

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

ลำไยเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศไทย การส่งออก ลำไยของประเทศไทยแบ่งเป็น ลำไยแช่แข็งและสดร้อยละ 53 ลำไยอบแห้งร้อยละ 36 ลำไยกระป๋องร้อยละ 11 ตลาดสำคัญได้แก่ จีน ฮองกง อินโดนีเซีย และไต้หวัน มีสัดส่วนการส่งออกร้อยละ 39 ร้อยละ 31 ร้อยละ 16 และร้อยละ 4 ตามลำดับ (กรมส่งเสริมการส่งออก , 2552) โดยลำไยที่มีคุณภาพดี (ขนาดใหญ่และสีสวย) จะส่งออกในรูปแบบของลำไยสด แต่หากมีขนาดหรือคุณภาพที่ไม่ดีจึงนำมาแปรรูปเป็นอบแห้งต่อไป ตลาดส่งออกที่สำคัญของไทย ได้แก่ จีนและฮองกง คิดเป็นร้อยละ 75 และอินโดนีเซีย ร้อยละ 16 ซึ่ง จะส่งออกทั้งในรูปแบบลำไยสดทั้งก้านและลำไยอบแห้งทั้งลูกและลำไยสีทองอบแห้ง โดยปัจจุบัน เทคโนโลยีเกษตรมีความก้าวหน้าสามารถปลูกลำไยได้ในหลายพื้นที่ของประเทศไทย แต่อย่างไรก็ตามภาคเหนือยังคงเป็นพื้นที่หลัก ที่มีแหล่งเพาะปลูก ในการผลิตลำไยของประเทศ โดยเฉพาะในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่และลำพูน รองลงมาได้แก่ จังหวัดเชียงราย พะเยา น่าน ลำปาง ตาก และแพร่ ดังแสดงตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงพื้นที่ปลูกลำไยและพื้นที่ที่ให้ผลผลิตแล้วในเขตภาคเหนือตอนบน

จังหวัด	พื้นที่ปลูกทั้งหมดปี 2553 (ไร่)	พื้นที่ให้ผลผลิตแล้วปี 2553 (ไร่)
1. เชียงใหม่	315,331	303,783
2. ลำพูน	271,964	251,603
3. เชียงราย	125,336	121,971
4. พะเยา	64,241	54,423
5. น่าน	37,142	34,165
6. ลำปาง	26,979	26,979
7. ตาก	19,918	16,316
8. แพร่	7,759	7,687
รวม	868,670	816,927

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร, มิถุนายน 2553

ลำไยเป็น 1 ใน 4 ของสินค้าดาวรุ่ง (Product Champion) ที่รัฐบาลให้การสนับสนุนและส่งเสริมอย่างจริงจัง ตั้งแต่ขั้นตอนการผลิต จนถึงการส่งออก ลำไยที่ไทยส่งออกมีทั้งลำไยสดแช่เย็น ลำไยสดแช่แข็ง รวมทั้งผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูป อาทิ ลำไยกระป๋อง และลำไยอบแห้ง ซึ่งช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตลำไยสด และช่วยพยุงราคาลำไยสดในช่วงที่ผลผลิตล้นตลาด และราคาตกต่ำ ปัจจุบันลำไยแปรรูปเป็นสินค้าส่งออก ที่มีแนวโน้มขยายตัวดี โดยเฉพาะลำไยอบแห้ง ซึ่งไทยมีศักยภาพสูงในการผลิตเพื่อส่งออก เนื่องจาก ลำไยอบแห้งของไทยมีคุณภาพได้มาตรฐาน และตรงตามความต้องการของตลาด ลำไยอบแห้งเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญที่ทำรายได้เข้าประเทศ นับพันล้านบาทในแต่ละปี เห็นได้จากปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยอบแห้งในปี 2552 ระหว่างเดือนมกราคม-พฤศจิกายน จำนวน 136,706 ตัน คิดเป็นมูลค่ากว่า 2,479.8 ล้านบาท (สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์, 2552) แต่ปัญหาของลำไยอบแห้งส่วนใหญ่มาจากกระบวนการผลิตที่ไม่ได้คุณภาพ ไม่ว่าจะเป็นระดับความชื้น ขนาด ความเสียหาย รูปทรง การบอบของเปลือก เป็นต้น ทำให้มีปัญหาการถูกกดราคาจากผู้ซื้อ (สุรัตน์ อัดตะ, 2553)

ที่ผ่านมาการแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือกส่วนใหญ่จะมีการใช้เตาอบเปิดมีการนำเข้ามาจากประเทศไต้หวันซึ่งจะนำมาดัดแปลงในประเทศไทย ประกอบด้วยกระบอกขนาดโดยทั่วไป กว้าง 235 ซม. ยาว 235 ซม. สูง 90 ซม. มีตะแกรงเหล็กวางอยู่ภายในสูงจากพื้นกระบอกประมาณ 30-45 ซม. สำหรับกระจายลมร้อนจากเตากำเนิดลมร้อนที่ติดอยู่ด้านข้างในชุดเตากำเนิดลมร้อนจะมีพัดลมใช้กับไฟฟ้า 220 โวลต์ สำหรับเป่าให้ลมร้อนผ่านผลลำไยที่บรรจุอยู่เหนือตะแกรง สามารถตั้งอุณหภูมิได้ เครื่องอบนี้สามารถบรรจุลำไยได้ครั้งละ 1 ,800 – 2,000 กิโลกรัม ต่อเวลาอบประมาณ 40-48 ชั่วโมง เชื้อเพลิงที่ใช้คือ น้ำมัน แก๊สและฟืน ในการอบแต่ละครั้งต้องมีการพลิกกลับ 2-3 ครั้ง ส่งผลให้ผลลำไยเกิดการยุบทำให้ไม่มีคุณภาพและขั้นตอนทั้งหมดควบคุมการทำงานโดยใช้แรงงานคนทั้งสิ้น ปัญหาที่พบอยู่เป็นประจำคือคุณภาพของลำไยอบแห้งไม่คงที่ (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2553) ส่วนการเตาอบแบบลมร้อนที่ใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิง สามารถบรรจุลำไยได้ครั้งละ 9,000 กิโลกรัมต่อเตาใช้เวลาอบประมาณ 72 ชั่วโมง ไม่มีการพลิกกลับลำไย การทำงานควบคุมโดยแผงวงจรไฟฟ้าซึ่งสามารถตั้งเวลาให้ทำงานโดยอัตโนมัติ ซึ่งการใช้เตาอบดังกล่าวมีความคาดหวังว่าจะสามารถลดปัญหาการขาดแคลนแรงงานและทำให้สามารถควบคุมคุณภาพของลำไยอบแห้งได้ ทางด้านผู้ประกอบการอุตสาหกรรมแปรรูปลำไยที่ใช้เตาอบลำไยแบบลมร้อนโดยใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงในปัจจุบันสามารถลดปัญหาเกี่ยวกับการอบ ส่วนสูญเสียของผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการบอบ แดง และปัญหาขาดแคลนแรงงาน แต่การลงทุนจะต้องใช้เงินทุนค่อนข้างสูง ผู้ประกอบการบางรายยังไม่กล้าที่จะตัดสินใจในการเปลี่ยนมาใช้เตาอบแบบใหม่ได้ เนื่องจาก เตาอบแบบลมร้อนโดยใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงยังไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลายนัก

ดังนั้นผู้ศึกษาจึงสนใจที่จะทำการวิเคราะห์เปรียบเทียบต้นทุนและผลตอบแทนของการทำลำไยอบแห้งจากเตาอบลำไยแบบกะบะเปิดโดยใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิงและเตาอบลำไยแบบลมร้อนโดยใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิง เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพิจารณาการลงทุนในการแปรรูปลำไยอบแห้งแก่ผู้ที่สนใจและผู้ที่จะลงทุน

1.2 วัตถุประสงค์ในการศึกษา

เพื่อศึกษาเปรียบเทียบต้นทุนและผลตอบแทนการทำลำไยอบแห้งด้วยเตาอบลำไยแบบกะบะเปิดและแบบลมร้อนในจังหวัดลำพูน

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา

ทำให้ทราบต้นทุนและผลตอบแทนการทำลำไยอบแห้งด้วยเตาอบลำไยแบบกะบะเปิดและแบบลมร้อนในจังหวัดลำพูน

1.4 นิยามศัพท์ที่ใช้ในการศึกษา

ต้นทุน หมายถึง ต้นทุนในการทำลำไยอบแห้ง ประกอบด้วยต้นทุนวัตถุดิบ ค่าแรงงานและค่าใช้จ่ายในการผลิต

ผลตอบแทน หมายถึง ผลตอบแทนที่ได้รับจากการทำลำไยอบแห้ง

ลำไยอบแห้ง หมายถึง การนำผลลำไยสดทั้งเปลือกมาอบให้แห้งโดยใช้ความร้อน

เตาอบแบบกะบะเปิดใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิง หมายถึง เตาที่มีขนาด กว้าง 230 ซม. ยาว 235 ซม. สูง 90 ซม. บรรจุผลลำไยสดได้ประมาณ 2,000 กิโลกรัมต่อเตา โดยใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิง

เตาอบแบบลมร้อนใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิง หมายถึง เตาที่มีขนาด กว้าง 333 ซม. ยาว 97 ซม. สูง 350 ซม. บรรจุผลลำไยสดได้ประมาณ 9,000 กิโลกรัมต่อเตา โดยใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิง