บทที่ 1
บทนำ

หลักการและเหตุผล

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยผลไม้และผักนานาชนิด ลำไยเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่งที่สามารถปลูกและเจริญเติบโตในประเทศไทยได้เป็นอย่างดี เป็นผลไม้ที่มีรสชาติหวานอร่อยและมีกลิ่นหอมเป็นที่นิยมบริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ปัจจุบันประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกลำไยรวมประมาณ 600,000 ไร่ ซึ่งแหล่งปลูกลำไยที่สำคัญอยู่ทางภาคเหนือตอนบน โดยเฉพาะจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน รองลงมาได้แก่ จังหวัดเชียงราย พะเยา ลำปาง น่าน ดังแสดงตามตารางที่ 1 — 1

ตาราง 1 — 1 แสดงพื้นที่ปลูกลำไยและพื้นที่ที่ให้ผลผลิตแล้วในเขตภาคเหนือตอนบน

จังหวัด	พื้นที่ปลูกทั้งหมดปี 2543 (ไร่)	พื้นที่ให้ผลผลิตแล้วปี 2544 (ไร่)
1. ลำพูน	219,767	159,138
2. เชียงใหม่	189,429	129,010
3. เชียงราย	68,084	41,305
4. พะเยา	37,918	19,997
5. ลำปาง	24,098	13,307
6. น่าน	21,313	13,794
7. ตาก	14,010	10,000
8. แพร่	12,680	10,100
รวม	587,299	396,631

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร , มิถุนายน 2544

ปัจจุบันมีการใช้สารคลอเรท และโซเดียมคลอเรท ที่เป็นสารบังคับให้ลำไยออกดอกก่อนฤดูและสามารถปลูกได้ทั่วประเทศ ทำให้มีการขยายตัวพื้นที่การเพาะปลูกและผลผลิตลำไยที่เพิ่ม

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

มากขึ้นโดยเฉพาะในปี พ.ศ. 2543 ที่ผลผลิตลำไยมีมากถึง 350,000 ตัน[1] ก่อให้เกิดปัญหาลำไยล้นตลาดไม่สามารถระบายลำไยสดออกไปได้ทันส่งผลให้ราคาลำไยตกต่ำ ซึ่งการนำลำไยมาแปรรูปให้มีความหลากหลายเป็นทางเลือกที่เพิ่มมูลค่าของลำไยให้สูงขึ้นและเป็นทางออกให้แก่เกษตรกรในกรณีที่มีผลผลิตลำไยออกมาแข่งขันกันมาก

ผลผลิตลำไยสามารถนำมาแปรรูปได้หลายรูปแบบตามลักษณะความต้องการของตลาดและปริมาณลำไยในแต่ละปี มีดังนี้

1. การแปรรูปเป็นลำไยอบแห้ง

1.1 การทำลำไยอบแห้งทั้งเปลือก เป็นการนำเอาผลผลิตลำไยสดมาดำเนินการอบแห้งทั้งเปลือกในเตาอบแห้งลมร้อนที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส ระยะเวลาในการอบแห้ง 40 — 50 ชั่วโมง ตามแบบของเตาอบแต่ละชนิด

1.2 การทำลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ เป็นการนำเอาผลผลิตลำไยสดมาปอกเปลือกแล้วควักเมล็ดออก ล้างด้วยน้ำสะอาดก่อนนำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส ระยะเวลาในการอบแห้ง 12 — 18 ชั่วโมง จนเนื้อลำไยแห้ง

2. การแปรรูปเป็นลำไยกระป๋องหรือบรรจุขวดในน้ำเชื่อม เป็นวิธีการนำเอาผลผลิตลำไยสดมาปอกเปลือกแล้วควักเอาเมล็ดออก ล้างด้วยน้ำสะอาดบรรจุในกระป๋องหรือขวดแก้วสะอาดที่ทนความร้อนได้จากนั้นเติมน้ำเชื่อมร้อน นึ่งไล่อากาศ ปิดฝา แล้วนำมาต้มฆ่าเชื้อในน้ำเดือด

3. การแปรรูปในรูปแบบอื่นๆ ได้แก่ ลำไยกวน ลำไยแช่อิ่ม ลำไยผงและลำไยแช่แข็ง เป็นต้น

ลำไยที่ออกสู่ตลาดจะกระจายได้ 3 ทาง คือบริโภคสดภายในประเทศ ส่งออกในรูปลำไยสด และแปรรูปเป็นลำไยอบแห้ง ลำไยกระป๋องและลำไยแช่แข็ง ในช่วงที่ผ่านมาการส่งออกลำไยเพิ่มขึ้นทั้งลำไยสดและลำไยอบแห้งมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ในขณะที่ลำไยกระป๋องเพิ่มขึ้นเพียงเล็กน้อย ดังแสดงตามตารางที่ 1 — 2

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

[1] กรมส่งเสริมการเกษตร.2544.“ ผลไม้ไทย ศักยภาพการส่งออกของประเทศ ”[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http: // www.doae.go.th (29 มิถุนายน 2545)

