



ใบรับรองวิทยานิพนธ์

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

การศึกษาการส่งออกนมข้นหวานของไทย

A Study on the Export of Sweetened Condensed Milk of Thailand



อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

กุลศักดิ์ ๓ ป้อมเพชร

๒๐ / มีค. / ๓๙

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์กุลกัญญา ๓ ป้อมเพชร)

กรรมการวิทยานิพนธ์

Dean

๒๐ / มีค. / ๓๙

(อาจารย์เสาวรีย์ พิษไพฑูริย์)

หัวหน้าภาควิชา

ศิริจรรยา

๒๐ / มีค. / ๓๙

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริจรรยา เครือวิริยะพันธ์)

ร.พ.
๐๓๑๒ ก
๒๕๓๙

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บัณฑิตพิเศษ

เรื่อง

การศึกษาการส่งออกนมข้นหวานของไทย

A Study on the Export of Sweetened Condensed Milk of Thailand



โดย

นางสาวอรุณรัตน์ มณีกาญจนสิงห์

เสนอ

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

นพ,

พ.ศ. 2539

0872ก

2539

เลขหมู่..... 97241

เลขทะเบียน.....

รับเดือนปี.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง : การศึกษาการส่งออกนมข้นหวานของไทย

โดย : นางสาวอรวรรณ มณีกาญจนสิงห์

ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

สาขาวิชาเอก : บริหารธุรกิจเกษตร

อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญานิเทศ : กุลเกตุ วัฒนพงษ์ , ๒๐ / ๖ / ๖๖

(กุลเกตุ วัฒนพงษ์)

ผลิตภัณฑ์นมข้นหวาน เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณและมูลค่าการส่งออกมากที่สุด สามารถทำรายได้ให้กับประเทศในมูลค่าหลายร้อยล้านบาทต่อปี และวัตถุดิบหลักในการศึกษาในครั้งนี้ เพื่อศึกษาชนิดของนมข้นหวาน ปริมาณการผลิตเพื่อการส่งออกของไทย ศึกษาสภาพการตลาดทั่วไปและภาวะการตลาดส่งออก รวมทั้งศักยภาพการนำเข้าของประเทศคู่ค้า ตลอดจนปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ และแนวทางในการแก้ไข้ปัญหา โดยการรวบรวมข้อมูลจากหน่วยงานรัฐบาลและหน่วยงานเอกชน แล้วใช้ตารางรวมทั้งสถิติต่าง ๆ ในการวิเคราะห์เพื่อให้ได้ตามวัตถุประสงค์

จากการศึกษานมข้นหวานที่จำหน่ายภายในประเทศมี 2 ชนิด คือ นมข้นหวานคั้นรูปมีมันเนอหรือลด ๘ และนมข้นหวานคั้นรูปแปลงไขมัน ตลาดนมข้นหวานภายในประเทศมีแนวโน้มอึมตัว แต่ตลาดต่างประเทศมีการขยายตัวเพิ่มขึ้น โดยประเทศคู่ค้าส่วนใหญ่อยู่ในทวีปเอเชีย คือ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ประเทศเมียนมาร์ ประเทศกัมพูชา ประเทศฮ่องกง ประเทศสิงคโปร์ และทวีปออสเตรเลีย คือ ประเทศนิวซีแลนด์ สำหรับปัญหาที่พบมี 2 ด้าน คือ ปัญหาด้านการผลิต ได้แก่ เรื่องของกำลังการผลิต ปริมาณการผลิตเพื่อการส่งออก ต้นทุนการผลิต และปัญหาด้านการตลาด ได้แก่ ราคาส่งออก การประชาสัมพันธ์ มาตรการภาษี การกระจายตลาดส่งออก ซึ่งสาเหตุที่แท้จริงของปัญหานี้เกิดมาจากการที่ประเทศไทยไม่มีวัตถุดิบสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์นมต่าง ๆ ถึงแม้ว่ารัฐบาลจะมีการส่งเสริมให้มีการพัฒนาการผลิตและการตลาดของวัตถุดิบซึ่งก็คือ นานนมดิบ แต่ก็ตาม แต่เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ว่าการส่งเสริมหนึ่งไม่ได้รับความร่วมมือจากภาคเอกชนเท่าที่ควร และขาดความต่อเนื่องในการส่งเสริม

จากการศึกษาเรื่องนี้ขอเสนอแนะให้มีการปรับปรุงแม่พิมพ์โคทมและพัฒนาคุณภาพของน้ำนมดิบ มีการกำหนดราคาและคุณภาพมาตรฐานของน้ำนมดิบที่เป็นวัตถุดิบในการผลิตนมขึ้นหวาน พร้อมทั้งให้ความช่วยเหลือแนะนำข้อมูลด้านวิชาการผลิต การรักษาคุณภาพน้ำนมดิบแก่เกษตรกร มีการศึกษาข้อมูลของประเทศไทย เพื่อทำการส่งเสริมการส่งออก มีการติดตามผลให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลยิ่งขึ้น



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนิยม

ปัญหาพิเศษฉบับนี้สำเร็จเรียบร้อยได้ก็ด้วยความกรุณาให้คำแนะนำ คำปรึกษาและแนวคิดที่เป็นประโยชน์ในการดำเนินการศึกษา ตลอดจนการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในขณะจัดทำจากผู้ช่วยศาสตราจารย์กฤษัญญา ฌ ป้อมเพชร ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษและอาจารย์เสาวรีย์ สະໂພນທອງ กรรมการปัญหาพิเศษ พร้อมทั้งต้องขอขอบคุณอาจารย์ทุกท่านในภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตรที่ได้ให้ความรู้ในด้านต่าง ๆ ทำให้สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการทำปัญหาพิเศษได้ด้วยดี

นอกจากนี้ ยังต้องขอขอบคุณพ่อ คุณแม่ ที่คอยห่วงใยมาตลอด รวมทั้งเพื่อน ๆ ที่คอยให้ความช่วยเหลือและเป็นกำลังใจ ทำให้งานทำอย่างราบรื่น จนเป็นผลงานที่น่าภาคภูมิใจ

อรุณรัตน์ มณีกาญจนสิงห์

กุมภาพันธ์ 2588

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง	(4)
สารบัญภาพ	(5)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
ขอบเขตของการศึกษา	3
นิยามศัพท์	3
การตรวจเอกสาร	3
วิธีการศึกษา	5
บทที่ 2 การผลิตและการตลาดนมขึ้นหวานของประเทศไทย	7
อุตสาหกรรมนมขึ้นหวานของไทย	7
ความเป็นมาของการผลิต	7
สภาพการผลิตทั่วไป	8
ชนิดของนมขึ้นหวาน	10
กรรมวิธีการผลิตนมขึ้นหวาน	12
การตลาดนมขึ้นหวานภายในประเทศไทย	13
ตลาดนมขึ้นหวานภายในประเทศ	13
วิธีการตลาดนมขึ้นหวานภายในประเทศ	15
ลักษณะการจำหน่าย	16
ต้นทุนการผลิต	16
การเก็บรักษาและหีบห่อ	17
บทที่ 3 ภาวะการส่งออกนมขึ้นหวานของประเทศไทย	20
ตลาดนมขึ้นหวานของไทยในต่างประเทศ	20

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
สถิติการส่งออกนมข้นหวานของประเทศไทย	21
ราคาส่งออก	22
วิธีการตลาดต่างประเทศ	23
ประเทศคู่ค้าที่สำคัญของไทย	23
สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว	24
ภาวะการส่งออกนมข้นหวานไทยในลาว	24
ประเทศสิงคโปร์	25
ภาวะการส่งออกนมข้นหวานไทยในสิงคโปร์	25
ประเทศกัมพูชา	27
ภาวะการส่งออกนมข้นหวานไทยในกัมพูชา	23
ประเทศฮ่องกง	23
ภาวะการส่งออกนมข้นหวานไทยในฮ่องกง	30
ประเทศเมียนมาร์	31
ภาวะการส่งออกนมข้นหวานไทยในเมียนมาร์	31
ประเทศนิวซีแลนด์	33
ภาวะการส่งออกนมข้นหวานไทยในนิวซีแลนด์	33
การควบคุมการตรวจสอบสินค้าอุตสาหกรรมนมข้นหวานบรรจุกระป๋อง	34
บทบาทของรัฐบาลต่อการส่งออกนมข้นหวาน	35
วิธีการขนส่งนมข้นหวานเพื่อการส่งออก	36
การขนส่งทางอากาศ	37
การขนส่งทางเรือ	37
การขนส่งทางรถยนต์	38
บทที่ 4 ปัญหาและอุปสรรครวมทั้งแนวทางการแก้ไขปัญหาการผลิตและการตลาดนมข้นหวาน	39
ปัญหาและอุปสรรครวมทั้งแนวทางการแก้ไขปัญหาด้านการผลิต	39

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ปัญหาและอุปสรรคด้านการผลิต	39
แนวทางการแก้ไขปัญหาด้านการผลิต	42
ปัญหาและอุปสรรครวมทั้งแนวทางการแก้ไขด้านการตลาด	45
ปัญหาและอุปสรรคด้านการตลาดภายในประเทศ	45
แนวทางการแก้ไขปัญหาด้านการตลาดภายในประเทศ	47
ปัญหาและอุปสรรคด้านการตลาดต่างประเทศ	47
แนวทางการแก้ไขปัญหาด้านการตลาดต่างประเทศ	48
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ	51
สรุป	51
ข้อเสนอแนะ	53
เอกสารอ้างอิง	55
ภาคผนวก	59

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ผู้ผลิตและกำลังการผลิตนมข้นหวาน ตั้งแต่ปี 2532-2537	9
2	ปริมาณการผลิตและปริมาณการจำหน่ายนมข้นหวานบรรจุกระป๋อง ตั้งแต่ปี 2532-2537	10
3	โครงสร้างต้นทุนการผลิตนมข้นหวานบรรจุกระป๋อง ปี 2535	17
4	ปริมาณและมูลค่าการส่งออกนมข้นหวานของไทย ตั้งแต่ปี 2532-2537	21
5	ราคาส่งออกและต้นทุนการผลิตทั้งหมดของนมข้นหวานบรรจุกระป๋อง ตั้งแต่ปี 2532-2537	22
6	ปริมาณและมูลค่าการนำเข้านมข้นหวานของลาว ตั้งแต่ปี 2532-2537	25
7	ปริมาณและมูลค่าการนำเข้านมข้นหวานของสิงคโปร์ ตั้งแต่ปี 2532-2537	27
8	ปริมาณและมูลค่าการนำเข้านมข้นหวานของกัมพูชา ตั้งแต่ปี 2532-2537	28
9	ปริมาณและมูลค่าการนำเข้านมข้นหวานของฮ่องกง ตั้งแต่ปี 2532-2537	30
10	ปริมาณและมูลค่าการนำเข้านมข้นหวานของเมียนมาร์ ตั้งแต่ปี 2532-2537	32
11	ปริมาณและมูลค่าการนำเข้านมข้นหวานของนิวซีแลนด์ ตั้งแต่ปี 2532-2537	34
12	ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าหางนมผงและไขมันเนย ตั้งแต่ปี 2532-2537	41
13	ราคานมข้นหวานบรรจุกระป๋องและต้นทุนการผลิตที่เกิดจากวัตถุดิบ ตั้งแต่ปี 2532-2537	46
14	คุณลักษณะที่ต้องการของนมนมข้นหวานและนมนมข้นหวานคั้นรูป	69
15	คุณลักษณะที่ต้องการของนมนมข้นหวานขาดมันเนยและนมนมข้นหวานคั้นรูปขาดมันเนย	70

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	กรรมวิธีการผลิตนมข้นหวาน	14
2	วิธีการตลาดนมข้นหวาน	15
3	วิธีการตลาดต่างประเทศ	23



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทนำ

ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

ในปัจจุบัน ประเทศต่าง ๆ มีการพัฒนาทางเศรษฐกิจภายในประเทศของตน เพื่อให้มีความเจริญก้าวหน้าและเป็นผู้นำทางเศรษฐกิจ ประเทศไทยก็เป็นหนึ่งในประเทศที่มีความพยายามในการพัฒนาทางด้านเศรษฐกิจเช่นกัน โดยมี การเปลี่ยนแปลงจากประเทศเกษตรกรรม เป็นประเทศอุตสาหกรรม ดังนั้น สินค้าที่สร้างรายได้ให้กับประเทศในการส่งออกส่วนใหญ่เป็น สินค้าทางการเกษตรและสินค้าที่มีการแปรรูปจากวัตถุดิบทางการเกษตร สินค้าที่ประเทศไทยผลิตได้นั้น ส่วนใหญ่เป็นสินค้าที่มีการแปรรูปมาจากผลผลิตทางการเกษตร สินค้าจำพวกพืชผักผลไม้ เช่น ผักและผลไม้กระป๋องซึ่งผ่านกรรมวิธีการถนอมอาหารต่าง ๆ เช่น การดอง การเชื่อม การตากแห้ง เป็นต้น ส่วนสินค้าจำพวกสัตว์หรือผลผลิตจากสัตว์ เช่น อาหารทะเลกระป๋อง ผลิตภัณฑ์นมและเนย เป็นต้น ในผลิตภัณฑ์แปรรูปเหล่านี้ ผลิตภัณฑ์นมก็เป็นสินค้าชนิดหนึ่งที่ทำรายได้ให้กับประเทศคิดเป็นมูลค่าประมาณหลายพันล้านบาทต่อปี แต่ผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกไปยังต่างประเทศมากที่สุด คือ ผลิตภัณฑ์นมข้นซึ่งมี 2 ชนิด ได้แก่ นมข้นหวานและนมข้นจืดหรือนมระเหยน้ำ โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์นมข้นหวานจะมีการส่งออกในปริมาณและมูลค่ามากที่สุด

