

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ญ
สารบัญภาพ	ฎ
สารบัญภาพภาคผนวก	ฐ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ที่มา และความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	4
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา	4
1.4 ขอบเขตของการศึกษา	4
1.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล	6
บทที่ 2 กรอบแนวคิดทางทฤษฎีและเอกสารที่เกี่ยวข้อง	
2.1 กรอบแนวคิดที่เกี่ยวข้อง	7
2.2 งานวิจัยและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	
2.2.1 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
2.2.2 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	14
บทที่ 3 ลำไยและอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง	
3.1 ความเป็นมาของอุตสาหกรรมลำไยอบแห้งและปริมาณผลผลิตลำไย	21
3.2 ความสำคัญของอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง	22
3.3 มาตรฐานลำไยอบแห้ง	24
3.3.1 มาตรฐานลำไยอบแห้งทั้งเปลือก	25
3.3.2 มาตรฐานลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อลำไย	26

ลิขสิทธิ์ © โดย Chiang Mai University
All rights reserved

ลิขสิทธิ์ © โดย Chiang Mai University
All rights reserved

3.4 กระบวนการและขั้นตอนการผลิตลำไยอบแห้ง	
3.4.1 การแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก	26
3.4.2 การแปรรูปลำไยเนื้ออบแห้ง	27
3.5 เครื่องจักรและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปลำไยอบแห้ง	28
3.6 ลักษณะโครงสร้างการตลาดลำไยอบแห้ง	
3.6.1 การตลาดลำไยอบแห้ง	29
3.6.2 การเก็บรักษาและการขนส่ง	32
3.7 ปัญหาและอุปสรรคของอุตสาหกรรมแปรรูปลำไยอบแห้ง	
3.7.1 ปัญหาระดับเกษตรกรผู้ผลิตลำไยสด	36
3.7.2 ปัญหาระดับการแปรรูปลำไย	36
3.7.3 ปัญหาระดับการตลาด	37
บทที่ 4 ผลการศึกษาและการวิเคราะห์ข้อมูล	
4.1 ข้อมูลเบื้องต้น	38
4.2 การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนทางการเงินของอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง	38
4.3 ประมาณการต้นทุนลำไยอบแห้ง	39
4.4 การวิเคราะห์การไหลตัว	65
4.5 การวิเคราะห์ระยะเวลาคืนทุน	66
บทที่ 5 บทสรุปและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการศึกษา	67
5.2 ข้อเสนอแนะ	68
เอกสารอ้างอิง	77
ภาคผนวก	79
ประวัติผู้เขียน	88

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1.1 มูลค่าการส่งออกกล้วยปี 2542 – 2548	2
3.1 เนื้อที่ ผลผลิต และผลผลิตต่อไร่ ของกล้วยประเทศไทยตั้งแต่ปี 2544-2546	21
4.1 แผนผังการวิเคราะห์ห้บการเงิน	41
4.2 ประมาณการรายรับของโครงการ	48
4.3 ประมาณการรายจ่ายของโครงการ	49
4.4 ประเมินผลตอบแทนการลงทุนอัตราปกติ	53
4.5 ประเมินผลตอบแทนการลงทุนเมื่อต้นทุนเพิ่ม 5%	54
4.6 ประเมินผลตอบแทนการลงทุนเมื่อต้นทุนเพิ่ม 10%	55
4.7 ประเมินผลตอบแทนการลงทุนเมื่อต้นทุนเพิ่ม 15 %	56
4.8 ประเมินผลตอบแทนการลงทุนเมื่อต้นทุนเพิ่ม 19.45 %	57
4.9 ประเมินผลตอบแทนการลงทุนเมื่อต้นทุนเพิ่ม 20 %	58
4.10 ประเมินผลตอบแทนการลงทุนเมื่อรายรับลดลง 5 %	59
4.11 ประเมินผลตอบแทนการลงทุนเมื่อรายรับลดลง 10 %	60
4.12 ประเมินผลตอบแทนการลงทุนเมื่อรายรับลดลง 15 %	61
4.13 ประเมินผลตอบแทนการลงทุนเมื่อรายรับลดลง 16.28 %	62
4.14 ประเมินผลตอบแทนการลงทุนเมื่อรายรับลดลง 20 %	63
4.15 ประเมินผลตอบแทนการลงทุนเพื่อหาระยะเวลาคืนทุน	64
4.16 ผลกระทบต่อโครงการเมื่อต้นทุนเพิ่มขึ้น	65
4.17 ผลกระทบต่อโครงการเมื่อรายรับหรือยอดขายลดลง	66
5.1 เปรียบเทียบผลการศึกษาระหว่างเตาอบแบบทั่วไปและเตาอบแบบไอน้ำ	68
5.2 เปรียบเทียบผลการศึกษาระหว่างเตาอบแบบทั่วไปและเตาอบแบบไอน้ำ เมื่อปรับปรุงปัจจัยพื้นฐานในการคำนวณให้เหมือนกัน	69
5.3 การเปรียบเทียบโดยภาพรวมระหว่างเตาอบแบบทั่วไปและเตาอบแบบไอน้ำ	69
5.4 ประมาณการรายรับของโครงการเมื่อปรับปรุงปัจจัยพื้นฐานในการคำนวณให้เท่ากับ โครงการเตาอบแบบเกษตรทั่วไป	71

