

## บทที่ 5

### สรุปและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุป

จากการศึกษาเรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุน และผลตอบแทนทางการเงินของอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง ซึ่งทำการเก็บข้อมูลด้านการเงินของอุตสาหกรรมอบแห้งลำไยของกลุ่มเกษตรกรและผู้ประกอบการขนาดเล็ก ถึง อ.เวียงหนองล่อง จ.ลำพูน ที่ใช้เตาอบแบบเตาอบพีซีไรซิน้ำเกษตรขนาดความจุ 2,000 กิโลกรัม/ครั้ง ที่อัตราดอกเบี้ยร้อยละ 15 พบว่า อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน (B/C Ratio) ของเตาอบลำไยแบบเตาเกษตรมีค่า มากกว่า 1 และอัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) มีค่าเท่ากับร้อยละ 46 สูงกว่าอัตราดอกเบี้ย มูลค่าปัจจุบัน (NPV) ที่อัตราดอกเบี้ย ร้อยละ 15 ต่อปี มีค่ามากกว่า 0 โครงการจึงมีความเป็นไปได้ที่จะลงทุน

ตัวแปรที่มีผลกระทบต่อกำไร หรือรายได้ของอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง คือ ต้นทุนวัตถุดิบ โดยเฉพาะกลุ่มวัตถุดิบที่มีคุณภาพ เกรด AA และ A หากมีอัตราการเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 จะส่งผลทำให้กิจการประสบความขาดทุนทันทีและหากต้นทุนวัตถุดิบลดลงร้อยละ 5 จะส่งผลทำให้ กิจการมีกำไรหรือรายได้เพิ่มขึ้น ร้อยละ 60

ตัวแปรที่มีผลกระทบต่อกำไร หรือรายได้ของอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง อีก 1 ตัวแปรคือ ยอดขาย หากมีอัตราเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 จะส่งผลทำให้กำไรของกิจการเพิ่มขึ้นถึง ร้อยละ 87 และหากยอดขายลดลง ร้อยละ 5 จะส่งผลทำให้กิจการขาดทุนทันทีหรือรายได้ลดลง ร้อยละ -4

#### 5.2 ข้อเสนอแนะ

ผลที่ได้จากการศึกษา สามารถที่จะใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการเริ่มต้นแปรรูปผลิตภัณฑ์ เกษตร-ลำไย และสินค้าเกษตรอื่นๆ ที่เป็นอุตสาหกรรมต่อเนื่อง หรือใช้วงจรเครื่องจักรใน กระบวนการผลิตในสายเดียวกัน

ปัญหาที่พบได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูลพบว่า ลำไยส่วนใหญ่จะมีช่วงเวลาของการให้ ผลสุกพร้อมกัน และออกสู่ตลาดทั้งตลาดเพื่อทานผลสด เพื่อเข้าสู่ตลาดโรงงานอาหารกระป๋องและ เป็นอุตสาหกรรมลำไยอบแห้งพร้อมกัน ซึ่งจะพบว่ามีปัญหาผลผลิตล้นตลาดในช่วงสั้นๆ ทุกๆ ปี เพราะปริมาณผลผลิตกับกำลังผลิตจากแหล่งรับซื้อ ทั้ง 6 แห่ง ไม่สมดุลกัน หากมีการพัฒนา เทคโนโลยีทางชีวภาพหรือพัฒนาอุตสาหกรรมห้องเย็นรองรับ ให้ผลผลิตลำไยติดผลและสุก ไม่พร้อมกัน ทะยอยออกสู่ตลาด จะสามารถแก้ปัญหาผลผลิตล้นตลาดและเกิดการสูญเสียในฤดูกาล เก็บเกี่ยวได้ รวมทั้งแก้ปัญหาด้านราคาผลผลิตอันเกิดจากปัญหาผลผลิตล้นตลาดได้ (over supply)