สำหรับอุตสาหกรรมนมข้นหวานของไทยเริ่มจัดตั้งในปี 2507 โดยนมข้นหวานที่ผลิตขึ้นเป็นนมข้นหวานคั้นรูป ปริมาณการผลิตที่ได้ในระยะแรกจะนำมาใช้ในการบริโภคภายในประเทศ ซึ่งก่อนหน้านั้นต้องนำเข้านมข้นหวานจากต่างประเทศเป็นมูลค่า 2-3 ร้อยล้านบาท ในขณะที่เดียวกัน อุตสาหกรรมนมข้นหวานของประเทศไทยก็มีการเพิ่มกำลังการผลิต ทำให้มีปริมาณผลผลิตมากพอสำหรับบริโภคภายในประเทศและสามารถส่งออกไปยังต่างประเทศ โดยมีประเทศคู่ค้าในแถบเอเชียมากที่สุด คือ ลาว สิงคโปร์ ฟิลิปปินส์ กัมพูชา อ่องกง และทวีปยุโรปบ้างเล็กน้อย แต่ปัจจุบันประเทศคู่ค้าที่สำคัญของไทย คือ ลาว สิงคโปร์ กัมพูชา อ่องกง ซึ่งในอนาคตประเทศในภูมิภาคนี้สามารถขยายตลาดออกไปได้อีก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตลอดระยะเวลา 30 กว่าปีที่ผ่านมา ปัญหาที่พบสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตนมข้นหวานของไทย คือ ปัญหาทางด้านต้นทุนการผลิตสูงซึ่งเป็นผลมาจากราคาวัตถุดิบที่มีราคาสูงขึ้นเรื่อย ๆ เพราะวัตถุดิบที่ใช้ คือ หางนมผงและไขมันเนย ต้องนำเข้าจากต่างประเทศ เนื่องจากไทยยังมีการผลิตน้อยทำให้มีปริมาณไม่เพียงพอสำหรับการผลิตในอุตสาหกรรมและราคาวัตถุดิบที่ใช้ในประเทศ คือ น้ำตาล น้ำมันพืชจำพวกปาล์มและมะพร้าว ปัญหาทางด้านต้นทุนการผลิตมีผลสืบเนื่องมาจากราคาวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนใหญ่ โดยต้นทุนการผลิตจากวัตถุดิบมีสัดส่วนถึงร้อยละ 80 จากต้นทุนการผลิตทั้งหมด และปัญหาทางด้านประชาสัมพันธ์ซึ่งไทยยังไม่ได้รับการส่งเสริมเท่าที่ควร อีกทั้งยังไม่มีข้อมูลสำหรับผลิตภัณฑ์ให้กับประเทศคู่ค้า ทำให้โอกาสในการขยายตลาดของสินค้าของไทยน้อยกว่าประเทศคู่แข่ง

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าสภาพการตลาดส่งออกนมข้นหวานของไทยจะมีโอกาสขยายตัวออกไป แต่มีปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นนับว่าเป็นอุปสรรคในการขยายตลาดของไทย ทำให้การส่งออกนมข้นหวานของไทยมีข้อเสียเปรียบประเทศคู่แข่ง ดังนั้น จึงสนใจที่จะศึกษา เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น พร้อมทั้งหาแนวทางการส่งออกได้อย่างมีประสิทธิภาพ

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาถึงชนิดของนมข้นหวานและปริมาณการผลิตเพื่อการส่งออกนมข้นหวานของประเทศไทย
2. เพื่อศึกษาสภาพการตลาดทั่วไปและภาวะการตลาดส่งออก รวมทั้งศักยภาพด้านการนำเข้าของประเทศคู่ค้า
3. เพื่อให้ทราบถึงปัญหาและอุปสรรคในการส่งออกและหาแนวทางแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบชนิดของนมข้นหวานที่มีอยู่ในตลาด และสภาพการตลาดทั่วไปของเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นมข้นหวานในประเทศไทย

2. ทำให้ทราบลักษณะตลาดที่มีศักยภาพในการนำเข้านมข้นหวานจากประเทศไทย
3. เพื่อนำผลการศึกษาที่ได้ใช้เป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหาและอุปสรรคด้านการส่งออกนมข้นหวานที่เกิดขึ้นในอนาคต

ขอบเขตการศึกษา

การศึกษาค้นคว้านี้ มุ่งศึกษาถึงประเภทของนมข้นหวานที่มีในตลาด วิธีการตลาดทั้งภายในประเทศและต่างประเทศรวมทั้งสภาพการตลาดทั้งภายในประเทศและต่างประเทศของประเทศคู่ค้า ได้แก่ ลาว สิงคโปร์ เมียนมาร์ฮ่องกง กัมพูชาและนิวซีแลนด์ โดยทำการศึกษาในช่วง 6 ปี (พ.ศ. 2532-2537)

นมข้นหวาน (Sweetened Condensed Milk) คือ นมที่ระเหยเอาน้ำออกบางส่วน และทำให้หวานโดยเติมน้ำตาลจำพวกคาร์โบไฮเดรต

นมข้นหวานคินรูป (Recombined Sweetened Condensed Milk) คือ นมที่ปรุงแต่งโดยการเติมน้ำตาล จากนั้นทำให้ขึ้นด้วยการระเหยน้ำออก ปัจจุบันผู้ผลิตส่วนใหญ่จะใช้น้ำมันพืชเป็นวัตถุดิบหลักแทนไขมันเนย เนื่องจากไขมันเนยจะต้องนำเข้าจากต่างประเทศและมีราคาแพงซึ่งนมข้นหวานคินรูปที่ใช้ไขมันเนยเป็นส่วนผสม เรียกว่า นมข้นหวานคินรูปมีไขมันเนย ส่วนนมข้นหวานคินรูปที่ใช้น้ำมันพืชเป็นส่วนผสมแทนไขมันเนย เรียกว่า นมข้นหวานคินรูปแปลงไขมัน

การตรวจเอกสาร

นิตราวุธ (2528) วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิตนมสดและนมสดคินรูป คือ นมดิบ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับบริการเชิงงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และหางนมผง ส่วนวัตถุดิบที่ใช้รองลงมาได้แก่ น้ำตาล สีเรเนอว์ และรสที่ใช้ปรุงแต่ง เช่น กาแฟ ซ็อกโกแลต และสตรอเบอร์รี่ เป็นต้น สำหรับวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิตนมข้น คือ หางนมผงและน้ำตาล ซึ่งตัวใดจะมีความสำคัญมากกว่ากันนั้นขึ้นอยู่กับชนิดของนม ถ้าเป็น นมข้นหวานน้ำตาลจะเป็นส่วนประกอบที่สำคัญที่สุด แต่ถ้าเป็นนมระเหศจะใช้หางนมผงเป็นส่วน ประกอบแต่ไม่มีการใช้น้ำตาล นอกจากนี้ยังมีการใช้น้ำมันเนย น้ำมันพืช แลคโตส และวิตามิน เป็นวัตถุดิบรองด้วย

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ (2531) ได้ทำการศึกษาวิจัยว่า ความต้องการ บริโภคนมข้นหวานภายในประเทศมีขึ้นน้อยกับอัตราการเพิ่มขึ้นของรายได้และจำนวนประชากร เป็นสำคัญ ในปัจจุบันประชาชนได้หันมานิยมดื่มนมพาสเจอร์ไรซ์และสเตอริไลส์กันมากขึ้นและ การใช้นมข้นหวานภายในประเทศได้กระจายไปทั่วทุกส่วนของประเทศแล้ว ทำให้อัตราความ ต้องการใช้นมข้นหวานภายในประเทศในแต่ละปีขยายตัวเพิ่มขึ้นไม่มากนัก ผู้ผลิตแต่ละรายจึงได้ ต่ำ เน้นมาตรการส่งเสริมการขายด้วยการจัดรายการชิงรางวัลและแจกของแถมจูงใจผู้ซื้อ เพื่อ กระตุ้นให้ความต้องการบริโภคนมข้นหวานขยายตัวเพิ่มขึ้น

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ (2532) ได้ศึกษาวิจัยเรื่องการส่งออกนมและผลิตภัณฑ์ นมของไทย ซึ่งส่วนใหญ่เป็นการส่งออกนมข้นหรือเนยข้นหวาน โดยมีมูลค่าการส่งออกในปี 2531 มูลค่า 125.122 ล้านบาท โดยส่งออกไปยังประเทศสิงคโปร์มากที่สุดมูลค่า 75.726 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 60.5 ของมูลค่าการส่งออกทั้งหมด รองลงมาคือประเทศลาวมูลค่า 15.106 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 12.9 ได้หวั่นมูลค่า 12.857 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 10.3 ออสเตรเลีย มูลค่า 10.910 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 8.7 ตามลำดับ

นิรนาม (2536) ในส่วนของนมข้นบรรจุกระป๋องนั้นมีอัตราการเติบโตเพียงเล็กน้อย ประมาณร้อยละ 3-5 ต่อปี อันเป็นผลมาจากการที่ประชาชนนิยมบริโภคนมพร้อมดื่มมากกว่าและนมข้นมีสินค้าที่สามารถทดแทนกันได้คือ ครีมเทียม ตลาดนมข้นจึงชะลอตัวลง ไม่มีผู้ เข้าไปลงทุนเพิ่ม โดยผู้ผลิตนมข้นบรรจุกระป๋องมีเพียง 3 รายเท่านั้น ได้แก่ บริษัท อุตสาหกรรมนมไทย ไฟร์โมสต์ และเนสท์เล่ ขณะเดียวกันตลาดนมระเหศนั้นก็ไม่ค่อยเจริญ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เติบโต บางปีปริมาณการจำหน่ายกลับลดลงด้วยซ้ำ เนื่องจากส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์สำหรับทารกและเด็ก มีเพียงส่วนน้อยที่นำไปใช้เป็นส่วนประกอบของอุตสาหกรรมอื่น เช่น อาหาร ทำให้ไม่สามารถขยายตลาดไปสู่ผู้บริโภคกลุ่มอื่นได้

ศักดิ์ชัย ปัญจนาวร (2536) จากการเจรจาความตกลงทั่วไปว่าด้วยพิกัดอัตราภาษีศุลกากรและการค้า (GATT) ที่ให้ประเทศสมาชิกจะต้องลดการกีดกันที่มีใช้ภาษี จะทำให้ต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้นเพิ่มสูงขึ้น เนื่องจากปัจจุบันมีข้อกำหนดว่าในการนำเข้าทางนอมนง ผู้นำเข้าต้องรับซื้อน้ำมันดิบภายในประเทศในอัตราส่วน 20 ต่อ 1 ซึ่งคาดว่าในการเปลี่ยนแปลงมาเป็นมาตรการภาษีแทนในระยะแรก อาจจะมีกำหนดอัตราภาษีให้สูงเพื่อปกป้องเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ และจากการปฏิรูปนโยบายเกษตรร่วม (CAP Reform) ของกลุ่มสหภาพยุโรป (EU) ซึ่งยกเลิกการอุดหนุนการผลิตและการส่งออกผลิตภัณฑ์นมของประเทศในกลุ่มจะส่งผลกระทบต่อราคานำเข้าทางนอมนง ซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญในการผลิตนมขึ้นให้ปรับตัวสูงขึ้น

วิธีการศึกษา

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

ข้อมูลที่ใช้เป็นข้อมูลกิตติมศักดิ์รวบรวมมาจากหน่วยงานภาคเอกชนและหน่วยงานราชการ ดังนี้

1. หน่วยงานเอกชน เป็นข้อมูลทั่วไคราะห์เกี่ยวกับแนวโน้มการส่งออกและสภาพการตลาดทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ โดยข้อมูลต่าง ๆ เหล่านี้จะนำมาจากวารสารของธนาคารต่าง ๆ ที่จัดทำขึ้น
2. หน่วยงานราชการ เป็นข้อมูลสถิติการส่งออกนมขึ้นหวานและการนำเข้าวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ซึ่งทางส่วนราชการได้จัดเก็บเอกสารไว้ เช่น วารสารของกรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์ สถิติการส่งออกและการนำเข้าจากกรมศุลกากร มาตรฐานสินค้าจากกระทรวงอุตสาหกรรม เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิธีการวิเคราะห์

เป็นการนำข้อมูลตั้งแต่ปี 2532-2537 มาสรุปและวิเคราะห์ข้อมูลในเรื่องต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

1. ศึกษาสภาพการตลาดทั่วไปและภาวะการตลาดส่งออกนมขึ้นหวาน รวมทั้งศึกษาภาพการนำเข้าของประเทศคู่ค้า โดยการวิเคราะห์เชิงพรรณนา การใช้สถิติอย่างง่าย การใช้ตารางและแผนภาพประกอบการอธิบาย
2. ศึกษาปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น โดยการวิเคราะห์เชิงพรรณนาและใช้ตารางประกอบการอธิบาย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การผลิตและการตลาดนมขึ้นหวานของประเทศไทย

อุตสาหกรรมนมขึ้นหวานของไทย

ความเป็นมาของการผลิต

อุตสาหกรรมนมขึ้นหวานของไทยเริ่มจัดตั้งในปี 2507 ซึ่งในระยะแรกของการจัดตั้งมีจุดมุ่งหมายในการผลิตนมขึ้นหวานไว้บริโภคภายในประเทศเอง โดยไม่ต้องมีการนำเข้านมขึ้นหวานจากต่างประเทศ เช่น อังกฤษ ฝรั่งเศส สหรัฐอเมริกา นิวซีแลนด์ เดนมาร์ก เนเธอร์แลนด์ เยอรมัน และสวีเดน เป็นต้น คิดเป็นเงินปีละ 2-3 ร้อยล้านบาท ต่อมาเมื่อรัฐบาลให้การสนับสนุนในการพัฒนาการผลิตนมขึ้นหวาน ทำให้ปริมาณการผลิตนมขึ้นหวานมากเพียงพอสำหรับการบริโภคภายในประเทศ และมีเหลือพอที่จะส่งออกไปยังต่างประเทศ

ในช่วงเริ่มต้นนั้น อุตสาหกรรมนมขึ้นหวานมีบริษัทผู้ผลิตนมขึ้นหวานภายในประเทศอยู่ 5 บริษัท ต่อมาเหลือเพียง 4 บริษัท คือ บริษัท อุตสาหกรรมนมไทย จำกัด โดยมีนมขึ้นหวานตรามะลิเป็นผลิตภัณฑ์หลัก บริษัท อุตสาหกรรมพระนคร จำกัด ผลิตนมขึ้นหวานตราเรือใบเป็นหลัก บริษัท นมอุตสาหกรรมอาสา จำกัด ผลิตนมขึ้นหวานและนมระเหยน้ำ แต่ผลิตนมระเหยน้ำตราเด็กอาสาเป็นผลิตภัณฑ์หลัก บริษัท ยูไนเต็ทมีลค์ จำกัด ผลิตนมขึ้นหวานตราหมีเป็นผลิตภัณฑ์หลัก ส่วนบริษัทที่ปิดการดำเนินงานไป ได้แก่ บริษัท ผลิตภัณฑ์นมไทย จำกัด มีนมขึ้นหวานตราเด็กอนามัยเป็นผลิตภัณฑ์หลัก สาเหตุที่ปิดการดำเนินงานเพราะประสบกับปัญหาการขาดทุนอย่างต่อเนื่อง

ในปัจจุบัน บริษัทที่ผลิตนมขึ้นหวานในประเทศไทยมี 3 บริษัท คือ บริษัท อุตสาหกรรมนมไทย จำกัด ผลิตนมขึ้นหวานตรามะลิและนมขึ้นหวานตราอรุณจิต บริษัท เนสท์เล่(ประเทศไทย) จำกัด ผลิตนมขึ้นหวานตราหมีและนมขึ้นหวานตราอมบัลลัง บริษัท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไฟร์โมสต์ ฟริสแลนด์(ประเทศไทย) จำกัด(มหาชน) ผลิตนมข้นหวานตราเรือใบและนมข้นหวานตราไฟร์โมสต์ ซึ่งทั้ง 2 บริษัทเป็นผู้ผลิตรายใหญ่ และมีการเพิ่มกำลังการผลิตนมข้นทั้ง 2 ชนิด คือ นมข้นหวานและนมข้นจืด ทำให้ปริมาณนมข้นหวานออกสู่ตลาดเพิ่มมากขึ้น