- 5.5 ประมาณการรายจ่ายของโครงการเมื่อปรับปัจจัยพื้นฐานในการคำนวณให้เท่ากับ
โครงการเดาอบแบบเกษตรทั่วไป 72
- 5.6 ประเมินผลตอบแทนการลงทุนอัตราปกติเมื่อปรับปัจจัยพื้นฐานในการคำนวณ
ให้เท่ากับโครงการเดาอบแบบเกษตรทั่วไป 76



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญภาพ

รูป		หน้า
3.1	ช่องทางการจำหน่ายลำไยอบแห้งภายในประเทศเพื่อการส่งออก	30
3.2	ช่องทางการจำหน่ายลำไยอบแห้งภายในประเทศเพื่อการส่งออกแบบที่ 2	32
3.3	ขั้นตอนการเตรียมการในการส่งออกลำไยอบแห้ง	34
3.4	ช่องทางการเคลื่อนย้ายลำไยอบแห้งจากประเทศไทยไปประเทศจีน	35

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญภาพภาคผนวก

รูป	หน้า
1 สายพานลำเลียงลำไยสดเข้าสู่ถาดรองรับเพื่อเตรียมเข้าสู่เตาอบ	80
2 ถาดสำหรับรองรับลำไยสดที่ลำเลียงมาจากสายพานเพื่อเตรียมเข้าสู่เตาอบ	80
3 สวิตควบคุมเพื่อค้นถาดลำไยสดเข้าสู่เตาอบ	81
4 ไฟสัญญาณเพื่อเตือนให้นำเข้าลำไยสดเข้าสู่เตาอบต่อไป	81
5 ระบบควบคุมต่าง ๆ ในกระบวนการอบแต่ละตู้	82
6 ด้านหน้าของตู้เตาอบแต่ละตู้	83
7 ถาดด้านหลังสำหรับนำลำไยที่อบแห้งแล้วออกจากเตาอบ	83
8 ตู้ระบบควบคุมอุณหภูมิของแต่ละเตา	84
9 ถังสำหรับต้มน้ำเพื่อทำไอน้ำ	84
10 ถังสำหรับเก็บน้ำมันเตาขนาดบรรจุ 12,000 ลิตร	85
11 ระบบควบคุมสัญญาณต่าง ๆ	85
12 ถังสำหรับจ่ายไอน้ำไปยังตู้เตาอบต่าง ๆ	86
13 เครื่องคัดขนาดลำไยสดเกรดต่าง ๆ	86
14 เครื่องคัดขนาดลำไยที่อบแห้งแล้ว	87
15 ตะกร้าพลาสติกสำหรับบรรจุลำไยสดเพื่อป้อนเข้าสู่เตาอบ	87