่ายกว่า แห้วยอดเขียวและมีเนื้อสีค่อนข้างชุ่มน้อกว่า จึงนิยมปลูกกันมากกว่าแห้วยอดเขียว ช่วงระยะเวลาการเก็บเกี่ยวของลำไยพันธุ์นี้แห้วจะอยู่ระหว่างกลางเดือนสิงหาคมถึงต้นเดือนกันยายน

- พันธุ์ชมพูหรือสีชมพู

จัดว่าเป็นพันธุ์ที่มีรสชาติ นิยมรับประทานในประเทศ ออกดอกประมาณปลายเดือนธันวาคมถึงต้นเดือนมกราคม ผลกลมแป้นและเบี้ยว มีขนาดปานกลาง ผิวเปลือกผลมีสีน้ำตาลอ่อนปนเขียว ผลแก่เก็บได้ประมาณกลางเดือนกรกฎาคมถึงต้นเดือนสิงหาคม รสหวานหอม พุ่มต้นสูงโปร่ง กิ่งเปราะง่าย การเจริญเติบโตดี ไม้ทนแล้ง เกิดดอกติดผลง่ายปานกลาง การติดผลไม่สม่ำเสมอ ช่อผลยาวผลขนาดใหญ่ปานกลาง ขนาดผลเฉลี่ย กว้าง 2.9 เซนติเมตร หนา 2.6 เซนติเมตรและยาว 2.7 เซนติเมตร ทรงผลค่อนข้างกลม เบี้ยวเล็กน้อย เปลือกหนา แข็งและเปรี้ยว เนื้อหนาน้ำตาล นุ่มและกรอบ สีชมพูเรื่อๆ ยิ่งผลแก่จัดสีของเนื้อยิ่งเข้ม เนื้ออ่อน รสหวาน กลิ่นหอม ปริมาณน้ำตาลประมาณ 21 -22 เปอร์เซ็นต์ เมล็ดค่อนข้างเล็ก มีอยู่ 2 พันธุ์ด้วยกันคือ สีชมพูน้ำและสีชมพูแห้ง โดยพันธุ์สีชมพูน้ำเปลือกจะบางน้ำเยอะ แดงง่าย ลูกเล็ก มีสีชมพูอ่อนๆ ส่วนพันธุ์สีชมพูแห้งหรือสีชมพูเปลือกหนาจะมีลักษณะเนื้อแห้ง กรอบ เปลือกหนา ลูกเล็กมีสีชมพูเรื่อๆ ผลแก่มักจะเป็นสีชมพูเข้ม

- พันธุ์พวงทอง

เป็นพันธุ์ที่มีช่อดอกขนาดใหญ่ กว้าง 18.6 เซนติเมตร ยาว 29.3 เซนติเมตร ขนาดผลเฉลี่ย กว้าง 2.5 เซนติเมตร หนา 2.3 เซนติเมตร ยาว 2.4 เซนติเมตร ผลทรงค่อนข้างกลมและเบี้ยวเล็กน้อย ผิวสีน้ำตาล มีกระสีน้ำตาล เนื้อหนา กรอบ สีขาวครีม รสหวาน ปริมาณน้ำตาลประมาณ 22 เปอร์เซ็นต์ เมล็ดขนาดปานกลางและแบน

- พันธุ์เพชรศครทะวาย

จัดว่าเป็นลำไยพันธุ์ทะวาย คือ สามารถออกดอกมากกว่าหนึ่งครั้งต่อปี ลักษณะของลำไยพันธุ์นี้มีใบขนาดเล็ก เรียวแหลม ออกดอกและให้ผลผลิตปีละ 2 รุ่น คือ รุ่นแรกออกดอกปลายเดือนธันวาคม - มกราคม และเก็บเกี่ยวได้ในเดือนพฤษภาคม-มิถุนายน รุ่นที่สอง ออกดอกเดือนกรกฎาคม - สิงหาคม เก็บเกี่ยวได้ในเดือน ธันวาคม - มกราคมผลกลม เปลือกบาง ขนาดผลกว้าง 2.7 เซนติเมตร ยาว 2.5 เซนติเมตร หนา 2.6 เซนติเมตร เนื้อมีสีขาวฉ่ำน้ำ ปริมาณน้ำตาล 18 - 20 เปอร์เซ็นต์ เมล็ดกว้าง 1.3 ยาว 1.5 เซนติเมตร หนา 1.1 เซนติเมตร

- พันธุ์ปทุมมาตีนโค้ง

มีผลสวยงามมาก ขนาดใหญ่ สีเขียวเป็นผลดก แต่คุณภาพและรสชาติไม่ดี มีกลิ่นคาว นอกจากนี้ยังเป็นพันธุ์อ่อนแอต่อโรคพุ่มไม้กวาง ปัจจุบันพันธุ์นี้ลดลงเป็นอย่างมาก คงมีแต่สวนเก่าๆ ซึ่งมีเพียงบางต้นเท่านั้น

- พันธุ์ตลับนาค

ผลขนาดใหญ่ ค่อนข้างกลม ผิวเปลือกเรียบ เนื้อหนาสีขาวใส เมล็ดเล็กรสไม่คloyหวานจัด

- พันธุ์ใบหยกและพันธุ์อื่นๆ

ใบหยก เป็นชื่อพันธุ์ลำไยที่ยังไม่เป็นที่รู้จักของเกษตรกร ผู้ปลูกลำไยในจังหวัดเชียงใหม่ เป็นพันธุ์ที่ตั้งชื่อโดย อาจารย์ประพัฒน์ สิทธิสังข์ (สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเชียงใหม่ : ออนไลน์) โดยพันธุ์ดั้งเดิมที่ปลูกในจังหวัดเชียงใหม่ คือ พันธุ์ “ใบทศ” ซึ่งได้นำมาปลูกไว้ในสวนประมาณ 20 ต้น ลำไยพันธุ์นี้ได้มีเกษตรกรนำไปปลูกไว้ที่อำเภอฮอด และที่ไร่อรุณศรี ลักษณะเด่นของลำไยพันธุ์ “ใบหยก” เป็นพันธุ์หนักสามารถให้ผลผลิตไปจนถึงเดือน กันยายน และถ้าห่อผลจะทำให้ผลมีสีน้ำตาลอ่อนลูกใหญ่ เนื้อหนา สีเหลืองขุ่น และแห้ง กรอบ คุณลักษณะพิเศษอีกอย่างหนึ่งคือ จุกที่เมล็ดมีขนาดเล็ก ถ้าปล่อยให้แก่จัด จุกบนเมล็ดจะไม่ขยายใหญ่และยังให้ผลผลิตทุกปี บางปีมาก บางปีน้อยนอกจากพันธุ์ดังกล่าวข้างต้น ยังมีลำไยอีกหลายๆ พันธุ์ที่มีการสำรวจพบ แต่ยังไม่ได้ปลูกแพร่หลาย ได้แก่ อีสร้อย คอหลวง คอแก้วยี่ เป็นต้น

สำหรับพันธุ์ลำไยที่มีการส่งเสริมให้มีการปลูกกันมากในปัจจุบันมีอยู่ 4 พันธุ์คือ พันธุ์อีดอแก้ว สีชมพูและพันธุ์เบ็ยเขียว โดยเป็นไม้ผลเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศไทยเพราะผลผลิตลำไยเป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งนอกจากปริมาณผลผลิตจะพอเพียงต่อความต้องการบริโภคภายในประเทศแล้ว ยังสามารถส่งออกไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศ ทำรายได้เข้าประเทศปีละหลายร้อยล้านบาท และมีแนวโน้มว่าปริมาณและมูลค่าการส่งออกยังคงเพิ่มขึ้นทุกปี

ตารางที่ 3.5 ช่วงเวลาการออกดอก การเก็บเกี่ยว และคุณลักษณะพิเศษของลำไยกะโหลกบางพันธุ์

พันธุ์	ช่วงเวลาการออกดอก	ช่วงเวลาการเก็บเกี่ยว	คุณลักษณะพิเศษ
อีคอก	ปลาย ธ.ค. - ม.ค.	ปลาย มิ.ย. - ส.ค.	เก็บผลก่อนพันธุ์อื่น
สีชมพู	ปลาย ธ.ค. - ม.ค.	ปลาย ก.ค. - ส.ค.	เนื้อมียสีชมพูเมื่อผลแก่ รสชาติดี
แห้ว	ปลาย ม.ค. - ต้น ก.พ.	กลาง ส.ค. - ต้น ก.ย.	เนื้อแน่น กรอบ รสชาติดี
เบี้ยวเขียว	ปลาย ม.ค. - ต้น ก.พ.	กลาง ส.ค. - ต้น ก.ย.	เก็บเกี่ยวหลังพันธุ์อื่น รสชาติเยี่ยม
ใบดำ	ปลาย ธ.ค. - กลาง ม.ค.	กลาง ก.ค. - ต้น ส.ค.	ออกดอกติดผลสม่ำเสมอ เมื่อผลแก่สามารถเก็บไว้บนต้นได้นานกว่าพันธุ์อื่น
อีแดงกลม	กลาง ม.ค. - ปลาย ม.ค.	ต้น ส.ค. - ปลาย ส.ค.	ผลกลมกว่าพันธุ์อื่น เนื้อมีกลิ่นควา คล้ายกำมะถัน
เพชรสาคร	ธ.ค. - ม.ค. (ในฤดู)	พ.ค. - มิ.ย.	เป็นพันธุ์ที่ขายออกดอกมากกว่าหนึ่งครั้งต่อปี
	ก.ค. - ส.ค. (นอกฤดู)	ธ.ค. - ม.ค.	

ที่มา : สำนักงานพาณิชย์จังหวัดลำพูน (2540: 5)

3.4 การแปรรูปลำไยอบแห้ง

การแปรรูปลำไยเป็นวิธีการหนึ่งในการเก็บรักษาลำไยไว้เพื่อทำการบริโภคนอกฤดูรวมทั้งยังสามารถทำการส่งออกเพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดผลไม้ที่มักไม่เพียงพอต่อความต้องการ ประกอบทั้งหากผลผลิตลำไยบางฤดูกาลหนึ่งๆอาจมีมากจนอาจล้นตลาดทำให้ราคาผลผลิตตกต่ำ การแปรรูปลำไยจึงเป็นวิธีการหนึ่งในการช่วยเพิ่มราคาผลผลิตลำไยให้มีมูลค่าสูงขึ้น โดยการแปรรูปนั้นสามารถทำได้หลายวิธีด้วยกัน เช่น ลำไยกวน ลำไยในน้ำเชื่อม ลำไยดอง น้ำลำไย ไวน์ลำไย กาแฟลำไย เป็นต้น แต่วิธีการสำคัญที่ช่วยสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรและเพิ่มมูลค่าการส่งออกได้อย่างมากคือการแปรรูปลำไยอบแห้งสายพันธุ์ที่เหมาะสมใช้ได้ทุกสายพันธุ์ (ทองวัน, 2541: 7) แต่พันธุ์ลำไยที่นิยมนำมาใช้ในการอบแห้งก็คือ

1. พันธุ์อีคอก เพราะเมื่ออบแห้งได้ที่แล้วสีเปลือกและเนื้อจะมีสีทองใต้น้ำหนักดีกว่าพันธุ์อื่นๆ
2. พันธุ์แห้วหรือพันธุ์อีแห้ว

3. พันธุ์สีชมพู
4. พันธุ์เขียวเขียว

3.4.1 การอบแห้งผลลำไยสามารถแบ่งออกได้ 2 แบบ

1) การอบแห้งผลลำไยทั้งเปลือก

1.1) การอบแห้งผลลำไยทั้งเปลือกให้มีคุณภาพ มีขั้นตอนดังนี้

1.1.1) การคัดขนาดและคุณภาพของผลลำไยสด

นำลำไยสดเปลือกไม่แตก คัดเอาผลเน่าเสียและสิ่งเจือปนที่ไม่ต้องการออก ควรแยกผลลำไยที่จะนำมาอบแห้งออกเป็น 3 ขนาด คือ เล็ก กลาง ใหญ่ เนื่องจากใช้เวลาในการอบแห้งไม่เท่ากัน ขนาดเล็กใช้เวลาอย่างน้อย 40 ชั่วโมง ขนาดใหญ่ใช้เวลาอย่างน้อย 48 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 70-80 องศาเซลเซียส ใช้ลำไยได้ทุกสายพันธุ์ ควรเลือกลำไยพันธุ์อีดอที่มีความสดใหม่ ไม่มีผลเน่าเสีย ผลแตกปะปน (ถนอม, 2542: 20 ; ลำไยไทย, 2543 : ออนไลน์) ถ้าต้องการเก็บรักษาไว้นาน ไม่มีมอดหรือราทำลาย ควรใช้ลำไยสดที่มีขั้วหรือก้านติดอยู่ที่ผล และถ้าต้องการให้สีเปลือกของลำไยอบแห้งมีสีเหลืองทอง ควรใช้เฉพาะพันธุ์อีดอ

1.1.2) การลำเลียงผลลำไยเข้าอบ

ถ้าเกษตรกรมีเครื่องอบลำไยเพียงเครื่องเดียว ควรเรียงผลลำไยขนาดใหญ่ลงไปก่อน เพื่อให้ผลลำไยอยู่ใกล้ความร้อนมากที่สุด แล้วใช้ตาข่าย หรือตะแกรงรูกกลมแบ่งชั้นระหว่างลำไยแต่ละขนาด เพื่อให้การพลิกกลับเป็นไปอย่างสะดวก ถ้ามีหลายเครื่องแนะนำให้อบแห้งตามขนาดและควรใช้ตาข่ายหรือตะแกรงแบ่งลำไยออกเป็น 3 ชั้น เท่า ๆ กัน การบรรจุผลลำไยใส่กระบะ ต้องไม่สูงเกินแนวของกระบะ และน้ำหนักบรรจุไม่ควรเกิน 2,000 กิโลกรัม

1.1.3) การอบผลลำไย

ผลลำไยสดมีความชื้นประมาณ 70 % ของน้ำหนักผลสดการอบแห้งผลลำไยให้สามารถเก็บรักษาได้นานโดยไม่เกิดปัญหาเชื้อรา จะต้องลดความชื้นให้เหลือต่ำกว่า 18 % ผลลำไยสด 1 กิโลกรัม เมื่ออบแห้งให้มีความชื้น 17 % จะได้ผลลำไยแห้ง 361 กรัม หรือผลลำไยทั้งเปลือกประมาณ 1 ส่วน อุณหภูมิที่เหมาะสมในการอบแห้งลำไยอยู่ในช่วง 70-80 การควบคุมอุณหภูมิลมร้อนให้คงที่ในช่วงดังกล่าวเป็นสิ่งสำคัญ ถ้าอุณหภูมิลมร้อนต่ำกว่านี้ ระยะเวลาในการอบแห้งจะนานมากขึ้น ถ้าใช้อุณหภูมิสูงกว่าจะทำให้เนื้อลำไยมีกลิ่นไหม้และมีสีดำ ผลลำไยที่อยู่ด้านล่างสุดติดตะแกรงจะแห้งก่อน แล้วจึงทยอยแห้งจากด้านล่างขึ้นด้านบน ดังนั้น จึงจำเป็นต้องมีการพลิก

กลับผลลำไยระหว่างการอบแห้งประมาณ 2 ครั้ง คือครั้งแรกพลิกกลับผลลำไยชั้นบนสลับลงไว้ชั้นล่าง เมื่ออบไปได้ 15 ชั่วโมง อีก 15 ชั่วโมงต่อไปจึงพลิกกลับครั้งที่ 2 โดยนำผลลำไยชั้นกลางมาไว้ชั้นล่าง แล้วเอาชั้นล่างขึ้นไปไว้ชั้นบน จากนั้นจึงทำการอบต่อไปให้ครบกำหนด 40-48 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับความชื้น พันธุ์ และขนาดผลลำไย มีทั้งการใช้เครื่องยกตาข่ายออก แล้วเปลี่ยนถาดลำไย หรือใช้วิธีการโกยผลลำไยจากกระบอกหนึ่งไปใส่อีกกระบอกหนึ่ง การใช้ตะแกรงหรือตาข่ายจะทำให้การสลับเปลี่ยนชั้นได้ง่ายและทำให้ผลลำไยทุก ๆ ผลมีความแห้งใกล้เคียงกันให้มากที่สุด เมื่ออบแห้งครบตามกำหนดเวลาแล้ว ควรตรวจวัดความชื้นผลลำไย หากไม่มีเครื่องตรวจวัด ควรสุ่มตรวจผลลำไยผลใหญ่ว่าแห้งหรือไม่ โดยการตรวจสอบเมล็ดในของผลลำไย ซึ่งต้องแห้งสนิท กัดแตกได้ง่าย เพราะความชื้นจากเมล็ดจะถ่ายเทไปที่เนื้อลำไย ทำให้เกิดเชื้อราขึ้นในระหว่างเก็บรักษา เมื่ออบแห้งได้ที่แล้วควรเป่าลมให้ผลลำไยเย็นตัวลงประมาณ 1 ชั่วโมง หรือทิ้งไว้ให้เย็น แล้วจึงบรรจุใส่ถุงพลาสติก ปิดปากถุงให้แน่น เพื่อป้องกันผลลำไยดูดความชื้นจากอากาศ ทำให้ผลลำไยมีความชื้นเพิ่มขึ้น ควรเก็บรักษาในที่เย็นและแห้ง

1.2) วิธีการทำให้เปลือกลำไยมีสีสวย

วิธีการทำให้เปลือกลำไยให้มีสีสวยนำรับประทานก็เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์โดยวิธีการทำให้ลำไยมีสีเหลืองทองนำรับประทาน (บริษัท ยูโนเด็ค ดิสทริบิวชันบิซซิเนส, 2543 : ออนไลน์) มีวิธีการดังต่อไปนี้

- 1.2.1) นำลำไยมาล้างและลวกในน้ำเดือด 5 นาที จุดประสงค์เพื่อช่วยให้สีเปลือกลำไยมีสีสดขึ้น และกำจัดไขที่เคลือบเปลือก ทำให้เวลาอบแห้งน้อยลง
- 1.2.2) นำมาแช่ในสารละลายโพแทสเซียมเมต้าไบซัลไฟต์ หรือโซเดียมเมต้าไบซัลไฟต์ 50 กรัมต่อน้ำ 10 ลิตร นาน 10-15 นาที ซ่อนขึ้นปล่อยให้สะเด็ดน้ำหรือถ้าไม่ใช้วิธีแช่ในสารละลายโพแทสเซียมเมต้าไบซัลไฟต์ อาจใช้วิธีรมควันกำมะถันแทนก็ได้
- 1.2.3) ให้นำลำไยที่ผ่านการแช่สารละลายแล้ว วางเรียงบนตะแกรงโปร่งอย่าให้ลำไยซ้อนกันหนาแน่น เพราะจะแห้งช้าใช้เวลาอบนาน และแห้งไม่สม่ำเสมอ
- 1.2.4) อุณหภูมิที่ใช้ในการอบแห้ง ระยะ 2 ชั่วโมงแรก ใช้อุณหภูมิสูงได้ เพราะลำไยยังมีความชื้นสูง หลังจากนั้นต้องลดอุณหภูมิให้ต่ำลง มิฉะนั้นเปลือกจะแตก และเนื้อลำไยมีกลิ่นน้ำตาลไหม้
- 1.2.5) ระยะเวลาอบ 24 – 28 ชั่วโมงติดต่อกันแล้วปล่อยให้เย็น บรรจุถุง ปิดปากถุงให้แน่น

2) การอบแห้งเนื้อลำไย (อบเฉพาะเนื้อ)

เนื้อลำไยอบแห้งเป็นผลิตภัณฑ์อีกชนิดหนึ่งที่มีศักยภาพในการส่งออก เนื่องจากมีคุณภาพดีกว่า ทั้งในด้านสี รูปร่าง ความสะอาด ความน่ารับประทาน ตลาดเนื้อลำไยแห้งได้แก่ ญี่ปุ่น ยุโรป สหรัฐอเมริกา ไต้หวัน ฮองกง สิงคโปร์ จีน ฯลฯ ผู้บริโภคสามารถรับประทานได้ทันที โดยไม่ต้องแกะเปลือกและเมล็ดออกนอกจากนี้ยังประหยัดค่าใช้จ่ายในการขนส่งและเก็บรักษา การผลิตเนื้อลำไยแห้งเริ่มตั้งแต่ปี พ.ศ. 2533 ส่งออกไปประเทศสิงคโปร์ เกาหลีใต้ ฮองกง หลังจากนั้นได้มีการส่งออกเพิ่มขึ้น กระบวนการผลิตมี 2 แบบคือ การอบผลลำไยทั้งเปลือกก่อน แล้วแกะเนื้อลำไยออกมาภายหลัง ลักษณะเนื้อจะมีสีคล้ำคุณภาพไม่ดี ต่อมามีการพัฒนาโดยการการปอกเปลือกและคว้านเมล็ดออก แล้วจึงล้างด้วยน้ำ (ลำไยไทย, 2543: ออนไลน์) และแช่สารเคมีเพื่อป้องกันการเปลี่ยนสีเป็นสีดำ อบในเครื่องอบแห้งชนิดถาด เนื้อลำไยจะมีสีเหลืองทอง มีคุณภาพดี กลิ่นหอม

2.1) การอบเนื้อลำไยให้มีคุณภาพ มีขั้นตอนดังนี้

2.1.1) การคัดเลือกลำไย ผลลำไยที่เหมาะสมควรมีเนื้อหนา สีขาวใส คุณภาพดี ไม่เน่า ใช้ได้ทุกสายพันธุ์ พันธุ์ที่เหมาะสมที่สุดคือ พันธุ์อีดอ (ลำไยไทย, 2543: ออนไลน์)

2.1.2) การคว้านเมล็ดและแกะเปลือกออก ล้างน้ำให้สะอาด

2.1.3) การแช่ในสารละลายโพแทสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ ละลายสารเคมี 30 กรัม ต่อน้ำ 10 ลิตร แช่เนื้อลำไย 10 กิโลกรัม นาน 5 นาที เพื่อให้เนื้อลำไยมีสีเหลืองทอง ไม่เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล และเก็บรักษาไว้ได้นาน

2.1.4) การลำเลียงผลลำไยเข้าอบ โยจัดเรียงผลลำไยบนตะแกรง วางให้เป็นชั้นเดียวอย่าซ้อนกัน ผึ่งให้แห้งหมดโดยใช้พัดลม

2.1.5) การอบเนื้อลำไย โดยอบที่อุณหภูมิ 60-70 จนเนื้อลำไยมีความชื้นต่ำกว่า 18 % ผลลำไย 1 กิโลกรัม ได้เนื้อลำไย 681 กรัม อบแห้งเนื้อลำไยแห้ง 100 กรัม คิดเป็นสัดส่วนผลลำไยต่อลำไยแห้งประมาณ 10 ต่อ 1 โดยน้ำหนักระยะเวลาในการอบแห้งประมาณ 12-15 ชั่วโมงขึ้นไป ขึ้นอยู่กับความหนาและขนาดของเนื้อไม่ควรใช้อุณหภูมิสูงกว่า 70 เพราะจะทำให้เนื้อลำไยมีสีเข้มถึงสีดำ เครื่องอบแห้งที่มีการกระจายความร้อนไม่ทั่วถึง จะต้องหมั่นพลิกสลับถาด เพื่อให้เนื้อลำไยมีความแห้งใกล้เคียงกัน เมื่ออบแห้งครบตามกำหนดเวลาแล้ว ควรตรวจสอบความแห้ง โดยการสัมผัสไม่เหนียวติดมือ และตรวจสอบภายในเนื้อลำไยว่าแห้งสนิทดี เมื่ออบแห้งได้ที่แล้ว ควร

เป่าลมเย็นให้เนื้อลำไยเย็นตัวลงหรือทิ้งไว้ให้เย็น ลำเลียงเนื้อลำไยแห้งออกจากตะแกรงใส่ถุงพลาสติกหนา

2.2) เนื้อลำไยอบแห้งแบ่งเป็นหลายเกรดด้วยกันแตกต่างกันไปตามวิธีการทำ ดังนี้

2.2.1) เกรดคละ หมายถึง เนื้อลำไยอบแห้งที่ทำมาจากลำไยร่วงมาคว้านเฉพาะเนื้อผ่านการแช่สารนำไปอบจนแห้ง ลักษณะเนื้อลำไยอบแห้งเกรดคละมีขนาดไม่สม่ำเสมอ ฉีกข้างเล็กน้อย มีสีเหลืองทอง แห้ง ไม่มีสิ่งเจือปนอื่นๆ ใช้บริโภคได้ทันที หรือนำไปผสมในผลิตภัณฑ์อื่นๆ

2.2.2) เกรดคัด หมายถึง เนื้อลำไยอบแห้งที่ทำมาจากการแกะเนื้อลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ลักษณะเนื้อลำไยอบแห้งเกรดคัดจะมีสีน้ำตาลลักษณะยังเป็นผล ฉีกขาดข้างเล็กน้อย แห้ง มีสิ่งเจือปนบ้างเล็กน้อย นิยมไว้ทำน้ำลำไย หรือส่วนผสมของชาจีน

2.2.3) เกรดรวม หมายถึง เนื้อลำไยแห้งที่ทำมาจากการแกะเนื้อลำไยจากลำไยอบแห้งทั้งเปลือก หรือรวมเศษเนื่องจากเกรดอื่น ลักษณะเนื้อลำไยอบแห้งเกรดรวม มีสีตั้งแต่สีน้ำตาลแดง ไปจนถึงน้ำตาลดำ ลักษณะจะไม่เป็นผลสมบูรณ์ มีสิ่งเจือปนมาก เวลาจำหน่ายจะนำมาอัดเป็นก้อนหรือแท่ง ใช้ทำน้ำลำไย

3.4.2 ข้อควรคำนึงในการอบแห้งลำไย

การใช้ความระมัดระวังในการอบลำไยนั้นก็เพื่อให้ผลผลิตที่ออกมานั้นได้รับการยอมรับแก่ผู้รับซื้อ โดยมีข้อควรระวังดังนี้(สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเชียงใหม่)

ก. ลำไยสดที่จะนำมาอบแห้งนั้นควรเป็นลำไยที่สุกแก่เต็มที่แล้วเพราะจะทำให้ลำไยสดที่จะนำมาอบมีขนาดผลที่โตเต็มขนาดใหญ่ และมีปริมาณน้ำในเนื้อของลำไยน้อย

ข. ปริมาณลำไยสดที่จะนำมาอบแห้งแต่ละครั้งไม่ควรมีปริมาณเกินขนาดความจุของเครื่องอบ

ค. ควรจะมีการควบคุมอุณหภูมิให้สม่ำเสมอในการอบ

ง. หลังจากการอบไปแล้ว 30 ชั่วโมง ควรจะมีการตรวจสอบความแห้งลำไยที่อบเพื่อให้ได้คุณภาพตามที่ตลาดต้องการ

จ. ควรจะมีไฟฟ้าสำรองเพื่อป้องกัน ไฟฟ้าดับขณะที่อบ เพราะถ้าหากไฟฟ้าดับพัคลมที่เป่าความร้อนเข้าสู่กะบะอบก็ไม่สามารถที่จะทำงานได้ ทำให้ลำไยที่อบแห้งได้รับความร้อนไม่สม่ำเสมอกัน ซึ่งจะเป็นผลให้คุณภาพผลผลิตลำไยอบแห้งออกมาไม่ดีเท่าที่ควร

ฉ. หลังจากการอบแห้งลำไยไปแล้ว 1 อาทิตย์ ควรจะนำลำไยที่อบแห้งแล้วนำมา

อบอีกครั้งหนึ่ง โดยใช้อุณหภูมิ 60 เซนติเกรด ใช้ระยะเวลาการอบ 3 - 4 ชั่วโมง ทั้งนี้เพื่อเป็นการป้องกันเชื้อรา

3.4.3 การคัดเกรดลำไยอบแห้ง

สำหรับการคัดเกรดลำไยอบแห้ง โดยทั่วไปจะมีการคัดเกรดลำไยหลังการอบแห้งแล้วจะแบ่งออกเป็น 4 เกรดด้วยกัน คือ

1. เกรด AA เส้นผ่าศูนย์กลางโดยเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 25 มม.
2. เกรด A เส้นผ่าศูนย์กลางโดยเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 22.2 มม.
3. เกรด B เส้นผ่าศูนย์กลางโดยเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 20 มม.
4. เกรด C เส้นผ่าศูนย์กลางโดยเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 18.3 มม.

3.4.4 ชนิดเตาอบที่ใช้ในการอบแห้ง

ปัจจุบันการอบลำไยนั้นทำได้ทั้งแบบอบทั้งเนื้อและอบทั้งเปลือกดังนั้นการเลือกใช้เตาอบก็ต้องมีการเลือกใช้ให้ถูกกับชนิดและความเหมาะสมของคุณสมบัติลำไยด้วย เตาอบที่ใช้ในปัจจุบันนั้นได้มีการพัฒนาใช้ให้เหมาะสมต่อการอบและการลงทุนของเกษตรกรรวมทั้งผู้ผลิต (ทองวัน ปัญญาแก้ว, 2541: 8) โดยแยกตามชนิดและรูปร่างของเตาอบไว้ดังนี้

1) เตาอบแห้งลำไยแบบกระบะเปิด มีแหล่งผลิตจากประเทศไต้หวัน สาธารณรัฐประชาชนจีนและประเทศไทย มีขนาดกว้าง 2.5 เมตร สูง 80-90 เซนติเมตร สามารถบรรจุลำไยสดได้มากถึง 2,000 กิโลกรัม ใช้เชื้อเพลิงเป็นแก๊สหุงต้มและน้ำมันโซล่ามีการควบคุมอุณหภูมิด้วยการปรับปริมาณการฉีดน้ำมันหรือแก๊ส ด้านใต้ตะแกรงเป็นที่ว่างเป็นทางให้ลมร้อนผ่านเข้ามาและเคลื่อนที่ผ่านผลลำไยบนตะแกรง อุปกรณ์กำเนิดลมร้อนและพัดลมติดอยู่ด้านข้างกระบะ มอเตอร์ขนาด 1 แรงม้า 220 โวลต์นิยมใช้อบทั้งเปลือก

2) เตาอบแห้งแบบใช้พัดลม พัฒนาโดยคณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มี 2 ขนาดคือ ขนาดบรรจุ 500 กิโลกรัม และขนาดบรรจุ 1,000 กิโลกรัม สามารถอบแห้งได้ทั้งเปลือกและเนื้อ ส่วนใหญ่นิยมอบเฉพาะเนื้อ ใช้แก๊สหุงต้มเป็นเชื้อเพลิง มีพัดลมกระจายความร้อน

3) เตาอบแห้งลำไยขนาดเล็ก พัฒนามาจากแบบชาวบ้านขนาดกว้าง 1.2 เมตร ยาว 1.2 เมตร สูง 2.4 เมตร สามารถบรรจุได้ 100- 200 กิโลกรัมใช้ไม้ฟืน ถ่าน และวัสดุเหลือใช้ในการเกษตรเป็นเชื้อเพลิง สามารถอบแห้งทั้งเปลือกและเนื้อ แต่ส่วนใหญ่มักนิยมอบเนื้อมากกว่า

4) เตาบ่มใบยาสูบ เป็นการพัฒนาเตาบ่มใบยาสูบที่เลิกใช้งานแล้วมาทำการอบแห้ง ลำไยบรรจุได้ 1,000 – 3,000 กิโลกรัม ใช้ไม้พิน ถ่านและลิกไนต์เป็นเชื้อเพลิงและต่อมาได้มีชาวบ้านได้สร้างเตาอบโดยการจำลองแบบมาจากเตาบ่มใบยาสูบ นิยมใช้อบเฉพาะเนื้อ

5) เตาอบแห้งแบบอุโมงค์ ตัวเครื่องประกอบด้วยโครงเหล็กกล่องสี่เหลี่ยม หุ้มด้านในและนอกด้วยแผ่นเหล็กชุบสังกะสี โดยมีแผ่นใยแก้วเป็นฉนวนความร้อนกั้นกลาง ขนาด ยาว 4.8 เมตร กว้าง 1.2 เมตร และสูง 1.625 เมตร แบ่งออกเป็นสี่ห้องอบประกอบได้ง่ายเพื่อสะดวกในการขนย้ายขนาด พื้นที่รวมในการอบแห้ง 22.5 ม² สามารถอบแห้งเนื้อลำไยสดได้ 280 กก./ครั้งพัค ลมเป็นแบบกรงกระรอก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 400 มม. ยาว 1,100 มม. ขับด้วยมอเตอร์ขนาด 2 แรงม้า มีปริมาณลม 2,000 ฟุต/นาทีก มีชุดปรับลมเพื่อปรับให้ลมร้อนกระจายไปสม่ำเสมอทั้งด้านบน กลาง และด้านล่างของเครื่องต้นกำเนิดความร้อน ใช้หัวเผาแก๊ส 2 หัว โดยติดตั้งด้านซ้ายและขวาของเครื่องอบ เพื่อให้ความร้อนสม่ำเสมอใช้ในการอบเฉพาะเนื้อ

3.5 ลักษณะโครงการตลาดลำไยอบแห้ง

3.5.1 การตลาดลำไยอบแห้ง

ลำไยเป็นผลไม้ที่สำคัญทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่ง ปัจจุบันเป็นที่นิยมบริโภคทั้งชาวไทย และต่างประเทศ ในแต่ละปีมีการส่งออกลำไยและผลิตภัณฑ์รวมมูลค่ามากกว่า 5,000 ล้านบาท ดังนั้น การศึกษาถึงการตลาดลำไยทั้งตลาดภายในและตลาดต่างประเทศรวมทั้งราคา มูลค่าและปริมาณ การส่งออก ปัญหาและอุปสรรคที่เกิดขึ้น จะช่วยทำให้เห็นภาพการผลิตและการพัฒนาตลาดลำไย รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่มาจากลำไยที่สำคัญ เช่น ลำไยอบแห้งได้อย่างชัดเจนขึ้น

3.5.1.1 การตลาดลำไยภายในประเทศ

ลักษณะการซื้อขายลำไยสามารถที่จะแบ่งได้ดังนี้

1) ระบายไร่นา

เกษตรกรชาวสวนลำไยส่วนใหญ่มากกว่าร้อยละ 60 จะขายผลผลิตเป็นลักษณะการขายแบบเหมาสวนก่อนที่ผลผลิตจะออกสู่ตลาด หรือเป็นการซื้อขายล่วงหน้าซึ่งเรียกว่า “ตกเขียว” ซึ่งอาจจะขายเหมาเป็นบางส่วน หรือขายเหมาทั้งหมดก็ได้ โดยพ่อค้าจะเข้าไปติดต่อกลางราคาซื้อขายกับเกษตรกรเจ้าของสวนที่ต้องการจะเหมา เมื่อตกลงราคาซื้อขายกันได้แล้ว พ่อค้าจะจ่ายเงินมัดจำ

ไว้ ส่วนเงินที่เหลือจะทยอยจ่ายให้เมื่อเข้าไปเก็บเกี่ยวผลผลิตจนหมดสวนแล้วเกษตรกรที่ขายเหมาในช่วงลำไยติดผล และเริ่มมีการเก็บเกี่ยวเข้าสู่ตลาดแล้ว จะขายได้ในราคาที่ใกล้เคียงกับราคาตลาด ส่วนเกษตรกรที่ขายไปในช่วงที่ลำไยออกดอกหรือติดผลในระยะเริ่มต้นจะขายได้ในราคาที่ต่ำ เพราะในขณะที่ขายนั้นยังไม่ทราบภาวะตลาด และราคาที่แท้จริง

2) เกษตรกรขายเองหรือขายอิสระ

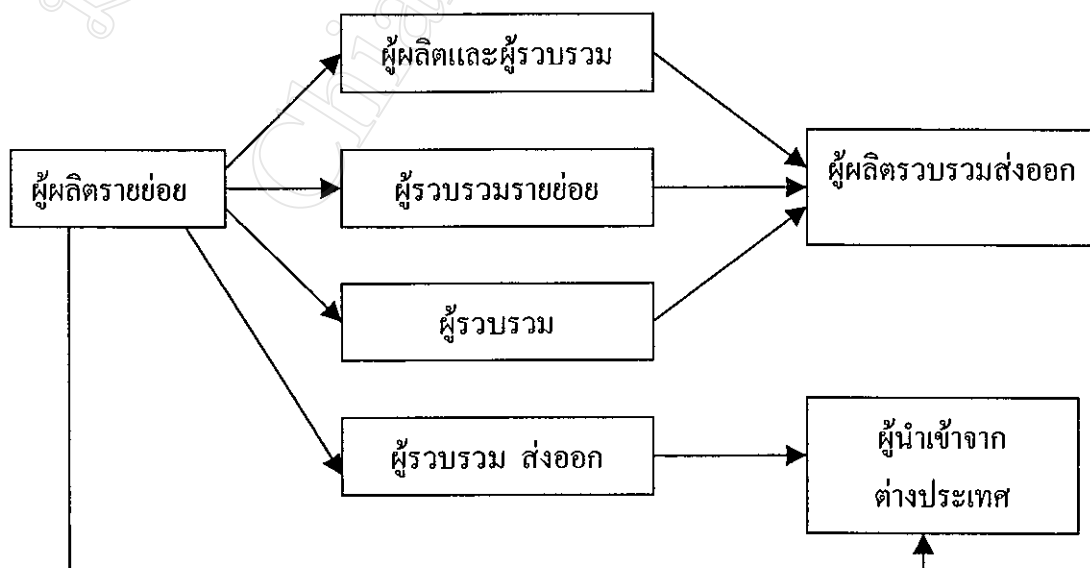
เป็นลักษณะที่เกษตรกรอาจขายลำไยเองที่สวน โดยการขายลักษณะนี้จะมีการขายประมาณร้อยละ 10 ของการขายทั้งหมด หรือมีพ่อค้ามารับซื้อถึงสวนหรือนำไปวางขายที่ตลาด หรือนำไปขายที่จุดรับซื้อของพ่อค้าในระดับต่างๆ โดยเกษตรกรอาจจะขายแยกตามเกรด หรือขายคละก็ได้

3) การรวมกลุ่มกันขาย

เกษตรกรจะมีการรวมกลุ่มการขายโดยมีเงินทุนเพื่อการจัดการตลาดเอง เป็นการขายในลักษณะที่เกษตรกรรวมกลุ่มกันขายลำไยให้กับพ่อค้ามีอยู่ประมาณร้อยละ 30 เพื่อที่จะได้มีอำนาจต่อรองทางด้านราคากับพ่อค้า แต่วิธีการแบบนี้ยังไม่เป็นที่นิยมมากนัก จะเห็นได้จากการสำรวจของสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร พบว่า ในปี 2538 เกษตรกรไม่ใช้วิธีการขายแบบนี้เลย

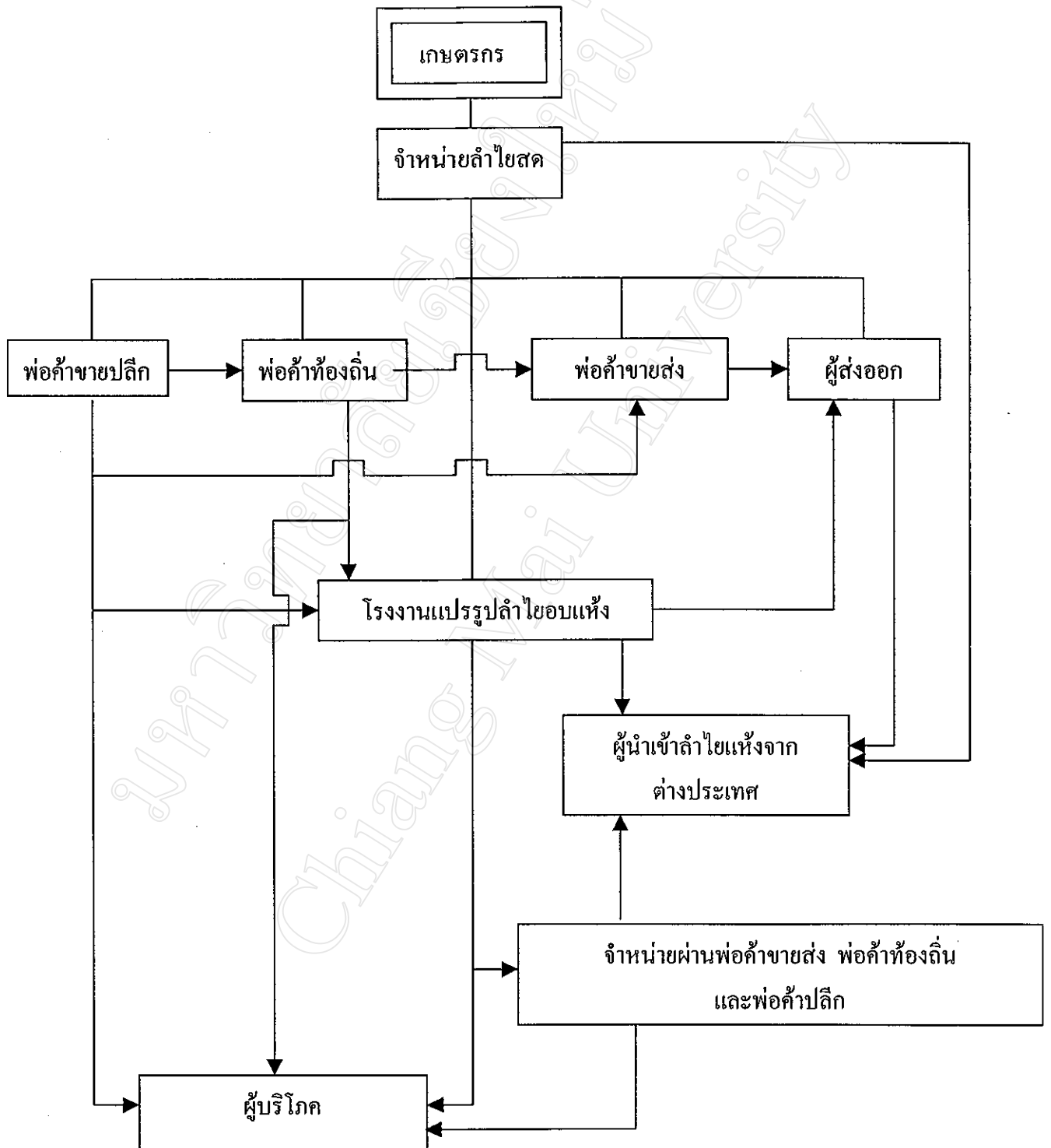
การจำหน่ายลำไยอบแห้งสามารถทำการจำหน่ายได้หลายช่องทางด้วยกันไม่มีรูปแบบเฉพาะที่ตายตัว แต่โดยภาพรวมแล้วการจำหน่ายลำไยอบแห้งสามารถสรุปได้ดังแผนภาพที่ 3.2 และ แผนภาพที่ 3.3

แผนภาพที่ 3.2 ช่องทางการจำหน่ายลำไยอบแห้งภายในประเทศเพื่อการส่งออก



ที่มา : คณีง โยธาใหญ่ (2541: 42)

แผนภาพที่ 3.3 ช่องทางการจำหน่ายลำไยอบแห้งภายในประเทศเพื่อการส่งออกแบบที่ 2



ที่มา : จากการศึกษา

3.6 โครงสร้างทางด้านราคาลำไยอบแห้ง

ปัจจุบันจากสถานการณ์ทางการผลิตลำไยที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วสามารถผลิตได้ทุกฤดูกาลทำให้เกิดปัญหาผลล้นตลาด ประกอบกับความนิยมในการบริโภคลำไยอบแห้งจากต่างประเทศทำให้มีการแปรรูปผลผลิตที่ได้จำนวนมากเกินความต้องการ ปัจจุบันผู้ผลิตลำไยอบแห้งได้รับผลกระทบอย่างมากในการที่ราคาลำไยอบแห้งตกต่ำกว่าที่ควรจะเป็น ดังนั้นจากปัญหาผลผลิตเกินความต้องการดังกล่าวจึงทำให้รัฐบาลต้องมีการรับจำนำราคาลำไยอบแห้ง เมื่อปลายเดือนกรกฎาคม 2545 เพื่อชะลอการนำเข้าของลำไยสด และเป็นการแก้ปัญหาลำไยสดล้นตลาด โดยรัฐบาลได้กำหนดการรับจำนำลำไยอบแห้ง โดย องค์การคลังสินค้า องค์การตลาดเพื่อการเกษตร ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ กรมส่งเสริมการเกษตร กำหนดราคารับจำนำ โดยแบ่งตามขนาดของลำไยอบแห้ง ดังนี้

เกรด AA เส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5 เซ็นติเมตรขึ้นไป รับจำนำ 72 บาท/กก.

เกรด A เส้นผ่าศูนย์กลาง 2.2 - 2.5 เซ็นติเมตร รับจำนำ 54 บาท/กก.

เกรด B เส้นผ่าศูนย์กลาง 1.9 - 2.1 เซ็นติเมตร รับจำนำ 36 บาท/กก.

โดยระยะเวลารับจำนำ ตั้งแต่เดือนกรกฎาคม - กันยายน 2545 ระยะเวลาได้ถอน 3 เดือนแต่ถึงจะได้มีการรับจำนำลำไยอบแห้งโดยทางรัฐบาลแล้วก็ยังไม่สามารถจะแก้ปัญหาดังกล่าวได้เป็นการถาวรเนื่องจากราคาที่รัฐบาลรับจำนำจะสูงกว่าราคาของผู้ส่งออกซึ่งจากเกษตรกร ซึ่งเกษตรกรจะต้องนำลำไยอบแห้งไปจำหน่ายให้กับรัฐบาลมากกว่าที่จะขายให้พ่อค้าส่งออก จึงทำให้เกิดปัญหาลำไยอบแห้งที่รัฐบาลรับจำนำไว้มีคงเหลือในสต็อกถึง 43,000 ตัน ซึ่งยังไม่สามารถกระจายออกได้ตลอดทั้งสาธารณรัฐประชาชนจีนได้มีการระงับการนำเข้าบางส่วนเนื่องจากลำไยของประเทศไทยได้มีการใช้สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ที่ตกค้างในลำไยจำนวนมากทำให้ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของไทยเป็นอย่างมาก

ปัจจุบันราคาขายลำไยอบแห้งในท้องตลาดพ.ศ. 2545 ที่เกษตรกรขายได้(สำนักงานพาณิชย์จังหวัดลำพูน,2545)แบ่งตามเกรดนั้นอยู่ในช่วงระหว่าง

เกรด AA ราคา ก.ก.ละ 63 – 66 บาท

เกรด A ราคา ก.ก.ละ 44 – 48 บาท

เกรด B ราคา ก.ก.ละ 25 – 30 บาท

เกรด C ราคา ก.ก.ละ 8 – 13 บาท

โดยราคาซื้อขายแต่ละสัปดาห์ของผู้รับซื้อจะมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาโดยจะดูจากอุปสงค์ของประเทศผู้นำเข้าและอุปทานของในประเทศเป็นหลักดูได้จากตารางที่ 3.6

ตารางที่ 3.6 ราคาซื้อขายแป้งที่เกษตรกรได้ขายให้แก่บริษัทรับซื้อแป้งรายจังหวัดลำพูนราย
สัปดาห์ระหว่างเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2543 – สัปดาห์ที่ 4 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2545

หน่วย : บาท / กิโลกรัม

วันที่		ลำไยอบแห้ง				
		อบแห้งเปลือก				แกะเปลือก
		เกรด AA	เกรด A	เกรด B	เกรด C	เนื้อสีทอง
กรกฎาคม 2543	สัปดาห์ที่ 1	72.5	47.5	29.0	7.5	250.0
	สัปดาห์ที่ 2	78.0	48.0	28.0	10.0	250.0
	สัปดาห์ที่ 3	70.0	40.0	20.0	10.0	190.0
	สัปดาห์ที่ 4	62.0	39.0	21.0	7.5	195.0
สิงหาคม 2543	สัปดาห์ที่ 1	61.0	39.0	21.0	5.0	172.5
	สัปดาห์ที่ 2	71.0	49.0	29.0	12.5	172.5
	สัปดาห์ที่ 3	64.0	44.0	25.5	10.0	172.5
	สัปดาห์ที่ 4	61.5	41.0	25.0	10.0	217.5
กันยายน 2543	สัปดาห์ที่ 1	61.0	41.0	25.0	10.0	217.5
	สัปดาห์ที่ 2	53.5	35.0	20.0	7.5	195.0
	สัปดาห์ที่ 3	52.0	35.0	20.0	10.0	192.5
	สัปดาห์ที่ 4	52.0	35.0	20.0	10.0	192.5
ตุลาคม 2543	สัปดาห์ที่ 1	54.0	32.5	19.5	10.0	192.5
	สัปดาห์ที่ 2	46.5	35.0	20.0	10.0	192.5
	สัปดาห์ที่ 3	46.5	35.0	20.0	10.0	192.5
	สัปดาห์ที่ 4	46.5	35.0	20.0	10.0	192.5
พฤศจิกายน 2543	สัปดาห์ที่ 1	45.0	35.0	20.0	10.0	197.5
	สัปดาห์ที่ 2	45.0	35.0	20.0	10.0	200.0
	สัปดาห์ที่ 3	47.5	37.5	20.0	10.0	200.0
	สัปดาห์ที่ 4	47.5	37.5	20.0	10.0	205.0
ธันวาคม 2543	สัปดาห์ที่ 1	50.0	36.0	25.0	10.0	210.0
	สัปดาห์ที่ 2	48.0	35.0	23.0	10.0	210.0
	สัปดาห์ที่ 3	45.0	32.0	21.5	10.0	210.0

ตารางที่ 3.6 ราคาซื้อขายออบแห้งที่เกษตรกรได้ขายให้แก่บริษัทรับซื้อออบแห้งจังหวัดลำพูนราย
สัปดาห์ระหว่างเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2543 – สัปดาห์ที่ 4 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2545(ต่อ)

วันที่		ออบแห้ง				
		อบทั้งเปลือก				แกะเปลือก
		เกรด AA	เกรด A	เกรด B	เกรด C	เนื้อสีทอง
	สัปดาห์ที่ 4	45.0	32.0	21.5	10.0	210.0
มกราคม 2544	สัปดาห์ที่ 1	45.0	32.0	21.5	10.0	210.0
	สัปดาห์ที่ 2	50.0	37.5	30.0	10.0	220.0
	สัปดาห์ที่ 3	50.0	37.5	30.0	10.0	220.0
	สัปดาห์ที่ 4	50.0	37.5	30.0	10.0	220.0
กุมภาพันธ์ 2544	สัปดาห์ที่ 1	47.0	34.0	20.0	10.0	200
	สัปดาห์ที่ 2	48.0	34.0	20.0	11.0	180.0
	สัปดาห์ที่ 3	42.0	30.0	20.0	10.0	180.0
	สัปดาห์ที่ 4	42.0	30.0	20.0	10.0	180.0
มีนาคม 2544	สัปดาห์ที่ 1	47.0	30.0	20.0	10.0	180.0
	สัปดาห์ที่ 2	43.5	30.0	20.0	10.0	180.0
	สัปดาห์ที่ 3	40.0	30.0	17.0	10.0	180.0
	สัปดาห์ที่ 4	40.0	30.0	17.0	10.0	180.0
เมษายน 2544	สัปดาห์ที่ 1	40.0	27.0	17.0	10.0	180.0
	สัปดาห์ที่ 2	40.0	27.0	17.0	10.0	180.0
	สัปดาห์ที่ 3	40.0	27.0	17.0	10.0	180.0
	สัปดาห์ที่ 4	40.0	27.0	17.0	10.0	180.0
พฤษภาคม 2544	สัปดาห์ที่ 1	65.0	42.5	30.0	12.0	185.0
	สัปดาห์ที่ 2	59.0	45.0	35.0	12.0	180.0
	สัปดาห์ที่ 3	59.0	45.0	35.0	12.0	180.0
	สัปดาห์ที่ 4	57.5	37.5	25.0	12.0	187.5
มิถุนายน 2544	สัปดาห์ที่ 1	60.0	40.0	25.0	12.0	187.5
	สัปดาห์ที่ 2	61.0	40.0	25.0	12.0	207.5

ตารางที่ 3.6 ราคาลำไยอบแห้งที่เกษตรกรได้ขายให้แก่บริษัทรับซื้อลำไยอบแห้งจังหวัดลำพูนราย
สัปดาห์ระหว่างเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2543 – สัปดาห์ที่ 4 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2545(ต่อ)

วันที่		ลำไยอบแห้ง				
		อบทั้งเปลือก				แกะเปลือก
		เกรด AA	เกรด A	เกรด B	เกรด C	เนื้อสีทอง
	สัปดาห์ที่ 3	61.0	40.0	25.0	12.0	207.5
	สัปดาห์ที่ 4	61.0	40.0	25.0	12.0	217.5
กรกฎาคม 2544	สัปดาห์ที่ 1	61.0	40.0	25.0	12.0	205.0
	สัปดาห์ที่ 2	61.0	40.0	25.0	12.0	205.0
	สัปดาห์ที่ 3	61.0	40.0	25.0	12.5	205.0
	สัปดาห์ที่ 4	85.0	67.0	42.0	12.5	210.0
สิงหาคม 2544	สัปดาห์ที่ 1	98.5	65.0	37.5	13.5	215.0
	สัปดาห์ที่ 2	98.5	65.0	37.5	12.5	215.0
	สัปดาห์ที่ 3	98.5	64.0	36.0	14.0	222.5
	สัปดาห์ที่ 4	92.0	61.5	31.0	13.5	222.5
กันยายน 2544	สัปดาห์ที่ 1	92.0	61.5	31.0	13.5	222.5
	สัปดาห์ที่ 2	91.0	60.5	29.5	11.0	222.5
	สัปดาห์ที่ 3	91.0	60.5	29.5	11.0	222.5
	สัปดาห์ที่ 4	91.0	60.5	29.5	11.0	222.5
ตุลาคม 2544	สัปดาห์ที่ 1	91.0	60.5	29.5	11.0	222.5
	สัปดาห์ที่ 2	91.5	60.5	29.5	11.0	222.5
	สัปดาห์ที่ 3	91.0	60.5	29.5	11.0	222.5
	สัปดาห์ที่ 4	81.0	51.0	21.0	11.0	210.0
พฤศจิกายน 2544	สัปดาห์ที่ 1	65.5	38.0	20.0	10.0	185.0
	สัปดาห์ที่ 2	71.0	41.5	21.5	11.0	185.0
	สัปดาห์ที่ 3	71.0	41.5	21.5	11.0	185.0
	สัปดาห์ที่ 4	71.0	41.5	21.5	11.0	185.0
ธันวาคม 2544	สัปดาห์ที่ 1	77.5	46.5	26.5	13.0	185.0