ระดับแนวโน้มด้านราคาลำไยที่มีผลต่อคุณภาพดีโดยเฉพาะในกลุ่มลำไยเกรด AA และ A มีแนวโน้มราคาที่สูงตลอดฤดูกาลผลิต ทั้งนี้เนื่องจากมีความต้องการสูงในอุตสาหกรรมทั้ง 3 กลุ่ม (ส่งออกเพื่อบริโภคสด, แปรรูปลำไยกระป๋อง, อุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง) อย่างต่อเนื่อง โดยกลุ่มตลาดเพื่อบริโภคสดจะเป็นผู้นำตลาดด้านราคาเป็นกลุ่มแรก (ตารางที่ 4.3) และเมื่อลำไยเริ่มออกสู่ตลาดมากขึ้นก็จะมีการแข่งขันกันระหว่างผู้ซื้อเพื่อป้อนโรงงานผลิตลำไยกระป๋อง และผู้ซื้อเพื่อป้อนโรงงานอุตสาหกรรมลำไยอบแห้ง ราคาผลผลิตลำไยเกรด AA และ A จึงมีระดับราคาที่มีแนวโน้มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ช่วงต้นฤดูจนถึงปลายฤดูการผลิต ราคาเฉลี่ยสูงถึงกิโลกรัมละ 19.56 บาท และ 14.15 บาท (ตารางที่ 4.2) ส่วนในกลุ่มผลผลิตลำไยขนาดเล็กเกรด B และ C ราคากลับมีแนวโน้มลดลง และอยู่ในระดับต่ำมากเพียงกิโลกรัมละ 5.84 บาท เนื่องจากไม่มีอุตสาหกรรมรองรับ และตลาดมีคู่แข่งจากผู้ผลิตต่างประเทศ ดังนั้นจึงควรมุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพผลผลิตที่มีศักยภาพสูงกว่าคู่แข่ง เพื่อครองตลาดลำไยคุณภาพไว้

การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนทางการเงินของอุตสาหกรรมลำไยอบแห้งครั้งนี้เป็นการศึกษาเฉพาะอุตสาหกรรมแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก แต่ในส่วนการแปรรูปลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ ได้ให้ข้อมูลเฉพาะ ขั้นตอนและกระบวนการผลิตที่ทำกันในกลุ่มครัวเรือนเกษตรกรเท่านั้น เนื่องจากยังไม่มีมีการดำเนินการผลิตเชิงอุตสาหกรรม ฉะนั้น หากมีผู้สนใจทำการศึกษาเปรียบเทียบ เพื่อเพิ่มความมั่นใจในการลงทุน ก็จะทำให้ผู้ลงทุนได้ข้อมูลและเพิ่มน้ำหนักในการตัดสินใจลงทุนมากยิ่งขึ้น

### 5.3 ปัญหาของการวิเคราะห์

1. การเก็บรวบรวมข้อมูลด้านเตาอบลำไยแบบเตาอบฟืนไร่ ของเกษตรกรผู้ประกอบการรายย่อย รวบรวมข้อมูลได้ยากเนื่องจากไม่มีการจดบันทึกเชิงสถิติไว้ เป็นการประมาณการของเกษตรกร ผู้ดำเนินการอบลำไยแห้งเป็นส่วนใหญ่อาจทำให้ข้อมูลคลาดเคลื่อน
2. ข้อจำกัดด้านเวลาและความร่วมมือ มีเวลาจำกัด และช่วงฤดูกาลให้ผลผลิตมีช่วงเวลาปีเว้นปีทำให้การใช้ข้อมูลเปรียบเทียบระหว่างปี อาจมีอิทธิพลด้านปริมาณและราคาผลผลิตเข้ามาเกี่ยวข้อง ทำให้ข้อมูลระหว่างปีแตกต่างกันมาก
3. มาตรฐานของเครื่องจักร เครื่องอบลำไยแห้งที่ใช้ในกระบวนการผลิต เนื่องจากอยู่ระหว่างระยะเริ่มต้นของอุตสาหกรรม การใช้เครื่องจักรยังไม่ได้มาตรฐานเดียวกัน เป็นการดัดแปลงเครื่องจักรจากอุตสาหกรรมอื่น ทำให้ขนาดความจุ รุ่น แบบ และมาตรฐานแต่ละเครื่องต่างกัน อาทิ
4. เตาอบเกษตร ความจุมีตั้งแต่ 1,500 กิโลกรัม/เตา ถึง 2,200 กิโลกรัม/เตา เครื่องคัดขนาดผลดิบและผลแห้งมี ช่องขนาดคัดแต่ละโรงงานต่างกัน เนื่องจากทำการผลิตขึ้นเอง