

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ลำไยเป็นผลไม้ที่คนจีนนิยมบริโภค ทางกรมแพทย์แผนโบราณจีน นับลำไยเป็นตัวยาคัญตัวหนึ่งในตำรับยาแผนโบราณจีน คนจีนจึงเป็นกลุ่มคนที่มีวัฒนธรรมในการเรียนรู้และรู้จักการบริโภคลำไย มีความเชื่อว่าหากบริโภคลำไยอย่างน้อยปีละหนึ่งผล จะโชคดีและมีสุขภาพดีมีชีวิตที่ดี ที่ระบุผลเดี่ยวเพราะสมัยโบราณลำไยหายากและราคาแพง การบริโภคลำไยทำให้ร่างกายอบอุ่น ผู้ความหนาวเย็นของอากาศในช่วงฤดูหนาวได้ การรับแขกในบ้านเรือนด้วยลำไยสดหรือแห้ง จะแสดงถึงความมั่งคั่งของเจ้าของบ้าน และแขกจะมีความรู้สึกถึงการได้รับเกียรติอย่างสูงจากเจ้าของบ้านเช่นกัน สาธารณรัฐประชาชนจีนมีประชากรมากกว่า 1,200 ล้านคน จึงเป็นประเทศหลักในการบริโภคลำไย และเป็นตลาดหลักของลำไยสดและลำไยอบแห้ง นอกจากนี้คนจีนที่อพยพไปอยู่ตามประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก ก็จะเป็นกลุ่มที่บริโภคลำไยเช่นเดียวกัน คนเอเชียจะรู้จักและบริโภคลำไยมากกว่าคนทางยุโรปและอเมริกา

นงนุชและสุภา (2541) ,วีรัชย์ (2538) ,พงษ์ศักดิ์และคณะ (2542) รายงานว่าในทางการแพทย์แผนโบราณจีน ใช้เนื้อลำไยแห้งเป็นยาบำรุงหัวใจ บำรุงเลือด บำรุงประสาท บำรุงม้าม ช่วยย่อยอาหาร และเป็นยาบำรุงกำลัง จึงเหมาะสำหรับผู้มีร่างกายอ่อนแอ หรือทรุดโทรม โดยเฉพาะหลังฟื้นจากอาการป่วยไข้ สตรีหลังคลอดบุตร สตรีที่มีประจำเดือนมาก คนที่มีปัญหาเรื่องอาหารไม่ย่อย เบื่ออาหาร เหนืออาหาร ออกมาก จี๊ดลิ้ม กระสับกระส่าย ฯลฯ ตำราแนะนำรับประทานเนื้อลำไยแห้ง ครั้งละ 10-15 กรัมต่อวัน วันละ 2 ครั้ง เช้า - เย็น อย่างไรก็ตาม ลำไยเป็นยาที่มีรสหวาน และมีคุณสมบัติร้อน (ลำไยมีคุณสมบัติเป็นหยางคือ รับประทานแล้วรู้สึกร้อน) ลำไยจึงไม่เหมาะสำหรับผู้ที่มีร้อนในร่างกาย สำหรับผู้ที่มีอาการเจ็บตา เสมหะเหลือง ท้องผูก จึงไม่ควรรับประทานมาก

ในด้านวิทยาศาสตร์การแพทย์แผนใหม่ ได้มีการศึกษาวิเคราะห์ส่วนประกอบคุณค่าทางอาหารในเนื้อลำไยสด และเนื้อลำไยแห้ง พบว่ามีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายคนเราหลายชนิดด้วยกัน เนื้อลำไยสดยังมีน้ำตาลอยู่อีก 3 ชนิด คือ กลูโคส ฟรุคโตส และซูโครส มีกรดอินทรีย์หลายชนิดเช่น กรดคูโลมิก กรดมาริก และกรดซิตริก รวมทั้งกรดอะมิโน อีก 9 ชนิด (ตามตารางที่ 1)

ตารางที่ 1/1 คุณค่าทางอาหารส่วนประกอบของเนื้อลำไยสดและแห้ง

ส่วนประกอบ	เนื้อลำไยสด	เนื้อลำไยแห้ง
ความชื้น (%)	81.10	17.80
ไขมัน (%)	0.11	0.40
เส้นใย (%)	0.28	1.60
โปรตีน (%)	0.97	4.60
เถ้า (%)	0.56	2.86
คาร์โบไฮเดรต (%)	16.98	72.70
ค่าพลังงานความร้อน (กิโลกรัม / 100 กรัม)	72.79	311.80
แคลเซียม (มิลลิกรัม / 100 กรัม)	5.70	27.70
เหล็ก (มิลลิกรัม / 100 กรัม)	0.35	2.39
ฟอสฟอรัส (มิลลิกรัม / 100 กรัม)	35.30	159.50
วิตามินซี (มิลลิกรัม / 100 กรัม)	69.20	137.80
โซเดียม (มิลลิกรัม / 100 กรัม)	-	4.50
โพแทสเซียม (มิลลิกรัม / 100 กรัม)	-	2012.00
ไนอาซีน (มิลลิกรัม / 100 กรัม)	-	3.03
กรดแพนโทนิค (มิลลิกรัม / 100 กรัม)	-	0.57
วิตามินบี 2 (มิลลิกรัม / 100 กรัม)	-	0.375

ที่มา : กรมวิทยาศาสตร์บริการ,สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่, 2542 อ้างในพงษ์ศักดิ์และคณะ, 2542

พงษ์ศักดิ์และคณะ (2542) ลำไยเป็นไม้ผลเศรษฐกิจที่มีการเพาะปลูกมากทางภาคเหนือตอนบน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน มีพื้นที่เพาะปลูกลำไยมากที่สุดในประเทศถึงร้อยละ 71.0 จำนวน 328,329 ไร่ จากพื้นที่ปลูกรวม 481,833 ไร่ ซึ่งเป็นการสำรวจในปี พ.ศ.2540 สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2543) รายงานว่าพื้นที่เพาะปลูกในปี พ.ศ.2541 มีจำนวน 546,103 ไร่ ลำไยเป็นผลไม้ที่เริ่มมีศักยภาพสูงขึ้นเรื่อย ๆ ที่สามารถส่งออกไปต่างประเทศมากขึ้น โดยในปี พ.ศ 2529 ส่งออกลำไย 13,556 ตัน มูลค่า 404.8 ล้านบาท สิบปีต่อมาใน พ.ศ. 2539 ส่งออกลำไย 104,263 ตัน มูลค่า 2,954.2 ล้านบาท และในปี พ.ศ. 2540 เป็นปีแรกที่ส่งออกลำไย สูงมากเป็นประวัติการณ์ถึง 135,922 ตัน มูลค่า

5,030.7 ล้านบาท ซึ่งได้ยกระดับของผลิตผลทางการเกษตรของกลุ่มผลไม้ส่งออก ที่นำเงินตราเข้าสู่ประเทศสูงเป็นอันดับหนึ่ง (ตามตารางที่ 2)

ตารางที่ 1 / 2 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไย ปี 2529 - 2542

ปี พ.ศ.	ลำไยสด		ลำไยแห้ง		ลำไยกระป๋อง		ลำไยแช่เย็นจนแข็ง		รวม	
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)
2529	10,613	312.507	เล็กน้อย	.046	2,941	96.326	-	-	13,556	404.881
2530	2,860	94.384	49	4.711	1,954	73.103	-	-	4,863	172.198
2531	12,442	208.046	521	46.535	8,199	256.497	261	14.750	21,423	525.828
2532	3,205	71.397	154	24.849	3,227	112.828	163	9.219	6,749	221.293
2533	14,355	211.111	837	81.071	8,554	254.482	187	9.387	23,933	556.051
2534	7,618	162.620	780	105.219	4,073	167.410	307	17.177	12,778	452.426
2535	12,811	297.725	724	117.726	7,973	291.692	288	18.417	21,795	725.560
2536	21,310	398.059	879	86.029	8,391	338.384	159	9.878	30,739	842.350
2537	32,628	756.454	3,335	248.225	10,020	370.469	140	8.642	46,123	1,383.79
2538	31,719	882.141	3,655	195.514	10,554	415.152	160	9.427	46,088	1,502.23
2539	61,053	1,286.3	26,850	1,046.1	16,132	609.273	231	12.570	104,266	2,954.28
2540	81,633	2,119.9	38,077	2,142.9	15,973	753.100	239	14.800	135,922	5,030.70
2541	2,581	150	946	946	4,861	273	219	20	8,607	528.00
2542	43,997	1,147	6,770	437	8,822	469	749	45	60,338	2,098.00

ที่มา : กรมศุลกากร, 2542 และ กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, 2542 อ้างในพงษ์ศักดิ์และคณะ, 2542

เมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2541 มติคณะรัฐมนตรี ได้ยกระดับของลำไยให้เป็นผลิตผลเกษตรยอดเยี่ยม (Product Champion) ซึ่งเป็น 1 ใน 4 ของสินค้าเกษตร คือ ลำไย ทุเรียน กลั้วไม้ และยางพารา ลำไยจึงเป็นไม้ผลยอดเยี่ยมที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จะเป็นผู้รับภาระกิจในการดูแลแบบครบวงจร ตั้งแต่การพัฒนาพันธุ์ การจดทะเบียนผู้ปลูก การส่งเสริม การวิจัย การผลิต การแปรรูป การกำหนดมาตรฐานสินค้า การพัฒนาตลาดภายในประเทศ และตลาดต่างประเทศ ฯลฯ

การตลาดลำไยสดและแห้ง ร้อยละ 80 ของการส่งออกจะส่งไปยังฮ่องกงและจีน และที่ตลาดฮ่องกงจะเป็นแหล่งตลาดส่งต่อลำไยสดและแห้งเข้าไปยังประเทศจีน (Re - Export) ซึ่งคาดว่า การส่งต่อเข้าจีนคิดเป็นร้อยละ 70 ของสินค้าลำไย ที่ส่งเข้าฮ่องกง ดังนั้นตลาดลำไยในจีน จึงเป็นตลาดที่สำคัญต่อกลไกของระบบราคาลำไยในประเทศไทยเป็นอย่างยิ่ง ฮ่องกงนับเป็นตลาดผลไม้ที่สำคัญ

แห่งหนึ่งของภูมิภาคเอเชียมีผลไม้และผลิตภัณฑ์การเกษตรทั่วโลกส่งเข้ามาขายมากมาย (Re-export) กล่าวกันในหมู่พ่อค้าผลไม้สดในฮ่องกงว่า เมื่อลำไยจากประเทศไทยเข้าสู่ตลาดฮ่องกงแล้ว ผลไม้อื่น ๆ จากทั่วโลกจะสูญเสียการแข่งขันในตลาดลงไปทั้งปริมาณการขายที่ลดลง และราคาที่ลดลง ลำไยควรได้รับการยอมรับถึงการเป็น “ราชาผลไม้”

สิ่งที่ควรพิจารณาเกี่ยวกับลำไยและตลาด 4 ประการ

ประการที่ 1 ประเทศจีนเป็นตลาดหลักที่สำคัญที่สุด ต่อการส่งออกลำไยของประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ลำไยสดและลำไยแห้ง ปี พ.ศ.2540 ไทยส่งออกลำไยสด 81,633 ตัน ได้ส่งเข้าจีนโดยตรง 1,264 ตัน และส่งเข้าฮ่องกง 63,529 ตัน ในสัดส่วนนี้จะมีการ Re - Export เข้าจีนประมาณร้อยละ 70 คิดเป็นปริมาณ 44,470 ตัน คิดเฉพาะประเทศจีนรับผลผลิตลำไยเป็นจำนวน 45,734 ตัน หรือประมาณร้อยละ 56 ของปริมาณการส่งออกลำไยสดทั้งหมด และลำไยแห้งไทยส่งออกในปี พ.ศ.2540 จำนวน 38,075 ตัน ส่งเข้าจีนโดยตรง 15,508 ตัน และส่งเข้าฮ่องกงรวมทั้งส่งผ่านไปยังจีน 20,924 ตัน รวมกันเป็นจำนวน 36,432 ตัน คิดเป็นร้อยละ 96 ของปริมาณการส่งออกลำไยแห้งทั้งหมด

ตลาดจีนเป็นตลาดส่งออกหลักของไทย หรือเป็นผู้ซื้อรายใหญ่ แต่กำลังจะกลายเป็นผู้ผลิตเพื่อให้เพียงพอต่อการบริโภคเอง และจะเป็นผู้ส่งออกลำไยในตลาดโลก

ประการที่ 2 ประเทศจีนมีนโยบายที่ส่งเสริมให้มีการขยายตัวพื้นที่เพาะปลูกในประเทศอย่างรวดเร็ว ใน 3 มณฑล คือ มณฑลฟูเจี้ยน กวางตุ้ง กวางสี ในปี พ.ศ.2533 มีพื้นที่เพาะปลูกรวมกันประมาณ 436,062 ไร่ แต่ปี พ.ศ.2540 มีพื้นที่เพาะปลูกรวมกันประมาณ 2,777,500 ไร่ มีอัตราการเพาะปลูกเพิ่มเติมปีละประมาณร้อยละ 28.46 คาดว่าเมื่อถึงปี พ.ศ.2543 พื้นที่เพาะปลูกรวมทั้งประเทศคาดว่าจะประมาณ 3.7 ล้านไร่ จะส่งผลกระทบต่อการแข่งขันตลาดลำไยทั้งในประเทศจีนและตลาดอื่น ๆ กับลำไยจากประเทศไทยในอนาคต

ประการที่ 3 ลำไยเป็นผลไม้ที่มีลักษณะประจำตัวที่มีการออกดอกไม่สม่ำเสมอทุกปี หรือมีการออกดอกเว้นปี (Alternate Bearing) ปีที่มีการติดดอกออกผลมาก (On year) และปีที่มีการติดดอกออกผลน้อย (Off year) มักจะมีการติดดอกออกผลปีเว้นปี หรือปีเว้นสองปีสลับกันไป ซึ่งทำให้เกษตรกรไม่สามารถควบคุมและคาดการณ์ผลผลิตได้แน่นอน แม้จะมีการจัดการดูแลบำรุงรักษาสวนลำไยอย่างดีที่สุดก็ตาม

ในปี พ.ศ. 2540 มีการค้นพบโดยบังเอิญที่อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ เมื่อมีการนำสารผสม ไปแคสเทียมคลอเรต ซึ่งเป็นสารผสมในการทำดอกไม้ไฟ นำสารผสมที่เหลือค้าง ไปล้าง

น้ำแล้วเกษตรกรได้ไถดินต้นลำไย ซึ่งต่อมาพบว่ามีการออกดอกและติดผลของลำไย ต่อมาช่วงเดือน สิงหาคม พ.ศ.2541 ที่สวนออมโชค อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ มีการทำลำไยนอกฤดูได้ชัดเจน และในเดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2541 มีนักธุรกิจได้หวั่นได้นำสารเคมีมาผสมปุ๋ยนำมาใส่ได้พุ่มต้นลำไย และรดน้ำตาม ที่กิ่งอำเภอเวียงหนองล่อง จังหวัดลำพูน และอำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ โดยการเข้าสวนลำไย หรือทำร่วมกับชาวสวนแล้วแบ่งผลประโยชน์กัน เมื่อใส่ไปแล้ว 25 - 30 วันลำไยเริ่มแทงช่อ และติดผล ต่อมาได้มีการนำสารเคมีไปวิเคราะห์พบว่า คือสาร โปแตสเซียมคลอเรต เช่นเดียวกัน