ตารางที่ 3.6 ราคาจำ요อบแห้งที่เกษตรกรได้ขายให้แก่บริษัทรับซื้อจำโยอบแห้งจังหวัดลำพูนราย
สัปดาห์ระหว่างเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2543 – สัปดาห์ที่ 4 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2545(ต่อ)

วันที่		จำโยอบแห้ง				
		อบแห้งเปลือก				แกะเปลือก
		เกรด AA	เกรด A	เกรด B	เกรด C	เนื้อสีทอง
	สัปดาห์ที่ 2	77.5	46.5	26.5	13.0	185.0
	สัปดาห์ที่ 3	77.5	46.5	26.5	13.0	185.0
	สัปดาห์ที่ 4	77.5	46.5	26.5	13.0	185.0
มกราคม 2545	สัปดาห์ที่ 1	72.5	46.5	26.5	13.0	190.0
	สัปดาห์ที่ 2	72.5	46.5	26.5	13.0	190.0
	สัปดาห์ที่ 3	72.5	46.5	26.5	13.0	190.0
	สัปดาห์ที่ 4	72.5	46.5	26.5	13.0	190.0
กุมภาพันธ์ 2545	สัปดาห์ที่ 1	70.5	44.0	24.5	13.0	190.0
	สัปดาห์ที่ 2	70.5	44.0	24.5	13.0	190.0
	สัปดาห์ที่ 3	70.5	44.0	24.5	13.0	190.0
	สัปดาห์ที่ 4	70.5	44.0	24.5	13.0	190.0
มีนาคม 2545	สัปดาห์ที่ 1	70.5	44.0	24.5	11.0	190.0
	สัปดาห์ที่ 2	70.5	44.0	24.5	11.0	190.0
	สัปดาห์ที่ 3	70.5	44.0	24.5	11.0	172.5
	สัปดาห์ที่ 4	70.5	44.0	24.5	11.0	172.5
เมษายน 2545	สัปดาห์ที่ 1	70.0	50.0	30.0	12.0	172.5
	สัปดาห์ที่ 2	70.0	50.0	30.0	12.0	172.5
	สัปดาห์ที่ 3	70.0	50.0	30.0	12.0	172.5
	สัปดาห์ที่ 4	70.0	50.0	30.0	12.0	172.5
พฤษภาคม 2545	สัปดาห์ที่ 1	65.0	40.0	30.0	12.5	172.5
	สัปดาห์ที่ 2	70.0	50.0	30.0	12.0	172.5
	สัปดาห์ที่ 3	45.0	30.0	20.0	10.0	172.5
	สัปดาห์ที่ 4	57.5	47.5	22.5	11.0	165.0

ตารางที่ 3.6 ราคาลำไยอบแห้งที่เกษตรกรได้ขายให้แก่บริษัทรับซื้อลำไยอบแห้งจังหวัดลำพูนราย
สัปดาห์ระหว่างเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2543 – สัปดาห์ที่ 4 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2545(ต่อ)

วันที่		ลำไยอบแห้ง				
		อบแห้งเปลือก				แกะเปลือก
		เกรด AA	เกรด A	เกรด B	เกรด C	เนื้อสีทอง
มิถุนายน 2545	สัปดาห์ที่ 1	57.5	47.5	22.5	11.0	165.0
	สัปดาห์ที่ 2	57.5	47.5	22.5	11.0	165.0
	สัปดาห์ที่ 3	57.5	47.5	22.5	11.0	165.0
	สัปดาห์ที่ 4	57.5	47.5	22.5	11.0	165.0
กรกฎาคม 2545	สัปดาห์ที่ 1	51.3	32.5	18.0	10.0	165.0
	สัปดาห์ที่ 2	52.5	35.0	20.0	8.0	165.0
	สัปดาห์ที่ 3	52.5	35.0	20.0	8.0	165.0
	สัปดาห์ที่ 4	52.0	33.5	21.5	6.5	165.0

ที่มา : สำนักงานพาณิชย์จังหวัดลำพูน

ในช่วงปีต้นปี พ.ศ. 2543 - 2545 เป็นต้นมาราคาลำไยอบแห้งแต่ละชนิดและแต่ละเกรดได้มีราคาที่ผันผวนขึ้นลงตลอดเวลา โดยราคาลำไยอบแห้งแบ่งตามเกรดของจังหวัดลำพูนในระหว่างระหว่างเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2543 – สัปดาห์ที่ 4 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2545จะอยู่ในช่วงราคาดังนี้

เกรด AA ราคา ก.ก.ละ 45 – 90 บาท

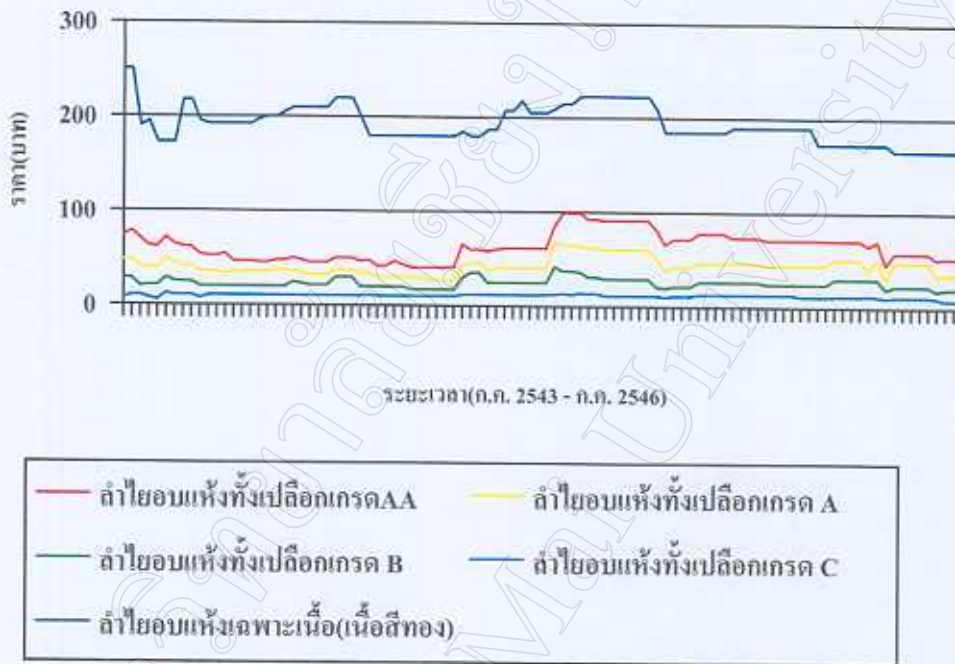
เกรด A ราคา ก.ก.ละ 30 – 65 บาท

เกรด B ราคา ก.ก.ละ 20 – 35 บาท

เกรด C ราคา ก.ก.ละ 8 – 13 บาท

อบเฉพาะเนื้อ ราคา ก.ก.ละ 165 – 250 บาท

แผนภาพที่ 3.4 ราคาลำไยแห้งรายสัปดาห์ที่เกษตรกรขายให้แก่บริษัทรับซื้อลำไยอบแห้งของ
จังหวัดลำพูนระหว่างเดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2543 – สัปดาห์ที่ 4 เดือน กรกฎาคม
พ.ศ. 2545



ที่มา: จากการศึกษา

จังหวัดลำพูน เป็นแหล่งผลิตลำไยแหล่งใหญ่ของประเทศ ซึ่งในแต่ละปีจะมีผลผลิตออกสู่ตลาดเป็นจำนวนมาก สามารถทำรายได้ให้แก่เกษตรกรเป็นมูลค่านับพันล้านบาท แต่จากการที่ปัจจุบันมีผลผลิตที่ออกสู่ตลาดเป็นจำนวนมากเกินความต้องการทำให้เกิดผลผลิตที่ล้นตลาดทำให้ราคาลำไยมีความผันผวนไม่แน่นอน ทางจังหวัดลำพูน โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงได้มีการกำหนดมาตรการและแนวทางเพื่อแก้ไขปัญหาผลผลิตลำไยโดยได้เสนอมาตรการให้กับรัฐบาลเพื่อพิจารณาดังต่อไปนี้เพื่อเป็นการแก้ไขปัญหาราคผลผลิตและการตลาดลำไยลำไยอบแห้ง

1. ขอให้รัฐจัดตั้งกองทุนลำไย เพื่อการวิจัยและพัฒนาการผลิตการแปรรูปและดูแลด้านการตลาด
2. ขอให้รัฐอำนวยความสะดวกในการขนส่งสินค้าลำไย ผลผลิตภัณฑ์แปรรูปทั้งทางบก ทางน้ำและทางอากาศ

3. ขอความร่วมมือการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคพิจารณากำหนดมาตรการลดค่ากระแสไฟฟ้าในช่วงฤดูแล้งและในระหว่างที่เกษตรกรทำการอุปถัมภ์

4. เสนอขอวงเงินและขอความร่วมมือกับธนาคารเพื่อการส่งออกหรือธนาคารกรุงไทย ในการปล่อยสินเชื่อให้กับผู้ประกอบการ

5. ขอให้รัฐจัดตั้งกองทุนลำไย เพื่อการวิจัยและพัฒนาการผลิตการแปรรูปและดูแลด้านการตลาด เป็นต้น

ในการศึกษาในครั้งนี้จะใช้ข้อมูลทางด้านราคาค้าส่งภายในประเทศของจังหวัดลำพูนในการศึกษาด้วยเหตุผลเพราะว่ามีข้อมูลทางด้านราคาและคุณภาพของลำไยอบแห้งที่ครบถ้วนมากกว่าและราคาค้าส่งของจังหวัดเชียงใหม่ที่ขาดข้อมูลทางด้านคุณภาพบางอย่าง เช่น ชนิดของการอบแห้ง ตลอดทั้งระยะเวลาในการเก็บข้อมูลยังไม่มากพอ โดยข้อมูลทางด้านราคาที่จัดหาได้นั้นราคาลำไยอบแห้งของจังหวัดลำพูนโดยการเก็บข้อมูลรายสัปดาห์ได้มีการเก็บข้อมูลตั้งแต่ปี 2543 – 2545 เป็นต้นมาซึ่งทำให้ได้ข้อมูลที่ครบถ้วนกว่าราคาลำไยอบแห้งของจังหวัดเชียงใหม่ เป็นต้น

ตารางที่ 3.7 ราคาลำไยอบแห้งรายวันที่เกษตรกรขายให้แก่ผู้ค้าส่งของจังหวัดเชียงใหม่ระหว่าง
วันที่ 8 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2545 - วันที่ 3 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2546

จำนวนเงิน : บาท / กิโลกรัม

วัน/เดือน/ปี	ลำไยอบแห้ง(ทั้งเปลือก)			
	AA	A	B	C
8/7/2545	50	35	20	9
9/7/2545	50	35	20	9
10/7/2545	50	35	20	9
11/7/2545	50	35	20	9
12/7/2545	50	35	20	9
13/7/2545	50	35	20	9
14/7/2545	50	35	20	9
15/7/2545	53-60	35-40	20-25	8
16/7/2545	53-60	35-40	20-25	8
17/7/2545	53-60	35-40	20-25	8
18/7/2545	53-60	35-40	20-25	8
19/7/2545	53-60	35-40	20-25	8
20/7/2545	50-53	35-37	20-22	8
21/7/2545	50-53	35-37	20-22	8
22/7/2545	50-53	35-37	20-22	8
23/7/2545	50-53	35-37	20-22	8
24/7/2545	50-53	35-37	20-22	8
25/7/2545	50-53	35-37	20-22	8
26/7/2545	50-53	35-37	20-22	8
27/7/2545	50-53	35-40	20-25	8
28/7/2545	50-53	35-37	20-22	8
29/7/2545	50-53	35-37	20-22	8
30/7/2545	50-53	35-37	20-22	8

ตารางที่ 3.7 ราคาลำไยอบแห้งรายวันที่เกษตรกรขายให้แก่ผู้ค้าส่งของจังหวัดเชียงใหม่ระหว่าง
วันที่ 8 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2545 - วันที่ 3 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2546(ต่อ)

วัน/เดือน/ปี	ลำไยอบแห้ง(ทั้งเปลือก)			
	AA	A	B	C
31/7/2545	50-53	35-37	20-22	8
1/8/2545	50-55	32-35	18-20	7
2/8/2545	50-55	32-35	18-20	7
3/8/2545	50-55	32-35	18-20	7
4/8/2545	50-55	32-35	18-20	7
5/8/2545	52-57	32-37	20-22	7
6/8/2545	52-57	32-37	20-22	7
7/8/2545	52-59	32-39	18-22	7
8/8/2545	55-60	35-40	18-23	7
9/8/2545	55-60	35-40	18-23	7
10/8/2545	55-61	35-41	18-24	7
11/8/2545	55-62	35-42	18-25	7
12/8/2545	55-63	35-43	18-26	7
13/8/2545	57-62	37-42	21-23	7.5
14/8/2545	57-62	37-42	21-23	7.5
15/8/2545	60-65	40-47	25-28	7
16/8/2545	60-65	40-47	25-28	7
17/8/2545	60-65	40-47	25-28	7
18/8/2545	60-65	40-47	25-28	7
19/8/2545	60-65	40-47	25-28	7
20/8/2545	62-65	42-47	25-28	7
21/8/2545	62-65	42-47	25-28	7
22/8/2545	62-65	42-47	25-28	7
23/8/2545	62-65	42-47	25-28	7

ตารางที่ 3.7 ราคาจำيوبแห้งรายวันที่เกษตรกรขายให้แก่ผู้ค้าส่งของจังหวัดเชียงใหม่ระหว่าง
วันที่ 8 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2545 - วันที่ 3 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2546(ต่อ)

วัน/เดือน/ปี	จำيوبแห้ง(ทั้งเปลือก)			
	AA	A	B	C
24/8/2545	62-65	42-47	25-28	7
25/8/2545	62-65	42-47	25-28	7
26/8/2545	62-66	42-47	25-28	7
27/8/2545	62-66	42-47	25-28	7
28/8/2545	62-66	42-47	25-28	7
29/8/2545	62-66	42-47	25-28	7
30/8/2545	62-66	42-47	25-28	7
31/8/2545	62-66	42-47	25-28	7
1/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
2/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
3/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
4/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
5/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
6/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
7/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
8/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
9/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
10/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
11/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
12/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
13/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
14/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
15/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
16/9/2545	62-66	42-47	25-28	7

ตารางที่ 3.7 ราคาลำไยอบแห้งรายวันที่เกษตรกรขายให้แก่ผู้ค้าส่งของจังหวัดเชียงใหม่ระหว่าง
วันที่ 8 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2545 - วันที่ 3 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2546(ต่อ)

วัน/เดือน/ปี	ลำไยอบแห้ง(ทั้งเปลือก)			
	AA	A	B	C
17/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
18/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
19/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
20/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
21/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
22/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
23/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
24/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
25/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
26/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
27/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
28/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
29/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
30/9/2545	62-66	42-47	25-28	7
1/10/2545	62-66	42-47	25-28	7
2/10/2545	62-66	42-47	25-28	7
3/10/2545	62-66	42-47	25-28	7
4/10/2545	62-66	42-47	25-28	7
5/10/2545	62-66	42-47	25-28	14.5
6/10/2545	62-66	42-47	25-28	14.5
7/10/2545	62-66	42-47	25-28	14.5
8/10/2545	64-68	44-48	25-28	14.5
9/10/2545	64-68	44-48	25-28	14.5
10/10/2545	64-68	44-48	25-28	14.5

เลขหุ้.....

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ตารางที่ 3.7 ราคาลำไยอบแห้งรายวันที่เกษตรกรขายให้แก่ผู้ค้าส่งของจังหวัดเชียงใหม่ระหว่าง
วันที่ 8 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2545 - วันที่ 3 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2546(ต่อ)

วัน/เดือน/ปี	ลำไยอบแห้ง(ทั้งเปลือก)			
	AA	A	B	C
11/10/2545	64-68	44-48	25-28	14.5
12/10/2545	64-68	44-48	25-28	14.5
13/10/2545	64-68	44-48	25-28	14.5
14/10/2545	64-68	44-48	25-28	14.5
15/10/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
16/10/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
17/10/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
18/10/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
19/10/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
20/10/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
21/10/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
22/10/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
23/10/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
24/10/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
25/10/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
26/10/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
27/10/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
28/10/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
29/10/2545	72-74	52-54	32-34	14.5
30/10/2545	72-74	52-54	32-34	14.5
31/10/2545	72-74	52-54	32-34	14.5
1/11/2545	72-74	52-54	32-34	14.5
2/11/2545	72-74	52-54	32-34	14.5
3/11/2545	72-74	52-54	32-34	14.5

ตารางที่ 3.7 ราคาจำยอมแห่งรายวันที่เกษตรกรขายให้แก่ผู้ค้าส่งของจังหวัดเชียงใหม่ระหว่าง
วันที่ 8 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2545 - วันที่ 3 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2546(ต่อ)

วัน/เดือน/ปี	จำยอมแห่ง(ทั้งเปลือก)			
	AA	A	B	C
4/11/2545	72-74	52-54	32-34	14.5
5/11/2545	72-74	52-54	32-34	14.5
6/11/2545	72-74	52-54	32-34	14.5
7/11/2545	72-74	52-54	32-34	14.5
8/11/2545	72-74	52-54	32-34	14.5
9/11/2545	72-74	52-54	32-34	14.5
10/11/2545	72-74	52-54	32-34	14.5
11/11/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
12/11/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
13/11/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
14/11/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
15/11/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
16/11/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
17/11/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
18/11/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
19/11/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
20/11/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
21/11/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
22/11/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
23/11/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
24/11/2545	70-72	50-52	30-32	14.5
25/11/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
26/11/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
27/11/2545	72-74	53-55	35-37	14.5

ตารางที่ 3.7 ราคาจำยอบแห้งรายวันที่เกษตรกรขายให้แก่ผู้ค้าส่งของจังหวัดเชียงใหม่ระหว่าง
วันที่ 8 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2545 - วันที่ 3 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2546(ต่อ)

วัน/เดือน/ปี	จำยอบแห้ง(ทั้งเปลือก)			
	AA	A	B	C
28/11/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
29/11/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
30/11/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
1/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
2/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
3/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
4/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
5/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
6/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
7/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
8/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
9/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
10/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
11/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
12/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
13/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
14/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
15/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
16/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
17/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
18/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
19/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
20/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
21/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5

ตารางที่ 3.7 ราคาจำيوبแห้งรายวันที่เกษตรกรขายให้แก่ผู้ค้าส่งของจังหวัดเชียงใหม่ระหว่าง
วันที่ 8 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2545 - วันที่ 3 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2546(ต่อ)

วัน/เดือน/ปี	จำيوبแห้ง(ทั้งเปลือก)			
	AA	A	B	C
22/12/2545	72-74	53-55	35-37	14.5
23/12/2545	73-75	53-55	37-39	14.5
24/12/2545	74-75	54-55	37-39	-
25/12/2545	74-75	54-55	37-39	-
26/12/2545	74-75	54-55	37-39	-
27/12/2545	74-75	54-55	37-39	-
28/12/2545	74-75	54-55	37-39	-
29/12/2545	74-75	54-55	37-39	-
30/12/2545	74-75	54-55	37-39	-
31/12/2545	74-75	54-55	37-39	-
1/1/2546	74-75	54-55	37-39	-
2/1/2546	75-78	55-58	37-39	-
3/1/2546	75-78	55-58	37-39	-
4/1/2546	75-78	55-58	37-39	-
5/1/2546	75-78	55-58	37-39	-
6/1/2546	75-78	55-58	37-39	-
7/1/2546	75-78	55-58	37-39	-
8/1/2546	75-78	55-58	37-39	-
9/1/2546	73-75	53-55	35-37	-
10/1/2546	73-75	53-55	35-37	-
11/1/2546	73-75	53-55	35-37	-
12/1/2546	73-75	53-55	35-37	-
13/1/2546	73-75	53-55	35-37	-
14/1/2546	75-78	55-58	35-37	-

ตารางที่ 3.7 ราคาลำไยอบแห้งรายวันที่เกษตรกรขายให้แก่ผู้ค้าส่งของจังหวัดเชียงใหม่ระหว่าง
วันที่ 8 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2545 - วันที่ 3 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2546(ต่อ)

วันเดือนปี	ลำไยอบแห้ง(ทั้งเปลือก)			
	AA	A	B	C
15/1/2546	75-78	55-58	35-37	-
16/1/2546	75-78	55-58	35-37	-
17/1/2546	75-78	55-58	35-37	-
18/1/2546	75-78	55-58	35-37	-
19/1/2546	75-78	55-58	35-37	-
20/1/2546	75-78	55-58	35-37	-
21/1/2546	75-78	55-58	35-37	-
22/1/2546	75-78	55-58	37-38	14.5
23/1/2546	75-78	55-58	37-38	14.5
24/1/2546	74-75	54-55	34-35	14.5
26/1/2546	74-75	54-55	34-35	14.5
27/1/2546	74-75	54-55	34-35	14.5
28/1/2546	74-75	54-55	34-35	14.5
29/1/2546	74-75	54-55	34-35	14.5
30/1/2546	74-75	54-55	34-35	14.5
31/1/2546	74-75	54-55	34-35	14.5
1/2/2546	74-75	54-55	34-35	14.5
2/2/2546	74-75	54-55	34-35	14.5
3/2/2546	74-75	54-55	34-35	14.5
4/2/2546	74-75	54-55	34-35	14.5
5/2/2546	74-75	54-55	34-35	14.5
6/2/2546	74-75	54-55	34-35	14.5
7/2/2546	74-75	54-55	34-35	14.5
8/2/2546	74-75	54-55	34-35	14.5

ตารางที่ 3.7 ราคาซื้อขายออบแห้งรายวันที่เกษตรกรขายให้แก่ผู้ค้าส่งของจังหวัดเชียงใหม่ระหว่าง
วันที่ 8 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2545 - วันที่ 3 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2546(ต่อ)

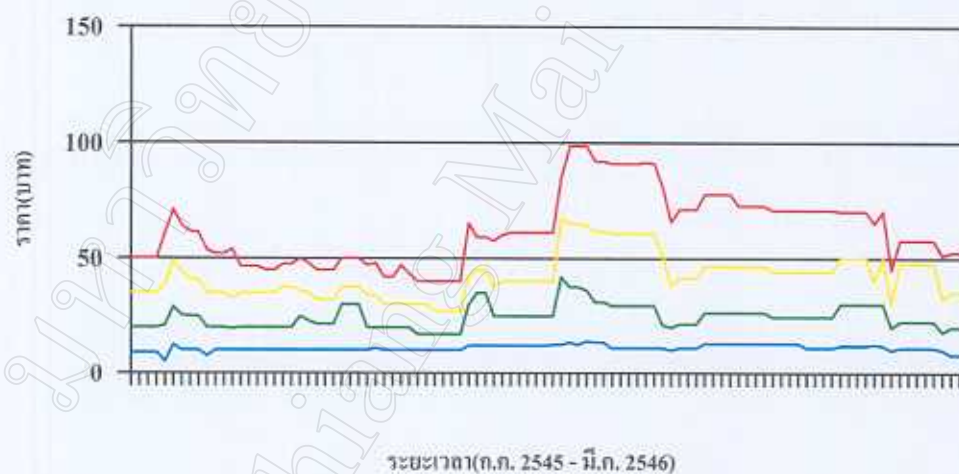
วัน/เดือน/ปี	ลำไยอบแห้ง(ทั้งเปลือก)			
	AA	A	B	C
9/2/2546	74-75	54-55	34-35	14.5
10/2/2546	73-75	53-55	33-35	14.5
11/2/2546	73-75	53-55	33-36	14.5
12/2/2546	73-75	53-55	33-37	14.5
13/2/2546	73-75	53-55	33-38	14.5
14/2/2546	73-75	53-55	33-39	14.5
15/2/2546	73-75	53-55	33-40	14.5
16/2/2546	73-75	53-55	33-41	14.5
17/2/2546	73-75	53-55	33-42	14.5
18/2/2546	73-75	47-48	33-43	-
19/2/2546	73-75	47-48	33-44	-
20/2/2546	73-75	47-48	33-45	-
21/2/2546	73-75	47-48	33-46	-
22/2/2546	73-75	47-48	33-47	-
23/2/2546	73-75	47-48	33-48	-
24/2/2546	73-75	53-55	33-49	-
25/2/2546	73-75	53-55	33-50	-
26/2/2546	73-75	53-55	33-51	-
27/2/2546	73-75	53-55	33-52	-
28/2/2546	73-75	53-55	33-53	-
1/3/2546	73-75	53-55	33-54	-
2/3/2546	73-75	53-55	33-55	-

ที่มา : กรมการค้าภายในจังหวัดเชียงใหม่

ในช่วงปีคัณฑ์ พ.ศ. 2545 - 2546 จั้หวัคเซียงใหม่ราคาลำไยอบแห้งแต่ละชนิดและแต่ละเกรดได้มีราคาที่ผันผวนขึ้นลงในช่วงกว้างเช่นเดียวกับจั้หวัคลำพูน โดยราคาลำไยอบแห้งแบ่งตามเกรดของจั้หวัคลำพูนในระหว่างระหว่างเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2545 - เดือนมีนาคม พ.ศ. 2546 จะอยู่ในช่วงราคาดังนี้

เกรด AA	ราคา ก.ก.ละ	50-75	บาท
เกรด A	ราคา ก.ก.ละ	32-58	บาท
เกรด B	ราคา ก.ก.ละ	20-50	บาท
เกรด C	ราคา ก.ก.ละ	7-14.5	บาท

แผนภาพที่ 3.5 ราคาลำไยแห้งรายวันที่เกษตรกรขายให้แก่ผู้ค้าส่งลำไยอบแห้งของจั้หวัคเซียงใหม่ระหว่างวันที่ 8 กรกฎาคม พ.ศ. 2545 - วันที่ 3 มีนาคม พ.ศ. 2546



— ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกเกรด AA	— ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกเกรด A
— ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกเกรด B	— ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกเกรด C

ที่มา : จากการศึกษา

จากการศึกษาราคาจำหน่ายลำไยแห้งของเกษตรกรระหว่างจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูนและจากการสอบถามเกษตรกร ผู้ค้าส่ง ผู้ส่งออก พบว่า ราคาที่เกษตรกรขายลำไยอบแห้งของจังหวัดเชียงใหม่ในปีพ.ศ 2545 - 2546 จะมีราคาที่สูงกว่าราคาขายลำไยอบแห้งของจังหวัดลำพูนเล็กน้อยในทุกเกรดลำไยอบแห้ง

จากราคาลำไยที่มีความผันผวน ดังนั้นการแก้ไขปัญหาราคาลำไยอบแห้งปี 2545 ของจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูน โดยคณะกรรมการนโยบายและมาตรการช่วยเหลือเกษตรกร (คชก.) ได้มีมาตรการการแก้ไขดังนี้

1. อนุมัติเงินทูลหมุนเวียนปลอดดอกเบี้ยให้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จัดสรรให้สหกรณ์และกลุ่มที่มีผลผลิตลำไยรับซื้อลำไยสดจากเกษตรกรตามราคาที่ได้มีการพิจารณาโดยจะมีการกำหนดราคาขั้นต่ำตามสถานการณ์ตลาดเพื่อนำมาแปรรูปเป็นลำไยอบแห้ง
2. กระจายผลผลิตออกนอกแหล่งผลิต ในวงเงินทูลหมุนเวียน 450 ล้านบาท โดยให้กรมการค้าภายในจัดสรรให้จังหวัดแหล่งผลิตนำไปให้ผู้เข้าร่วม โครงการและองค์การคลังสินค้า (อคส.) ยืมไปใช้รับซื้อลำไยสดจากเกษตรกรและขนส่งไปจำหน่ายยังจังหวัดปลายทางและส่งไปจำหน่ายยังต่างประเทศ
3. รับจำหน่ายลำไยอบแห้ง โดยให้ องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร (อ.ต.ก.) องค์การคลังสินค้า (อคส.) และ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ (ช.ก.ส.) รับจำหน่ายลำไยอบแห้งในราคารับจำหน่ายเกรด AA กก.ละ 72 บาท เกรด A กก.ละ 54 บาท และเกรด B กก.ละ 36 บาท
4. เตาอบลำไย ให้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยกรมส่งเสริมการเกษตรและกรมส่งเสริมสหกรณ์ หน่วยงานละเท่า ๆ กัน (วงเงินหมุนเวียน 80 ล้านบาท) นำไปจัดสรรให้สถาบันเกษตรกรหรือสมาชิกกู้ยืมเพื่อจัดซื้อเตาอบลำไย

3.7 ลักษณะตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งในต่างประเทศ

จากการศึกษาถึงโครงสร้างการตลาดลำไยอบแห้งนั้นส่วนมากมักมีการจัดจำหน่ายไปยังต่างประเทศเป็นส่วนใหญ่โดยเฉพาะอย่างยิ่งคือประเทศจีนที่มักนิยมรับประทานลำไยอบแห้ง ในการดำเนินการค้าในส่วนนี้ส่วนมากผู้นำเข้าลำไยอบแห้งจะเข้ามาทำการติดต่อทำการค้ากับผู้ประกอบการโดยตรงโดยจะเลือกผู้ประกอบการค้าส่งรายใหญ่สามารถมีความเชื่อถือได้การค้าวิธียังมีการแข่งขันกันอยู่น้อยเนื่องจากผู้นำเข้าจะทำการติดต่อแก่คู่ค้าเดิมที่เคยทำการติดต่อกันอยู่ตลอดเป็นประจำไม่เกิดการแย่งลูกค้าซึ่งเป็นผู้นำเข้ากันมากนัก แต่การแข่งขันการขายผลผลิตของผู้ประกอบการรายย่อยจะมีการแข่งขันกันที่สูงมากเนื่องจากการค้าลำไยอบแห้งสามารถทำรายได้ให้กับผู้ประกอบการได้เป็นจำนวนมากจึงเกิดผู้ประกอบการรายใหม่ขึ้นมาเป็นจำนวนมาก(คณิง, 2541 :41)

ลำไยอบแห้ง มีตลาดหลักที่สำคัญ คือฮ่องกงและจีน รองลงมา ได้แก่ สิงคโปร์ เกาหลีใต้ สวิสเซอร์แลนด์ และมาเลเซีย ตามลำดับ ส่วนสหราชอาณาจักร ฝรั่งเศส และแคนาดามีการนำเข้าลำไยอบแห้งเพียงเล็กน้อยโดยตลอดระยะเวลาปี พ.ศ.2539-2543 สาธารณรัฐประชาชนจีนและเวียดนามเป็นประเทศที่มีการนำเข้าลำไยอบแห้งมากที่สุดในบรรดาผู้นำเข้าลำไยอบแห้งที่ทำการส่งออกจากประเทศไทยโดยมีปริมาณและมูลค่าการนำเข้าที่มากกว่าประเทศเทศอื่นๆหลายเท่าตัวด้วยกันดูได้จากตารางที่ 3.17

ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมาการค้าลำไยอบแห้งของประเทศไทยและประเทศจีนได้ดำเนินมาอย่างต่อเนื่องโดยประเทศจีนและฮ่องกงจะรับซื้อลำไยที่มีคุณภาพสูงมีกฎระเบียบข้อบังคับในการนำเข้าค่อนข้างเข้มงวดส่วนลำไยเกรดต่ำลงมาจะถูกระบายไปยังตลาดสิงคโปร์และมาเลเซียแทน (สำนักงานเกษตรจังหวัดสุพรรณบุรี, 2545: ออนไลน์) ปัจจุบันสาธารณรัฐประชาชนจีนและเวียดนามไม่ได้เป็นเพียงแต่คู่ค้าของประเทศแต่ยังเป็นคู่แข่งทางการค้าที่สำคัญอีกด้วยโดยลำไยจากประเทศเวียดนามและจีนมีคุณภาพทางด้านรสชาติที่ไม่แตกต่างจากไทยมากนักดังนั้นการศึกษาถึงสภาพตลาดของทั้งสองประเทศนี้จึงเป็นสิ่งที่มีความสำคัญอย่างยิ่งในด้านปรับแผนงานด้านการตลาด การดำเนินงานด้านการผลิตตลอดจนนโยบายในการส่งออกเพื่อให้สอดคล้องกับสภาพตลาดที่อาจมีการเปลี่ยนแปลงไป

3.7.1 ตลาดลำไยในประเทศจีน

ในประเทศจีนมีการผลิตลำไยมากที่สุดที่มณฑลกว่างสี กวางตุ้ง ฮกเกี้ยน แต่ที่กว่างสีมีผลผลิตมากที่สุด แต่แต่ละปีผลิตได้มากกว่า 1000 ตันขึ้นไป อีกทั้งในหลายปีมานี้ได้มีการนำเข้าจากประเทศใกล้เคียง ได้แก่ เวียดนาม กัมพูชา และไทย (สุทธิศักดิ์, 2545: ออนไลน์)

ตารางที่ 3.8 พื้นที่เพาะปลูกและผลผลิตลำไยในสาธารณรัฐประชาชนจีน

จังหวัด	พื้นที่(เฮกแตร์)	ผลผลิต (เมตริกตัน)
Guangxi	210,100	133,300
Guangdong	119,600	124,700
Fujian	90,300	104,800
Sichuan	1,900	600
Yunnan	1,500	1,000
Hainan	9,000	900

ที่มา : Liu and Ma (Quoted in Wong, 2000: Online)

หมายเหตุ : 1 เฮกแตร์ = 6.25 ไร่ (1 Hectar = 6.25 Rai)

ลำไยจากประเทศใกล้เคียงจะผ่านเข้ามาจากการค้าชายแดนมาสู่ตลาดของกว่างสีก่อน จากนั้นจึงจะจำหน่ายต่อไปยังทั่วประเทศ ดังนั้นมณฑลกว่างสีจึงกลายเป็นจุดในการรวบรวมและกระจายลำไยใหญ่ที่สุดในประเทศ ตลาดกว่างสีจึงเป็นที่สนใจของเหล่าพ่อค้ามาก สถานการณ์ตลาดลำไยในกว่างสีในปี 2544 (ชมรมผู้ปลูกลำไย สำนักงานเกษตรจังหวัดสุพรรณบุรี : ออนไลน์) ถือว่าอยู่ในสภาพค่อนข้างมาก การเคลื่อนไหวของราคาก็เปลี่ยนแปลงอยู่ในช่วงแคบๆ ลำไยตากแห้งมีราคา กก.ละ 65-78 หยวน(1 เหรียญสหรัฐ = 8.28 หยวนหรือ 4.80 บาทต่อหยวน) ลำไยอบแห้งมีราคา กก.ละ 45-50 หยวน แต่เมื่อเข้าสู่เดือนสิงหาคม-กันยายน ราคากลับลดลงอย่างมาก ลำไยตากแห้ง กก.ละ 55-60 หยวน อบแห้ง 38-40 หยวน เมื่อเข้าสู่เดือนตุลาคมราคาก็ยังลดลงตลอด โดย

ราคาอยู่ที่ ลำไยตากแห้ง 40-45 หยวน อบแห้ง 30-32 หยวน จะเห็นได้ว่าช่วงการเปลี่ยนแปลงราคา ตั้งแต่เดือนกรกฎาคม เป็นต้นมาอยู่ในช่วง 38.5 -42.3% และ 33.3-36.5% ตามลำดับ

จากการศึกษาตลาดพบตลาดลำไยในจังหวัดกวังสีซึ่งเป็นตลาดส่งออกที่สำคัญของประเทศไทยมีราคาลำไยอบแห้งที่ลดลงเนื่องจาก (สุทธิศักดิ์, 2545: ออนไลน์)มีลำไยจากประเทศใกล้เคียงทะลักเข้าสู่ตลาด นับแต่มีการเปิดตลาดการค้าชายแดนเป็นต้นมา ในแต่ละปีมีลำไยจากประเทศใกล้เคียงได้แก่เวียดนาม กัมพูชา และไทยเข้าสู่กวังสีตามจุดการค้าชายแดนต่างๆ โดยเฉพาะใน 2-3 ปีที่ผ่านมามีลำไยทะลักเข้ามาเป็นปริมาณมาก การเข้ามาของลำไยจากประเทศใกล้เคียงเหล่านี้เมื่อหลายปีก่อนได้ทำให้ลดการบริโภคลำไยในประเทศ ช่วยทำให้ราคาลำไยในประเทศไม่สูงเกินไป ประเทศทั้งสามดังกล่าวตั้งอยู่ในเขตร้อน ลำไยจะสุกเร็วกว่าในประเทศจีน 1-2 เดือน ในแต่ละปีลำไยจากประเทศเหล่านี้จะผ่านพ่อค้าชายแดนเข้าสู่กวังสีหลังจากเดือนสิงหาคมเป็นต้นไป โดยเฉพาะในปี 2544 ที่ผ่านมามีปริมาณเพิ่มกว่าทุกปีอย่างเด่นชัด จากแหล่งข้อมูลของพ่อค้าชายแดนกล่าวว่าปี (2544) ปริมาณลำไยที่ผ่านเข้ามามีมากกว่าปี 2543 รวม 3-4 เท่า ในระหว่างเดือนสิงหาคม-กันยายนแต่ละวันวันที่ลำไยผ่านเข้ามาน้อยที่สุดก็มีปริมาณ 3-4 ตัน วันที่มากที่สุด 15-20 ตัน การที่มีลำไยนอกเข้ามาสู่ตลาดปริมาณมากเช่นนี้ทำให้สถานการณ์ตลาดลำไยในกวังสีชะลอตัวลงเป็นสาเหตุสำคัญประการหนึ่งที่ทำให้ราคาลำไยลดลงอย่างมากและผลผลิตลำไยในกวังสีสูงขึ้น โดยกวังสีเป็นแหล่งผลิตลำไยใหญ่ 1 ใน 3 แห่งของจีน ปัจจุบันมีเนื้อที่เพาะปลูก 213,300 เฮกแตร์ ในระหว่างปี 2542-2543 เนื่องจากถูกภัยจากน้ำค้างแข็งทำให้ผลผลิตต่ำ ลำไยสดที่ได้มีเพียง 230,000-250,000 ตันต่อปี ทำให้ลำไยสดไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด ในระหว่างปีพ.ศ. 2542 - 2543 ลำไยสดราคาดีมาก (กก.ละ 4-5 หยวน) ชาวสวนจึงขายลำไยสดให้กับตลาดผลไม้ในประเทศ ลำไยที่เหลือที่จะนำมาทำลำไยแห้ง (หลงเหยียนโร) จึงเหลือน้อยมาก ดังนั้นการผลิตลำไยแห้งในกวังสีในสองปีนั้นจึงมีไม่ถึง 1000 ตัน จึงทำให้ราคาลำไยแห้งพุ่งขึ้นสูงมาก ลำไยตากแห้งมีราคาถึง กก.ละ 150-160 หยวน ลำไยอบแห้ง กก.ละ 89-90 หยวนเมื่อเข้าสู่ปี 2544 ลำไยออกช่อกลับคืนสู่ปกติ อีกทั้งลำไยที่ปลูกเมื่อหลายปีก่อนก็เริ่มผลิตดอกออกผล ในปี พ.ศ. 2544 จึงจัดว่าเป็นปีที่เก็บลำไยได้มากอย่างเป็นประวัติกิจรณ จากแหล่งข้อมูลของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ในปี 2544 ผลผลิตลำไยสดของกวังสีได้มากถึง 350,000 ตัน เป็นครั้งแรก เมื่อเทียบกับปี 2543 ปริมาณเพิ่มขึ้นถึง 4 เท่า ราคาลำไยสดจึงลดลงอยู่ที่ กก.ละ 2-2.5 หยวน แต่ขายได้ยากและลำไยสดเก็บไว้ไม่ได้นานภายใต้สภาวะเช่นนี้ ทำให้พ่อค้าจำนวนไม่น้อยรวมทั้งชาวสวนเองต้องทำการตากแห้งหรืออบลำไยแห้งเก็บไว้ จากข้อมูลของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องคาดว่าปริมาณลำไยแห้งจะไม่ต่ำกว่า 2000 ตัน หรือเพิ่มขึ้นจากปี 2543 เท่าตัว ปัจจัยนี้เป็นสาเหตุที่ราคาลดลงอีกประการหนึ่ง

ปัจจุบันผลผลิตได้มีการนำไปใช้การผลิตต่อเนื่อง ตลาดของผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพของสาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นที่นิยมมาก จึงมีการนำลำไยแห้งไปผลิตในผลิตภัณฑ์อาหารเสริมอยู่มาก ทำให้ปริมาณการบริโภคลำไยแห้งสูงขึ้น จากแหล่งข้อมูลที่ค้นพบในแต่ละปีนั้นจะมีการขายลำไยแห้งเข้าสู่อุตสาหกรรมการผลิตอาหารเสริมปีละ 200-300 ตัน ปีที่สูงที่สุดถึง 350 ตัน ดังนั้นจึงทำให้ความต้องการดูเหมือนว่าจะเพิ่มขึ้นทุกปี ราคาก็เพิ่มขึ้นตลอดดูเหมือนว่าจะลดลงมาได้ยากมาก แต่ในระยะหลังตลาดผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพได้ชะลอตัวได้รับความนิยมนลดลง ทำให้ผู้ผลิตลดหรือหยุดการผลิตลง ทำให้ความต้องการลำไยแห้งลด โดยในระยะหลังมีปริมาณลดลง ปีละ 20% ในปีนี้ (2544) มีปริมาณลำไยแห้งที่ขายเข้าสู่อุตสาหกรรมการผลิตอาหารเสริมเพียง 100 ตัน เหตุนี้จึงเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ราคาลำไยแห้งลดลง

ด้วยเหตุนี้เมื่อรวมกันเข้าก็ทำให้ตลาดลำไยแห้งในสาธารณรัฐประชาชนจีนโดยเฉพาะที่กว้างสีลดลงมาก ราคาลดลงตลอดและมีวิเคราะห์ว่าจากข้อมูลในปีก่อนๆ หลังจากเดือนพฤศจิกายน เป็นต้นไป ตลาดของลำไยแห้งจะเข้าสู่ฤดูกาลแห่งการซื้อขาย ปริมาณการบริโภคจะสูงขึ้น ราคาก็อาจสูงขึ้นตามไปได้

ตารางที่ 3.9 การเพิ่มขึ้นของพื้นที่ปลูกลำไยในสาธารณรัฐประชาชนจีน

ปี	จังหวัด					
	กวางสี		กวางตุ้ง		ฟูเจี้ยน	
	พื้นที่ (เฮกแตร์)	ผลผลิต (เมตริกตัน)	พื้นที่ (เฮกแตร์)	ผลผลิต (เมตริกตัน)	พื้นที่ (เฮกแตร์)	ผลผลิต (เมตริกตัน)
2535	9,200	22,400	8,700	21,800	22,600	37,300
2536	16,900	23,400	15,300	26,900	25,700	43,700
2537	27,300	25,200	23,600	32,200	40,600	63,300
2538	49,000	36,800	29,400	42,000	53,100	54,300
2539	121,300	118,600	75,700	76,000	66,400	86,400
2540	210,100	133,300	119,600	124,700	90,300	104,800

ที่มา : Liu and Ma (Quoted in Wong, 2000: Online)

หมายเหตุ : 1 เฮกแตร์ = 6.25 ไร่ (1 Hectar = 6.25 Rai)

เมืองพูเถียนและมณฑลฟูเจี้ยนก็เป็นศูนย์กลางการค้าลำไยอบแห้งในประเทศจีนมาเป็นเวลาช้านาน แต่ปัจจุบันนี้มณฑลกวางสีกำลังมีบทบาทเรื่องลำไยอบแห้งมากขึ้นอยู่เรื่อยๆ เราจึงสมควรติดตามอุตสาหกรรมลำไยอบแห้งของมณฑลกวางสีโดยปัจจุบันมณฑลกวางสีมีแผนที่จะปลูกลำไยเพิ่มขึ้นอีกมาก ปัญหาของสาธารณรัฐประชาชนจีนในปัจจุบันนี้คือ ความรู้เกี่ยวกับการทำลำไยอบแห้งยังไม่ดีพอ และกำลังพยายามหาความรู้เพิ่มขึ้นอย่างเร่งด่วน จากข้อมูลเหล่านี้ เราจึงสามารถสรุปว่า มีแนวโน้มว่ามณฑลกวางสีจะมีบทบาทในการผลิตและจำหน่ายลำไยอบแห้งมากขึ้นกว่าปัจจุบันมากทีเดียว ประกอบกับลำไยพันธุ์ชู่เหลียงของสาธารณรัฐประชาชนจีนนั้นมีคุณภาพอยู่ในระดับใกล้เคียงกับพันธุ์อิดของไท่ การทำอบแห้งและลำไยกระป๋องสามารถทำได้ดี (สายณรงค์ , 2544: ออนไลน์) ลำไยชู่เหลียงมีลักษณะคล้ายอิดมาก ขนาดลูกโดยเฉลี่ยแล้วคงจะเท่ากับหรือเล็กกว่าอิดเล็กน้อย รูปทรงลูกก็คล้ายกัน เปลือกหนาใกล้เคียงกัน แต่สีผิวจะเป็นสีน้ำตาลแก่มีกระดำนมากกว่าอิดมาก (สาเหตุอาจจะมาจากดินฟ้าอากาศและวิธีดูแลมากกว่าจากพันธุ์กรรม) เนื้อสีขาวมัวๆ ไม่ใส เนื้อแน่นกำลังดี ไม่แฉะแต่ไม่แห้ง รสชาติไม่ต่างกับอิดมาก แต่ชู่เหลียงมีกลิ่นเฉพาะตัวซึ่งชัดเจนกว่าอิด กลิ่นนี้เป็นกลิ่นที่ทำให้หน้ากิน เมล็ดไม่โตไม่เล็ก พอกๆ กับอิดอทางารจีนรายงานคุณภาพของชู่เหลียงไว้ว่า น้ำหนักผลเฉลี่ย 12.0-16.5 กรัมต่อผล หรือ 60-84 ผล/กก. เนื้อหนา กรอบ หวาน ปริมาณเนื้ออยู่ที่ 69-74% ปริมาณของแข็งทั้งหมดในเนื้อ (TSS) 13-16% ผลผลิตสูงและสม่ำเสมอ เปอร์เซ็นต์การอบแห้งทั้งผลได้ 35-38% เปอร์เซ็นต์การอบแห้งเฉพาะเนื้อได้ 13-16% เนื้อหลังการอบแห้งเป็นสีเหลืองทอง

ลำไยพันธุ์ชู่เหลียงนี้มีชื่อเสียงอยู่ที่สีผิวที่มีสีดำส่วนพันธุ์อิดเฉียนนั้น คุณภาพจะใกล้เคียงกับลำไยพันธุ์เบียวเฉียวแต่ร่อนน้อยกว่าเบียวเฉียว และลูกเล็กกว่าเบียวเฉียว แต่ถึงอย่างไรก็ตาม เราจะต้องคำนึงอยู่เสมอว่าลำไย 2 พันธุ์นี้จะเป็นคู่แข่งที่สำคัญของลำไยไทยเพราะรสชาติใกล้เคียงกันมาก แต่ต่างกันที่ราคาลำไยอบแห้งของประเทศจีนมีราคาที่สูงกว่าประเทศไทยอยู่จึงทำให้ลำไยอบแห้งจากประเทศไทยยังได้รับความนิยมอยู่แต่ในอนาคตข้างหน้าหากประเทศไทยเราไม่มีการพัฒนาคุณภาพให้เป็นมาตรฐานเดียวกันเป็นที่ยอมรับของต่างประเทศ ในอนาคตข้างหน้าประเทศไทยเองอาจมีลำไยอบแห้งจากสาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นคู่แข่งที่น่าให้ความสนใจมากเลยทีเดียวแต่จากการที่ประเทศจีนจะเข้าเป็นสมาชิกองค์การการค้าโลก (WTO) ได้ส่งผลดีบางประการต่อการค้าไทยที่ว่าประเทศไทยจะได้รับประโยชน์ คือโควตาการส่งออกสินค้าทางการเกษตร โดยเฉพาะลำไยเพิ่มขึ้น และได้รับการลดอัตราภาษีในสินค้าประเภทต่างๆ เช่น ลำไยสด จากร้อยละ 30 เป็นร้อยละ 12 ลำไยอบแห้ง จากร้อยละ 30 เป็นร้อยละ 20 (อภิญา ตันติรังสี, 2544: ออนไลน์)

**ตารางที่ 3.10 มูลค่าการส่งออกกล้วยอบแห้งจากประเทศไทยไปยังสาธารณรัฐ
ประชาชนจีน**

ปีพ.ศ	ปริมาณ(ตัน)	มูลค่า(พันบาท)
2533	245.00	26,927.70
2534	226.00	33,707.00
2535	52.00	10,528.00
2536	303.00	37,135.00
2537	2,078.00	130,880.00
2538	2,129.00	90,955.00
2539	25,705.00	952,971.00
2540	36,432.00	1,955,460.00
2541	734.00	58,410.00
2542	5,962.00	346,410.00
2543	5,253.00	711,763.00

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่ (2545: ออนไลน์)

ตารางที่ 3.11 ราคาค้าส่งลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของบริษัทส่งออกในจังหวัดลำพูนไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนรายสัปดาห์ระหว่างเดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2544 – สัปดาห์ที่ 1 เดือนเมษายน พ.ศ 2546

จำนวนเงิน : หยวน / กิโลกรัม

เดือน	สัปดาห์	เกรด AA	เกรด A	เกรด B	เกรด C
เดือน พฤศจิกายน 2544	สัปดาห์ที่ 1	20.80	14.33	10.00	7.00
	สัปดาห์ที่ 2	20.80	14.33	10.00	6.90
	สัปดาห์ที่ 3	20.67	14.67	10.00	6.90
	สัปดาห์ที่ 4	20.67	15.20	10.00	6.90
เดือน ธันวาคม 2544	สัปดาห์ที่ 1	22.00	15.20	10.20	7.00
	สัปดาห์ที่ 2	22.00	15.50	10.33	7.00
	สัปดาห์ที่ 3	22.30	16.00	10.54	7.00
	สัปดาห์ที่ 4	22.00	15.47	10.33	6.80
เดือน มกราคม 2545	สัปดาห์ที่ 1	21.85	15.33	10.13	6.60
	สัปดาห์ที่ 2	21.85	15.27	10.00	6.60
	สัปดาห์ที่ 3	21.85	14.53	10.33	6.60
	สัปดาห์ที่ 4	20.33	14.53	10.20	6.60
เดือน กุมภาพันธ์ 2545	สัปดาห์ที่ 1	20.33	13.60	9.87	6.40
	สัปดาห์ที่ 2	20.33	13.60	10.00	6.40
	สัปดาห์ที่ 3	-	13.60	10.00	6.40
	สัปดาห์ที่ 4	-	13.60	10.00	6.40
เดือน มีนาคม 2545	สัปดาห์ที่ 1	20.33	13.70	9.67	6.40
	สัปดาห์ที่ 2	20.33	13.70	9.20	6.40
	สัปดาห์ที่ 3	20.33	13.60	9.33	6.40
	สัปดาห์ที่ 4	20.33	-	9.47	6.40
เดือน เมษายน 2545	สัปดาห์ที่ 1	21.04	15.83	11.04	6.88
	สัปดาห์ที่ 2	21.04	15.83	11.04	6.88
	สัปดาห์ที่ 3	20.73	15.83	11.04	6.88

ตารางที่ 3.11 ราคาค้าส่งลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของบริษัทส่งออกในจังหวัดลำพูนไปยังสาธารณรัฐ
ประชาชนจีนรายสัปดาห์ระหว่างเดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2544 – สัปดาห์ที่ 1
เดือนเมษายน พ.ศ 2546(ต่อ)

เดือน	สัปดาห์	เกรด AA	เกรด A	เกรด B	เกรด C
	สัปดาห์ที่ 4	20.83	15.83	11.04	6.88
เดือน พฤษภาคม 2545	สัปดาห์ที่ 1	19.69	13.65	11.04	6.98
	สัปดาห์ที่ 2	19.69	13.65	11.04	6.98
	สัปดาห์ที่ 3	18.75	15.83	10.00	6.88
	สัปดาห์ที่ 4	18.75	15.83	10.00	6.88
เดือน มิถุนายน 2545	สัปดาห์ที่ 1	19.69	15.83	10.00	6.88
	สัปดาห์ที่ 2	18.65	15.83	10.00	6.88
	สัปดาห์ที่ 3	18.65	15.83	10.00	6.88
	สัปดาห์ที่ 4	18.75	15.83	10.00	6.88
เดือน กรกฎาคม 2545	สัปดาห์ที่ 1	17.60	12.71	8.54	6.46
	สัปดาห์ที่ 2	17.60	12.71	8.96	6.04
	สัปดาห์ที่ 3	17.60	12.71	8.96	6.04
	สัปดาห์ที่ 4	17.40	12.71	9.58	6.04
เดือน สิงหาคม 2545	สัปดาห์ที่ 1	17.50	12.71	9.58	6.04
	สัปดาห์ที่ 2	18.75	13.75	9.58	6.04
	สัปดาห์ที่ 3	19.27	14.38	9.58	6.25
	สัปดาห์ที่ 4	19.90	15.00	10.63	6.25
เดือน กันยายน 2545	สัปดาห์ที่ 1	19.90	15.00	10.63	7.08
	สัปดาห์ที่ 2	19.90	15.42	11.04	7.08
	สัปดาห์ที่ 3	19.90	15.42	11.04	7.08
	สัปดาห์ที่ 4	19.90	15.42	11.04	7.08
เดือน ตุลาคม 2545	สัปดาห์ที่ 1	21.15	16.25	11.46	7.50
	สัปดาห์ที่ 2	21.35	16.88	12.50	7.50
	สัปดาห์ที่ 3	21.35	16.88	12.50	7.50

ตารางที่ 3.11 ราคาค้าส่งลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของบริษัทส่งออกในจังหวัดลำพูนไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนรายสัปดาห์ระหว่างเดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2544 – สัปดาห์ที่ 1 เดือนมษายน พ.ศ 2546(ต่อ)

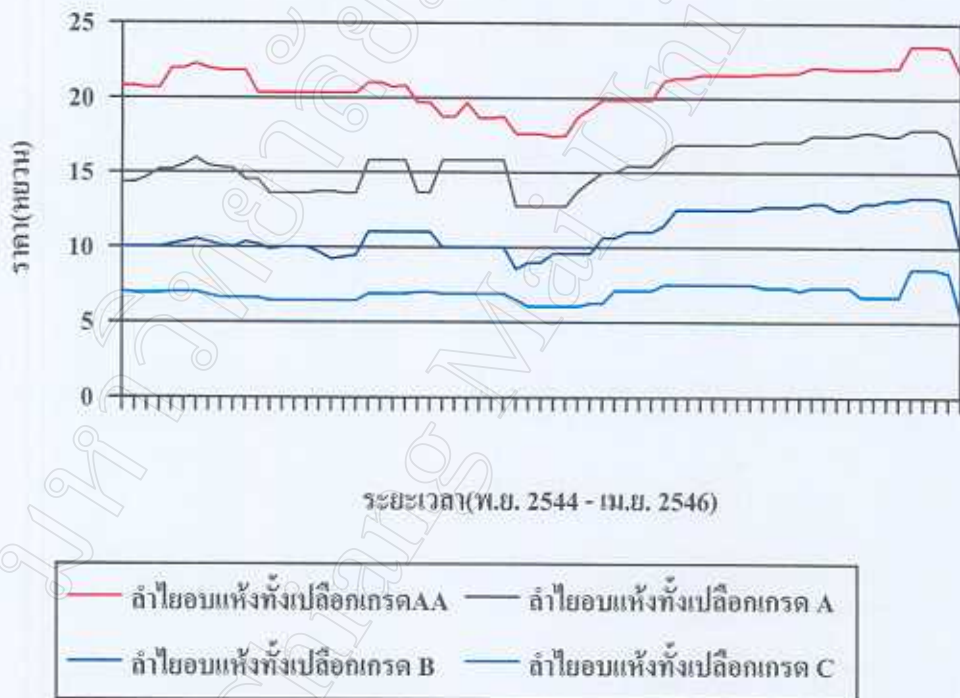
เดือน	สัปดาห์	เกรด AA	เกรด A	เกรด B	เกรด C
	สัปดาห์ที่ 4	21.56	16.88	12.50	7.50
เดือน พฤศจิกายน 2545	สัปดาห์ที่ 1	21.56	16.88	12.50	7.50
	สัปดาห์ที่ 2	21.56	16.88	12.50	7.50
	สัปดาห์ที่ 3	21.56	16.88	12.50	7.50
	สัปดาห์ที่ 4	21.56	16.88	12.50	7.50
เดือน ธันวาคม 2545	สัปดาห์ที่ 1	21.67	17.08	12.71	7.29
	สัปดาห์ที่ 2	21.67	17.08	12.71	7.29
	สัปดาห์ที่ 3	21.67	17.08	12.71	7.29
	สัปดาห์ที่ 4	21.77	17.08	12.71	7.08
เดือน มกราคม 2546	สัปดาห์ที่ 1	22.08	17.50	12.92	7.29
	สัปดาห์ที่ 2	22.08	17.50	12.92	7.29
	สัปดาห์ที่ 3	21.98	17.50	12.50	7.29
	สัปดาห์ที่ 4	21.98	17.50	12.50	7.29
เดือน กุมภาพันธ์ 2546	สัปดาห์ที่ 1	21.98	17.71	12.92	6.67
	สัปดาห์ที่ 2	21.98	17.71	12.92	6.67
	สัปดาห์ที่ 3	22.08	17.50	13.13	6.67
	สัปดาห์ที่ 4	22.08	17.50	13.13	6.67
เดือน มีนาคม 2546	สัปดาห์ที่ 1	23.54	17.92	13.33	8.54
	สัปดาห์ที่ 2	23.54	17.92	13.33	8.54
	สัปดาห์ที่ 3	23.54	17.92	13.33	8.54
	สัปดาห์ที่ 4	23.44	17.50	13.13	8.33
เดือน เมษายน 2546	สัปดาห์ที่ 1	21.67	14.58	9.79	5.42

ที่มา : ราชินี แสตนบัวหลวง(2546: สัมภาษณ์)

หมายเหตุ : 1 หยวน = 4.8 บาท

ราคาขายส่งลำไยอบแห้งได้มาจากบริษัทส่งออกในจังหวัดลำพูน โดยจากการสอบถามข้อมูลทางด้านราคาส่งออกลำไยอบแห้งส่วนใหญ่ได้กล่าวว่า บริษัทส่งออกส่วนมากได้ทำการส่งออกทั้งลำไยสดและลำไยอบแห้งไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยอาจมีสิงคโปร์ อินโดนีเซียและประเทศไต้หวันบ้าง แต่ในการส่งออกไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนแต่ละครั้งได้ส่งผ่านไปยังชายแดนทางด้านแม่สายเป็นสำคัญ

แผนภาพที่ 3.6 ราคาลำไยอบแห้งของบริษัทส่งออกในจังหวัดลำพูนไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนระหว่างเดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2544 – สัปดาห์ที่ 1 เดือน เมษายน พ.ศ. 2546



ที่มา : จากการศึกษา

การค้าระหว่างประเทศจะผ่านบริษัทนำเข้าจากสาธารณรัฐประชาชนจีนซึ่งมีอยู่หลายบริษัทและได้ทำการติดต่อกันมาเป็นเวลานาน การขายแต่ละครั้งไม่จำเป็นต้องมีกำไรเสมอไป เนื่องจากเกรงว่าจะมีปัญหาลำไยติดค้างในโรงเก็บลำไย โดยราคาที่ตั้งไว้นั้นจะทำการดูราคาของต่างประเทศและในประเทศไทยโดยเฉพาะราคาในจังหวัดลำพูนควบคู่กัน การประมาณราคาค้าส่ง

ได้มาจากการที่บริษัทได้ทำการบวกกำไรเพิ่มเข้ากับราคาหน้าโรงงาน โดยกำไรที่คิดไว้แต่ละครั้ง อาจจะไม่เท่ากัน โดยจะทำการบรรจุลงในหีบห่อที่สามารถบรรจุลำไยอบแห้งกล่องละ 10 - 15 กิโลกรัม ในการขายแต่ละครั้งจะได้กำไรจากการส่งไปขายจำนวนมาก แต่แต่ละครั้งจะทำการส่ง ประมาณ 5 - 8 ตัน จึงทำให้ราคาค่าส่งไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนที่ได้ทำการประมาณไว้นั้น สูงจากราคาหน้าโรงงานเพียงเล็กน้อยเท่านั้น

3.7.2 ตลาดลำไยในประเทศเวียดนาม

ในประเทศเวียดนามนั้น เขตหงหนาม (Hong Nam) ในจังหวัดฮึงเยน (Hung Yen) ซึ่งเป็นเขตที่ปลูกลำไยมากที่สุดเขตหนึ่งในเวียดนามเหนือ เขตหงหนามอยู่ประมาณ 70 กม.ทางตะวันออกเฉียงใต้ของกรุงฮานอย บริเวณนี้เป็นที่ราบ มีแม่น้ำลำธารหลายสาย มีผู้คนหนาแน่น(ชมรมผู้ปลูกลำไย สำนักงานเกษตรจังหวัดสุพรรณบุรี : ออนไลน์) หมู่บ้านมีลำไยประมาณ 4,000 ตัน ส่วนทั้งหมดหงหนามมีลำไยประมาณ 1,125 ไร่ หรือ 10,000-12,000 ตัน และกำลังปลูกเพิ่มอีก 750 ไร่ การปลูกลำไยจะอยู่ที่ประมาณ 40 ตันต่อไร่ และมีลำไยครอบครัวละประมาณ 1-2 ไร่ (Wong Kai Choo : ออนไลน์)

ตารางที่ 3.12 พื้นที่เพาะปลูกลำไยในประเทศเวียดนาม

ปี	พื้นที่					
	ตามเหลี่ยมปากแม่น้ำโขง		ภาคเหนือ		ภาคใต้	
	พื้นที่ (เฮกเตอร์)	ผลผลิต (เมตริกตัน)	พื้นที่ (เฮกเตอร์)	ผลผลิต (เมตริกตัน)	พื้นที่ (เฮกเตอร์)	ผลผลิต (เมตริกตัน)
2542	28,600	270,000	4,000	40,000	1,314	10,000
2543	30,030	280,000	5,000	50,000	6,570	35,000

ที่มา : Nguyen (Quoted in Wong, 2000: Online)

1 เฮกเตอร์ = 6.25 ไร่ (1 Hectar = 6.25 Rai)

ลำไยในเขตหงหนาม (Hong Nam) นี้ต้นเล็กกว่าลำไยในภาคเหนือของประเทศไทย และหลายต้นเพิ่งปลูกได้ไม่กี่ปีเท่านั้น เวียดนามเหนือมีพันธุ์ลำไยอยู่ 2 กลุ่มใหญ่ๆ คือ กลุ่มหยานกู่ย (nhan cui) และกลุ่มหยานนัวก (nhan nuoc) คำว่าหยานนัวกแปลว่า "ลำไยน้ำ" เนื่องจากลำไยกลุ่มนี้มีน้ำค่อนข้างมาก มีเนื้อน้อยและหวานมาก ผู้บริโภคของประเทศเวียดนามไม่นิยมรับประทานลำไย กลุ่มหยานนัวกแต่ใช้ทำลำไยอบแห้งเป็นส่วนมาก ส่วนกลุ่มหยานกู่ยนั้นมีน้ำน้อยกว่า มีเนื้อมากกว่า เนื้อหนากว่า และหวานน้อยกว่ากลุ่มหยานนัวก พันธุ์หลักๆ ในกลุ่มหยานกู่ย ได้แก่พันธุ์ฮังซี (Hung Tri) หยานลอง (nhan long) และดั่งเฟิน (Dung Phen)

ลำไยพันธุ์หยานลอง เนื้อหนา น้ำน้อย เมล็ดเล็ก รสชาติดี ส่วนลำไยพันธุ์ดั่งเฟินหวานกว่า เมล็ดเล็กกว่า อร่อย แต่เสียที่ลูกเล็ก พันธุ์ฮังซีมีเปลือกสีน้ำตาลอ่อน ผิวเปลือกเรียบ ส่วนพันธุ์หยานลองนั้นเปลือกสีน้ำตาลแก่ ผิวเปลือกเรียบเช่นเดียวกัน ทั้งพันธุ์ฮังซีและพันธุ์หยานลองปลูกและดูแลง่ายมาก ลำไยที่ประเทศเวียดนามจะมีการให้ผลผลิต 20 กิโลกรัมต่อต้น ซึ่งให้รายได้ดีกว่าผลไม้อื่นทุกประเภทถึงแม้ว่าชาวสวนจะมีความเห็นว่าหยานลองและดั่งเฟินอร่อยที่สุด แต่ในประเทศเวียดนามกลับปลูกพันธุ์ฮังซีมากที่สุด เนื่องจากพันธุ์ฮังซีติดลูกดกกว่า และได้ราคาต่อกิโลกรัมสูงกว่า (ถึงแม้ว่าจะอร่อยกว่าก็ตาม แต่พันธุ์ดั่งเฟินราคาสูงกว่าเพราะลูกเล็ก)

กลุ่มลำไยหยานกู่ยนั้น ส่วนมาก (ประมาณ 50-70%) จะส่งไปขายสดที่ตลาดฮานอย ราคาขายส่งประมาณ 47-56 บาทต่อกิโลกรัม แต่เมื่อ พ.ศ. 2539 – พ.ศ. 2540 ราคาเคยสูงถึง 78 บาทต่อกิโลกรัมพอปลูกมากขึ้น ราคาก็ต่ำลง มีการคาดการณ์กันว่าในปีพ.ศ. 2544 ราคาลำไยจะแพงขึ้น เนื่องจากติดลูกน้อยเพราะฝนตกหนัก ระหว่างช่วงออกดอก ส่วนลำไยอบแห้งซึ่งทำจากกลุ่มหยานนัวกนั้น พ่อค้าที่ได้ทำการซื้อเพื่อส่งออกไปเมืองจีนราคาขายส่งอยู่ที่ประมาณ 156-250 บาทต่อกิโลกรัม ขึ้นอยู่กับเกรดและพันธุ์ลำไยที่ใช้ (ลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ) ชาวสวนลำไยเวียดนามเหนือมีสวนขนาดเล็กกว่าชาวสวนลำไยไทยมาก(สำนักงานเกษตรจังหวัดสุพรรณบุรี : ออนไลน์) และผลผลิตต่อต้นของเขาต่ำกว่าของประเทศไทย เนื่องจากกรรมวิธีการผลิตของเขาค่อนข้างล้าสมัย แต่สำหรับชาวสวนลำไยเวียดนามเหนือ ลำไยให้ผลดอบแทนที่น่าพอใจมาก ดีกว่าพืชสวนอื่นๆ ทุกชนิด ซึ่งทำให้มีการปลูกลำไยเพิ่มขึ้นอีกมากมาย ทั้งในที่ราบและบนเขา แต่สถานการณ์ต่างๆ ไม่เอื้ออำนวยต่อการส่งออกลำไยสดไปเมืองจีน ซึ่งคงจะทำให้ราคาลำไยตกต่ำลงไปเรื่อยๆ

3.7.3 ตลาดลำไยในประเทศไทยได้หวัน

ประเทศไทยได้หวันมีพื้นที่ผลผลิตลำไยรวมในการเพาะปลูกลำไยเท่ากับ 12,015 เฮกเตอร์และมีปริมาณผลผลิตเท่ากับ 130,500 เมตริกตันในปีค.ศ 1997 และในปีค.ศ 1998 มีพื้นที่เพาะปลูกเท่ากับ 11,808 เฮกเตอร์และมีปริมาณของผลผลิตเท่ากับ 53,385 เมตริกตัน พื้นที่เพาะปลูกลำไยนั้นจะอยู่ทางตอนกลางและตอนใต้ของประเทศ มีพันธุ์ลำไยในประเทศไทยมากกว่า 52 สายพันธุ์

ตารางที่ 3.13 พื้นที่เพาะปลูกและพื้นที่ให้ผลผลิตของประเทศไทย

ปี	พื้นที่ (เฮกเตอร์)	ผลผลิต(เมตริกตัน)
2537	12,142	109,460
2538	12,192	151,388
2539	12,168	53,215
2540	12,015	130,495
2541	11,808	53,385

ที่มา : Yen (Quoted in Wong, 2000: Online)

หมายเหตุ : 1 เฮกเตอร์ = 6.25 ไร่ (1 Hectar = 6.25 Rai)

อย่างไรก็ตามลำไยที่ทำการปลูกส่วนมากในประเทศไทย คือ สายพันธุ์ 'Frenko' เป็นการผสมสายพันธุ์ระหว่าง 'Hongko' และ 'Chingko' ผลมีน้ำหนัก(5.2 – 18.2 กรัม) , ปริมาณของแข็งทั้งหมดTSS (10.3 -26.0 percent), เมล็ดมีน้ำหนัก (0.5 - 2.5 กรัม), ปริมาณเนื้ออยู่ที่ (50.0 - 70.8 percent) โดยลำไยมีการออกดอกในเดือนมีนาคม – เมษายน และมีการเก็บเกี่ยวผลในเดือนสิงหาคม – กันยายน

ตารางที่ 3.14 มูลค่าการส่งออกลำไยอบแห้งและลำไยกระป๋องของประเทศไทย

ปี	ลำไยอบแห้ง		ลำไยกระป๋อง	
	ปริมาณ (เมตริกตัน)	มูลค่า (1,000 เหรียญดอลลาร์สหรัฐ)	ปริมาณ (เมตริกตัน)	มูลค่า (1,000 เหรียญดอลลาร์สหรัฐ)
2537	588	1,723	2	4
2538	3,545	5,054	0	0
2539	386	607	0	1
2540	1,368	2,546	0	0
2541	857	1,104	1	2

ที่มา : Yen (Quoted in Wong, 2000: Online)

หมายเหตุ : 1 เฮกเตอร์ = 6.25 ไร่ (1 Hectar = 6.25 Rai)

การส่งออกผลิตภัณฑ์ลำไยของประเทศไทยส่วนใหญ่จะอยู่ในรูปของลำไยอบแห้งและลำไยกระป๋อง ทั้งนี้ลำไยอบแห้งจะเป็นมีมูลค่าในการส่งออกสูงที่สุดเป็นสินค้าหลักลำไยในการแปรรูปเพื่อการส่งออก มูลค่าการส่งออกลำไยของประเทศไทยในปีพ.ศ 2540 มีมูลค่าในการส่งออกมากถึง 2.8 ล้านเหรียญดอลลาร์สหรัฐ และในปี พ.ศ 2541 มีมูลค่าการส่งออกลดลงเล็กน้อยตามปริมาณของผลผลิตในประเทศที่มีการลดลงเท่ากับ 1.3 ล้านเหรียญดอลลาร์สหรัฐ โดยการส่งออกนั้นส่วนมากจะส่งในรูปผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งไปยังประเทศฮ่องกง สหรัฐและสิงคโปร์

ตารางที่ 3.15 ปริมาณและมูลค่าในการส่งออกลำไยอบแห้งและลำไยกระป๋องไปยังต่างประเทศของประเทศไทย

ประเทศ	ลำไยอบแห้ง		ลำไยกระป๋อง	
	ปริมาณ (เมตริกตัน)	มูลค่า (1,000 เหรียญ ดอลลาร์สหรัฐ)	ปริมาณ (เมตริกตัน)	มูลค่า (1,000 เหรียญ ดอลลาร์สหรัฐ)
1. ส่องกง	815	818	0	0
2. สหรัฐ	11	124	1	1
3. สิงคโปร์	22	112	0	0
4. ญี่ปุ่น	3	19	0	0
5. มาเลเซีย	3	15	0	0
6. เนเธอร์แลนด์	0	0	0	0
7. อื่นๆ	2	7	0	0

ที่มา : Yen (Quoted in Wong, 2000: Online)

ตารางที่ 3.16 พันธุ์ลำไยที่สำคัญในต่างประเทศ

ประเทศ เวียดนาม	ประเทศ ฮ่องกง	ประเทศจีน	ประเทศไต้หวัน	ประเทศ ออสเตรเลีย	ประเทศ สหรัฐอเมริกา
1. เตียวยาบ่อ	1. Shek Yip	1. Chin Hsia	1. Aliou	1. Biewkiew	1.Folida
2.หยานหลง	2. Fa Haak	2. Wu Yuan	2. Carambola Leaf	2. Chompoo	2.Kohala
3. เตียวลาบ่า	3. Fa Hok Chai	3. She'PI	3. Duan-Yu	3. Dang	3.K. Sweeney
4.เตียวหุงเต่า		4. Kuan Yen	4. Chien Liou	4. Daw	4.Blackball
5. ชวงเกิมหว่าง		5. Ts'ao P'u Chung	5. Fu Yen	5. Duan Yu	5.Ponyai
6.ชวงเกิมจ่าง		6. Niu K'ou Tze	6.Tiang Suan Jou	6. Haew	6.Kona
7. ไทเกอร์		7. Pa Yueh Hsien	7. Nu Tze Yen	7. Homestead No. 1	7.Homestead No.1
		8. Wu Yuan No.106	8. Tai Fun Ke	8. Iiao	8.Homestead No.2
		9. Hua Kou	9. Tun Shan Fun Ke	9. Kay Sweeney	9.Dagelmen
		10.Fu Ling	10.Tai Ching Ko	10.Kohala	10.Hawai
		11.Huang Kou	11.Si Kung Mou	11.Ponyai	11.Fukho No.2
		12.Fu Yen	12.Yeung Tau Yeh	12.Saig Geeb	12.Kohala
		13.Wu Lung Ling	13.Yick Liao	13.Shek Yip (Shi Xia)	13.Iiao
		14.Yu T'an Pen	14.Shao An Liao	14.Wai	14.Wai
		15.P'u Ming An	15.Hu Te	15.Wu Yuan	15.Carambo
		16.Ch'ih K'o	16.Ko Ping		
		17.Tung Pi	17.Lung Muk		
		18.Chi Tan	18.Ching Shan		
		19.Chiu Yueh Wu			

ที่มา : ลำไยไทย (2546: ออนไลน์)

3.8 วิเคราะห์ศักยภาพในการส่งออกลำไยสดและลำไยอบแห้งของประเทศไทยเปรียบเทียบกับ

ต่างประเทศ

ในประเทศไทยลำไยจะออกดอกค่อนข้างเร็ว เมื่อเปรียบเทียบกับสาธารณรัฐประชาชนจีน และประเทศไต้หวัน ลำไยในประเทศไทยจะออกดอกประมาณปลายเดือนธันวาคมถึงปลายเดือนกุมภาพันธ์ ขณะที่ประเทศจีนและเมืองไต้หวันนั้นลำไยจะออกดอกประมาณปลายเดือนกุมภาพันธ์ ถึงต้นเดือนเมษายน ดังนั้นประเทศไทยจะเริ่มทำการเก็บเกี่ยวลำไยราวๆปลายเดือนมิถุนายนจนถึงปลายเดือนสิงหาคม แต่ในประเทศจีนจะเก็บเกี่ยวลำไยประมาณกลางเดือนมกราคมจนถึงกลางเดือนมีนาคม และปลายเดือนกุมภาพันธ์ถึงต้นเดือนเมษายน จึงทำให้ประเทศไทยมีข้อได้เปรียบที่ว่าผลผลิตมีการออกสู่ตลาดได้ก่อน

ความสามารถในการให้ผลผลิตของลำไยของประเทศไทยจะมีความแตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาค จังหวัดที่ให้ผลผลิตของลำไยสูงที่สุดในประเทศไทย 3 ลำดับแรก ซึ่งให้ผลผลิตรวมกันแล้วกว่าร้อยละ 70 ของผลผลิตลำไยทั้งหมดในประเทศ คือจังหวัดลำพูน (3,712 กิโลกรัม/10,000เฮกตาร์/ปี) จังหวัดเชียงราย (5,194 กิโลกรัม/10,000 เฮกตาร์/ปี) และจังหวัดเชียงใหม่ (6,837กิโลกรัม/10,000ตรม./ปี) (Wong, 2543)

ส่วนผลผลิตของลำไยในประเทศจีนของลำไยต่อพื้นที่เพาะปลูก 10,000 เฮกตาร์ เป็นเกณฑ์ผลผลิตสูงสุดจาก 2,506 กิโลกรัม/10,000ตรม./ปี ในปีพ.ศ. 2530 เป็น ผลผลิตต่ำสุด 1,004 กิโลกรัม/10,000เฮกตาร์/ปี ในปีพ.ศ. 2537 คล้ายกับจังหวัด Pujain ซึ่งผลิตผลในปี พ.ศ. 2530 เป็น 1,650 กิโลกรัม/10,000 เฮกตาร์/ปี ลดต่ำลงเป็น 1,023 กิโลกรัม/10,000ตรม./ปี ในปี พ.ศ. 2537 ตัวเลขปริมาณผลผลิตของจังหวัด Guangxi จะต่ำกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับผลผลิตของจังหวัด Guangdong และจังหวัด Pujain และในประเทศไทยก็เช่นกัน ผลผลิตของลำไยก็จะแตกต่างกันไปในแต่ละจังหวัด

ในประเทศไต้หวัน ผลผลิตเฉลี่ยต่อต้นของลำไย จะแตกต่างกันไปในแต่ละปี ปีที่มีผลผลิตต่ำให้ผลผลิต 14 กิโลกรัม/ต้น/ปี และในปีที่มีผลผลิตสูงให้ผลผลิต 36 กิโลกรัม/ต้น/ปี

ประเทศไต้หวัน มีความสามารถในการให้ผลผลิตลำไยเฉลี่ยสูงสุด ในปี 2535 คือ 12,701 กิโลกรัม/10,000 เฮกตาร์/ปี และต่ำสุดในปี 2536 คือ 4,506 กิโลกรัม/10,000 เฮกตาร์/ปี ซึ่งตัวเลขนี้อาจสูงเมื่อเปรียบเทียบกับประเทศจีนแต่เมื่อเปรียบเทียบกับประเทศไทยจะไม่ค่อยแตกต่างกันนัก ถ้าเปรียบเทียบแล้วพบว่าค่าความสามารถในการให้ผลผลิตต่อต้นต่ำแต่ค่าความสามารถในการให้ผลผลิต ต่อพื้นที่สูงแล้ว อาจอธิบายได้ว่าไต้หวันมีการปลูกลำไยในพื้นที่การเพาะปลูกค่อนข้างหนาแน่น

จังหวัด Pujian ในประเทศจีนให้ผลิตผลเฉลี่ย 36 กิโลกรัมต่อต้น และจังหวัด Guangdong ให้ผลิตผลเฉลี่ย 18 กิโลกรัมต่อต้น ดังนั้นความสามารถในการให้ผลิตผลของลำไย ของจีนมีข้อดีมากกว่าไทย คาดว่าเกิดจากสาเหตุหลายปัจจัย(Wong, 2543: ออนไลน์) ดังนี้

- ประเทศจีนมีผู้เพาะปลูกลำไยจำนวนน้อยกว่าประเทศไทยแม้ว่าลำไยจะมีต้นกำเนิดมาจากจีนก็ตาม
 - ประเทศจีนเน้นการเพาะปลูกลิ้นจี่มากกว่าลำไย
 - ประเทศจีนจะปลูกลำไยในดินที่มีคุณภาพต่ำ เช่นจะปลูกใกล้ภูเขาหรือใกล้สันเขาเกินไป รวมทั้งปลูกลงไปในพื้นที่ไม่ลึกพอ รวมทั้งไม่มีการจัดการเกี่ยวกับแมลงศัตรูพืช อีกด้วย
- ทางด้านผลผลิตลำไยอบแห้งของแต่ละประเทศถึงแม้ว่าคุณภาพลำไยอบแห้งของจีนและไต้หวันจะดีกว่าของไทย แต่ก็มีราคาที่สูงกว่า ส่วนลำไยอบแห้งของเวียดนามนั้น มีคุณภาพและราคาที่ต่ำกว่าของไทย

การส่งออกสินค้าลำไยไปจีน ซึ่งเป็นตลาดหลัก (สัดส่วนการส่งออกสูงกว่าร้อยละ 70) เสียภาษีนำเข้าสูง กล่าวคือ

	ปี 2545	ปี 2546	ปี 2547
ลำไยสด อัตราร้อยละ	21	18	15
ลำไยอบแห้งอัตราร้อยละ	24	22	20

การนำเข้าทั้ง 2 ประเภท ต้องเสียภาษีมูลค่าเพิ่มอีกร้อยละ 13 ในขณะที่ประเทศคู่แข่งเช่น เวียดนาม เสียภาษีนำเข้า ร้อยละ 24 เท่านั้น

ปัจจุบันมณฑลกวางสี สาธารณรัฐประชาชนจีนจะมีบทบาทในการผลิตและจำหน่ายลำไยอบแห้งมากขึ้นกว่าปัจจุบันมาก ประกอบกับลำไยพันธุ์จูเหลียงของสาธารณรัฐประชาชนจีนนั้น มีคุณภาพอยู่ในระดับใกล้เคียงกับพันธุ์ฮีดอของไทยในการทำอบแห้งเพราะฉะนั้นในอนาคตหากประเทศไทยยังไม่มีการพัฒนาคุณภาพให้ดีขึ้นกว่าเดิม ตลอดทั้งยังไม่สามารถแก้ปัญหาในเรื่องสารตกค้างอาจทำให้ประเทศไทยสูญเสียตลาดสำคัญในส่วนนี้ในอนาคตได้

โดยสรุปตลาดลำไยอบแห้งที่สำคัญมีตลาดหลักที่สำคัญ คือฮ่องกงและจีน รองลงมา ได้แก่ สิงคโปร์ เกาหลีใต้ สวิตเซอร์แลนด์ และมาเลเซีย ตามลำดับ ทางด้านสหราชอาณาจักร ฝรั่งเศส และแคนาดามีการนำเข้าลำไยอบแห้งเพียงเล็กน้อย ส่วนตลาดลำไยอบแห้งที่เป็นคู่แข่งของประเทศไทย ได้แก่ จีน ไต้หวันและเวียดนาม แม้ประเทศเหล่านี้จะเป็นคู่แข่งสำคัญแต่ยังมีผลผลิตที่น้อยและราคาสูงกว่าและเมื่อมองโดยภาพรวมแล้วลำไยของประเทศไทยยังถือได้ว่ามีศักยภาพทางการแข่งขันที่ดีกว่าคู่แข่ง

ตารางที่ 3.17 มูลค่าการส่งออกค้าขายแบบต่างประเภทระหว่างปี พ.ศ 2542 - 2546

รายการ	2542	2543	2544	2545	2545 (ม.ก.)	2546 (ม.ก.)	อัตราการขยายตัว (ร้อยละ)				สัดส่วน (ร้อยละ)			
							2543	2544	2545	2546 (ม.ก.)	2542	2543	2544	2545
1. จีน	213.39	496.2	1,126.27	1,210.14	150.43	244.59	132.54	126.98	7.45	62.6	48.86	85.99	91.25	95.66
2. ยองกง	133.02	173.57	64.21	65.49	2.11	7.47	30.48	-63.01	1.99	253.66	30.46	4.9	4.94	2.92
3. สิงคโปร์	31.03	51.17	22.48	14.89	2.12	1.9	64.91	-56.06	-33.76	-10.19	7.1	1.72	1.12	0.74
4. ไต้หวัน	0	0	0.72	3.15	1.09	1.36	-	*	335.33	24.05	0	0.06	0.24	0.53
5. ออสเตรเลีย	4.45	3.31	3.2	3.35	0.05	0.29	-25.68	-3.46	4.92	508.41	1.02	0.24	0.25	0.11
6. สหรัฐอเมริกา	8.42	12.83	11.89	6.99	0.32	0.05	52.29	-7.29	-41.18	-85.94	1.93	0.91	0.53	0.02
7. แคนาดา	9.48	17.24	12.06	2.55	0.05	0.03	81.93	-30.07	-78.87	-37.27	2.17	0.92	0.19	0.01
8. นิวซีแลนด์	0.25	0.05	0.02	0.1	0.02	0.01	-79.42	-63.9	455.52	-62.02	0.06	0	0.01	0
9. อินโดนีเซีย	0	0.43	0	0	0	0	-	-100	-	-	0	0	0	0
10. ฝรั่งเศส	0.95	0.94	1.07	0.67	0	0	-1.52	14.86	-37.27	-	0.22	0.08	0.05	0
11. ฟินแลนด์	0	0	0	0	0	0	-	-100	-	-	0	0	0	0
12. สเปน	0	0.03	0.01	0.02	0	0	-	-72.89	195.39	-	0	0	0	0
13. เดนมาร์ก	0	0	0.01	0	0	0	-	-	-100	-	0	0	0	0
14. เยอรมนี	0.08	0.19	0.37	0.12	0.03	0	139.05	93.87	-68.53	-100	0.02	0.03	0.01	0

ตารางที่ 3.17 มูลค่าการส่งออกภายใต้ขอบข่ายไปยังต่างประเทศระหว่างปีพ.ศ. 2542 - 2546(ต่อ)

รายการ	2542	2543	2544	2545	2545 (ม.ค.)	2546 (ม.ค.)	อัตราการขยายตัว (ร้อยละ)					สัดส่วน (ร้อยละ)				
							2543	2544	2545	2546 (ม.ค.)	2542	2543	2544	2545	2546 (ม.ค.)	
15. สหราชอาณาจักร	0.1	0.73	0.39	0.08	0	0	655.89	-46.62	-80.23	-	0.02	0.03	0.03	0.01	0	
16. อิตาลี	0	0	0	0.03	0.01	0	-	-	-	-100	0	0	0	0	0	
17. จีน	0	0	0	0.01	0	0	-	-	-	-	0	0	0	0	0	
18. เกาหลีเหนือ	0	0.82	1.79	0.61	0	0	-	118.62	-65.81	-	0	0.03	0.14	0.05	0	
19. สวิตเซอร์แลนด์	0.05	0.04	0	0.01	0	0	-17.37	-100	-	-	0.01	0	0	0	0	
20. ออสเตรเลีย	0	0.01	0	0	0	0	-	-100	-	-	0	0	0	0	0	
21. สวิตเซอร์แลนด์	0	0	0	0	0	0	-21.59	-100	-	-	0.01	0	0	0	0	
22. ออสเตรเลีย	0	0	0	0	0	0	-	-100	-	-	0	0	0	0	0	
23. แคนาดา	0	0	0.02	0.08	0	0	-	-	340.83	-	0	0	0.06	0.27	0	
24. มาเลเซีย	0.13	0.1	0.01	0.02	0	0	-24.85	-93.53	249.65	-	1.13	0.16	0.02	0.07	0	
25. เวียดนาม	0	0	0	0	0	0	-	-	-100	-	0	0	0.01	0	0	
26. สวีเดน	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	0	0	0	0.01	0	
27. เปรู	0	0	0	0	0	0	-100	-	-	-	0.01	0	0	0	0	
28. โปแลนด์	0	0	0	0	0	0	-	-	-100	-	0	0	0	0	0	

ตารางที่ 3.17 มูลค่าการส่งออกค้าขายต่างประเทศระหว่างปีพ.ศ 2542 - 2546(ต่อ)

รายการ	2542	2543	2544	2545	2545 (ม.ค.)	2546 (ม.ค.)	อัตราการขยายตัว (ร้อยละ)				สัดส่วน (ร้อยละ)			
							2543	2544	2545	2546 (ม.ค.)	2542	2543	2544	2545
29. ปากีสถาน	0.01	0	0	0	0	0	-100	-	-	0.1	0	0	0	0
30. ฟิลิปปินส์	0	0	0	0.01	0	0	-	*	-	0	0	0	0.02	0
31. เนเธอร์แลนด์	0	0.02	0	0	0	0	312.59	-95.43	-8.72	0.04	0.03	0	0	0
32. ญี่ปุ่น	0.01	0.04	0	0	0	0	437.4	-89.32	-96.22	0.06	0.06	0.01	0	0
33. พม่า	0	0	0	0	0	0	-	-100	-	0	0	0	0	0
34. ลัตเวีย	0.01	0	0	0	0	0	-100	-	-	0.09	0	0	0	0
35. ลาว	0	2.22	0.07	0	0	0	-	-96.89	-100	0	3.78	0.23	0	0
36. เกาหลีใต้	0	1.1	0.85	0.3	0.06	0	*	-22.87	-64.82	-100	1.87	2.88	0.96	0
37. เวียดนาม	0.76	36.41	0.53	0	0	0	*	-98.55	-100	6.65	62.07	1.8	0	0
38. กัมพูชา	0	0	0	0	0	0	-	-100	-	0	0	0	0	0
39. สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์	0	0	0	0	0	0	-100	-	-	0.02	0	0	0	0
40. นอร์เวย์	0	0	0	0	0	0	-95.46	-56.52	-100	0.04	0	0	0	0
41. เนเธอร์แลนด์	0	0.02	0	0	0	0	312.59	-95.43	-8.72	0.04	0.03	0	0	0
42. ญี่ปุ่น	0.01	0.04	0	0	0	0	437.4	-89.32	-96.22	0.06	0.06	0.01	0	0

ตารางที่ 3.17 มูลค่าการส่งออกจำ요บแห้งไปยังต่างประเทศระหว่างปีพ.ศ 2542 - 2546(ต่อ)

รายการ	2542	2543	2544	2545	2545 (ม.ค.)	2546 (ม.ค.)	อัตราการขยายตัว (ร้อยละ)							
							2543	2544	2545	2546 (ม.ค.)	2542	2543	2544	2545
43. พม่า	0	0	0	0	0	0	-	-100	-	0	0	0	0	0
44. สปป.ลาว	0.01	0	0	0	0	0	-100	-	-	0.09	0	0	0	0
45. ลาว	0	2.22	0.07	0	0	0	-	-96.89	-100	0	3.78	0.23	0	0
46. เกาหลีใต้	0	1.1	0.85	0.3	0.06	0	*	-22.87	-64.82	0	1.87	2.88	0.96	0
47. เวียดนาม	0.76	36.41	0.53	0	0	0	*	-98.55	-100	6.65	62.07	1.8	0	0
48. กัมพูชา	0	0	0	0	0	0	-	-100	-	0	0	0	0	0
49. สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์	0	0	0	0	0	0	-100	-	-	0.02	0	0	0	0
50. นอร์เวย์	0	0	0	0	0	0	-95.46	-56.52	-100	0.04	0	0	0	0
รวมสินค้า 50 รายการ	11.41	58.65	29.36	30.87	3.64	5.96	414.28	-49.94	5.13	100	100	100	100	100
อื่น ๆ	0	0	0	0	0	0	*	-	-	0	0	0	0	0
มูลค่ารวม	11.41	58.65	29.36	30.87	3.64	5.96	414.28	-49.94	5.13	100	100	100	100	100

ที่มา : กรมส่งเสริมการส่งออก (2546: ออนไลน์)

หมายเหตุ : *หมายถึงอัตราเกิน 999