

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ช
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	๗
สารบัญแผนภูมิ	ณ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของงานวิจัย	6
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากงานวิจัย	6
ขอบเขตและวิธีการวิจัย	6
นิยามศัพท์	7
บทที่ 2 การตรวจเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	9
ประวัติ : ถิ่นกำเนิดและการแพร่กระจาย	9
อุณหภูมิอากาศ , อุณหภูมิดิน และปริมาณน้ำฝน ที่เกี่ยวข้องกับการปลูกลำไย ของจีน	10
การปลูกและการผลิตลำไยของโลก	14
สถานการณ์การเพาะปลูกและการผลิตลำไยในสาธารณรัฐประชาชนจีน	16
ปัญหาในการปลูกและผลิตลำไยของจีน	25
สถานการณ์การปลูกและการผลิตลำไยในประเทศไทย	25
ปัญหาในการปลูกและผลิตลำไยของไทย	30
นโยบายลำไยของจีน	31
นโยบายลำไยของไทย	32
การตลาดลำไยของสาธารณรัฐประชาชนจีน	38
การตลาดลำไยของประเทศไทย	43
ลำไยอบแห้ง	47
ลำไยกระป๋อง	53

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ลำไยแช่แข็ง	53
วิธีการตลาดลำไย	54
สารกลุ่มคลอเรตทำให้ลำไยออกดอกและติดผล	58
วิธีการให้สารโปแตสเซียมคลอไรด์	60
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	62
แหล่งข้อมูล	62
วิธีการเก็บข้อมูล	62
การสังเกต การสำรวจ การผลิตและการตลาดลำไย ในสาธารณรัฐประชาชนจีน	63
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	64
หัวข้อการวิเคราะห์ข้อมูล	64
1. การเปรียบเทียบพื้นที่เพาะปลูกและผลผลิตลำไยระหว่างประเทศไทย และสาธารณรัฐประชาชนจีน	65
2. เปรียบเทียบความสัมพันธ์กับการส่งออกของผลผลิตลำไยไทย กับการบริโภคภายในประเทศ	74
3. เปรียบเทียบปริมาณและมูลค่าลำไยของประเทศไทยที่ส่งออกไปยังต่างประเทศ	77
4. เปรียบเทียบความสัมพันธ์ของปริมาณและมูลค่า ผลผลิตลำไย 4 กลุ่มหลัก	82
5. เปรียบเทียบการตลาดลำไยของประเทศไทยและสาธารณรัฐประชาชนจีน	88
6. เปรียบเทียบความสำคัญของพันธุ์ลำไยของประเทศไทยกับ พันธุ์ลำไยของสาธารณรัฐประชาชนจีน	89
7. เปรียบเทียบสภาพภูมิอากาศโดยเฉพาะอย่างยิ่งอุณหภูมิที่พอเหมาะกับการชักนำ การออกดอก หรืออุณหภูมิที่หนาวเย็นเกินไปที่ส่งผลกระทบต่อความเสียหายของกายภาพลำไย ของประเทศไทยกับสาธารณรัฐประชาชนจีน	91
8. เปรียบเทียบการใช้สารโปแตสเซียมคลอไรด์ ระหว่างประเทศไทยกับ สาธารณรัฐประชาชนจีน	92
9. เปรียบเทียบการอุตสาหกรรมลำไยอบแห้งของประเทศไทยกับสาธารณรัฐประชาชนจีน	93
10. วิเคราะห์สถานการณ์การผลิตและการตลาดลำไยในปี พ.ศ.2543	94

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ปัญหาการตลาดลำไยในปี พ.ศ.2543 (จุดอ่อน)	95
ส่วนที่เป็นประโยชน์ และ โอกาสทางการตลาดของปี การผลิต 2543 (จุดแข็ง)	96
ประสบการณ์ในปี พ.ศ.2543	97
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	109
สรุปผลการวิจัย	109
อภิปรายผล	113
ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย	114
ข้อเสนอแนะในการวิจัยในครั้งต่อไป	116
บรรณานุกรม	118
ประวัติผู้เขียน	122

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 / 1 คุณค่าทางอาหารส่วนประกอบของเนื้อลำไยสดและแห้ง	2
1 / 2 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไย ปี 2529 – 2542	3
2 / 1 อุณหภูมิ และปริมาณน้ำฝนในพื้นที่เพาะปลูกลำไยของสาธารณรัฐประชาชนจีน	11
2 / 2 แหล่งผลิตลำไยที่มีผลกระทบจากระดับอุณหภูมิในมณฑลฟูเจี้ยน	12
2 / 3 ความสัมพันธ์ระหว่างความสูงจากระดับน้ำทะเลในอุณหภูมิค่า (-2.1~1.8°C) ต่อปริมาณลำไยที่ถูกทำลาย ณ เมืองฟูเถียน มณฑลฟูเจี้ยน ระหว่างวันที่ 15 – 17 มกราคม 2535	13
2 / 4 พื้นที่เพาะปลูกและผลิตลำไยในมณฑลฟูเจี้ยน กวางตุ้ง กวางสี และพื้นที่ลำไยที่เพาะปลูก	23
2 / 5 พื้นที่เพาะปลูกลำไยในจังหวัดต่าง ๆ ทั่วประเทศเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย และสภาพพื้นที่เพาะปลูกลำไยในแต่ละจังหวัด ปี 2539 – 2541	27
2 / 6 รายชื่อจังหวัดในภาคต่าง ๆ ที่มีการเพาะปลูกลำไย	29
2 / 7 พื้นที่เพาะปลูก พื้นที่เก็บเกี่ยว และปริมาณผลผลิตรวมของลำไยในประเทศไทย	29
2 / 8 ค่าใช้จ่ายในการบริโภคผลไม้ของประชากรจีน (ปี 1993-1997)	39
2 / 9 ปริมาณการนำเข้าลำไยแห่งทั้งหมดของจีนและปริมาณนำเข้าจากประเทศไทย (ปี 1993-1998)	40
2 / 10 กรรมวิธีการทำลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่ใช้กับเตาอบกระบอกแบบได้หวน และเตาอบกระบอกแบบใช้แก๊สหุงต้ม	50
2 / 11 กรรมวิธีการทำลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ	52
2 / 12 ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางทรงพุ่ม และปริมาณสารโปแตสเซียมคลอไรด์ ที่ใช้ราดลงดินเพื่อการกระตุ้นการออกดอกของลำไยพันธุ์อีดอและพันธุ์สีชมพู	61
4 / 1 พื้นที่เพาะปลูก อัตราการขยายตัวของพื้นที่เพาะปลูกเป็นร้อยละแต่ละปี และปริมาณผลผลิตลำไยในประเทศไทย พ.ศ.2533 – 2543	67
4 / 2 พื้นที่เพาะปลูกที่เพิ่มขึ้นทุก ๆ ปี พื้นที่ให้ผลผลิตลำไยของไทย และปริมาณผลผลิต ที่คิดเป็นปีผลผลิตมาก (On Year) ปี พ.ศ.2533 - 2547	68
4 / 3 พื้นที่เพาะปลูกลำไยในฤดู นอกฤดู ก่อนฤดู ของจังหวัดเชียงใหม่ – ลำพูน ปี พ.ศ.2543	69

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4/4 พื้นที่เพาะปลูก อัตราการขยายตัวของพื้นที่เพาะปลูกเป็นร้อยละแต่ละปี และปริมาณผลผลิตลำไยในประเทศจีน พ.ศ.2533 – 2543	71
4/5 พื้นที่เพาะปลูกที่เพิ่มขึ้นทุก ๆ ปี พื้นที่ให้ผลผลิตลำไยของจีน และปริมาณผลผลิตที่คิดเป็นปีผลผลิตมาก (On Year) ปี พ.ศ.2533 - 2547	72
4/6 เปรียบเทียบปริมาณการบริโภคภายในประเทศและการส่งออกลำไยสด – แห้ง – กระป๋อง – แห้งแข็ง ปี พ.ศ.2533 – 2542 โดยคิดเป็นปริมาณลำไยสด	75
4/7 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยทั้งหมด ไปต่างประเทศ	78
4/8 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยสด – แห้ง – กระป๋อง – แห้งแข็ง ปี พ.ศ.2533 – 2542 โดยคิดเป็นปริมาณลำไยสด	83
4/9 เปรียบเทียบมาตรการแก้ไขปัญหาลำไย ปี พ.ศ.2539 , 2540 และ 2543	99
4/10 ราคาลำไยร่วงสด ณ หน้าโรงงานลำไยอบแห้งสุวรรณ หอยแก้ว ระหว่างวันที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ.2543 – 31 สิงหาคม พ.ศ.2543	100
4/11 ราคาลำไยร่วงที่อบแห้ง ณ หน้าโรงงานลำไยอบแห้งสุวรรณ หอยแก้ว ระหว่างวันที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ.2543 – 31 สิงหาคม พ.ศ.2543	103
4/12 ราคาลำไยสดส่งออก ระหว่างวันที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ.2543 – 31 สิงหาคม พ.ศ.2543	106
5/1 วิเคราะห์ในเชิงเปรียบเทียบสภาพการผลิตลำไยระหว่างสาธารณรัฐประชาชนจีน กับประเทศไทย	111

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2/1 พื้นที่เพาะปลูกลำไย 3 มณฑล	18
2/2 พื้นที่เพาะปลูกลำไยเมืองหนานหนิง มณฑลกวางสี	19
2/3 พื้นที่เพาะปลูกลำไยเมืองกวางเจา มณฑลกวางตุ้ง	20
2/4 พื้นที่เพาะปลูกลำไยเมืองฟูโจว มณฑลฟูเจี้ยน	21
2/5 แหล่งปลูกลำไยทั่วไป ของประเทศไทย ปี พ.ศ.2540	28
2/6 พื้นที่เพาะปลูก และพื้นที่เก็บเกี่ยวลำไยในประเทศไทย ปี 2529 – 2543	30
4/1 การเปรียบเทียบพื้นที่เพาะปลูกและปริมาณผลผลิต ระหว่างไทย – จีน ปี พ.ศ.2533 - 2543	65
4/2 การเปรียบเทียบพื้นที่เพาะปลูกและปริมาณผลผลิตระหว่างไทย – จีน ปี พ.ศ.2533 - 2543	66
4/3 ปริมาณผลผลิตรวมทั้งหมดและเปรียบเทียบปริมาณส่งออกกับการบริโภค ในประเทศ คิดเป็นปริมาณลำไยสด ปี พ.ศ.2533 - 2542	76
4/4 การส่งออกลำไยไปต่างประเทศ ของปี พ.ศ.2538	79
4/5 การส่งออกลำไยไปต่างประเทศ ของปี พ.ศ.2539	79
4/6 การส่งออกลำไยไปต่างประเทศ ของปี พ.ศ.2540	79
4/7 ปริมาณนำเข้าลำไยจากประเทศไทยของต่างประเทศ พ.ศ.2536 – 2541	80
4/8 ปริมาณนำเข้าลำไยจากประเทศไทยของประเทศฮ่องกงและจีน พ.ศ.2536 – 2541	81
4/9 ปริมาณการส่งออกลำไยสด - แห้ง - กระป๋อง - แช่แข็ง และปริมาณรวม ระหว่างปี พ.ศ.2533 - 2542	84
4/10 มูลค่าการส่งออกลำไยสด - แห้ง - กระป๋อง - แช่แข็ง และปริมาณรวม ระหว่างปี พ.ศ.2533 - 2542	85
4/11 ปริมาณการส่งออกลำไยสด - แห้ง - กระป๋อง - แช่แข็ง ปี พ.ศ.2538	86
4/12 ปริมาณการส่งออกลำไยสด - แห้ง - กระป๋อง - แช่แข็ง ปี พ.ศ.2539	86
4/13 ปริมาณการส่งออกลำไยสด - แห้ง - กระป๋อง - แช่แข็ง ปี พ.ศ.2540	87

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4/14 ราคาลำไยร่วงสด ณ หน้าโรงงานลำไยอบแห้งนายสุวรรณ หอยแก้ว ระหว่างวันที่ 1 กรกฎาคม-31 สิงหาคม พ.ศ.2543	101
4/15 ราคาลำไยร่วงที่อบแห้ง ณ หน้าโรงงานลำไยอบแห้งนายสุวรรณ หอยแก้ว ระหว่างวันที่ 1 กรกฎาคม-31 สิงหาคม พ.ศ.2543	104
4/16 ราคาลำไยส่งออก ระหว่างวันที่ 1 กรกฎาคม-31 สิงหาคม พ.ศ.2543	107
4/17 ปริมาณผลผลิต ปริมาณที่ตลาดรองรับ และผลผลิตส่วนเกิน ลำไยปี พ.ศ.2543	108

สารบัญแผนภูมิ

แผนภูมิที่	หน้า
2/1 วิธีการตลาดของลำไย 2540	54
2/2 วิธีการตลาดลำไย 2538	55
2/3 โครงสร้างการผลิตและการตลาดลำไย ปี 2539	56
2/4 โครงสร้างการผลิตและการตลาดลำไย ปี 2543	57
5/1 เครื่องช่วยความร่วมมือเพื่อพัฒนาการผลิตและการตลาดลำไย	117