ตาราง 1 — 2 แสดงผลผลิตและการกระจายผลผลิตลำไย

หน่วย : ตัน

ปี พ.ศ. / การกระจายผลผลิต	2542	2543	2544	2545	2546
1. ผลผลิตภายในประเทศ	142,500	358,000	188,600	390,700	396,700
2. การบริโภค (ร้อยละ)	44	13	8	10	12
- บริโภคสด	62,300	46,300	14,380	38,700	48,810
3. การแปรรูป (ร้อยละ)	26	59	31	60	67
- ลำไยอบแห้ง	23,000	195,100	57,610	215,000	235,000
- ลำไยกระป๋อง	13,200	17,600	13,500	20,000	30,000
4. ส่งออก (ร้อยละ)	30	28	66	30	21
- ลำไยสด	44,000	99,000	101,300	117,000	81,920

ที่มา : กรมการค้าภายใน , มิถุนายน 2546.
ตัวเลขของปี 2546 เป็นค่าประมาณการ

ผู้ทำการศึกษาเห็นว่าหัวข้อต้นทุนและผลตอบแทน จากการทำลำไยอบแห้งใน จังหวัดเชียงใหม่มีความน่าสนใจในการทำการศึกษา เนื่องจากจังหวัดเชียงใหม่มีพื้นที่ปลูกลำไยมาก จัดอยู่ในอันดับ 2 ของภาคเหนือตอนบนและของประเทศ ทั้งนี้เพื่อเป็นข้อมูลแก่เกษตรและผู้สนใจ เพื่อใช้ประกอบการตัดสินใจในการลงทุนทำลำไยอบแห้งต่อไป

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนในการทำลำไยอบแห้งในจังหวัดเชียงใหม่

ของเขตและวิธีการศึกษา

ขอบเขตการศึกษา

การศึกษาครั้งนี้จะศึกษาเฉพาะกลุ่มผู้ประกอบกิจการทำลำไยอบแห้งที่จดทะเบียนกับสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 42 ราย โดยศึกษาจากข้อมูลปี พ.ศ. 2544 - 2546 เก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการในเขต 3 อำเภอของจังหวัดเชียงใหม่ ได้แก่ อำเภอสารภี อำเภอสันป่าตอง และอำเภอจอมทอง ทั้งหมดจำนวนทั้งสิ้น 31 ราย ถือเป็นร้อยละ 73.81 ของจำนวนผู้ประกอบกิจการทำลำไยอบแห้งที่ จดทะเบียนกับสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งเป็นอำเภอที่มี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ผู้ประกอบกิจการทำลำไยอบแห้งที่จดทะเบียนสูงเป็นลำดับ 1 – 3 ในจังหวัดเชียงใหม่ ดังแสดงตามตารางที่ 1 – 3

ตาราง 1 – 3 แสดงจำนวนผู้ประกอบกิจการทำลำไยอบแห้งที่จดทะเบียนกับสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่

อำเภอ / กิ่งอำเภอ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
อ. สารภี	13	30.95
อ. สันป่าตอง	10	23.81
อ. จอมทอง	8	19.05
อ. หางดง.	3	7.14
กิ่ง อ. ดอยหล่อ	3	7.14
อ. เมือง	1	2.38
อ. ฝาง	1	2.38
อ. แม่วาง	1	2.38
อ. ไชยปราการ	1	2.38
อ. ดอยสะเก็ด	1	2.38
รวม	42	100

ที่มา : แฟ้มข้อมูลโรงงานแยกตามประเภทกิจการ จำพวกที่ 3 , สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่.

วิธีการศึกษาและการเก็บข้อมูล

1. ข้อมูลจากแหล่งปฐมภูมิ (Primary Data)

โดยการใช้แบบสอบถามสัมภาษณ์กลุ่มผู้ประกอบกิจการทำลำไยอบแห้งที่จดทะเบียนกับสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่ในเขตอำเภอสารภี อำเภอสันป่าตอง และอำเภอจอมทอง จำนวน 31 ราย หรือเป็นร้อยละ 100 ของผู้ประกอบกิจการลำไยอบแห้งในเขตอำเภอสารภี อำเภอสันป่าตอง และอำเภอจอมทอง โดยอาศัยแบบสอบถาม และทำการวิเคราะห์ผลตอบแทนโดยใช้วิธีระยะเวลาคืนทุน(Payback Period) วิธีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ(Net Present Value) และวิธีอัตราผลตอบแทนที่แท้จริง(Internal Rate of Return)

2. ข้อมูลจากแหล่งทุติยภูมิ (Secondary Data)

โดยการค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลจากเอกสารทางวิชาการ หนังสือ และ ข้อมูลการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการทำลำไยอบแห้ง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

3. นิยามศัพท์

"ต้นทุน" หมายถึง ต้นทุนทั้งสิ้นในการทำลำไยอบแห้ง โดยแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ รายจ่ายลงทุน และรายจ่ายประจำ

"ผลตอบแทน" หมายถึง ผลตอบแทนที่ได้รับจากการทำลำไยอบแห้ง

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงต้นทุนและผลตอบแทนในการทำลำไยอบแห้ง ในจังหวัดเชียงใหม่
2. เพื่อเป็นแนวทางสำหรับเกษตรกรผู้ที่สนใจลงทุน และผู้สนใจอื่นเพื่อใช้เป็นข้อมูลในการตัดสินใจลงทุนการทำลำไยอบแห้งต่อไปในอนาคต

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved