

บทที่ 4

ผลการศึกษา

การศึกษาเรื่องการเปรียบเทียบต้นทุนการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม ใช้น้ำ และ ฟืน ในเขตพื้นที่ ต.เหมืองจี้ อ.เมือง จ.ลำพูน จำนวน 16 ราย ได้เก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ซึ่งมีผู้ประกอบการที่ใช้เตาอบที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม ฟืน และ ใช้น้ำ จำนวน 10, 4 และ 2 ราย ตามลำดับ เพื่อนำมาศึกษาเปรียบเทียบต้นทุนการผลิตลำไยอบแห้ง โดยนำเสนอผลการศึกษาดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสถานประกอบการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก
2. ข้อมูลด้านโครงสร้างด้านต้นทุน
3. ผลการวิเคราะห์ต้นทุนจากการลงทุนผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก
4. ผลการเปรียบเทียบต้นทุนการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม ใช้น้ำ และ ฟืน
5. วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และ อุปสรรค (SWOT Analysis) ของเตาอบลำไยอบแห้ง ทั้ง 3 ชนิด

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสถานประกอบการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

จากการสัมภาษณ์เชิงลึกของสถานประกอบการลำไยอบแห้งจำนวน 16 โรง ในเขตพื้นที่ ตำบลเหมืองจี้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูนได้แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม โดยมีสถานประกอบการลำไยอบแห้งที่ใช้เตาอบที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม 10 โรง สถานประกอบการลำไยอบแห้งที่ใช้เตาอบที่ใช้ความร้อนจากฟืน 4 โรง และ สถานประกอบการลำไยอบแห้งที่ใช้เตาอบที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำ 2 โรง ผลการศึกษาเตา มี ดังนี้

1.1 สถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม

จากการสัมภาษณ์สถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือก จำนวน 10 โรง พบว่า สถานประกอบการทั้งหมด มีพื้นที่ที่ใช้ดำเนินการน้อยกว่า 1 ไร่ มีการซื้อลำไยสดโดยไปรับเองจากพ่อค้าคนกลางเหมือนกันทั้งหมด สถานประกอบการทำการขนส่งผลผลิตลำไยอบแห้งให้แก่ผู้ค้าส่งเอง

ตารางที่ 4.1 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม โรงที่ 1 ถึง 5

ข้อมูลทั่วไป	สถานประกอบการที่ใช้เตาอบแบบใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม				
	โรงที่ 1	โรงที่ 2	โรงที่ 3	โรงที่ 4	โรงที่ 5
พื้นที่ที่ใช้ของสถานประกอบการ	น้อยกว่า 1 ไร่	น้อยกว่า 1 ไร่	น้อยกว่า 1 ไร่	น้อยกว่า 1 ไร่	น้อยกว่า 1 ไร่
ปี พ.ศ. เริ่มดำเนินการ	2547	2545	2546	2547	2545
การขนส่งลำไยสด	ซื้อจากพ่อค้าเอง	ซื้อจากพ่อค้าเอง, รับจากพ่อค้า	ซื้อจากพ่อค้าเอง	ซื้อจากพ่อค้าเอง	ซื้อจากพ่อค้าเอง, รับจากพ่อค้า
การขนส่งลำไยอบแห้ง	ส่งเอง	ส่งเอง	ส่งเอง	ส่งเอง	ส่งเอง
ช่องทางการขายลำไยอบแห้ง	ส่งให้ผู้ค้าส่ง	ส่งให้ผู้ค้าส่ง	ส่งให้ผู้ค้าส่ง	ส่งให้ผู้ค้าส่ง	ส่งให้ผู้ค้าส่ง
ปริมาณการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก (กิโลกรัม)	27,600	99,600	41,400	28,200	72,000
จำนวนวันที่ผลิต (วัน)	60	60	60	60	60
ระยะเวลาในการอบต่อ 1 เตา (ชั่วโมง)	60	60	60	60	60

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไป	สถานประกอบการที่ใช้เตอบแบบใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม				
	โรงที่ 1	โรงที่ 2	โรงที่ 3	โรงที่ 4	โรงที่ 5
การจัดการลำไยที่นับจากการอบแห้ง	ขายใน ราคาที่ ต่ำลงมา	ขายใน ราคาที่ ต่ำลงมา	ขายใน ราคาที่ ต่ำลงมา	ขายใน ราคาที่ ต่ำลงมา	ขายใน ราคาที่ ต่ำลงมา
จำนวนเตอบลำไย	2	7	3	2	5
ปริมาณลำไยสดที่ใช้อบทั้งหมด (กิโลกรัม)	92,000	32,000	138,000	94,000	240,000
- ขนาด AA (กิโลกรัม)	26,000	100,000	40,000	28,000	72,000
- ขนาด A (กิโลกรัม)	36,000	132,000	56,000	38,000	96,000
- ขนาด B (กิโลกรัม)	30,000	100,000	42,000	28,000	72,000
ปริมาณลำไยสดที่ใช้ (กิโลกรัม)					
- ขนาด AA (กิโลกรัม)	2,000	2,000	1,800	1,800	2,000
- ขนาด A (กิโลกรัม)	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000
- ขนาด B (กิโลกรัม)	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000
ลำไยอบแห้งที่เปลือกต่อเตา (กิโลกรัม)					
- ขนาด AA (กิโลกรัม)	620	620	600	620	610
- ขนาด A (กิโลกรัม)	620	620	600	610	610
- ขนาด B (กิโลกรัม)	600	600	600	600	600
ปริมาณลำไยอบ ต่อเตา					
- กิโลกรัม	60	60	60	60	60
- ร้อยละ	9.78	9.78	10	9.83	9.89

ตารางที่ 4.2 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม โรงที่ 6 ถึง 10

ข้อมูลทั่วไป	สถานประกอบการที่ใช้เตาอบแบบใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม				
	โรงที่ 6	โรงที่ 7	โรงที่ 8	โรงที่ 9	โรงที่ 10
พื้นที่ที่ใช้ของสถานประกอบการ	น้อยกว่า 1 ไร่	น้อยกว่า 1 ไร่	น้อยกว่า 1 ไร่	น้อยกว่า 1 ไร่	น้อยกว่า 1 ไร่
ปี พ.ศ. เริ่มดำเนินการ	2546	2547	2546	2547	2547
การขนส่งลำไยสด	ซื้อจากพ่อค้าเอง	ซื้อจากพ่อค้าเอง	ซื้อจากพ่อค้าเอง, รับจากพ่อค้า	ซื้อจากพ่อค้าเอง	รับจากพ่อค้า
การขนส่งลำไยอบแห้ง	ส่งเอง	ส่งเอง	ส่งเอง	ส่งเอง	ส่งเอง
ช่องทางการขายลำไยอบแห้ง	ส่งให้ผู้ค้าส่ง	ส่งให้ผู้ค้าส่ง	ส่งให้ผู้ค้าส่ง	ส่งให้ผู้ค้าส่ง	ส่งให้ผู้ค้าส่ง
ปริมาณการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก (กิโลกรัม)	42,000	42,000	69,000	432,000	27,000
จำนวนวันที่ผลิต (วัน)	60	60	60	60	60
ระยะเวลาในการอบต่อ 1 เตา (ชั่วโมง)	60	60	60	60	60
การจัดการลำไยที่นับจากการอบแห้ง	ขายในราคาที่ต่ำลงมา	ขายในราคาที่ต่ำลงมา	ขายในราคาที่ต่ำลงมา	ขายในราคาที่ต่ำลงมา	ขายในราคาที่ต่ำลงมา
จำนวนเตาอบลำไย	3	3	5	3	2

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไป	สถานประกอบการที่ใช้เตาอบแบบใช้ความร้อนจากแก๊ส				
	หุงต้ม				
	โรงที่ 6	โรงที่ 7	โรงที่ 8	โรงที่ 9	โรงที่ 10
ปริมาณลำไยสดที่ใช้อบทั้งหมด (กิโลกรัม)	140,000	140,000	230,000	140,000	90,000
- ขนาด AA (กิโลกรัม)	42,000	38,000	68,000	42,000	28,000
- ขนาด A (กิโลกรัม)	58,000	60,000	92,000	54,000	36,000
- ขนาด B (กิโลกรัม)	40,000	42,000	70,000	44,000	26,000
ปริมาณลำไยสดที่ใช้ (กิโลกรัม)					
- ขนาด AA (กิโลกรัม)	2,000	1,800	2,000	2,000	2,000
- ขนาด A (กิโลกรัม)	2,000	2,000	2,000	1,800	2,000
- ขนาด B (กิโลกรัม)	2,000	2,100	2,000	2,000	2,000
ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ที่ได้ (กิโลกรัม)					
- ขนาด AA (กิโลกรัม)	620	600	620	620	620
- ขนาด A (กิโลกรัม)	620	600	620	610	610
- ขนาด B (กิโลกรัม)	600	600	600	600	600
ปริมาณลำไยอบ ต่อบ					
- กิโลกรัม	60	60	60	60	60
- ร้อยละ	9.78	10	9.78	9.83	9.83

1.2 สถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากพื้น

จากการสัมภาษณ์สถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากพื้น จำนวน 4 โรง พบว่า สถานประกอบการทั้งหมด มีพื้นที่ที่ใช้ดำเนินการน้อยกว่า 1 ไร่ มีการซื้อลำไยสด โดยไปรับเองจากพ่อค้าคนกลางเหมือนกันทั้งหมด สถานประกอบการทำการขนส่งผลผลิตลำไยอบแห้งให้แก่ผู้ค้าส่งเองทั้งหมด ปีที่เริ่มดำเนินการของสถานประกอบการลำไยอบแห้งแต่ละโรงไม่เท่ากัน ซึ่งทั้ง 4 โรงดำเนินการมาไม่เกิน 2 - 5 ปี สถานประกอบการ

ตารางที่ 4.3 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากฟืน

ข้อมูลทั่วไป	สถานประกอบการที่ใช้เตาอบแบบใช้ความร้อนจากฟืน			
	โรงที่ 1	โรงที่ 2	โรงที่ 3	โรงที่ 4
พื้นที่ที่ใช้ของสถานประกอบการ	น้อยกว่า 1 ไร่	น้อยกว่า 1 ไร่	น้อยกว่า 1 ไร่	น้อยกว่า 1 ไร่
ปี พ.ศ. เริ่มดำเนินการ	2545	2546	2545	2545
การขนส่งลำไยสด	รับจากพ่อค้า, เกษตรกรมาส่ง, ซื้อจากพ่อค้าเอง	รับจากพ่อค้า, เกษตรกรมาส่ง, ซื้อจากพ่อค้าเอง	รับจากพ่อค้า, เกษตรกรมาส่ง, ซื้อจากพ่อค้าเอง	รับจากพ่อค้า, เกษตรกรมาส่ง, ซื้อจากพ่อค้าเอง
การขนส่งลำไยอบแห้ง	ส่งเอง	ส่งเอง	ส่งเอง	ส่งเอง
ช่องทางการขายลำไยอบแห้ง	ส่งให้ผู้ค้าส่ง	ส่งให้ผู้ค้าส่ง	ส่งให้ผู้ค้าส่ง	ส่งให้ผู้ค้าส่ง
ปริมาณการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก (กิโลกรัม)	141,000	126,000	138,600	170,400
จำนวนวันที่ผลิต (วัน)	60	60	60	60

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไป	สถานประกอบการที่ใช้เตาอบแบบใช้ความร้อนจากฟืน			
	โรงที่ 1	โรงที่ 2	โรงที่ 3	โรงที่ 4
ระยะเวลาในการอบต่อ 1 เตา (ชั่วโมง)	60	60	60	60
การจัดการลำไยที่นุบจากการ อบแห้ง	ขายในราคา ที่ต่ำ ลงมา	ขายในราคา ที่ต่ำ ลงมา	ขายในราคา ที่ต่ำ ลงมา	ขายในราคา ที่ต่ำ ลงมา
จำนวนเตาอบลำไย	10	9	10	12
ปริมาณลำไยสด ที่ซื้อทั้งหมด(กิโลกรัม)	470,000	420,000	464,000	568,000
- ขนาด AA (กิโลกรัม)	140,000	126,000	138,000	172,000
- ขนาด A (กิโลกรัม)	188,000	164,000	188,000	226,000
- ขนาด B (กิโลกรัม)	142,000	130,000	138,000	170,000
ปริมาณลำไยสดที่ซื้อ 1 เตา (กิโลกรัม)				
- ขนาด AA (กิโลกรัม)	2,000	2,000	2,000	2,000
- ขนาด A (กิโลกรัม)	2,000	2,000	2,000	2,000
- ขนาด B (กิโลกรัม)	2,000	2,000	2,000	2,000
ลำไยอบแห้งที่เปลือกที่ได้ (กิโลกรัม)				
- ขนาด AA (กิโลกรัม)	620	620	620	620
- ขนาด A (กิโลกรัม)	610	610	610	610
- ขนาด B (กิโลกรัม)	600	600	600	600
ปริมาณลำไยนุบ ต่อเตา				
- กิโลกรัม	60	60	60	60
- ร้อยละ	9.83	9.83	9.83	9.83

1.3 สถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำ

จากการสัมภาษณ์สถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำ จำนวน 2 โรง พบว่า สถานประกอบการทั้งหมด มีพื้นที่ที่ใช้ดำเนินการน้อยกว่า 1 ไร่ มีการซื้อลำไยสด โดยไปรับเองจากพ่อค้าคนกลางเหมือนกันทั้งหมด สถานประกอบการทำการขนส่งผลผลิตลำไยอบแห้งให้แก่ผู้ค้าส่งเองทั้งหมด ปีที่เริ่มดำเนินการของสถานประกอบการลำไยอบแห้งแต่ละโรงไม่เท่ากัน ซึ่งทั้ง 2 โรงดำเนินการมา ไม่เกิน 5 ปี ทั้ง 2 โรงทำการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกในปี พ.ศ. 2549 เป็นระยะเวลา 60 วัน มีปริมาณการผลิตในปี พ.ศ. 2549 ที่ไม่เท่ากัน โดยสถานประกอบการโรงที่ 1 มีปริมาณลำไยอบแห้งที่ 540,000 กิโลกรัม สถานประกอบการโรงที่ 2 มีปริมาณลำไยอบแห้งที่ 360,000 กิโลกรัม ปริมาณลำไยสดที่ใช้ในการอบ อยู่ที่ 18,000,000 - 12,000,000 กิโลกรัม ใช้ระยะเวลาในการอบ 72 ชม เท่ากัน ปริมาณลำไยสดที่ใช้ออบในเตาอบที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำ มีปริมาณระหว่าง 10,000 – 12,000 กิโลกรัม ในการอบแต่ละเตาใช้เวลาในการอบ 72 ชั่วโมง ได้ปริมาณลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ระหว่าง 3,000-3,100 กิโลกรัม ปริมาณลำไยอบแห้งที่บอบเสีย มีปริมาณ 30 กิโลกรัมต่อเตา ดังตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำ

ข้อมูลทั่วไป	สถานประกอบการที่ใช้เตาอบแบบใช้ความร้อนจากไอน้ำ	
	โรงที่ 1	โรงที่ 2
พื้นที่ที่ใช้ของสถานประกอบการ	น้อยกว่า 1 ไร่	น้อยกว่า 1 ไร่
ปี พ.ศ. เริ่มดำเนินการ	2548	2547
การขนส่งลำไยสด	รับจากพ่อค้า, เกษตรกรมาส่ง, ซื้อจากพ่อค้าเอง	รับจากพ่อค้า, เกษตรกรมาส่ง, ซื้อจากพ่อค้าเอง
การขนส่งลำไยอบแห้ง	ส่งเอง	ส่งเอง
ช่องทางการขายลำไยอบแห้ง	ส่งให้ผู้ค้าส่ง	ส่งให้ผู้ค้าส่ง
ปริมาณการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก (กิโลกรัม)	540,000	360,000

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไป	สถานประกอบการที่ใช้เตอบแบบใช้ความร้อนจากไอน้ำ	
	โรงที่ 1	โรงที่ 2
จำนวนวันที่ผลิต	60 วัน	60 วัน
ระยะเวลาในการอบต่อ 1 เต้า	72 ชม.	72 ชม.
การจัดการลำไยที่เสียจากการอบแห้ง	ขายในราคาที่ต่ำลงมา	ขายในราคาที่ต่ำลงมา
จำนวนเตอบลำไย	9	6
ปริมาณลำไยสดที่ซื้อทั้งหมด(กิโลกรัม)	18,000,000	12,000,000
- ขนาด AA	540,000	360,000
- ขนาด A	720,000	480,000
- ขนาด B	540,000	360,000
ปริมาณลำไยสดที่ซื้ออบ 1 เต้า (กิโลกรัม)		
- ขนาด AA	10,000	10,000
- ขนาด A	10,000	10,000
- ขนาด B	100,00	100,00
ปริมาณลำไยอบแห้งที่เปลี่ยนใน 1 เต้า (กิโลกรัม)		
- ขนาด AA	3,100	3,100
- ขนาด A	3,050	3,050
- ขนาด B	3,000	3,000
ปริมาณลำไยบุบ ต่อเต้า		
- กิโลกรัม	30	30
- ร้อยละ	0.98	0.98

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับโครงสร้างด้านต้นทุน

ผู้ศึกษาได้ทำการศึกษาข้อมูลของสถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้ง 3 กลุ่ม ซึ่งได้ข้อมูลโครงสร้างต้นทุน 2 ส่วนคือ ต้นทุนคงที่ในส่วนเครื่องจักรและอุปกรณ์ ไม่รวมอาคารและที่ดิน

2.1 สถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากแก๊ส

สถานประกอบการทั้ง 10 โรงมีเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิตลำไยอบแห้งเหมือนกัน คือ เตาอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม รอกยกไฟฟ้า และ กระบะเหล็กสำหรับใส่ลำไยสด แต่มีจำนวนเตาอบลำไยไม่เท่ากัน บางโรงจัดหาเตาอบมาครบเพียงครั้งเดียวแต่บางโรงทยอยจัดซื้อมา 2 ช่วง คือ โรงที่ 2 โรงที่ 5 และโรงที่ 8 ซึ่งมีการซื้อเตาอบลำไยมาในปีที่ต่างกัน เตาอบลำไยทั้งหมดมีอายุการใช้งานเป็นระยะเวลา ไม่เกิน 5 ปี มีราคาอยู่ในช่วง 30,000 - 33,000 บาทต่อเตา สถานประกอบการแต่ละโรงซื้อรอกยกไฟฟ้ามาในราคาใกล้เคียงกัน มีราคาอยู่ในช่วง 12,500 - 15,000 บาท และกระบะเหล็กสำหรับใส่ลำไยสดของทุกโรง มีราคาอยู่ในช่วง 1,100 - 1,200 บาท ต่อกระบะ ดังแสดงในตารางที่ 4.5

สำหรับต้นทุนค่าวัตถุดิบ คือลำไยสดพบว่า สถานประกอบการทั้ง 10 โรง ซื้อลำไยสดเบอร์ AA มีราคาอยู่ในช่วง 12.50 - 9 บาทต่อกิโลกรัม เฉลี่ย 10.75 บาทต่อกิโลกรัม ซื้อลำไยสด เบอร์ A มีราคา ในช่วง 9.50 - 7 บาทต่อกิโลกรัม เฉลี่ย 8.25 บาทต่อกิโลกรัม และซื้อลำไยสด เบอร์ B มีราคา ในช่วง 5.50 - 4 บาทต่อกิโลกรัม เฉลี่ย 4.45 บาทต่อกิโลกรัม มีต้นทุนผันแปรค่าวัตถุดิบลำไยสด ที่แตกต่างกันตามปริมาณที่ใช้ ดังแสดงในตารางที่ 4.6

ในส่วนต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต ซึ่งได้แก่ ค่าเชื้อเพลิง ค่าแรงงาน ค่าไฟฟ้า ค่าบำรุงรักษา สวัสดิการแรงงาน พบว่า แต่ละสถานประกอบการมีค่าใช้จ่ายที่แตกต่างกันตามปริมาณการผลิต ดังแสดงในตารางที่ 4.7

ตารางที่ 4.5 ต้นทุนเครื่องจักรและอุปกรณ์ของสถานประกอบการซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม

สถานประกอบการ	เครื่องจักรและอุปกรณ์ (บาท)					
	เตาอบลำไย ชุดแรก	เตาอบลำไย ชุดที่ 2	รอกยก ไฟฟ้า	กระบะ เหล็ก	มูลค่า ทั้งหมด	ต้นทุน ต่อปี *
โรงที่ 1						
ปีที่ซื้อ	2,547	-	2,547	2,547	-	-
จำนวน(หน่วย)	2	-	1	6	-	-
มูลค่าต่อหน่วย	33,000	-	15,000	1,100	-	-
รวม	66,000	-	15,000	6,600	87,600	17,520

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

สถานประกอบการ	เครื่องจักรและอุปกรณ์ (บาท)					
	เตาอบลำไย ชุดแรก	เตาอบลำไย ชุดที่ 2	รอกยก ไฟฟ้า	กระบะ เหล็ก	มูลค่า ทั้งหมด	ต้นทุน ต่อปี *
โรงที่ 2						
ปีที่ซื้อ	2,545	2,547	2,547	2,548	-	-
จำนวน(หน่วย)	3	4	1	21	-	-
มูลค่าต่อหน่วย	32,000	31,000	13,500	1,100	-	-
รวม	96,000	124,000	13,500	23,100	256,600	51,320
โรงที่ 3						
ปีที่ซื้อ	2,546	-	2,547	2,548	-	-
จำนวน(หน่วย)	3	-	1	9	-	-
มูลค่าต่อหน่วย	32,000	-	14,000	10,800	-	-
รวม	96,000	-	14,000	97,200	207,200	41,440
โรงที่ 4						
ปีที่ซื้อ	2,547	-	2,547	2,548	-	-
จำนวน(หน่วย)	2	-	1	7	-	-
มูลค่าต่อหน่วย	32,000	-	15,000	1,200	-	-
รวม	64,000	-	15,000	8,400	87,400	17,480
โรงที่ 5						
ปีที่ซื้อ	2,545	2,548	2,547	2,548	-	-
จำนวน(หน่วย)	3	2	1	15	-	-
มูลค่าต่อหน่วย	32,000	30,000	14,000	1,100	-	-
รวม	96,000	60,000	14,000	16,500	186,500	37,300

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

สถานประกอบการ	เครื่องจักรและอุปกรณ์ (บาท)					
	เดอบलाई ชุดแรก	เดอบलाई ชุดที่ 2	รอกยก ไฟฟ้า	กระบะ เหล็ก	มูลค่า ทั้งหมด	ต้นทุน ต่อปี *
โรงที่ 6						
ปีที่ซื้อ	2,546	-	2,547	2,547	-	-
จำนวน(หน่วย)	3	-	1	10	-	-
มูลค่าต่อหน่วย	32,000	-	15,000	1,200	-	-
รวม	96,000	-	15,000	12,000	123,000	24,600
โรงที่ 7						
ปีที่ซื้อ	2,547	-	2,547	2,548	-	-
จำนวน(หน่วย)	3	-	1	9	-	-
มูลค่าต่อหน่วย	33,000	-	12,500	1,200	-	-
รวม	99,000	-	12,500	10,800	122,300	24,460
โรงที่ 8						
ปีที่ซื้อ	2,546	2,548	2,547	2,548	-	-
จำนวน(หน่วย)	3	2	1	15	-	-
มูลค่าต่อหน่วย	32,000	30,000	13,500	1,200	-	-
รวม	96,000	60,000	13,500	18,000	187,500	37,500
โรงที่ 9						
ปีที่ซื้อ	2,547	-	2,547	2,548	-	-
จำนวน(หน่วย)	3	-	1	9	-	-
มูลค่าต่อหน่วย	33,000	-	15,000	1,100	-	-
รวม	99,000	-	15,000	9,900	123,900	24,780

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

สถานประกอบการ	เครื่องจักรและอุปกรณ์ (บาท)					
	เตาอบลำไย ชุดแรก	เตาอบลำไย ชุดที่ 2	รอกยก ไฟฟ้า	กระบะ เหล็ก	มูลค่า ทั้งหมด	ต้นทุน ต่อปี *
โรงที่ 10						
ปีที่ซื้อ	2,547	-	2,547	2,548	-	-
จำนวน(หน่วย)	2	-	1	6	-	-
มูลค่าต่อหน่วย	32,000	-	15,000	1,200	-	-
รวม	64,000	-	15,000	7,200	86,200	17,240

* ต้นทุนต่อปี หมายถึง มูลค่าเครื่องจักรและอุปกรณ์ของสถานประกอบการ โดยได้จากการคิดค่าเสื่อมราคา 5 ปี

ตารางที่ 4.6 ต้นทุนค่าวัตถุดิบลำไย สดของสถานประกอบการซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม

สถานประกอบการ		ปริมาณวัตถุดิบลำไย สดที่ใช้อบ			รวม
		ลำไยสดเบอร์ AA	ลำไยสดเบอร์ A	ลำไยสดเบอร์ B	
โรงที่ 1	ปริมาณ (กิโลกรัม)	26,000	36,000	30,000	92,000
	จำนวนเงิน (บาท)	279,500	297,000	133,500	710,000
โรงที่ 2	ปริมาณ (กิโลกรัม)	100,000	132,000	100,000	332,000
	จำนวนเงิน (บาท)	1,075,000	1,089,000	445,000	2,609,000
โรงที่ 3	ปริมาณ (กิโลกรัม)	40,000	56,000	42,000	138,000
	จำนวนเงิน (บาท)	430,000	462,000	186,900	1,078,900

ตารางที่ 4.6 (ต่อ)

สถานประกอบการ		ปริมาณวัตถุดิบลำไย สดที่ใช้อยู่			รวม
		ลำไยสด เบอร์ AA	ลำไยสดเบอร์ A	ลำไยสดเบอร์ B	
โรงที่ 4	ปริมาณ (กิโลกรัม)	28,000	38,000	28,000	94,000
	จำนวนเงิน (บาท)	301,000	313,500	124,600	739,100
โรงที่ 5	ปริมาณ (กิโลกรัม)	72,000	96,000	72,000	240,000
	จำนวนเงิน (บาท)	774,000	792,000	320,400	1,886,400
โรงที่ 6	ปริมาณ (กิโลกรัม)	42,000	58,000	40,000	140,000
	จำนวนเงิน (บาท)	451,500	478,500	178,000	1,108,000
โรงที่ 7	ปริมาณ (กิโลกรัม)	38,000	60,000	42,000	140,000
	จำนวนเงิน (บาท)	408,500	495,000	186,900	1,090,400
โรงที่ 8	ปริมาณ (กิโลกรัม)	68,000	92,000	70,000	230,000
	จำนวนเงิน (บาท)	731,000	759,000	311,500	1,801,500
โรงที่ 9	ปริมาณ (กิโลกรัม)	42,000	54,000	44,000	140,000
	จำนวนเงิน (บาท)	451,500	445,500	195,800	1,092,800
โรงที่ 10	ปริมาณ (กิโลกรัม)	28,000	36,000	26,000	90,000
	จำนวนเงิน (บาท)	301,000	297,000	115,700	713,700

ตารางที่ 4.7 ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต ของสถานประกอบการซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม

สถานประกอบการ	ต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิต					รวม
	ค่าเชื้อเพลิง	ค่าแรงงาน	ค่าไฟฟ้า	ค่าบำรุงรักษา	ค่าสวัสดิการแรงงาน	
โรงที่ 1	140,000	27,600	6,500	5,000	4,000	183,100
โรงที่ 2	435,000	99,600	23,000	10,000	6,000	573,600
โรงที่ 3	200,000	41,400	10,000	8,000	5,000	264,400
โรงที่ 4	135,000	28,200	6,500	5,000	4,000	178,700
โรงที่ 5	335,000	72,000	17,000	10,000	6,000	440,000
โรงที่ 6	204,000	42,000	10,000	10,000	7,000	273,000
โรงที่ 7	200,000	42,000	9,500	7,000	6,000	264,500
โรงที่ 8	330,000	69,000	69,000	8,000	6,000	429,000
โรงที่ 9	215,000	43,200	10,000	6,000	5,000	279,200
โรงที่ 10	130,000	27,000	6,500	5,000	5,000	173,500

2.2 สถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากฟืน

สถานประกอบการทั้ง 4 โรงมีเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิตลำไยอบแห้งเหมือนกัน คือ เตอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม รอกยกไฟฟ้า และ กระบะเหล็กสำหรับใส่ลำไยสด แต่มีจำนวนเตอบลำไยไม่เท่ากัน ทุกโรง มีการทยอยจัดซื้อเตอบมา 2 ช่วง มีอายุการใช้งานมาเป็นระยะเวลาไม่เกิน 5 ปี มีราคาอยู่ในช่วง 32,000 - 33,500 บาทต่อเตา ทุกโรงสร้างเตาเผาฟืนในปี พ.ศ. 2549 มีราคาของเตาเผาฟืนที่ใกล้เคียงกัน ซึ่งราคาอยู่ในช่วง 3,8000 - 40,000 บาท ใช้เตาเผาฟืน 1 เตาให้ ความร้อนกับเตากระบะ 3 เตา สถานประกอบการแต่ละโรงซื้อรอกยกไฟฟ้ามาในราคาใกล้เคียงกัน มีราคา อยู่ในช่วง 13,500 – 14,000 บาทต่อ และกระบะเหล็กสำหรับใส่ลำไยสดของทุกโรง มีราคาอยู่ในช่วง 1,100 - 1,200 บาท ต่อกระบะ ดังแสดงในตารางที่

สำหรับต้นทุนค่าวัตถุดิบ คือลำไยสดพบว่า สถานประกอบการทั้ง 4 โรง ซื้อลำไยสดเบอร์ AA มีราคาอยู่ในช่วง 12.50 – 9 บาทต่อกิโลกรัม เฉลี่ย 10.75 บาทต่อกิโลกรัม ซื้อลำไยสด เบอร์ A มีราคา ในช่วง 9.50 – 7 บาทต่อกิโลกรัม เฉลี่ย 8.25 บาทต่อกิโลกรัม และ ซื้อลำไยสด เบอร์ B มีราคา ในช่วง 5.50 – 4 บาทต่อกิโลกรัม เฉลี่ย 4.45 บาทต่อกิโลกรัม มีต้นทุนผันแปรค่าวัตถุดิบลำไยสด ที่แตกต่างกันตามปริมาณที่ใช้ ดังแสดงในตารางที่ 4.9

ในส่วนต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต ซึ่งได้แก่ ค่าเชื้อเพลิง ค่าแรงงาน ค่าไฟฟ้า ค่าบำรุงรักษา สวัสดิการแรงงาน พบว่า แต่ละสถานประกอบการมีค่าใช้จ่ายที่แตกต่างกันตามปริมาณการผลิต ดังแสดงในตารางที่ 4.10

ตารางที่ 4.8 ต้นทุนในส่วนเครื่องจักรและอุปกรณ์ของสถานประกอบการซึ่งอบด้วยเตอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากฟืน

สถานประกอบการ	เครื่องจักรและอุปกรณ์ (บาท)						ต้นทุนต่อปี *
	เตอบลำไยชุดแรก	เตอบลำไยชุดที่ 2	เตาเผาฟืน	รอกยกไฟฟ้า	กระบะเหล็ก	มูลค่าทั้งหมด	
โรงที่ 1							
ปีที่ซื้อ	2,545	2,547	2,549	2,547	2,548	-	-
จำนวน(หน่วย)	5	5	3	1	30	-	-
มูลค่าต่อหน่วย	33,000	32,000	38,000	13,500	1,100	-	-
รวม	165,000	160,000	114,000	13,500	33,000	485,500	97,100

ตารางที่ 4.8 (ต่อ)

สถานประกอบกิจการ	เครื่องจักรและอุปกรณ์ (บาท)						
	เตาอบถั่ว ชุดแรก	เตาอบถั่ว ชุดที่ 2	เตาเผา ฟืน	รอกยก ไฟฟ้า	กระบะ เหล็ก	มูลค่า ทั้งหมด	ต้นทุน ต่อปี *
โรงที่ 2							
ปีที่ซื้อ	2,546	2,547	2,549	2,547	2,548	-	-
จำนวน(หน่วย)	5	4	3	1	30	-	-
มูลค่าต่อหน่วย	33,500	32,000	40,000	13,500	1,100	-	-
รวม	167,500	128,000	120,000	13,500	33,000	462,000	92,400
โรงที่ 3							
ปีที่ซื้อ	2,545	2,547	2,549	2,547	2,548	-	-
จำนวน(หน่วย)	5	5	3	1	33	-	-
มูลค่าต่อหน่วย	33,500	32,000	40,000	13,500	1,100	-	-
รวม	167,000	160,000	120,000	13,500	36,300	496,800	99,360
โรงที่ 4							
ปีที่ซื้อ	2,545	2,547	2,549	2,547	2,548	-	-
จำนวน(หน่วย)	7	5	4	1	33	-	-
มูลค่าต่อหน่วย	33,500	32,000	38,000	14,000	1,150	-	-
รวม	234,500	160,000	114,000	14,000	37,950	560,450	112,090

* ต้นทุนต่อปี หมายถึง มูลค่าเครื่องจักรและอุปกรณ์ของสถานประกอบกิจการ โดยได้จากการคิดค่าเสื่อมราคา 5 ปี

ตารางที่ 4.9 ต้นทุนค่าวัตถุดิบลำไย ของสถานประกอบการซึ่งอบด้วยเตอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากฟืน

สถานประกอบการ		ปริมาณวัตถุดิบลำไย สดที่ใช้อบ			รวม
		ลำไยสด เบอร์ AA	ลำไยสด เบอร์ A	ลำไยสด เบอร์ B	
โรงที่ 1	ปริมาณ (กิโลกรัม)	140,000	188,000	142,000	470,000
	จำนวนเงิน (บาท)	1,505,000	1,551,000	631,900	3,687,900
โรงที่ 2	ปริมาณ (กิโลกรัม)	126,000	164,000	130,000	420,000
	จำนวนเงิน (บาท)	1,354,500	1,353,000	578,500	3,286,000
โรงที่ 3	ปริมาณ (กิโลกรัม)	138,000	188,000	138,000	464,000
	จำนวนเงิน (บาท)	1,483,500	1,551,000	614,100	3,648,600
โรงที่ 4	ปริมาณ (กิโลกรัม)	172,000	226,000	170,000	568,000
	จำนวนเงิน (บาท)	1,849,000	1,864,500	756,500	4,470,000

ตารางที่ 4.10 ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต ของสถานประกอบการซึ่งอบด้วยเตอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากฟืน

สถานประกอบการ	ต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิต					รวม
	ค่าเชื้อเพลิง	ค่าแรงงาน	ค่าไฟฟ้า	ค่าบำรุงรักษา	ค่าสวัสดิการแรงงาน	
โรงที่ 1	280,000	141,000	35,000	15,000	8,000	479,000
โรงที่ 2	260,000	126,000	30,000	15,000	8,000	439,000
โรงที่ 3	300,000	138,600	35,000	12,000	8,000	493,600
โรงที่ 4	350,000	170,400	35,000	10,000	5,000	570,400

2.3 สถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำ

สถานประกอบการทั้ง 2 โรงเริ่มดำเนินการใน ปี พ.ศ. 2548 และ ปี พ.ศ. 2547 สถานประกอบการโรงทั้ง 2 โรง มีการลงทุนในส่วนเครื่องจักรและอุปกรณ์ ซึ่งได้แก่ ชุดเครื่องอบไอน้ำ รถเข็น รถโฟร์คลิฟต์ ตะกล้าใส่ลำไยอบแห้ง กระบะเหล็กสำหรับใส่ลำไยสด โดยสถานประกอบการโรงที่ 1 ลงทุนในส่วนชุดเครื่องอบเป็นมูลค่า 4,800,000 บาท จำนวน 1 ชุด รถเข็น 2 คัน มูลค่า 2,000 บาท รถ โฟร์คลิฟต์ จำนวน 1 คัน มูลค่า 80,000 บาท ตะกล้าใส่ลำไยอบแห้ง จำนวน 3,000 ใบ มูลค่า 510,000 บาท และกระบะเหล็กสำหรับใส่ลำไยสด จำนวน 720 อัน มูลค่า 612,000 บาท รวมมูลค่าเครื่องจักรและอุปกรณ์ทั้งหมด เท่ากับ 6,004,000.00 บาท สถานประกอบการโรงที่ 2 ลงทุนในส่วนชุดเครื่องอบเป็นมูลค่า 3,800,000 บาท จำนวน 1 ชุด รถเข็น 2 คัน มูลค่า 2,000 บาท รถโฟร์คลิฟต์ จำนวน 1 คัน มูลค่า 100,000 บาท ตะกล้าใส่ลำไยอบแห้ง จำนวน 1,700 ใบ มูลค่า 289,000 บาท และกระบะเหล็กสำหรับใส่ลำไยสด จำนวน 336 อัน มูลค่า 302,400 บาท รวมมูลค่าเครื่องจักรและอุปกรณ์ทั้งหมด เท่ากับ 4,493,400.00 บาท ดังแสดงในตารางที่ 4.11

สำหรับต้นทุนค่าวัตถุดิบคือลำไยสดพบว่า สถานประกอบการทั้ง 4 โรง ชื่อลำไยสดเบอร์ AA มีราคาอยู่ในช่วง 12.50 – 9 บาทต่อกิโลกรัม เฉลี่ย 10.75 บาทต่อกิโลกรัม ชื่อลำไยสด เบอร์ A มีราคา ในช่วง 9.50 – 7 บาทต่อกิโลกรัม เฉลี่ย 8.25 บาทต่อกิโลกรัม และ ชื่อลำไยสด เบอร์ B มีราคา ในช่วง 5.50 – 4 บาทต่อกิโลกรัม เฉลี่ย 4.45 บาทต่อกิโลกรัม มีต้นทุนผันแปรค่าวัตถุดิบลำไยสด ที่แตกต่างกันตามปริมาณที่ใช้ ดังแสดงในตารางที่ 4.12

สถานประกอบการทั้ง 2 โรงมีต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต ได้แก่ ค่าแรงงาน ค่าไฟฟ้า ค่าบำรุงรักษา สวัสดิการแรงงาน ที่ไม่แตกต่างกัน จะแตกต่างกันตรงส่วนค่าเชื้อเพลิง ซึ่งสถานประกอบการโรงที่ 1 มีค่าเชื้อเพลิง ที่ 400,000 บาท และสถานประกอบการโรงที่ 2 มีค่าเชื้อเพลิง ที่ 300,000 บาท ดังแสดงในตารางที่ 4.13

ตารางที่ 4.11 ต้นทุนในส่วนเครื่องจักรและอุปกรณ์ของสถานประกอบการซึ่งอบด้วยเตาอบลำไย
ที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำ

สถาน ประกอบการ	เครื่องจักรและอุปกรณ์ (บาท)						
	ชุด เครื่องอบ ไอน้ำ	รถเข็น	รถโฟร์ค ลิฟต์	ตะกล้า ใส่ลำไย อบแห้ง	กระบะ เหล็ก สำหรับ ใส่ลำไย สด	มูลค่า ทั้งหมด	ต้นทุน ต่อปี *
โรงที่ 1							
ปีที่ซื้อ	2,548	2,548	2,548	2,548	2,548	-	-
จำนวน(หน่วย)	1	2	1	3,000	720	-	-
มูลค่าต่อหน่วย	4,800,000	1,000	80,000	170	850	-	-
รวม	4,800,000	2,000	80,000	510,000	612,000	6,004,000	1,200,800
โรงที่ 2							
ปีที่ซื้อ	2,547	2,547	2,547	2,547	2,547	-	-
จำนวน(หน่วย)	1	2	1	1,700	336	-	-
มูลค่าต่อหน่วย	3,800,000	1,000	100,000	170	900	-	-
รวม	3,800,000	2,000	100,000	289,000	302,400	4,493,400	898,680

* ต้นทุนต่อปี หมายถึง มูลค่าเครื่องจักรและอุปกรณ์ของสถานประกอบการ โดยได้จากการคิดค่าเสื่อมราคา 5 ปี

ตารางที่ 4.12 ต้นทุนค่าวัตถุดิบลำไย สด ของสถานประกอบการซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำ

สถานประกอบการ		ปริมาณวัตถุดิบลำไย สดที่ใช้อบ			รวม
		ลำไยสดเบอร์ AA	ลำไยสด เบอร์ A	ลำไยสด เบอร์ B	
โรงที่ 1	ปริมาณ (กิโลกรัม)	540,000	720,000	540,000	1,800,000
	จำนวนเงิน (บาท)	5,805,000	5,940,000	2,403,000	14,310,000
โรงที่ 2	ปริมาณ (กิโลกรัม)	360,000	480,000	360,000	1,200,000
	จำนวนเงิน (บาท)	3,870,000	3,960,000	1,602,000	9,540,000

ตารางที่ 4.13 ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต ของสถานประกอบการซึ่งอบด้วยเตาอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำ

สถานประกอบการ	ต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิต					รวม
	ค่าเชื้อเพลิง	ค่าแรงงาน	ค่าไฟฟ้า	ค่าบำรุงรักษา	ค่าสวัสดิการแรงงาน	
โรงที่ 1	400,000	80,000	20,000	5,000	5,000	510,000
โรงที่ 2	300,000	80,000	20,000	5,000	5,000	410,000

ส่วนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

จากข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์สถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ในเขตพื้นที่ตำบลเหมืองจี้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูนได้แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม โดยมีสถานประกอบการลำไยอบแห้งที่ใช้เตาอบที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม 10 ราย สถานประกอบการลำไยอบแห้งที่ใช้เตาอบที่ใช้ความร้อนจากฟืน 4 ราย และ สถานประกอบการลำไยอบแห้งที่ใช้เตาอบที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำ 2 ราย เมื่อนำมาคำนวณหาต้นทุนการผลิตต่อกิโลกรัม ได้ผลดังนี้

สถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม พบว่าทั้ง 10 ราย มีต้นทุนการผลิตสูงสุด 33.50 บาทต่อกิโลกรัม มีต้นทุนการผลิตต่ำสุด 32.46 บาทต่อกิโลกรัม ซึ่งสถานประกอบการทั้ง 10 โรง มีต้นทุนการผลิตเฉลี่ย ที่ 32.94 บาทต่อกิโลกรัม ดังแสดงในตารางที่ 4.14 สำหรับสถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากฟืน พบว่าทั้ง 4 ราย มีต้นทุนการผลิตสูงสุด 30.13 บาทต่อกิโลกรัม มีต้นทุนการผลิตต่ำสุด 30.49 บาทต่อกิโลกรัม ซึ่งสถานประกอบการทั้ง 4 โรง มีต้นทุนการผลิตเฉลี่ย ที่ 30.24 บาทต่อกิโลกรัม มีรายละเอียดดังตารางที่ 4.15 ส่วนสถานประกอบการลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำ พบว่า ต้นทุนการผลิตของสถานประกอบการที่ 1 คือ 29.67 บาทต่อกิโลกรัม มีต้นทุนการผลิตของสถานประกอบการที่ 2 คือ 30.14 บาทต่อกิโลกรัม ซึ่งสถานประกอบการทั้ง 4 โรงมีต้นทุนการผลิตเฉลี่ย ที่ 29.91 บาทต่อกิโลกรัม มีรายละเอียดดังตารางที่ 4.16

ตารางที่ 4.14 ผลการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม

สถานประกอบการ	ต้นทุนการผลิต (บาท)				ลำไยอบแห้งที่ใช้ (กิโลกรัม)	ต้นทุนต่อกิโลกรัม
	เครื่องจักรและอุปกรณ์	วัตถุดิบลำไย	ค่าใช้จ่ายการผลิต	รวมต้นทุน		
โรงที่ 1	17,520	710,000	183,100	910,620	27,600	32.99
โรงที่ 2	50,000	2,609,000	573,600	3,232,600	99,600	32.46
โรงที่ 3	18,760	1,078,900	264,400	1,362,060	41,400	32.90
โรงที่ 4	17,480	739,100	178,700	935,280	28,200	33.17
โรงที่ 5	37,300	1,886,400	440,000	2,363,700	72,000	32.83
โรงที่ 6	24,600	1,108,000	273,000	1,405,600	42,000	33.47
โรงที่ 7	24,460	1,090,400	264,500	1,379,360	42,000	32.84
โรงที่ 8	37,500	1,801,500	429,000	2,268,000	69,000	32.87
โรงที่ 9	24,780	1,092,800	279,200	1,396,780	43,200	32.33
โรงที่ 10	17,240	713,700	173,500	904,440	27,000	33.50
รวม	269,640	12,829,800	3,059,000	16,158,440	492,000	32.94

ตารางที่ 4.15 ผลการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากฟืน

สถานประกอบการ	ต้นทุนการผลิต (บาท)				ลำไยอบแห้งที่ใช้ (กิโลกรัม)	ต้นทุนต่อกิโลกรัม
	เครื่องจักรและอุปกรณ์	วัตถุดิบลำไย	ค่าใช้จ่ายการผลิต	รวมต้นทุน		
โรงที่ 1	81,900	3,687,900	479,000	4,248,800	141,000	30.13
โรงที่ 2	76,400	3,286,000	439,000	3,801,400	126,000	30.17
โรงที่ 3	83,360	3,648,600	493,600	4,225,560	138,600	30.49
โรงที่ 4	96,890	4,470,000	570,400	5,137,290	170,400	30.15
รวม	338,550	15,092,500	1,982,000	17,413,050	576,000	30.24

ตารางที่ 4.16 ผลการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำ

สถานประกอบการ	ต้นทุนการผลิต (บาท)				ลำไยอบแห้งที่ใช้ (กิโลกรัม)	ต้นทุนต่อกิโลกรัม
	เครื่องจักรและอุปกรณ์	วัตถุดิบลำไย	ค่าใช้จ่ายการผลิต	รวมต้นทุน		
โรงที่ 1	1,200,800	14,310,000	510,000	16,020,800	540,000	29.67
โรงที่ 2	898,680	9,540,000	410,000	10,848,680	360,000	30.14
รวม	2,099,480	23,850,000	920,000	26,869,480	900,000	29.91

ส่วนที่ 4 ผลการเปรียบเทียบต้นทุนการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม ไอน้ำ และ ฟืน

เมื่อทำการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตของเตาอบแต่ละชนิดโดยแยก พิจารณา เป็นต้นทุนคงที่และต้นทุนผันแปร ต่อกิโลกรัมของลำไยอบแห้งทั้งหมด พบว่า เตาอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม มีต้นทุนคงที่เฉลี่ย 0.57 บาทต่อกิโลกรัม มีสัดส่วนร้อยละ 1.73 ของต้นทุนการผลิต

เตาอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากฟืนมีต้นทุนคงที่ต่อกิโลกรัมเฉลี่ยที่ 0.59 บาทต่อกิโลกรัม มีสัดส่วนร้อยละ 1.95 ต้นทุนการผลิตทั้งหมด มีต้นทุนผันแปรต่อกิโลกรัมเฉลี่ยที่ 29.65 บาทต่อกิโลกรัม มีสัดส่วนร้อยละ 98.05 ต้นทุนการผลิตทั้งหมด ซึ่งมีค่าลำไยสดเฉลี่ยที่ 26.20 บาทต่อกิโลกรัม มีสัดส่วนร้อยละ 86.64 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด และมีค่าใช้จ่ายในการผลิตเฉลี่ยที่ 3.45 บาทต่อกิโลกรัม มีสัดส่วนร้อยละ 11.41 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด ซึ่งคิดเป็นต้นทุนในการผลิตโดยเฉลี่ยที่ 30.24 บาทต่อกิโลกรัม

เตาอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำมีต้นทุนคงที่ต่อกิโลกรัมเฉลี่ยที่ 2.36 บาทต่อกิโลกรัม มีสัดส่วนร้อยละ 7.89 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด มีต้นทุนผันแปรต่อกิโลกรัมเฉลี่ยที่ 27.55 บาทต่อกิโลกรัม มีสัดส่วนร้อยละ 92.11 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด ซึ่งมีค่าลำไยสดเฉลี่ยที่ 26.50 บาทต่อกิโลกรัม มีสัดส่วนร้อยละ 88.60 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด และมีค่าใช้จ่ายในการผลิตเฉลี่ยที่ 1.05 บาทต่อกิโลกรัม มีสัดส่วนร้อยละ 3.51 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด ซึ่งคิดเป็นต้นทุนในการผลิตโดยเฉลี่ยที่ 29.91 บาทต่อกิโลกรัม ดังแสดงในตารางที่ 4.17

ตารางที่ 4.17 เปรียบเทียบต้นทุนการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกซึ่งอบด้วยเตาอบที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม ไอน้ำ และ ฟืน

ต้นทุนต่อ กิโลกรัม	เตาอบที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม		เตาอบที่ใช้ความร้อนจาก ฟืน		เตาอบที่ใช้ความร้อนจาก ไอน้ำ	
	จำนวนเงิน (บาท)	ร้อยละ	จำนวนเงิน (บาท)	ร้อยละ	จำนวนเงิน (บาท)	ร้อยละ
ต้นทุนคงที่ต่อกิโลกรัม	0.57	1.73	0.59	1.95	2.36	7.89
ต้นทุนผันแปรต่อกิโลกรัม	32.37	98.27	29.65	98.05	27.55	92.11
-ค่าวัตถุดิบ	26.06	79.11	26.20	86.64	26.50	88.60
-ค่าใช้จ่ายการผลิต	6.31	19.16	3.45	11.41	1.05	3.51
ต้นทุนรวมต่อ กิโลกรัม	32.94	100	30.24	100	29.91	100

ส่วนที่ 5 ผลการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และ อุปสรรค (SWOT Analysis) ของเตอลำไย
อบแห้งทั้ง 3 แบบ

5.1 เตอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม

การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และ อุปสรรค (SWOT Analysis) ของเตอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้มในเขตพื้นที่ ตำบลเหมืองจี้ อำเภอเมือง จังหวัด ลำพูนมีรายละเอียดดังตารางที่ 4.18

ตารางที่ 4.18 จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และ อุปสรรค ของเตอบที่ใช้ความร้อนจากแก๊สหุงต้ม

จุดแข็ง (Strengths)	จุดอ่อน (Weaknesses)
<ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้เงินลงทุนในส่วนของเครื่องจักรต่ำ 2. เคลื่อนย้ายตัวเตอบได้ง่ายเพราะสามารถแยกประกอบชิ้นส่วนได้ 3. หลังฤดูกาลผลิตสามารถใช้พื้นที่อาคารผลิตเก็บทิ้งหมดในกิจกรรมอย่างอื่นได้ เนื่องจากตัวเตอบไม่ได้ติดตั้งแบบถาวรถอดเก็บได้ 4. ไม่ต้องใช้ผู้เชี่ยวชาญการเฉพาะทางเพราะเตอบควบคุมได้ง่าย 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ให้ความร้อนในการอบไม่สม่ำเสมอ 2. ได้ผลผลิตลำไยอบแห้งที่มีความชื้นไม่สม่ำเสมอในแต่ละชุด 3. มีความเสี่ยงสูงในการเกิด ลำไยอบแห้งที่บวม และแตก 4. เตอบมีกำลังการผลิตต่ำ 5. ใช้พื้นที่มากในการติดตั้ง เมื่อพิจารณาด้วกำลังการผลิตต่อพื้นที่ผลิต 6. ต้นทุนด้านเชื้อเพลิงสูงกว่าเตอบลำไยชนิดอื่น 7. ไม่สามารถใช้เชื้อเพลิงอื่นมาทดแทนได้นอกจาก แก๊ส NGV 8. ใช้แรงงานมากในการผลิต
โอกาส (Opportunities)	อุปสรรค (Threats)
<ol style="list-style-type: none"> 1. สามารถใช้แก๊ส NGV ทดแทนได้ซึ่งช่วยลดต้นทุนลง 2. สามารถพัฒนาไปเป็นเตอบที่ใช้ความร้อนจากฟืนได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ต้นทุนการผลิตมีแนวโน้มสูงขึ้นเนื่องจากแก๊สหุงต้มมีราคาที่สูงขึ้น 2. ปัจจุบันยังไม่มีการใช้ แก๊ส NGV ในการอบลำไย 3. ในอนาคตพ่อค้าคนกลางจะรับซื้อผลผลิตน้อยลงเนื่องจากคุณภาพไม่สม่ำเสมอ

5.2 เตาอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากฟืน

การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และ อุปสรรค (SWOT Analysis) ของเตาอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากฟืนในเขตพื้นที่ ตำบลเหมืองจี้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูนมีรายละเอียดดังตารางที่ 4.19

ตารางที่ 4.19 จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และ อุปสรรค ของเตาอบที่ใช้ความร้อนจากฟืน

<p>จุดแข็ง (Strengths)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้เงินลงทุนในส่วนเครื่องจักรต่ำ เนื่องจากเตาอบมีราคาที่ถูก 2. ในการติดตั้งไม่ต้องใช้ผู้เชี่ยวชาญ เพราะเตาอบติดตั้งได้ง่าย 3. มีต้นทุนด้านเชื้อเพลิงที่ต่ำกว่าเตาอบลำไยที่ใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิง 4. ให้ความร้อนในการอบลำไยค่อนข้างสม่ำเสมอ 5. ต้นทุนการผลิตต่อกิโลกรัมมีค่าใกล้เคียงกับเตาอบลำไยแบบใช้ความร้อนจากไอน้ำ 6. มีความยืดหยุ่นในเรื่องการดำเนินงาน 	<p>จุดอ่อน (Weaknesses)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มีความเสี่ยงในการเกิด ลำไยอบแห้งที่บวม และแตกมากเตาอบมีกำลังการผลิตต่อเตาที่ต่ำกว่าเตาอบไอน้ำ 2. ใช้พื้นที่มากในการติดตั้ง เมื่อพิจารณาด้านกำลังการผลิตต่อพื้นที่ผลิต 3. ไม่สามารถ ใช้พื้นที่ทั้งหมดทำกิจกรรมอื่นๆได้เนื่องจากการติดตั้งอย่างถาวร 4. ใช้แรงงานมากในการผลิต 5. ระบบการควบคุมการผลิตเป็นแบบใช้แรงงานในการเฝ้าควบคุม
<p>โอกาส (Opportunities)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. สามารถพัฒนาเตาเผาให้ใช้เชื้อเพลิงชนิดอื่นแทนได้ เช่น แกลบ ชัง ข้าวโพด เป็นต้น 2. สามารถประยุกต์ใช้ระบบ GMP และ HACCP ได้ซึ่งถ้ามีวางแผนไว้ตั้งแต่ก่อนเริ่มดำเนินงาน 	<p>อุปสรรค (Threats)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ในอนาคตเชื้อเพลิง ฟืน อาจจะมีน้อยลง 2. ในอนาคตพ่อค้าคนกลางจะรับซื้อผลผลิตน้อยลงเนื่องจากมีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ

5.3 เตาอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำ

การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และ อุปสรรค (SWOT Analysis) ของเตาอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำในเขตพื้นที่ ตำบลเหมืองจี้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูนมีรายละเอียดดังตารางที่ 4.20

ตารางที่ 4.20 จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และ อุปสรรค ของเตาอบที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำ

<p>จุดแข็ง (Strengths)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มีต้นทุนด้านเชื้อเพลิงที่ต่ำ 2. ให้ความร้อนในการอบลำไยได้อย่างสม่ำเสมอ ควบคุมได้ง่าย 3. คุณภาพของผลผลิตลำไยอบแห้งมีความสม่ำเสมอ 4. กำลังการผลิตต่อพื้นที่สูง 5. มีความเสี่ยงต่ำที่จะเกิดลำไยอบแห้งที่บูบและแตก 6. ใช้แรงงานน้อย 7. ระบบการควบคุมการผลิตเป็นแบบอัตโนมัติ และมีความปลอดภัยสูง 	<p>จุดอ่อน (Weaknesses)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ไม่สามารถใช้พื้นที่ทำกิจกรรมอื่นๆได้ เนื่องจากเป็นการติดตั้งแบบถาวร 2. ใช้เงินลงทุนในส่วนของเครื่องจักรและอุปกรณ์มาก เนื่องจากชุดเตาอบที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำมีราคาสูง 3. การซ่อมบำรุงต้องใช้ช่างที่มีความชำนาญการเฉพาะทาง 4. เนื่องจากการผลิตอาศัยเครื่องจักรมาก ถ้าเสีย อาจทำให้กระบวนการผลิตหยุดได้
<p>โอกาส (Opportunities)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ในอนาคตพ่อค้าคนกลางจะเลือกลำไยอบแห้งจากเตาอบลำไยที่ใช้ความร้อนจากไอน้ำมากขึ้น 2. สามารถพัฒนาเตาเผาให้ใช้เชื้อเพลิงชนิดอื่นได้ เช่น แกลบ ชังข้าวโพด เป็นต้น 3. สามารถใช้ ออบพืชผลเกษตรอื่นๆได้ 4. แม้ว่าเตาอบจะมีราคาที่สูงแต่ถ้ามีการรวมตัวจัดตั้งเป็นสหกรณ์หรือองค์กรก็สามารถซื้อและดำเนินการได้ 5. มีโอกาสพัฒนาการผลิตที่มีการประยุกต์ใช้เป็นระบบ GMP และ HACCP ได้ 	<p>อุปสรรค (Threats)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ในอนาคตเชื้อเพลิง ฝืน อาจจะมีน้อยลง 2. ปัจจุบันอัตราดอกเบี้ยมีความผันผวน มีการเปลี่ยนแปลงที่ไม่แน่นอน ทำให้ผู้ประกอบการที่จะลงทุนสร้างเตาอบตัดสินใจเลือกลำบาก