การใช้โปแตสเซียมคลอเรต ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่อการติดดอกออกผลของลำไย สามารถควบคุมผลผลิตในอนาคตได้ชัดเจนขึ้น ถึงแม้ว่าจะต้องมีการศึกษาวิจัยอย่างกว้างขวาง อีกก็ตาม และผลของการควบคุมการติดดอกออกผลนี้จะส่งผลกระทบต่อกลไก ของการตลาดลำไยในอนาคตได้ด้วยเช่นเดียวกัน

ประการที่ 4 การที่ลำไยทำรายได้ต่อปีให้กับเกษตรกรค่อนข้างดี และตลาดการส่งออกพัฒนาไปได้ดีส่งผลต่อการขยายพื้นที่เพาะปลูกอย่างรวดเร็วและกระจายตัวอย่างกว้างขวางทั่วประเทศ ผลของการเพิ่มปริมาณพื้นที่เพาะปลูกมากขึ้นเรื่อย ๆ นับแต่ปี พ.ศ.2533 มีพื้นที่ 183,423 ไร่ จนถึงปี พ.ศ.2541 มีพื้นที่เพาะปลูกเป็น 546,103 ไร่ อัตราการเพิ่มเฉลี่ยปีละ 45,335 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 15 ต่อปี จะส่งผลต่อการตลาด และจะทำให้ราคาลำไยตกต่ำเมื่อปริมาณผลผลิตออกมาพร้อมเพรียงกัน ปริมาณลำไยที่ให้ผลผลิตสูงมาก เช่น ในปีการผลิต 2539 และ 2540 ปริมาณลำไยมีผลผลิตสูงถึงประมาณ 196,042 ตัน และ 236,335 ตัน ตามลำดับ ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อราคาลำไยตกต่ำได้ แต่เมื่อมีการวางนโยบายควบคุมปริมาณลำไยส่วนเกินจากตลาดปกติไปสู่อุตสาหกรรมอบลำไยแห้ง ส่งผลต่อการยกระดับราคาตลาดค้าปลีกให้สูงขึ้นได้เป็นอย่างดี แต่ในปีการผลิต 2541 เกิดสถานการณ์ ภัยแล้ง ทำให้เกิดความร้อนและแห้งแล้งในช่วงฤดูหนาวลำไยจึงไม่ออกดอกและติดผล มีผลผลิตน้อย Off Year ประมาณ 11,817 ตัน หรือร้อยละ 5 เทียบกับ 2540 ส่งผลทำให้ราคาสูงขึ้น ประมาณ 120 บาทต่อกิโลกรัม ในปี พ.ศ.2542 เป็นปีที่ลำไยไม่ติดดอกออกผล Off Year อีกครั้งเกษตรกรจึงมีการใช้สารโปแตสเซียมคลอเรต กันมากในการทำลำไยนอกฤดู ผลผลิตลำไยออกสู่ตลาดเป็นระยะๆ ทั้งปี ส่งผลทำให้ส่งออกได้ 60,333 ตัน มูลค่า 2,098 ล้านบาท แต่ในปีการผลิต 2543 ปรากฏว่าลำไยได้รับอากาศหนาวเย็นส่งผลทำให้การติดดอกออกผลในฤดูเป็นไปอย่างดียิ่ง จะทำให้คาดการณ์ว่าจะมีผลผลิต 358,420 ตัน ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อราคาตกต่ำ เมื่อมาตรการและกลไกทางการตลาดของรัฐ ไม่สามารถดำเนินการให้ทันต่อเหตุการณ์ที่ลำไยได้ทะลักออกสู่ตลาด แต่มาตรการที่ได้รับนั้น ได้รับอนุมัติจำนวนเงินน้อยและไม่ทันต่อเหตุการณ์จึงส่งผลต่อลำไยราคาตกต่ำ กระทั่งต่อเกษตรกรจึงมีการประท้วงและปิดถนนเมื่อวันที่ 5 - 6 กรกฎาคม พ.ศ.2543 ในอำเภอจอมทองจังหวัดเชียงใหม่ และอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน สร้างความเดือดร้อนแก่ผู้

ไม่เกี่ยวข้อง และประชาชนทั่วไปที่ต้องสัญจรบนถนนทางหลวงหลักของประเทศสายเชียงใหม่ - ลำปาง ผู้วิจัย จึงให้ความสนใจ ในการศึกษาค้นคว้าวิจัยการปลูกลำไยสภาวะการผลิตและการตลาด ลำไยของจีนเป็นอย่างมาก ซึ่งถือว่าจีนเป็นตลาดหลักของลำไยสดและอบแห้งที่สำคัญของประเทศไทย แม้ว่าประเทศจีนจะมีพื้นที่การปลูกลำไยมากกว่าประเทศไทย แต่ด้วยคุณภาพและศักยภาพ ในการปลูก และผลิตลำไยของประเทศไทยที่มีอยู่สูงมาก และลำไยไทยถือว่าเป็นลำไยที่มีคุณภาพที่ดีที่สุดในโลกก็ได้ จึงคาดว่าการศึกษาสภาวะตลาดลำไย นี้จะเป็นประโยชน์ต่อนโยบายในการผลิต การปลูก และการตลาดเพื่อใช้ประกอบในการวางแผนการปลูกและผลิต ตลอดจนการพัฒนาขีดความสามารถในการ ลดต้นทุนการผลิตการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลผลิตและผลิตภัณฑ์ลำไย ตลอดจนความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลกของชาวสวนลำไยของประเทศไทยในที่สุด

วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. เพื่อศึกษาเปรียบเทียบการผลิตและการตลาดของลำไยในประเทศจีนกับประเทศไทย
2. เพื่อศึกษาวิเคราะห์ผลกระทบการปลูกและการผลิตลำไยในประเทศจีนต่อประเทศไทย

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากงานวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ทำให้ทราบข้อมูลพื้นฐานในการปลูก การผลิตและการตลาดของลำไยในประเทศจีนและประเทศไทย ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการใช้เป็นข้อมูล เพื่อจะนำไปแนะนำส่งเสริมการพัฒนาการปลูก การผลิตให้กับเกษตรกร โดยเฉพาะอย่างยิ่งความเข้าใจต่อกลไกการตลาดซึ่งจะต้องมีการพัฒนาผลผลิตให้มีคุณภาพ มีขนาดที่มาตรฐานพัฒนาผลิตภัณฑ์ ลดต้นทุนการผลิต เพื่อเตรียมการสู่การแข่งขันในตลาดโลก ในอนาคตอันใกล้

ขอบเขตและวิธีการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ศึกษาจากการสอบถามความคิดเห็นของนักวิชาการตลาด ผู้เชี่ยวชาญของประเทศจีน พ่อค้าผู้ส่งออกลำไยสด ลำไยอบแห้ง ลำไยกระป๋อง นักธุรกิจจีน นักธุรกิจฮ่องกง ศึกษาจากเอกสาร วารสาร สื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ การสัมภาษณ์ การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยานิพนธ์

การวิจัยเชิงสำรวจและสังเกตการณ์ ในพื้นที่ประเทศจีน และประเทศไทยทั้งการปลูกและการผลิต และการตลาด โดยมีข้อมูลตัวเลขนำมาวิเคราะห์ในลักษณะของสถิติเชิงพรรณนา เป็นขั้นต่ำ

นิยามศัพท์

Alternate bearing	การออกดอกไม่สม่ำเสมอทุกปี หรือมีการออกดอกเว้นปี หรือเว้นหลายปีของไม้ผล
SO₂	สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ เป็นสารนำมารมควันป้องกันเชื้อราที่ผิวลำไยและผลไม้อื่น ๆ เพื่อยืดอายุของผลไม้ให้ยาวนานขึ้นหลังการเก็บเกี่ยว ใช้กับลำไยได้ดี เมื่อรมควันแล้วนำลำไยบรรจุให้ห้องเย็นที่อุณหภูมิ 1–5°C สามารถรักษาคุณภาพลำไยได้ดี มีอายุ 45–60 วัน
Subtropical Fruit	ไม้ผลกึ่งเมืองร้อน เช่น ลำไย ลิ้นจี่
Product Champion	สินค้าการเกษตรที่มีมูลค่าการส่งออกมากที่สุดตามมติคณะรัฐมนตรีอนุมัติเมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2541 ให้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์รับผิดชอบสินค้า 4 รายการ คือ ลำไย ทุเรียน ถั่วลิสง และยางพารา ในโครงการนำร่อง “ผู้ผลักดันสินค้า” ทั้งด้านการผลิต การแปรรูป การตลาด การส่งออก ฯลฯ
Non - Climacteric Fruit	ผลไม้ที่ไม่สามารถเพิ่มความหวานหลังการเก็บเกี่ยว โดยการมาบ่มให้สุกได้ ซึ่งต่างกับผลไม้ที่บ่มให้สุกจะเพิ่มความหวานได้เช่น ถั่วลิสง มะม่วง ทุเรียน
KClO₃	โปแตสเซียมคลอเรต เป็นสารเคมีกลุ่มออกซิไดซ์ หรือตัวเติมออกซิเจนอย่างแรง ติดไฟได้ง่าย เป็นสารที่ใช้องค์ประกอบหลักของวัตถุระเบิด มีการนำมาใช้กับลำไยโดยผสมกับน้ำราดบริเวณพุ่มต้นลำไยทำให้ลำไยออกดอกภายใน 21 - 30 วัน

Re – export	การส่งออกสินค้าไปประเทศหนึ่ง หรือแหล่งใดแห่งหนึ่งแล้วประเทศนั้น หรือแหล่งรับสินค้านั้น มีการส่งสินค้าชนิดเดียวกันนั้นต่อไปยังประเทศที่สามหรือแหล่งอื่นต่อไป
ราชาผลไม้	ลำไยเป็นผลไม้ที่พัฒนาตนเองสูงขึ้นมาเรื่อยในการทำรายได้สูง จนสามารถทำเงินตราเข้าประเทศเป็นลำดับหนึ่งของกลุ่มผลผลิตการเกษตร ประเภทผลไม้ ในปี 2540 ลำไยเป็นผลไม้ที่มีคุณสมบัติเป็นยาตามแพทย์แผนจีน จึงควรได้รับการยอมรับให้เป็น “ราชาผลไม้” ของประเทศไทยได้
Consignment	ระบบการตลาดแบบฝากขาย ส่งสินค้าจากแหล่งผลิตเข้าสู่ตลาดปริมาณสินค้าเข้าสู่ตลาดน้อยราคาจะสูง ปริมาณสินค้าเข้าสู่ตลาดมากราคาจะต่ำ ตามหลักอุปสงค์อุปทาน ผู้ขายจะหักค่าการตลาดจากราคาขายเป็นร้อยละ เช่น บางแห่งอาจคิด ร้อยละ 10 ฯลฯ
GAP	Good Agricultural Practice ระบบประกันคุณภาพการผลิตสินค้าเกษตร ตั้งแต่การปลูก การคัดเลือกพันธุ์ การดูแลรักษา การให้น้ำ การให้น้ำ การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว
GMP	Good Manufacturing Practice ระบบประกันคุณภาพผลผลิตภายหลังการเก็บเกี่ยวของโรงงานรมลำไยด้วย SO ₂ เพื่อป้องกันอันตรายต่อผู้ผลิต ผู้บริโภค ต่อการปนเปื้อนของสาร SO ₂ เกินค่ามาตรฐาน ของ Codex
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point การวิเคราะห์หาอันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องทำการควบคุม
ISO 9000	International Standard Organization