สภาพการผลิตทั่วไป

ประเทศไทยมีบริษัทผู้ผลิตนมข้นหวานทั้งสิ้น 3 ราย มีโรงงานตั้งอยู่ในเขตจังหวัดสมุทรปราการ ทำการผลิตนมข้นหวานและนมรสโยเกิร์ต ซึ่งเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ มีเงินลงทุนไม่ต่ำกว่า 40 ล้านบาท มีระดับการจ้างงานประมาณ 888 คน ที่ไม่ค่อยเปลี่ยนแปลงมาก ส่วนทางด้านกำลังการผลิตในช่วงปี 2533-2534 ยังมีการขยายการผลิตนมข้นหวาน แต่ในช่วงปี 2534-2536 ไม่มีการขยายกำลังการผลิตนมข้นหวาน หากมีการขยายกำลังการผลิตนมข้นจืดแทน(ตารางที่ 1) ซึ่งกำลังการผลิตนมข้นหวานส่วนใหญ่มาจากบริษัท อุตสาหกรรมนมไทย จำกัด รongลงมา คือ บริษัท ไฟร์โมสต์ ฟริสแลนด์(ประเทศไทย) จำกัด(มหาชน) และบริษัท เนสท์เล่ (ประเทศไทย) จำกัด

สำหรับในช่วงปี 2534-2536 นั้น สาเหตุที่การขยายกำลังการผลิตส่วนใหญ่เป็นนมข้นจืด เพราะในช่วงนี้อุตสาหกรรมนมและไอศกรีม เริ่มมีการขยายตัวและแข่งขันกันสูง ทำให้มีความต้องการใช้นมข้นจืดในอุตสาหกรรมเพิ่มมากขึ้น จึงส่งผลให้บริษัทผู้ผลิตนมข้นหันมาขยายกำลังการผลิตนมข้นจืด ประกอบกับความต้องการนมข้นหวานมีแนวโน้มที่อึมตัว ทำให้ผู้ผลิตไม่ขยายกำลังการผลิตเพิ่มขึ้นในช่วงปี

แม้ว่าในช่วงระยะเวลา 3-4 ปีนี้ กำลังการผลิตนมข้นหวานยังไม่มี การขยายตัวเพิ่มขึ้น แต่ว่าระยะเวลาก่อนหน้านี้ อุตสาหกรรมการผลิตนมข้นหวานได้มีการขยายกำลังการผลิตที่มากพอสำหรับการบริโภคภายในประเทศ และมีแนวโน้มปริมาณการผลิตและจำหน่ายที่เพิ่มขึ้นทุก ๆ ปี เช่น ปี 2535 ปริมาณการผลิต 6,010,835 หีบ ปริมาณการจำหน่าย 5,992,979 หีบ ปี 2536 ปริมาณการผลิต 6,234,234 หีบ ปริมาณการจำหน่าย 6,183,424 หีบ และปี 2537 ปริมาณการผลิต 6,520,000 หีบ ปริมาณการจำหน่าย เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6,450,000 หีบ (ตารางที่ 2) ซึ่งถ้าปริมาณการจำหน่ายในประเทศเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ปริมาณการส่งออกจะลดลง เพราะในปัจจุบัน ปริมาณการส่งออกมาจากปริมาณนมข้นหวานที่คงเหลือจากการจำหน่ายภายในประเทศ(ปริมาณการผลิตหักด้วยปริมาณการจำหน่าย) ดังนั้นในอนาคตควรมีการขยายกำลังการผลิตนมข้นหวานให้มีปริมาณมากกว่าในปัจจุบัน

ตารางที่ 1 ผู้ผลิตและกำลังการผลิตนมข้นหวาน ตั้งแต่ปี 2532-2537

(หน่วย : นันหีบ/ปี)

รายชื่อบริษัท	2532	2533	2534	2535	2536	2537
บริษัท อุตสาหกรรมนมไทย จำกัด	3,000	3,300	3,300	3,300	3,300	4,500
บริษัท โพรโมสต์ ฟริสแลนด์ (ประเทศไทย) จำกัด(มหาชน)	1,320	1,320	1,320	1,320	1,320	1,320
บริษัท เนสท์เล่(ประเทศไทย) จำกัด	1,293	1,290	1,560	1,560	1,560	1,560
รวม	5,613	5,749	6,180	6,180	6,180	7,380

หมายเหตุ 1/ นมข้นหวาน 1 หีบ บรรจุ 48 กระป๋อง(กระป๋องละ 397 กรัม)

ที่มา : (กระทรวงอุตสาหกรรม , 2537)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2 ปริมาณการผลิตและปริมาณการจำหน่ายนมชั้นหวานบรรจุกระป๋อง
ตั้งแต่ปี 2532-2537

(หน่วย : หีบ/ปี)

ปี	ปริมาณการผลิต	ปริมาณการจำหน่าย
2532	5,110,770	4,929,184
2533	5,368,263	5,141,472
2534	5,578,925	5,630,511
2535	6,010,835	5,992,979
2536	6,234,234	6,183,424
2537	6,520,000	6,450,000

หมายเหตุ 1/ นมชั้นหวาน 1 หีบ บรรจุ 48 กระป๋อง (กระป๋องละ 397 กรัม)
ที่มา : (กระทรวงอุตสาหกรรม , 2537)

ชนิดของนมชั้นหวาน

นมชั้นหวานที่ใช้บริโภคในปัจจุบันสามารถแบ่งเป็นชนิดต่าง ๆ ได้ โดยจะแบ่ง
แยกตามลักษณะวัตถุดิบที่ใช้ และแบ่งตามอัตราส่วนของไขมันที่มีอยู่ ดังนี้

1. แบ่งตามลักษณะวัตถุดิบที่ใช้ แบ่งออกเป็น

1.1 นมชั้นหวานมีมันเนย (Sweetened Condensed Whole Milk) ผลิต
โดยใช้น้ำนมดิบนำมากระเหยน้ำออกจนเข้มข้นตามความต้องการ แล้วจึงเติมน้ำตาลและเคี้ยวจน
เหนียว นมชั้นหวานชนิดนี้จะต้องมีมันเนยไม่ต่ำกว่าร้อยละ 8 การผลิตนมชนิดนี้จะผลิตในประเทศ
ที่มีการเลี้ยงโคนมเพียงพอ

1.2 นมชั้นหวานคินรูปมีมันเนย (Recombined Sweetened Condensed
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Full Cream Milk) กรรมวิธีการผลิตนมข้นหวานคืนรูปคล้ายคลึงกับนมข้นหวาน แต่จะใช้หางนมผงหรือหางนมผงขาดมันเนยแทนน้ำมันดิบ นำมาผสมกับน้ำมันเนย น้ำตาล น้ำ ได้นมมีคุณภาพ และมีลักษณะเหมือนนมข้นหวานที่ผลิตจากน้ำนมโคโดยตรงทุกประการ ตัวอย่างนมชนิดนี้ ได้แก่ ตราหมี ตราออรัลคิด ตราไฟร์โมสต์

1.3 นมข้นหวานขาดมันเนยคืนรูปหรือหางนมข้นหวาน (Recombined Condensed Skimmed Milk) ส่วนประกอบเป็นหางนมผงขาดมันเนย น้ำตาล น้ำ ไม่เติมน้ำมันเนย นมชนิดนี้ไม่เหมาะสำหรับเลี้ยงทารก ร้านกาแฟทั่วไปนิยมใช้นมชนิดนี้

1.4 นมข้นหวานแปรงไขมัน (Sweetened Condensed Skimmed Milk with Non-Milk Fat) ผลิตจากหางนมผงขาดมันเนยหรือหางนมผงเหมือนนมข้นหวานคืนรูป แต่ใช้น้ำมันพืชแทนน้ำมันเนย เช่น น้ำมันมะพร้าว น้ำมันปาล์ม นมข้นหวานชนิดนี้ทำจากนมคืนรูป เรียกอีกอย่างว่า Recombined Sweetened Condensed Skimmed Milk with Non-Milk Fat ส่วนวัตถุดิบอื่น ๆ ยังคงเดิม ตัวอย่างนมข้นหวานชนิดนี้ คือ ตราเมล็ด ตราเรือใบ

2. แขนงตามอัตราส่วนของไขมันทั้งหมด แบ่งออกเป็น

2.1 นมข้นหวานที่มีมันเนยร้อยละ 9 ตัวอย่างนมข้นหวานชนิดนี้ คือ ตราออรัลคิด ตราหมี

2.2 นมข้นหวานที่มีมันเนยร้อยละ 8 นมชนิดนี้ส่วนมากนิยมใช้น้ำมันพืชแทนน้ำมันเนย

2.3 นมข้นหวานที่มีมันเนยหรือน้ำมันพืชร้อยละ 7 นมชนิดนี้เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการประหยัด เพราะราคาถูก คุณภาพเหมือนนมชนิดที่ทั่วไป กล่าวคือ มีหัวน้ำนมและของแข็งที่ไม่ใช่ไขมันเท่า ๆ กัน แต่ว่ามีไขมันน้อยกว่า

การผลิตนมข้นหวานของไทยในปัจจุบัน มีความเจริญก้าวหน้ามากกว่าในอดีตที่ผ่านมา และมีการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ ทำให้มีปริมาณการผลิตนมข้นหวานสูงขึ้น โดยนมข้นหวานที่ผลิตส่วนใหญ่ คือ นมข้นหวานคืนรูปที่มีมันเนยร้อยละ 8 และนมข้นหวานคืนรูปแปรงไขมัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กรรมวิธีการผลิตนมข้นหวาน

ชนิดของนมข้นหวานที่ผลิตขึ้นเป็นนมข้นหวานคั้นรูป ดังนั้น จึงไม่นำนมดิบในการผลิต แต่ใช้หางนมผงหรือนมผงขาดมันเนยแทน เพราะปริมาณการผลิตน้ำนมดิบในประเทศไทยสำหรับอุตสาหกรรมนมและผลิตภัณฑ์นมยังไม่เพียงพอับความต้องการ และการใช้หางนมผงหรือนมผงขาดมันเนยจะช่วยลดต้นทุนการผลิต เพราะราคาหางนมผงหรือนมผงขาดมันเนยที่นำเข้าต่ำกว่าน้ำนมดิบที่นำเข้าจากต่างประเทศ แม้ว่านมข้นหวานจะมีหลายชนิด แต่กรรมวิธีการผลิตนั้นคล้ายคลึงกัน เพราะผู้ผลิตจะใช้ความรู้ทางด้านเทคนิค กรรมวิธีตลอดจนเครื่องจักรจากต่างประเทศที่อุตสาหกรรมนมมีความเจริญ (จิราภรณ์, 2528) แต่จะมีความแตกต่างกันบ้างในเรื่องของวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตตามชนิดของนมข้นหวาน

อย่างไรก็ตาม ส่วนประกอบที่สำคัญของนมข้นหวานจะมีไขมันร้อยละ 8 น้ำตาลร้อยละ 45 ของแข็งที่ไม่ใช่ไขมันร้อยละ 20 และน้ำร้อยละ 27 ในกระบวนการผลิตนมข้นหวานสิ่งที่สำคัญมาก คือ การใส่น้ำตาลให้ถูกสัดส่วน เพราะการที่นมข้นหวานจะเก็บไว้ได้นานหรือไม่ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำตาลมากพอที่จะทำให้อิ่มความดันออสโมติกสูงเพียงพอในการทำลายจุลินทรีย์ (ศักดิ์ชัย, 2536:3) โดยมีกรรมวิธีการผลิต ดังนี้

1. ขั้นเตรียมและผสมวัตถุดิบ นำหางนมผงหรือนมผงขาดมันเนยซึ่งใช้ในการผลิตนมข้นหวานมาละลายน้ำให้เป็นน้ำนมในถังผสม (MIXTURE) (หางนมผง 1 กก. จะละลายเป็นน้ำนมได้ประมาณ 8-10 กก.) เติมน้ำมันเนยหรือน้ำมันพืช น้ำตาล วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ขึ้นอยู่กับชนิดของนมข้นหวานที่แต่ละโรงงานผลิต ถังผสมจะกวนวัตถุดิบต่าง ๆ พร้อมกับให้ความร้อน ในขณะที่กวนวัตถุดิบ

2. ขั้นกรองน้ำนมและยอยน้ำนมให้เป็นเนื้อเดียว เมื่อกวนวัตถุดิบให้ละลายให้เข้ากันดีแล้ว นำเข้าเครื่องกรอง เพื่อกรองสิ่งสกปรกออกไป หลังจากนั้นจะผ่านเข้าเครื่อง HOMOGENIZER เพื่อทำการยอยไขมันและวัตถุดิบต่าง ๆ ให้เป็นเนื้อเดียวกัน (HOMOGENIZER PRODUCT)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ขั้นนำเชื้อโรคและระเหยน้ำ น้ํามันที่ผ่านการย่อยไขมันและวัตถุดิบต่าง ๆ จะถูกนำผ่านเครื่อง PASTEURIZER เพื่อฆ่าเชื้อโรคที่ปะปนมาโดยวิธี PASTEURIZATION แล้วส่งต่อยังเครื่อง EVAPORATOR เพื่อระเหยน้ำออกจนได้นมข้นหวานแต่ละชนิด จากนั้น ทำให้นมข้นหวานเย็นลงด้วยเครื่อง VACUUM COOLER และป้องกันมิให้สีของนมเปลี่ยนแปลงไป โดยการใช้ความกดอากาศต่ำ แล้วจึงนำไปบรรจุกระป๋อง ปิดผนึก และบรรจุหีบห่อเพื่อส่งไปจำหน่ายต่อไป

การตลาดนมข้นหวานภายในประเทศไทย

ตลาดนมข้นหวานภายในประเทศ

ตลาดนมข้นหวานมีลักษณะเป็นตลาดผู้ขายน้อยราย (Oligopoly) มีผู้ขาย 3 ราย คือ บริษัท อุตสาหกรรมนมไทย จำกัด บริษัท เนสท์เล่(ประเทศไทย) จำกัด บริษัท โพรโมสต์ ฟู้ดส์แลนต์(ประเทศไทย) จำกัด(มหาชน) ทั้ง 3 บริษัทมีการผลิตและจำหน่ายไปทั่วประเทศ โดยตลาดที่มีความต้องการนมข้นหวานส่วนใหญ่จะเป็นประเทศครัวเรือน ทางด้านการกระจายสินค้า นมข้นหวานมีวางจำหน่ายทั่วประเทศเกือบทุกพื้นที่ ส่งผลให้แนวโน้มของตลาดนมข้นหวานอ้อมตัว อย่างไรก็ตาม ตลาดนมข้นหวานขนาดใหญ่กว่าตลาดนมข้นเจ็ดถึง 5 เท่า

ส่วนลักษณะผลิตภัณฑ์นมข้นหวานในตลาดมีลักษณะคล้ายคลึงกันสามารถใช้แทนกันได้ มีเพียงส่วนต่างกันในเรื่องของไขมันเนยที่ใช้ นมข้นหวานในตลาด 2 ชนิด คือ นมข้นหวานคั้นรูปมีไขมันเนยร้อยละ 9 และนมข้นหวานคั้นรูปแปลงไขมัน ซึ่งมีคุณค่าทางอาหารน้อยกว่า แต่ยังสามารถใช้แทนกันได้ในการปรุงรส หรือผสมในเครื่องดื่ม เช่น ชา กาแฟ ด้านกรรมวิธีการผลิตนั้นเหมือนกัน ตลอดจนต้นทุนวัตถุดิบส่วนใหญ่ใกล้เคียงกัน ต้นทุนการผลิตจึงไม่ต่างกันมากนัก ทำให้การแข่งขันในตลาดส่วนใหญ่จะใช้การโฆษณา การประชาสัมพันธ์ การชิงโชค และการลดแลก แจก แถม แทนการใช้ราคาในการแข่งขัน และการกำหนดราคานมข้นหวานก็อยู่ในการควบคุมของรัฐและเป็นผลมาจากราคาวัตถุดิบด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1 กรรมวิธีการผลิตนมข้นหวาน

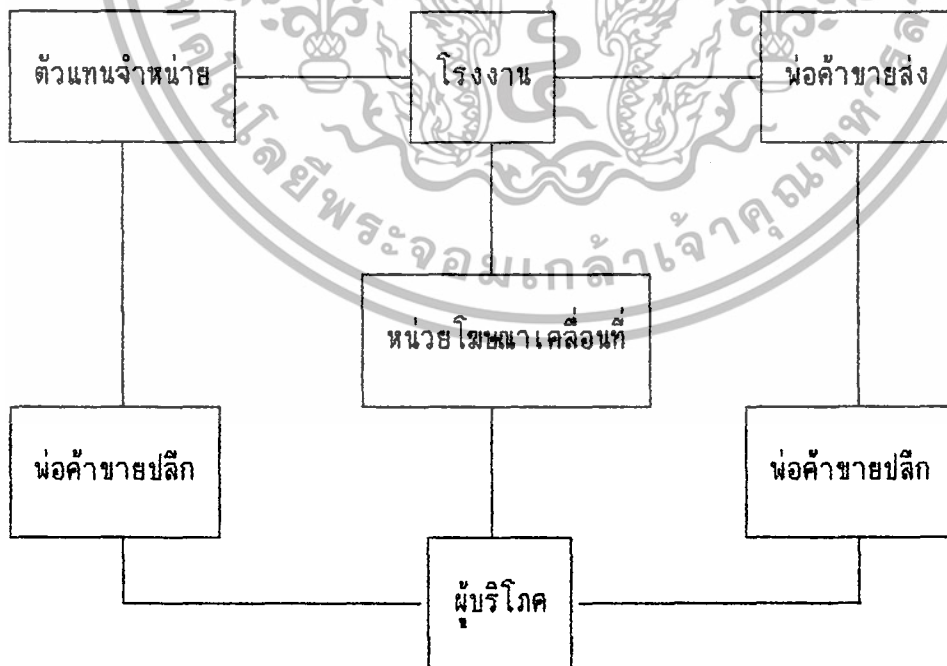
ที่มา : (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ , 2529)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับนักเรียนเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิธีการตลาดนมข้นหวานภายในประเทศ

การซื้อขายนมข้นหวานจากผู้ผลิตไปยังผู้บริโภคภายในประเทศได้ผ่านพ่อค้าคนกลางตามลำดับดังนี้

1. พ่อค้าขายส่งกรุงเทพฯและต่างจังหวัด จะซื้อนมข้นหวานจากโรงงาน เพื่อไปทำการจำหน่ายให้กับพ่อค้าปลีกที่อยู่ในกรุงเทพฯหรือต่างจังหวัด
2. ตัวแทนจำหน่าย ได้รับมอบหมายจากผู้ผลิตให้เป็นผู้จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์นมเพื่อทำการขายให้กับพ่อค้าขายปลีก มีหน้าที่รับผิดชอบต่อการขาย การเก็บหนี้ การขนส่ง
3. พ่อค้าขายปลีก มี 2 แบบ คือ
 - พ่อค้าขายปลีก ที่ซื้อนมข้นหวานจากพ่อค้าขายส่ง เพื่อนำไปจำหน่ายยังผู้บริโภค
 - พ่อค้าขายปลีก ที่ซื้อนมข้นหวานจากตัวแทนจำหน่าย เพื่อนำไปจำหน่ายให้กับผู้บริโภค



ภาพที่ 2 วิธีการตลาดนมข้นหวาน

ที่มา: สรรพนิพนธ์ โนมธุรกิจ, 2536: 68. (ขอ) ใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะการจำหน่าย

ด้านการจำหน่ายนมข้นหวานสามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. โรงงานขายโดยตรงแก่ผู้ค้าส่งรายใหญ่ ผู้ค้าปลีกจะไปซื้อจากผู้ค้าส่งรายใหญ่ เพื่อทำการจำหน่ายให้กับผู้บริโภค วิธีการจำหน่ายแบบนี้ทำให้ประหยัดค่าใช้จ่ายลงได้บ้าง เพราะไม่ต้องขายผ่านตัวแทนจำหน่าย

2. การขายโดยตัวแทนจำหน่าย ทางโรงงานจะแต่งตั้งหรือมอบหมายให้บริษัทใด บริษัทหนึ่งเป็นตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ โดยตัวแทนจำหน่ายจะรับผิดชอบการขาย การเก็บหนี้ การขนส่ง ส่วนโรงงานจะรับผิดชอบเฉพาะการผลิต การโฆษณา และการส่งเสริมการขาย เมื่อตัวแทนจำหน่ายรับนมข้นหวานจากโรงงานแล้ว จะทำการขายให้กับผู้ค้าปลีก เพื่อจำหน่ายไปยังผู้บริโภคต่อไป

ต้นทุนการผลิต

ต้นทุนการผลิตนมข้นหวานแบ่งเป็นต้นทุนวัตถุดิบ ค่าจ้างแรงงาน ค่าพลังงาน ค่าดอกเบี้ยเงินกู้ ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ (ตารางที่ 3) ต้นทุนการผลิตนมข้นหวานส่วนใหญ่เป็นเรื่องของวัตถุดิบ ซึ่งโดยเฉลี่ยแล้วสูงถึงร้อยละ 80 จากต้นทุนการผลิตทั้งหมด

สำหรับวัตถุดิบที่ใช้ทั้งวัตถุดิบภายในประเทศ เช่น นมผง นมสด และวัตถุดิบที่นำเข้าจากต่างประเทศ ได้แก่ หางนมผง ไขมันเนย ซึ่งต้นทุนจะสูงหรือต่ำขึ้นอยู่กับราคาของวัตถุดิบและปริมาณของวัตถุดิบที่ใช้ในขณะนั้นว่ามากหรือน้อยเพียงใด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3 ราคาโครงสร้างต้นทุนการผลิตนมชั้นหวานบรรจุกระป๋องในปี 2535

นมชั้นหวานเฉลี่ยทุกประเภท

	บาท/หีบ	ร้อยละ
วัตถุดิบ	414.45	86.32
-ภายในประเทศ	225.47	45.96
-ต่างประเทศ	188.98	39.36
ค่าจ้างแรงงาน	12.21	2.54
ค่าพลังงาน	4.74	0.99
ค่าดอกเบี้ยเงินกู้	7.12	1.48
ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร	3.14	0.65
ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	38.45	8.01
รวม	480.11	100.00

ที่มา : (แนวโน้มธุรกิจ , 2536 : 5)

การเก็บรักษาและหีบห่อ

การเก็บรักษาวัตถุดิบ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตนมชั้นหวานมีหางนมผง น้ำมันเนย น้ำมันพืช น้ำตาล วิตามิน และน้ำ วิธีการเก็บรักษาวัตถุดิบต่าง ๆ มีดังนี้

1. หางนมผง สั่งซื้อจากต่างประเทศในรูปแบบผงขาดมันเนย ซึ่งบรรจุในถุงหรือซอง สะดวกต่อการเก็บรักษาและขนส่ง สามารถเก็บไว้ได้นานมาก ถ้าหากบรรจุไว้ในภาชนะที่อากาศเข้าไม่ได้ โดยไม่จำเป็นต้องทำห้องปรับอากาศพิเศษในการเก็บรักษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. น้ำมันแอส ล้างเชื้อจากต่างประเทศ โดยบรรจุมาในถังใหญ่ ๆ น้ำมันแอสมีลักษณะเป็นสีเหลือง การเก็บรักษาต้องเก็บไว้ในห้องที่มีอุณหภูมิประมาณ 10 องศาเซนติเกรด เพื่อรักษาคุณภาพ เพราะถ้าเก็บไว้ในอากาศร้อนนานกว่า 2 เดือน อาจเสื่อมคุณภาพได้

3. น้ำมันพืช ที่ใช้ในขณะนี้ คือ น้ำมันปาล์ม แต่มีบางแห่งที่ใช้น้ำมันมะพร้าวเป็นส่วนผสมด้วย น้ำมันปาล์มสามารถผลิตได้เองภายในประเทศ มีสีเหลืองอ่อนบรรจุในถัง การเก็บรักษาใช้วิธีเก็บไว้ในคลัง แต่ต้องไม่ให้อากาศร้อนจัด เพื่อให้คุณภาพเสียและเหม็นหืน

4. น้ำตาล เป็นวัตถุดิบภายในประเทศ ทางโรงงานสั่งซื้อจากโรงงานน้ำตาลโดยตรง โดยออกใบสั่งซื้อมาเก็บไว้ในคลังล่วงหน้าเป็นปริมาณพอสมควร และสามารถสั่งซื้อได้ตลอดเวลา จึงไม่มีปัญหาในการเก็บรักษา เพราะของคงคลังหมุนเวียนตลอด

5. วิตามิน มีวิตามินเอ วิตามินดี และวิตามินบี 1 ซึ่งเป็นปริมาณเล็กน้อยที่จำเป็นต่อใส่ เนื่องจากกรรมวิธีการผลิตนั้นต้องผ่านความร้อนหลายครั้งเพื่อฆ่าเชื้อโรค ทำให้วิตามินที่จำเป็นต่อร่างกายถูกทำลาย การเก็บรักษาทำได้โดยเก็บตามอุณหภูมิปกติ

การเก็บรักษาสินค้าสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์นมข้นหวานเมื่อผลิตเสร็จแล้วก็ขนนำไปบรรจุกระป๋อง ซึ่งทางโรงงานทำขึ้นเอง สำหรับนมข้นหวานจะมีการตรวจสอบคุณภาพโดยเข้าห้องวิทยาศาสตร์ตรวจไขมัน ตรวจจุลินทรีย์ ความหนืด เมื่อนมบรรจุกระป๋องเรียบร้อยแล้วจะต้องเก็บไว้ในระยะหนึ่งเพื่อดูความผิดปกติแล้วจึงส่งออกจำหน่าย การเก็บรักษานมข้นหวานสามารถเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติได้เป็นเวลานาน แต่ถ้าเก็บนานเกินไป อาจมีสีเหลืองได้แต่ไม่เสีย เว้นแต่จะเปิดกระป๋องทิ้งไว้โดยไม่ระมัดระวัง

การบรรจุหีบห่อ สำหรับกระป๋องบรรจุนมข้นหวานนั้น ทางโรงงานต่าง ๆ ได้ผลิตขึ้นใช้เอง โดยมีเครื่องจักรในการทำกระป๋องเป็นส่วนหนึ่งของโรงงาน แผ่นเหล็กที่ใช้บางส่วนซื้อจากโรงงานภายในประเทศ คือ จากโรงงานแผ่นเหล็กวิลาสีซึ่งมีคุณภาพดี แต่บางโรงงานยังสั่งจากต่างประเทศ คือ ญี่ปุ่น เนื่องจากคุณภาพดีกว่า โดยวิธีชุบตีบุกโดยผ่านไฟฟ้าจะชุบได้เรียบและคุณภาพเชื่อถือได้ เมื่อทำเป็นกระป๋องแล้วไม่เกิดปฏิกิริยา แต่การชุบในประเทศไทยแผ่นเหล็กยังมีคุณภาพไม่ดีพอ ต้องเสียเวลาและค่าโลหียในการตรวจสอบ สำหรับในค่านราคาแล้วใกล้เคียงกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อนำแม่ขันทวนบรรจุลงในกระป๋องเรียบร้อยแล้ว ก็จะผ่านไปทำการตรวจสอบและปิดฉลากครอบกระป๋อง แล้วผ่านไปบรรจุกระป๋องซึ่งเตรียมไว้ โดยเครื่องจักรจะทำการบรรจุหีบห่อแล้วตากาว่าเป็นอันเสร็จเรียบร้อย รอการจำหน่าย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาวะการส่งออกนมขันทหวานของประเทศไทย

ตลาดนมขันทหวานของไทยในต่างประเทศ

นับตั้งแต่ประเทศไทยเริ่มมีการส่งออกนมขันทหวานไปยังต่างประเทศ จนกระทั่งถึงปัจจุบันนี้ปรากฏว่า ตลาดส่งออกรายใหญ่ของไทยนั้นส่วนมากอยู่ในทวีปเอเชีย ได้แก่ ลาว กัมพูชา ฮ่องกง สิงคโปร์ เมียนมาร์ ส่วนตลาดรองลงมาอยู่ในทวีปออสเตรเลีย ได้แก่ นิวซีแลนด์ ด้านตลาดจรถึงแม้จะมีการซื้อบางครั้ง แต่ว่าในแต่ละครั้งจะมีการนำเข้าในปริมาณมากพอสมควร เช่น มาเลเซีย(ปี 2532 นำเข้าปริมาณ 76 ตัน) บังคลาเทศ(ปี 2534 นำเข้าปริมาณ 106 ตัน) US, PACIFIC ISLANDS(ปี 2537 นำเข้าปริมาณ 83 ตัน)

อย่างไรก็ตาม จากตารางที่ 4 ที่แสดงสถิติการส่งออกนมขันทหวาน แม้ว่าอัตราการเปลี่ยนแปลงปริมาณและอัตราการเปลี่ยนแปลงมูลค่าจะลดลง แต่อย่างยิ่งมีโอกาสขยายสู่ทางการตลาดได้ เนื่องจากประเทศที่นำเข้านมขันทหวานบางประเทศ เช่น ลาว เมียนมาร์ กัมพูชา เป็นต้น ยังไม่มีการผลิตนมขันทหวานเพื่อบริโภคภายในประเทศ และในบางประเทศปริมาณการผลิตยังไม่สามารถตอบสนองการบริโภคภายในประเทศได้เพียงพอ เช่น สิงคโปร์ นิวซีแลนด์ เป็นต้น

สำหรับตลาดต่างประเทศที่มีแนวโน้มว่าสามารถขยายตลาดได้คือ ประเทศในกลุ่มยุโรป แม้ว่าบางประเทศในกลุ่มจะมีการนำเข้านมขันทหวานจากประเทศไทยแล้วก็ตาม เพราะว่าการที่สหภาพยุโรป(EU) ได้มีการปฏิรูปนโยบายการเกษตรร่วม(CAP Reform) โดยยกเลิกการอุดหนุนการผลิตและการส่งออกผลิตภัณฑ์นมของประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป(EU) ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์นมมีต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้น ราคาผลิตภัณฑ์จึงเพิ่มตามไปด้วย ถ้าหากประเทศไทยมีการพัฒนาการผลิตวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตนมขันทหวาน เช่น หางนมผง ไขมันเนย หรือสามารถผลิตนํานมโคดิบให้มีปริมาณเพียงพอ พร้อมทั้งคุณภาพที่เหมาะสมในการผลิตนมขันทหวานก็จะสามารถเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ช่วยลดต้นทุนการผลิต และถ้ารัฐบาลช่วยในการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นมชั้นหวาน ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายก็จะช่วยขยายสู่ทางการตลาดรวมทั้งเปิดตลาดใหม่ได้อีกด้วย

สถิติการส่งออกนมชั้นหวานของประเทศไทย

ตารางที่ 4 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกนมชั้นหวานของไทย ตั้งแต่ปี 2532-2537

ปี	ปริมาณ (ตัน)	อัตราการเปลี่ยนแปลง (ร้อยละ)	มูลค่า (ล้านบาท)	อัตราการเปลี่ยนแปลง (ร้อยละ)
2532	6,011	-	157.86	-
2533	6,285	4.56	163.65	3.67
2534	5,622	-10.55	140.68	-14.04
2535	8,350	48.52	215.77	53.38
2536	11,567	38.53	317.00	46.92
2537	14,446	24.89	395.00	24.61

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2537)

ในปี 2532 การส่งออกนมชั้นหวานปริมาณ 6,011 ตัน มูลค่า 157.86 ล้านบาท ปี 2533 ปริมาณ 6,285 ตัน มูลค่า 163.65 ล้านบาท และกลับลดลงในปี 2534 ด้วยอัตราการเปลี่ยนแปลงลดลงร้อยละ 10.55 หลังจากปี 2535 เป็นต้นมา ปริมาณและมูลค่าการส่งออกนมชั้นหวานก็เพิ่มขึ้นด้วยอัตราการเปลี่ยนแปลงที่เพิ่มขึ้น แต่การขยายตัวของตลาดยังมีไม่มากนัก เนื่องจากอัตราการเปลี่ยนแปลงที่เพิ่มขึ้นนั้นเริ่มมีแนวโน้มลดลงจากปี 2535-2537 มีอัตราการเปลี่ยนแปลงร้อยละ 48.52, 38.53 และ 24.89 ตามลำดับ ดังนั้น

ประเทศไทยจึงควรประชาสัมพันธ์ เพื่อให้มีการขยายตัวในตลาดนมชั้นหวานมากกว่าเดิม เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาดูงานนี้ เมื่อนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ทำซ้ำแปลงเนื้อหา และต้องอ้างถึงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องสมุดคณะเทคโนโลยีการเกษตร
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
เจ้าพระยา

ราคาส่งออก

ตารางที่ 5 ราคาส่งออกและต้นทุนการผลิตทั้งหมดของผลิตภัณฑ์นมชั้นหวานบรรจุกระป๋อง
ตั้งแต่ปี 2532-2537

ปี	ราคา (บาท/ตัน)	อัตราการเปลี่ยนแปลง (ร้อยละ)	ต้นทุนการผลิตทั้งหมด (บาท/หีบ)
2532	25,762	=	396.13
2533	26,038	1.07	427.02
2534	25,023	-3.90	462.21
2535	25,841	3.27	480.11
2536	27,406	6.06	518.12
2537	27,343	-0.23	477.70

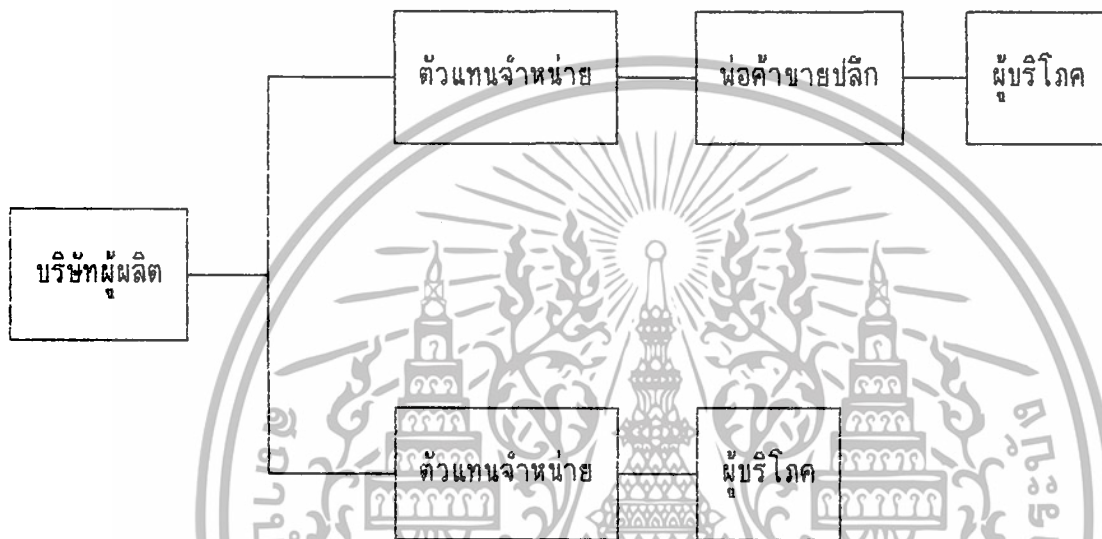
ที่มา : (ธนาคารกรุงเทพ จำกัด(มหาชน) , 2537)

ความเคลื่อนไหวของราคาส่งออกนมชั้นหวานนั้นขึ้นอยู่กับต้นทุนการผลิตที่ใช้ในการผลิต โดยในความเป็นจริงแล้วค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ในการผลิตมีผลกระทบต่อความเคลื่อนไหวของราคาส่งออกน้อยมาก ส่วนที่มีผลกระทบต่อราคาส่งออกมากที่สุด คือ ต้นทุนการผลิตในส่วนที่เกิดจากวัตถุดิบ จากตารางที่ 5 จะเห็นว่าราคานมชั้นหวานส่งออกมีแนวโน้มไปในทิศทางเดียวกันกับต้นทุนการผลิตทั้งหมด แต่ในปี 2534 นั้นเป็นไปในทิศทางตรงกันข้าม อาจเป็นผลสืบเนื่องมาจากเป็นช่วงที่ต้องปรับตัวให้เข้ากับมาตรการภาษีที่ประเทศไทยนำออกมาใช้ในระยะแรก เพื่อปกป้องเกษตรกรผู้ผลิตน้ำนมโคดิบที่ได้รับผลกระทบจากนิกัดอัตราภาษีศุลกากรและการค้า (GATT) และภาวะแวดล้อมจากต่างประเทศ จึงทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น แต่สาเหตุที่ราคานมชั้นหวาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ยังไม่เพิ่มตามต้นทุน เพื่อรักษาสถาบันและกำลังปรับตัวให้เข้ากับมาตรการภาษีที่นำมาใช้ในระยะแรก พร้อมทั้งรอมมาตรการต่าง ๆ ที่รัฐบาลจะนำออกมาใช้ในโอกาสต่อไป

วิธีการตลาดต่างประเทศ



ภาพที่ 3 วิธีการตลาดต่างประเทศ

ที่มา : (กรมการค้าภายใน , 2535)

การซื้อขายนมข้นหวานไทยไปยังต่างประเทศนั้นได้ผ่านตัวแทนจำหน่ายต่าง ๆ ซึ่งมีลักษณะคล้ายคลึงกับวิธีการตลาดนมข้นหวานภายในประเทศ และตัวแทนจำหน่ายดังกล่าวอาจเป็นตัวแทนจำหน่ายที่บริษัทจัดตั้งขึ้น หรือมิได้จัดตั้งขึ้นมา โดยตัวแทนจำหน่ายจะจำหน่ายนมข้นหวานไปยังผู้บริโภคริมโดยตรง หรือจำหน่ายไปยังผู้ค้าปลีกเพื่อจัดจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคริมอีกทอดหนึ่ง

ประเทศคู่ค้าที่สำคัญของประเทศไทย

ในการศึกษาถึงประเทศคู่ค้าที่สำคัญของไทยนั้น แบ่งการศึกษาออกเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มแรกเป็นการศึกษาถึงตลาดในทวีปเอเชีย ได้แก่ ลาว สิงคโปร์ ออสเตรเลีย เมียนมาร์ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กัมพูชา กลุ่มที่สองเป็นการศึกษาตลาดในทวีปออสเตรเลีย ได้แก่ นิวซีแลนด์

ประเทศในทวีปเอเชียประกอบด้วยผู้นำเข้าที่สำคัญ ได้แก่ ลาว สิงคโปร์ อองกง เมียนมาร์ กัมพูชา โดยเฉพาะประเทศในแถบอินโดจีนซึ่งมีแนวโน้มที่จะขยายตลาดได้ดี เนื่องจากมีความต้องการสูงในขณะที่ยังไม่สามารถผลิตได้เองภายในประเทศ (แนวโน้มธุรกิจ, 2536) อีกทั้งยังเป็นประเทศที่อยู่ใกล้เคียงประเทศไทย ซึ่งเป็นข้อดีในการที่สามารถขนส่งได้อย่างสะดวก และยังสามารถค้าขนส่งได้อีกด้วย นอกจากนี้ประเทศในแถบอินโดจีนแล้ว ประเทศต่าง ๆ ในทวีปเอเชียก็สามารถทำการขนส่งได้สะดวกมากกว่าประเทศในทวีปอื่น ๆ โดยจะกล่าวรายละเอียดตามลำดับดังนี้

สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว

ในปี 2529 ลาวได้ดำเนินการปฏิรูปนโยบายทางเศรษฐกิจแบบคอมมิวนิสต์มาใช้กลไกทางเศรษฐกิจใหม่ (New Economic Mechanism) โดยนำระบบทุนนิยมประยุกต์ใช้กับเศรษฐกิจแบบสังคมนิยม ทำให้มีเสรีภาพทางการค้าและการลงทุน โดยปรับปรุงระบบการจัดเก็บภาษี และปรับระเบียบเกี่ยวกับการค้าต่างประเทศ รวมทั้งการออกกฎหมายลงทุน ส่งผลให้ลาวเป็นประเทศที่มีอัตราการเจริญเติบโตสูงที่สุดในกลุ่มอินโดจีน คือ ร้อยละ 9.1 ในปี 2533 และมีอัตราการขยายตัวต่อเนื่องในอัตราร้อยละ 7 มีรายได้ต่อบุคคลประมาณ 290 เหรียญสหรัฐ โดยเศรษฐกิจส่วนใหญ่ของลาวยังต้องพึ่งพาภาคเกษตรกรรมร้อยละ 80 ของประเทศ รัฐบาลลาวได้มีการออกกฎหมายคุ้มครองนักลงทุนต่างชาติในแบบแผนเฉพาะแต่ละสาขา เช่น มีการตั้งเขตการค้า นิคมอุตสาหกรรม และเขตปลอดภาษี (Free Port)

ภาวะการส่งออกนมข้นหวานไทยในลาว

ลาวนำเข้านมข้นหวานจากไทย ตั้งแต่ช่วงแรกที่ประเทศไทยมีการผลิตเพื่อการส่งออกและมีการนำเข้าอย่างต่อเนื่อง ในช่วง 6 ปีที่ผ่านมาตั้งแต่ปี 2532-2537 ลาวมีปริมาณการนำเข้านมข้นหวานอัตราการเปลี่ยนแปลงเฉลี่ยร้อยละ 15.82 มูลค่าการนำเข้าเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นมข้นหวานอัตราการเปลี่ยนแปลงเฉลี่ยร้อยละ 16.92 โดยปริมาณการนำเข้าและมูลค่าส่วนใหญ่ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น จะมีผลลดลงแค่เพียงปี 2534 เท่านั้น คือ ปริมาณ 1,854 ตัน มูลค่า 46.39 ล้านบาท ลดลงจากปี 2533 ปริมาณ 133 ตัน มูลค่า 5.35 ล้านบาท มีอัตราการเปลี่ยนแปลงลดลงร้อยละ 6.69 และ 10.34 ตามลำดับ และในช่วงปี 2536-2537 อัตราการขยายตัวของลาวในการนำเข้านมข้นหวานเพิ่มขึ้นเล็กน้อย แม้ว่าลาวมีการนำเข้าในปริมาณมาก เนื่องจากกระเบียบบการนำสินค้าเข้าของลาวที่มีการกำหนดสินค้ารัฐและคุ้มครองตามแผนงานวิชาเฉพาะ ซึ่งผลิตภัณฑ์นมทุกประเภทรวมทั้งนมข้นหวานก็จัดอยู่ในสินค้าที่ได้รับการคุ้มครองจากรัฐด้วย

ตารางที่ 6 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้านมข้นหวานของลาว ตั้งแต่ปี 2532-2537

ปี	ปริมาณ (ตัน)	อัตราการเปลี่ยนแปลง (ร้อยละ)	มูลค่า (ล้านบาท)	อัตราการเปลี่ยนแปลง (ร้อยละ)
2532	1,551	-	39.96	-
2533	1,987	28.11	51.74	29.48
2534	1,854	-6.69	46.39	-10.34
2535	3,020	62.89	78.04	68.28
2536	3,152	4.37	86.38	10.69
2537	3,323	5.43	90.86	5.19

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2537)

จากข้อมูลของกรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ ในปี 2535 ลาวเป็นผู้นำเข้านมข้นหวานเป็นอันดับหนึ่ง คิดเป็นร้อยละ 38 จากปริมาณทั้งหมดและมีแนวโน้มการนำเข้าเพิ่มขึ้น เนื่องจากลาวยังไม่มีการผลิตนมข้นหวานเพื่อบริโภคภายในประเทศ ประกอบกับลาวมีอาณาเขตติดต่อกับไทย ทำให้ลดราคาค่าขนส่ง ขณะเดียวกันเศรษฐกิจของลาวมีอัตราการเจริญเติบโตสูง เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประชาชนมีรายได้เพิ่มขึ้น จากสภาพเช่นนี้ย่อมส่งผลกระทบต่อค่าใช้จ่าย มีการบริโภคภายในครัวเรือนเพิ่มขึ้น ดังนั้น โอกาสในการขยายตลาดจึงมีความเป็นไปได้สูง

ประเทศสิงคโปร์

สิงคโปร์มีทรัพยากรธรรมชาติน้อยมาก ไม่ว่าจะเป็นแร่ธาตุหรือเนื้อที่เพาะปลูก ซึ่งสิงคโปร์มีเนื้อที่เพาะปลูกไม่ถึง 1 ใน 6 ของเนื้อที่ทั้งประเทศ แต่สิงคโปร์กลับเป็นประเทศเล็ก ๆ ที่มีเสถียรภาพทางเศรษฐกิจประเทศหนึ่ง มีระดับรายได้ต่อคนสูงถึง 5,000 เหรียญสหรัฐ และมีอัตราการเพิ่มของรายได้ประชาชนตัวอย่างสม่ำเสมอ คือ ร้อยละ 7-10 ต่อปี นอกจากนี้ สิงคโปร์ยังเป็นเมืองท่าที่สำคัญและเป็นศูนย์กลางทางธุรกิจ การค้า การเงินและการธนาคารที่สำคัญแห่งหนึ่งของโลก สิงคโปร์มีการเกษตรกรรมน้อยมาก มีรายได้จากการเกษตรเพียงร้อยละ 1.1 ทำให้สิงคโปร์ต้องพึ่งพาผลิตภัณฑ์อาหารจากต่างประเทศ

ภาวะการส่งออกนมข้นหวานไทยในสิงคโปร์

สิงคโปร์มีการนำเข้านมข้นหวานในปริมาณและมูลค่ามากที่สุดใน 3 ปีแรกและเริ่มลดลงมาเรื่อย ๆ โดยมีอัตราการเปลี่ยนแปลงปริมาณลดลงเฉลี่ยร้อยละ 15.72 และอัตราการเปลี่ยนแปลงมูลค่าลดลงเฉลี่ยร้อยละ 14.92 อย่างไรก็ตาม แม้ว่าสิงคโปร์จะนำเข้านมข้นหวานจากไทยลดลงก็ตาม แต่สิงคโปร์ยังเป็นประเทศที่นำเข้านมข้นหวานที่สำคัญ 5 อันดับแรกของไทย จากตารางที่ 7 ปี 2532 ปริมาณนำเข้า 3,564 ตัน มูลค่า 91.82 ล้านบาท ปี 2533 ลดลงเหลือปริมาณ 2,239 ตัน มูลค่า 60.75 ล้านบาท จนปี 2535 มีการนำเข้าเพิ่มขึ้นเพียงเล็กน้อย โดยมีอัตราการเปลี่ยนแปลงปริมาณร้อยละ 2.95 และอัตราการเปลี่ยนแปลงมูลค่าร้อยละ 6.30 หลังจากนั้นก็ลดลงเรื่อย ๆ แต่อัตราการเปลี่ยนแปลงที่ลดลงมีแนวโน้มน้อยลงและมีโอกาสที่มีการขยายตัวมากขึ้นกว่าเดิม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 7 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าขนมขัณฑ์ของสิงคโปร์ ตั้งแต่ปี 2532-2537

ปี	ปริมาณ (ตัน)	อัตราการเปลี่ยนแปลง (ร้อยละ)	มูลค่า (ล้านบาท)	อัตราการเปลี่ยนแปลง (ร้อยละ)
2532	3,564	-	91.82	-
2533	2,333	-34.54	60.77	-33.84
2534	2,239	-4.03	56.03	-7.77
2535	2,305	2.95	59.56	6.30
2536	1,473	-36.10	40.37	-32.22
2537	1,372	-6.86	37.51	-7.08

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2537)

อย่างไรก็ตาม การที่สิงคโปร์นำเข้าขนมขัณฑ์จากไทยในอัตราการนำเข้าที่ลดลง มิได้หมายความว่า สิงคโปร์มีตลาดส่งออกที่สำคัญของไทย และไม่ควรขยายตลาดหรือรักษาตลาดในสิงคโปร์ เพราะแม้ว่าสิงคโปร์จะนำเข้าลดลงก็ตาม แต่ก็ยังมีการนำเข้าในปริมาณที่มากกว่าประเทศอื่น ๆ อีกหลายประเทศ ดังนั้น สิงคโปร์จึงยังเป็นตลาดที่ควรให้ความสำคัญ ประกอบกับสิงคโปร์เป็นศูนย์กลางการขนส่ง และอยู่ใกล้กับประเทศไทยทำให้มีการติดต่อการค้า และขนส่งสินค้าได้สะดวก หากทำการเผยแพร่ข้อมูลและประชาสัมพันธ์ให้มากขึ้น โอกาสขยายตลาดในประเทศนี้มีมากขึ้น ทำให้ปริมาณและมูลค่าการนำเข้ามีอัตราการเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นได้

ประเทศกัมพูชา

กัมพูชาเป็นประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์ด้วยทรัพยากรธรรมชาติ แต่การที่กัมพูชามีการสู้รบของสงครามกลางเมืองและภัยธรรมชาติบ่อยครั้ง กระทบกับธุรกิจจับความช่วยขนด้านการค้า ไม่ว่าจะเป็นใด ๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เหลือจากกลุ่มประเทศโลกเสรีบางประเทศ ทำให้การพัฒนาเศรษฐกิจช่วงที่ผ่านมา เป็นไปอย่าง
 เชื่องช้า แต่ในปี 2529 รัฐบาลกัมพูชาได้เริ่มแผนพัฒนาทางเศรษฐกิจ ทำให้เศรษฐกิจขยายตัว
 ในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 9 ต่อปี มีการขยายตัวทางภาคเกษตรกรรมร้อยละ 8.5
 ภาคอุตสาหกรรมร้อยละ 11.9 และภาคบริการขยายตัวในอัตราร้อยละ 10 ประชากรกัมพูชา
 มีรายได้ต่อบุคคลประมาณ 272 เหรียญสหรัฐ

สินค้าที่ไทยส่งออกไปกัมพูชาส่วนใหญ่เป็นสินค้าอุตสาหกรรม ได้แก่ รถจักรยานยนต์
 นาฬิกาทราย นมและครีม ผ่าผืน ข้าว ผลิตภัณฑ์ข้าวสาลี และอาหารสำเร็จรูปอื่น ๆ เป็นต้น
 ซึ่งส่วนใหญ่เป็นสินค้าบริโภค เนื่องจากการผลิตสินค้าในประเทศยังไม่เพียงพอับความต้องการ
 บริโภคภายในประเทศ

ภาวะการส่งออกนมข้นหวานไทยในกัมพูชา

ประเทศกัมพูชาเคยมีการนำเข้านมข้นหวานจากไทย แต่ไม่บ่อยครั้งนักในอดีตที่
 ผ่านมา เนื่องจากสงครามกลางเมืองและปัญหาเศรษฐกิจแต่เมื่อมีการเปิดประเทศ และพัฒนา
 ในด้านต่าง ๆ ทำให้กัมพูชามีศักยภาพนำเข้านมข้นหวานมากขึ้น กัมพูชามีอัตราการเปลี่ยนแปลง
 ปริมาณและมูลค่าเฉลี่ยร้อยละ 36.36 และ 39.41 ตามลำดับ โดยในปี 2535 มีการนำเข้า
 ในปริมาณ 1,557 ตัน มูลค่า 40.23 ล้านบาท ในปี 2536 มีการนำเข้าในปริมาณ 4,250
 ตัน มูลค่า 116.48 ล้านบาท การนำเข้าเพิ่มขึ้นในอัตราการเปลี่ยนแปลงร้อยละ 172.86 และ
 189.54 ตามลำดับ และปี 2537 นำเข้าในปริมาณ 4,628 ตัน มูลค่า 126.41 ล้านบาท
 โดยอัตราการเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นน้อยกว่าในปีก่อนมีการเปลี่ยนแปลงทางด้านปริมาณและมูลค่า
 เพียงร้อยละ 8.78 และ 9.53 ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 8 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้านมชั้นหวานของกัมพูชา ตั้งแต่ปี 2532-2537

ปี	ปริมาณ (ตัน)	อัตราการเปลี่ยนแปลง (ร้อยละ)	มูลค่า (ล้านบาท)	อัตราการเปลี่ยนแปลง (ร้อยละ)
2532	-	-	-	-
2533	-	-	-	-
2534	-	-	-	-
2535	1,557	-	40.28	-
2536	4,250	172.96	116.48	189.54
2537	4,623	8.78	126.41	8.53

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2537)

ในอนาคตคาดว่ากัมพูชาจะเป็นประเทศคู่ค้าที่สำคัญมากประเทศหนึ่ง เพราะโอกาสในการขยายตลาดนมชั้นหวานในกัมพูชายังมีความเป็นไปได้สูง ซึ่งจะทำรายได้มาสู่ประเทศไทยอีกเป็นจำนวนมาก เนื่องจากกัมพูชาเพิ่งเปิดประเทศได้ไม่นาน ยังไม่มีการผลิตนมชั้นหวานเพื่อบริโภคภายในประเทศ แต่มุ่งผลิตผลด้านเกษตรกรรมที่เป็นวัตถุดิบเป็นส่วนใหญ่ ประกอบกับกัมพูชาเป็นประเทศพรมแดนติดต่อกับไทย และมีการค้าตามแนวชายแดนมากกว่าการค้าตามปกติ ซึ่งนมและครีมก็จัดเป็นสินค้าส่งออกตามแนวชายแดนที่สำคัญระหว่างไทยกับกัมพูชา โดยติดอันดับสินค้านำเข้าที่มีมูลค่าสูงสุด 10 อันดับแรกของกัมพูชา อีกทั้งยังช่วยลดปัญหาค่าขนส่งอีกด้วย

ประเทศฮ่องกง

สถานที่ตั้งฮ่องกงเป็นเกาะ มีเนื้อที่สำหรับการเกษตรน้อยมาก นั่นที่ส่วนใหญ่จะกลายเป็นตึกแถวกันคึกคักต่างไปสู่มากมายใช้ฮ่องกงเป็นเมืองปลอดภาษี มีชาวต่างชาติแวะไปจับไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จ่ายมาก จึงนับว่าเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งในภูมิภาคเอเชีย ทำให้เศรษฐกิจของ
ประเทศฮ่องกงดีมาก ประชากรมีศักยภาพในการซื้อสูง สภาพคล่องทางการเงินดีมาก

ภาวะการส่งออกนมข้นหวานไทยในฮ่องกง

ฮ่องกงเป็นประเทศที่มีการนำเข้า 5 อันดับแรกมาตลอดระยะเวลาที่ประเทศไทยมีการส่งออกนมข้นหวาน แนวโน้มการนำเข้ามีการเปลี่ยนแปลงขึ้นลงโดยปริมาณการนำเข้าที่ลดลงมีปริมาณเพียงเล็กน้อย แล้วจะมีการนำเข้าเพิ่มขึ้นในปริมาณมาก ซึ่งมีลักษณะการนำเข้าแบบนี้มาตลอดและมีอัตราการเปลี่ยนแปลงปริมาณเฉลี่ยร้อยละ 60.64 อัตราการเปลี่ยนแปลงมูลค่าเฉลี่ยร้อยละ 62.49 จากตารางที่ 9 นี้ที่มีการนำเข้านมข้นหวานในปริมาณและมูลค่ามากที่สุด คือ ปี 2533 มีปริมาณการนำเข้า 89 ตัน มูลค่า 23.30 ล้านบาท มีอัตราการเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นร้อยละ 301.35 และ 305.92 ตามลำดับ

ตารางที่ 9 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้านมข้นหวานของฮ่องกง ตั้งแต่ปี 2532-2537

ปี	ปริมาณ (ตัน)	อัตราการเปลี่ยนแปลง (ร้อยละ)	มูลค่า (ล้านบาท)	อัตราการเปลี่ยนแปลง (ร้อยละ)
2532	223	-	5.74	-
2533	895	301.35	23.30	305.92
2534	837	-6.48	20.94	-10.13
2535	567	-20.31	17.24	-17.67
2536	663	-0.60	18.17	5.39
2537	857	29.26	23.43	28.95

ถ้าเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2537)
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แม้ว่าในระยะเวลา 2 ปีที่ผ่านมา อ่องกงเป็นผู้นำเข้ามขันทหวานอันดับ 5 ซึ่งลดลงจากปีก่อน ๆ ที่อยู่ในอันดับ 4 ในทางกลับกันปริมาณการนำเข้ามขันทหวานกลับเพิ่มมากขึ้น หากมีการประชาสัมพันธ์ให้แพร่หลายมากขึ้น การขยายตลาดในอ่องกงก็จะมีคู่แข่งมากขึ้น อีกทั้งอ่องกงเป็นเมืองท่าที่สะดวกในการขนส่งสินค้าทั้งทางอากาศและทางน้ำ และมีการติดต่อธุรกิจการค้ากับหลายประเทศ จึงอาจใช้อ่องกงเป็นศูนย์กลางในการประชาสัมพันธ์และการกระจายสินค้าไปยังประเทศต่าง ๆ ได้อีกด้วย

ประเทศเมียนมาร์

เมียนมาร์เป็นประเทศที่มีศักยภาพทางเศรษฐกิจสูง ความพร้อมทางด้านแรงงานจำนวนมากและค่าแรงงานต่ำ ประกอบกับทรัพยากรต่าง ๆ มีมากมาย เช่น แร่ธาตุ ป่าไม้ และภูมิประเทศเหมาะกับการเพาะปลูกและการท่องเที่ยว รวมทั้งมีศักยภาพสูงในการพัฒนาทางด้านอุตสาหกรรมให้ก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้อัตราการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจสูง จึงเป็นประเทศหนึ่งที่สามารถพัฒนาเศรษฐกิจให้เจริญก้าวหน้าขึ้นมาก ประชากรมีรายได้ต่อบุคคล 220 เหรียญสหรัฐ สินค้าส่งออกส่วนใหญ่เป็นสินค้าเกษตร เช่น ข้าว ปลาหมึกแช่แข็ง ผลิตภัณฑ์จากไม้

ภาวะการส่งออกมขันทหวานไทยในเมียนมาร์

เมียนมาร์มีการนำเข้ามขันทหวานจากไทยนับตั้งแต่มีการผลิตเพื่อการส่งออกและมีแนวโน้มที่มีการนำเข้าเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ปริมาณและมูลค่าการนำเข้ามขันทหวานของเมียนมาร์มีอัตราการเปลี่ยนแปลงเฉลี่ยร้อยละ 582.12 และ 593.23 ตามลำดับ จากตารางที่ 10 จะพบว่าที่ผ่านมาเมียนมาร์มีการนำเข้าในปริมาณที่ไม่ถึงพันตัน แต่ในปี 2536 เมียนมาร์มีการนำเข้าในปริมาณ 1,626 ตัน มูลค่าถึง 44.56 ล้านบาท และปี 2537 เมียนมาร์มีการนำเข้าในปริมาณ 3,457 ตัน มูลค่า 94.52 ล้านบาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 10 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้านมชั้นหวานของเมียนมาร์ ตั้งแต่ปี 2532-2537

ปี	ปริมาณ (ตัน)	อัตราการเปลี่ยนแปลง (ร้อยละ)	มูลค่า (ล้านบาท)	อัตราการเปลี่ยนแปลง (ร้อยละ)
2532	21	-	0.54	-
2533	564	2,585.71	14.69	2,620.37
2534	345	-38.83	8.63	-41.25
2535	567	64.35	14.65	69.76
2536	1,626	186.77	44.56	204.16
2537	3,457	112.61	94.52	112.12

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2537)

จากตารางที่ 10 ทำให้เห็นว่าโอกาสที่นมชั้นหวานจะเข้าสู่ตลาดในเมียนมาร์นั้น ยังมีอีกมาก เนื่องจากไทยส่งออกนมชั้นหวานไปยังเมียนมาร์มานานหลายสิบปี ย่อมได้รับความเชื่อถือจากเมียนมาร์ นอกจากนี้ทั้งไทยและเมียนมาร์มีอาณาเขตติดต่อกันทางตอนเหนือของไทย ซึ่งช่วยลดภาระค่าขนส่งไปได้ และเมียนมาร์ยังมีเส้นทางติดต่อกับจีนอีกด้วย ดังนั้น การที่จะขยายวงกว้างของตลาดนมชั้นหวานในเมียนมาร์ ยังเป็นการส่งเสริมการประชาสัมพันธ์ และการเตรียมตัวเปิดตลาดใหม่ในจีนด้วย เพราะจีนก็มีการนำเข้านมชั้นหวานจากไทยเช่นกัน แต่ไม่บ่อยครั้งนัก

ส่วนประเทศในทวีปออสเตรเลียประกอบด้วย ประเทศออสเตรเลียและประเทศนิวซีแลนด์ ซึ่งกลุ่มประเทศในทวีปนี้มีรายได้ส่วนใหญ่จากสินค้าเกษตรกรรม โดยมีพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าวโพด แอปเปิ้ล และมีการทำปศุสัตว์ ได้แก่ ฟาร์มโค มีทั้งการผลิตนมโคดิบ และผลิตภัณฑ์เนื้อ มีฟาร์มแกะ เพื่อผลิตขนสัตว์และเนื้อแกะสำหรับในส่งออก แม้ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นอกจากนี้ ยังมีการทำเหมืองแร่ยูเรเนียม เหล็ก เงิน ตะกั่ว สังกะสี และการทำประมง โดยทั้งสองประเทศต่างเป็นคู่ค้าผลิตภัณฑ์นมของไทย แต่ประเทศคู่ค้าที่สำคัญที่นำเข้านมข้นหวานจากไทย คือ ประเทศนิวซีแลนด์ ส่วนประเทศออสเตรเลีย นั้นเป็นประเทศที่ไทยนำเข้าวัตถุดิบ คือ หางนมผง มาใช้ในการผลิตนมข้นหวาน

ประเทศนิวซีแลนด์

นิวซีแลนด์เป็นประเทศหมู่เกาะ แยกออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนที่เป็นเกาะทางเหนือ และเกาะทางใต้ ซึ่งพื้นที่ทางเกาะเหนือมีพื้นที่เป็นไร่ชาลุ่มมากกว่าทางใต้ ดังนั้นพื้นที่การเกษตรส่วนใหญ่จึงอยู่ทางเหนือ ไร่ชาได้ส่วนใหญ่ของประชากรในเกาะเหนือมาจากการปลูกข้าวสาลี ผลไม้ผลไม้และเนย และเบคอน ส่วนเกาะใต้รายได้มาจากการปลูกแอปเปิ้ล และการขายเนื้อแกะ นอกจากนี้ นิวซีแลนด์ยังมีการทำประมง และการทำฟาร์มเลี้ยงแกะ เพื่อผลิตขนสัตว์ส่งออกทั้งสองพื้นที่ โดยมีประเทศผู้นำเข้าขนสัตว์ที่สำคัญ คือ ประเทศอังกฤษ

ภาวะการส่งออกนมข้นหวานไทยในนิวซีแลนด์

นิวซีแลนด์เคยเป็นประเทศที่ส่งออกวัตถุดิบในการผลิตนมข้นหวาน และผลิตภัณฑ์นมข้นหวานมายังไทย ในภายหลังนิวซีแลนด์มีการนำเข้านมข้นหวานจากไทย โดยเริ่มแรกในปริมาณเพียงเล็กน้อยและไม่ต่อเนื่อง จนกระทั่งมีการนำเข้านมข้นหวานจากไทยอย่างต่อเนื่อง และเริ่มมีปริมาณเพิ่มขึ้นอย่างสม่ำเสมอ อย่างไรก็ตาม หากเปรียบเทียบกับผู้นำเข้าในทวีปเอเชียแล้ว นิวซีแลนด์เป็นตลาดรายใหญ่ที่นำเข้าในปริมาณไม่มากนักและการนำเข้านมข้นหวานของนิวซีแลนด์ก็เพื่อทดแทนในส่วนที่นิวซีแลนด์ไม่สามารถผลิต เพื่อการบริโภคภายในประเทศได้อย่างเพียงพอ ดังนั้น หากไทยคิดจะทำการตลาดนมข้นหวานในประเทศนี้ จึงควรใช้กลยุทธ์ทางด้านราคา โดยผลิตให้ต้นทุนการผลิตต่ำ เพื่อที่จะได้แข่งขันทางด้านราคานมข้นหวานภายในประเทศนี้ได้และจากรายที่ 11 จะเห็นว่านิวซีแลนด์มีการนำเข้านมข้นหวานในปริมาณและมูลค่าด้วยอัตราการผลิตเปลี่ยนแปลงเฉลี่ยร้อยละ 365.80 และ 389.09 ตามลำดับและมีแนวโน้มการนำเข้าเพิ่มขึ้น แต่ไม่สม่ำเสมอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 11 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้านมชั้นหวานไทยของนิวซีแลนด์ ตั้งแต่ปี 2532-2537

ปี	ปริมาณ (ตัน)	อัตราการเปลี่ยนแปลง (ร้อยละ)	มูลค่า (ล้านบาท)	อัตราการเปลี่ยนแปลง (ร้อยละ)
2532	191	-	4.92	-
2533	484	153.40	12.60	156.10
2534	213	-55.99	5.33	-57.70
2535	17	-92.02	0.44	-91.74
2536	322	1,794.12	3.82	1,904.55
2537	433	34.37	11.84	34.24

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2537)

การควบคุมการตรวจสอบสินค้าอุตสาหกรรมนมชั้นหวานบรรจุกระป๋อง

การควบคุมตรวจสอบผลิตภัณฑ์นมชั้นหวานบรรจุกระป๋องมี 2 ฝ่ายที่เป็นผู้ทำหน้าที่
การควบคุมการตรวจสอบ คือ สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม(สมอ.) และองค์การอาหาร
และยา(อย.) โดยมีขั้นตอนดังนี้

1. การจัดตั้งโรงงาน กรมโรงงานอุตสาหกรรมเป็นผู้พิจารณาอนุญาตตั้ง และ
ประกอบกิจการโรงงานตามพระราชบัญญัติโรงงาน 2535 และองค์การอาหารและยาเป็นผู้ร่วม
พิจารณาการอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร รวมทั้งอนุญาตผลิตอาหาร

2. การขออนุญาต ผู้ผลิตต้องยื่นขออนุญาตต่อสำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม
เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ได้แสดงเครื่องหมาย 36 มาตรฐานอุตสาหกรรม(มอก.)และขออนุญาตใช้ฉลาก
สารเจือปน ภาชนะบรรจุอาหาร โดยทางองค์การอาหารและยาจะเป็นผู้ขึ้นทะเบียนตำรับ
อาหารนี้ซึ่งต้องได้รับหนังสือรับรองผลในการวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์จากกรมวิทยาศาสตร์

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. การตรวจสอบการผลิตและการแปรรูป สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม และองค์การอาหารและยาจะทำการตรวจสอบโรงงาน กระบวนการผลิต และควบคุมคุณภาพ ให้ได้ตามรูปแบบมาตรฐานอุตสาหกรรมที่ผู้ผลิตยื่นขอ

4. การตรวจสอบผลิตภัณฑ์ สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรมจะตรวจสอบผลิตภัณฑ์ว่าตรงตามมาตรฐานอุตสาหกรรม เรื่องการกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม นามขันทหวานหรือไม่ (รายละเอียดภาคผนวก) และองค์การอาหารและยาควบคุมให้เป็นไปตาม พระราชบัญญัติอาหาร (รายละเอียดภาคผนวก)

หลังจากผ่านการตรวจสอบครบทุกขั้นตอนแล้ว ถ้าผลิตภัณฑ์ขันทหวานตรงตาม มาตรฐานและไม่ผิดต่อพระราชบัญญัติอาหาร ก็จะได้รับอนุญาตให้จัดตั้งโรงงานและทำการผลิต นามขันทหวาน

บทบาทของรัฐบาลต่อการส่งออกขันทหวาน

ในปัจจุบันการส่งออกผลิตภัณฑ์ขันทหวานใหม่การส่งออกมากขึ้น และผลิตภัณฑ์นี้ ทำรายได้ให้กับประเทศไทยในแต่ละปีเป็นจำนวนมาก ซึ่งผลิตภัณฑ์ขันทหวานเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการ ส่งออกมากที่สุด ดังนั้น ทางภาคเอกชนจึงมีการพัฒนาการผลิตและเพิ่มประสิทธิภาพทางการ ตลาด แต่เพียงเท่านั้นยังไม่เพียงพอสำหรับการแข่งขันกับต่างประเทศ ซึ่งทางภาครัฐก็ ควรมีส่วนร่วมในการส่งเสริมการส่งออก โดยทางภาครัฐได้มีการให้ความช่วยเหลือในด้าน ต่าง ๆ ตามความรับผิดชอบของแต่ละกระทรวง ดังนี้

1. กระทรวงการคลัง โดยกรมศุลกากรได้มีการยกเว้นภาษีขาออก สำหรับการ ส่งออกขันทหวานไปจำหน่ายยังต่างประเทศ เพื่อเป็นการส่งเสริมการส่งออกอีกวิธีหนึ่ง

2. กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ทำการวิจัยปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ขันทหวาน และมีการพัฒนาเทคโนโลยีด้านการแปรรูปขันทหวานดิบเป็นผลิตภัณฑ์ขันทหวานตามความต้องการของตลาด

เพื่อสามารถส่งออกไปแข่งขันกับตลาดต่างประเทศได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารทรัพย์สินทางปัญญาของกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. กระทรวงอุตสาหกรรม ได้ให้การคุ้มครองและสนับสนุนอุตสาหกรรมการผลิตนมชั้นหวานภายในประเทศ และรัฐบาลได้ประกาศให้นมชั้นหวานเป็นสินค้าที่ห้ามมีการนำเข้าจากต่างประเทศตามประกาศ รวมทั้งส่งเสริมการลงทุนแก่บริษัทผู้ผลิตนมผง ซึ่งจัดเป็นวัตถุดิบสำคัญที่ต้องนำเข้าจากต่างประเทศจำนวน 3 ราย คือ บริษัท นิวทรีชั่นแนลโปรดักส์ (ประเทศไทย) จำกัด บริษัท เชียงใหม่แตร้อันลัทธิ จำกัด และ บริษัท อุตสาหกรรมนมไทย จำกัด

4. กระทรวงพาณิชย์ ให้สิทธิผู้ผลิตในการซื้อน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการผลิตนมชั้นหวานได้ในราคาถูกแก่ผู้ผลิตเพื่อการส่งออก ความช่วยเหลือนี้ทำให้ผู้ผลิตสามารถแข่งขันด้านราคาในตลาดส่งออกได้ดีขึ้น อีกทั้งมอบหมายให้กรมพาณิชย์สัมพันธ์ทำการประชาสัมพันธ์และศึกษาวิธีการขยายตลาดต่างประเทศของผู้ผลิตนมชั้นหวานรวมทั้งผู้ผลิตนมชั้นหวานด้วยไปยังประเทศใกล้เคียง เช่น แถบอินโดจีน และประเทศอื่น ๆ ให้เพิ่มขึ้น

5. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พัฒนาการผลิตและการตลาดการเลี้ยงโคนมนานาชาติใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมนมชั้นและอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์นมอื่น ๆ ให้ประสานสอดคล้องกันเป็นระบบครบวงจร เพื่อทดแทนการนำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศและจัดฝึกอบรมและสัมมนาเจ้าหน้าที่และนักวิชาการที่เกี่ยวข้องกับกิจการโคนมในการแปรรูป เพื่อเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพและความรู้ให้แก่เจ้าหน้าที่ในด้านการจัดการการผลิตและการตลาด

วิธีการขนส่งนมชั้นหวานเพื่อการส่งออก

ในการส่งออกนมชั้นหวานไปจำหน่ายยังต่างประเทศนั้น การขนส่งเข้ามามีบทบาทอย่างสำคัญ เพื่ออำนวยความสะดวกในการนำเข้า นมชั้นหวานไปยังประเทศคู่ค้าอย่างรวดเร็ว หากการขนส่งมีอุปสรรคทำให้ล่าช้าเกิดขึ้น ย่อมทำให้เกิดความเสียหายหลายด้านด้วยกัน เช่น การขนส่งล่าช้าไปไม่ทันกำหนดเวลาที่ทำการตกลงกันไว้ ผู้นำเข้าย่อมเกิดความไม่เชื่อถืออีกต่อไปและทำให้ผู้ติดต่อการค้ารายอื่น ๆ ไม่ไว้วางใจในการทำธุรกิจด้วย ฉะนั้น การขนส่งจึงมีเอกสารเป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความจำเป็นด้วยเหตุดังกล่าว การขนส่งมีหลายวิธี ในที่นี้จะกล่าวถึงวิธีการขนส่งเพื่อการส่งออกซึ่งมี 3 วิธี ได้แก่ การขนส่งทางอากาศ การขนส่งทางเรือ การขนส่งทางรถยนต์

การขนส่งทางอากาศ

ในปัจจุบันนี้การขนส่งด้วยวิธีนี้ได้รับความนิยมมากขึ้น โดยจะเห็นได้จากสินค้าที่ขนส่งทางอากาศมีมากมายหลายประเภทและมีผู้ให้ความสนใจมาก ซึ่งประเทศต่าง ๆ มีการพัฒนาสนามบินพาณิชย์ ให้ทันสมัยและเพียงพอแก่ความต้องการ สำหรับประเทศไทยสินค้าที่ส่งออกทางอากาศส่วนมากจะเป็นประเภทเกษตรกรรมที่เน่าเสียได้ง่าย เพราะการขนส่งทางอากาศมีความสะดวกและรวดเร็ว สินค้าจึงยังไม่เน่าเสีย นอกจากนี้ ยังมีสินค้าอุตสาหกรรมด้วยการขนส่งทางอากาศเหมาะสำหรับการขนส่งสินค้าไปยังประเทศที่อยู่ไกลและต้องการความรวดเร็วในการขนส่งสินค้า

วิธีการขนส่งสินค้าทางอากาศ มีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้

1. ผู้ส่งออกจะติดต่อตัวแทนผู้ประกอบการขนส่ง เมื่อมีการตกลงกันเรียบร้อยแล้ว ถ้าสินค้านี้มีจำนวนหรือปริมาณ ไม่มากนัก อาจจัดส่งให้ตัวแทนในเมืองได้ แต่ถ้าสินค้านี้มีจำนวนหรือปริมาณมากจะต้องส่งตรงไปยังสนามบินคอนเมือง นอกจากนี้ยังติดต่อบริษัทหลายการบินเพื่อส่งสินค้าออกอีกด้วย

2. ขั้นตอนต่อมาจะต้องผ่านพิธีการศุลกากร โดยมีการชำระค่าธรรมเนียมการตรวจสอบของศุลกากรเสร็จแล้วจะนำสินค้าไปเก็บไว้ในคลังขาออกเพื่อเตรียมขนขึ้นเครื่องบินต่อไป

3. ถ้ามีการถ่ายลำสำหรับสินค้านั้นจะถูกนำไปเก็บไว้ในคลังสินค้าสำหรับรอการถ่ายลำ

การขนส่งทางเรือ

ส่วนใหญ่จะใช้ขนส่งกับประเทศที่อยู่ไกล ๆ และสามารถติดต่อกันได้ทางทะเล เช่น เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สิงคโปร์ อองกง ซึ่งใช้ระยะเวลาในการขนส่ง 3-5 วัน แต่การขนส่งทางเรื่อนั้นเสียเวลานานกว่าการขนส่งทางอากาศ การขนส่งทางเรื่อนั้นจะบรรจุในตู้คอนเทนเนอร์บรรจุตู้ละประมาณ 15 ตัน

การขนส่งทางรถยนต์

การขนส่งทางรถยนต์ไปต่างประเทศนิยมปฏิบัติกันในการส่งออกไปยังประเทศที่มีพรมแดนติดกับไทย มีการทำการค้าระหว่างชายแดนและมีการคมนาคมทางบกสามารถติดต่อกันได้ทางรถยนต์ เช่น ลาว เมียนมาร์ กัมพูชา ซึ่งเป็นเพื่อนบ้านกับไทย การขนส่งทางรถยนต์นั้นช่วยลดภาระค่าขนส่งของผู้ผลิต เพราะการขนส่งวิธีนี้มักใช้จ่ายต่ำกว่าวิธีอื่น ๆ และยังเป็นวิธีที่เหมาะสมที่จะใช้กับประเทศใกล้เคียง

อย่างไรก็ตาม วิธี การขนส่งที่ขึ้นอยู่กับสภาพทางของประเทศคู่ค้าแต่ละประเทศและความเหมาะสมในด้านค่าใช้จ่ายที่ทางโรงงานได้พิจารณาประกอบกัน ซึ่งสามารถลดภาระค่าขนส่งและทำให้ต้นทุนการส่งออกนั้นหวนลดลงได้อีกด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัญหาและอุปสรรครวมทั้งแนวทางการแก้ไขปัญหาการผลิตและการตลาดนมชั้นหวาน

ปัญหาและอุปสรรครวมทั้งแนวทางการแก้ไขปัญหาด้านการผลิต

ปัญหาที่เกิดขึ้นในด้านการผลิตภายในประเทศและต่างประเทศนั้นคล้ายคลึงกัน ดังนั้น แนวทางในการแก้ไขปัญหาก็จะสามารถนำมาใช้ร่วมกันได้ ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ปัญหาและอุปสรรกด้านการผลิต

ปัญหาด้านต้นทุนการผลิต ต้นทุนการผลิตประกอบด้วยค่าใช้จ่ายต่าง ๆ เช่น ค่าวัตถุดิบ ค่าจ้างแรงงาน ค่าพลังงาน ค่าดอกเบี้ยเงินกู้ ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ เป็นต้น ซึ่งค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ก็มีแนวโน้มสูงขึ้น เช่น ค่าจ้างแรงงาน ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ แต่ที่ค่าใช้จ่ายที่มีผลต่อต้นทุนการผลิต คือ ค่าใช้จ่ายในเรื่องของวัตถุดิบที่มีถึงร้อยละ 80 จากทั้งหมด โดยค่าวัตถุดิบจะแบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนที่เกิดจากวัตถุดิบภายในประเทศและส่วนที่เกิดจากวัตถุดิบต่างประเทศ ดังนั้น การศึกษาปัญหาจะศึกษาในเรื่องของวัตถุดิบทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ โดยเฉพาะวัตถุดิบจากต่างประเทศ เพราะราคาของวัตถุดิบจะขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมจากตลาดโลก และผลจากมาตรการของกลุ่มประเทศผู้ผลิตรายใหญ่ต่าง ๆ

วัตถุดิบภายในประเทศสามารถแบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ น้ำตาล และน้ำมันพืช

1. น้ำตาล เนื่องจากน้ำตาลที่ใช้ในการผลิตเป็นวัตถุดิบที่สำคัญสำหรับนมชั้นหวานนั้นได้รับความช่วยเหลือจากทางภาครัฐโดยให้สิทธิในการชื้อน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ได้ในราคาถูกและปริมาณน้ำตาลภายในประเทศมีมากพอจึงไม่เกิดการขาดแคลนน้ำตาล ประกอบกับทางโรงงานส่วนใหญ่จะมีสินค้าคงคลังไว้ในปริมาณที่มากพอสำหรับการผลิต เสมอจึงไม่เกิดปัญหานี้ขึ้น

2. น้ำมันพืช น้ำมันพืชที่ใช้มี 2 ชนิด คือ น้ำมันมะพร้าวและน้ำมันปาล์มเป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตนมชั้นหวานคือรูปแปรรูปไขมัน ในปัจจุบันนิยมใช้น้ำมันปาล์มมากกว่าน้ำมันเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มะพร้าว หากมีการใช้น้ำมันมะพร้าวก็จะใช้แค่เป็นส่วนผสมกับน้ำมันปาล์มเท่านั้น สำหรับน้ำมันปาล์มนั้นเป็นสินค้าที่ทางรัฐบาล โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์นั้นคอยดูแลในเรื่องของราคา หากมีราคาต่ำเกินไป รัฐบาลโดยองค์การคลังสินค้าจะเข้าแทรกแซงราคาในทันที ซึ่งราคาน้ำมันปาล์มจะขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศ หากมีสภาพดินฟ้าอากาศดี ทำให้ได้ปริมาณผลผลิตมาก ทำให้ราคาถูกลง ตรงกันข้าม ถ้าสภาพดินฟ้าไม่เอื้ออำนวยจะได้ปริมาณผลผลิตน้อย ราคาจึงแพงขึ้น นอกจากนี้ยังขึ้นอยู่กับสถานการณ์ตลาดปาล์มในตลาดโลก แต่ว่าปัญหาเหล่านี้จะไม่มีผลต่อโรงงานมากนัก เนื่องจากโรงงานมีการสั่งปาล์มเข้ามาเก็บในคลังสินค้าในปริมาณเพียงพอสำหรับการผลิตอยู่ตลอดเวลาโดยไม่ต้องกังวลกับการขาดแคลนวัตถุดิบ และมีการซื้อจากผู้ผลิตปาล์มโดยตรงทำให้ได้ราคาวัตถุดิบในราคาที่ยุติธรรม

จากปัญหาวัตถุดิบข้างต้นจะเห็นว่าไม่มีปัญหาในเรื่องของการขาดแคลนวัตถุดิบและในเรื่องของราคาก็ไม่มีผลกระทบต่อต้นทุนการผลิตมากนัก

วัตถุดิบจากต่างประเทศ ในการผลิตนมข้นหวานจะนำเข้าทางนมผงหรือนมผงขาดมันเนย และไขมันเนย

1. ทางนมผง ทางนมผงที่ใช้เป็นทางนมผงมีไขมันไม่เกินร้อยละ 1.5 หรือ นมผงขาดมันเนยนั้นเอง โดยไทยนำเข้าจากทวีปยุโรป เช่น เคนมาร্ক อังกฤษ เป็นต้น แต่ในปัจจุบันประเทศที่ไทยนำเข้าทางนมผง คือ ออสเตรเลีย และสาธารณรัฐเชค และสโลวัก เพื่อเป็นการหลีกเลี่ยงการนำเข้าจากทวีปยุโรปที่มีราคาแพง เพราะสหภาพยุโรป (EU) ได้ยกเลิกการสนับสนุนการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก ซึ่งเป็นการแก้ปัญหาที่ปลายเหตุเท่านั้น เนื่องจากไทยยังไม่สามารถผลิตทางนมผงได้เพียงพอที่จะใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์นมต่าง ๆ ได้ รวมทั้งนมข้นหวาน ทำให้ต้องมีการนำเข้าจากต่างประเทศในปริมาณมาก และมีแนวโน้มสูงขึ้นเรื่อย ๆ จนทำให้ไทยต้องเสียดุลการค้า จากตารางที่ 12 ปรากฏว่าในปี 2532 ปริมาณการนำเข้าทางนมผง 32,589 ตัน มูลค่าประมาณ 1,502 ล้านบาท ในปี 2533 มีการนำเข้าถึง 47,536 ตัน มูลค่า 2,117 ล้านบาท เพิ่มขึ้น ปริมาณ 14,947 ตัน มูลค่า 515 ล้านบาท สามารถคิดเป็นอัตราการเปลี่ยนแปลงปริมาณและมูลค่าได้ร้อยละ 45.3 และ 32.1 ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ไขมันเนย ปัญหาของไขมันเนยจะคล้ายคลึงกับปัญหาของหางนมผง กล่าวคือ ไขมันเนยเป็นวัตถุดิบที่ไทยยังต้องนำเข้าจากต่างประเทศ เพราะไม่สามารถผลิตเพื่อตอบสนองความต้องการของอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์นมภายในประเทศได้เพียงพอ โดยมีการนำเข้าจากทวีปยุโรป และทวีปออสเตรเลียซึ่งมีราคาสูง เนื่องจากกลุ่มสหภาพยุโรป (EU) ไม่ให้การสนับสนุนการผลิตผลิตภัณฑ์นมเพื่อการส่งออก เช่นกันและจากตารางที่ 12 จะเห็นว่าแนวโน้มการนำเข้าไขมันเนยมีปริมาณการนำเข้าเพิ่มขึ้นเหมือนกับหางนมผง

ตารางที่ 12 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าหางนมผงและไขมันเนย ตั้งแต่ปี 2532-2537

ปี	หางนมผง		ไขมันเนย	
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)
2532	32,599	1,502	8,886	475
2533	47,536	2,117	10,058	537
2534	50,905	1,881	11,302	552
2535	51,329	2,758	14,072	678
2536	52,375	2,485	12,378	567
2537	71,749	2,914	18,542	787

ที่มา : (ธนาคารกรุงเทพ จำกัด(มหาชน) , 2537)

ปัญหาด้านกำลังการผลิต ปัญหาด้านกำลังการผลิตทั้งภายในประเทศและ
ต่างประเทศคล้ายคลึงกัน กล่าวคือ กำลังการผลิตส่วนใหญ่จะมุ่งเน้นทางด้านการผลิตนมข้นจืด เพราะอุตสาหกรรมไอศกรีม อุตสาหกรรมขนม และอื่น ๆ มีการขยายตัว ทำให้มีความต้องการเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นมข้นจืดเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบจึงชะลอการขยายกำลังการผลิตนมข้นหวาน จากตารางที่ 1 จะเห็นว่า ในช่วงปี 2534-2536 ไม่มีการขยายกำลังการผลิตนมข้นหวานจนกระทั่งปริมาณการส่งออกมีแนวโน้มสูงขึ้น แม้ว่าจะมีการขยายกำลังการผลิตแล้วก็ตาม หากใช้กำลังการผลิตไม่เต็มที่ เช่น ในปี 2537 มีกำลังการผลิต 7,880,000 หีบ/ปี แต่ปริมาณการผลิตในปีนั้นมีแค่ 6,656,925 หีบ/ปีเท่านั้น ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อในเรื่องของปริมาณการผลิตเพื่อส่งออกไม่เพียงพอ และการไม่ประหยัดต่อขนาด จนก่อให้เกิดปัญหาค่าใช้จ่ายสิ้นเปลือง เช่น ค่าเสื่อมราคา เครื่องจักร ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ดอื่น ๆ ทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้นเป็นปัญหาเกี่ยวเนื่องกันมา

ปัญหาด้านปริมาณการผลิตเพื่อการส่งออก แม้ว่าการส่งออกนมข้นหวานนั้นมีมานานแล้ว แต่ว่าสภาพการผลิตนมข้นหวานในปัจจุบันไม่อยู่ในสภาพการผลิตเพื่อการส่งออกอย่างแท้จริง เนื่องจากปริมาณนมข้นหวานที่ส่งออกนั้นมาจากปริมาณที่คงเหลือจากการจำหน่ายภายในประเทศ และในขณะนั้นการขยายตลาดนมข้นหวานในประเทศต่าง ๆ เพิ่มขึ้นปริมาณการส่งออกนมข้นหวานย่อมต้องมีปริมาณมากขึ้น ซึ่งปริมาณการผลิตที่มีอยู่นับว่ายังมีปริมาณน้อยมากไม่เพียงพอต่อการส่งออก อีกทั้งถ้าปริมาณการผลิตเพื่อการส่งออกต้องขึ้นอยู่กับปริมาณที่คงเหลือจากการจำหน่ายภายในประเทศจะทำให้ปริมาณการผลิตเพื่อการส่งออกนมข้นหวานไม่สม่ำเสมอและไม่เอื้ออำนวยต่อการขยายตลาด

แนวทางการแก้ไขปัญหาด้านการผลิต

แนวทางการแก้ไขปัญหาด้านต้นทุนการผลิต ปัญหาที่เกิดขึ้นมีสาเหตุจากการที่ผู้ผลิตต้องนำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศและทางภาครัฐไม่สามารถช่วยในเรื่องการควบคุมราคาหรือให้สิทธิการซื้อแก่ผู้ผลิตในราคาถูกลงได้เหมือนกับวัตถุดิบภายในประเทศ ดังนั้น ทางรัฐจึงได้สนับสนุนให้มีการลงทุนในอุตสาหกรรมนมผง แต่ไม่ได้ผลเท่าที่ควรเพราะการขาดแคลนนํ้ามันดิบที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตหางนมผง ประกอบกับคุณภาพนํ้ามันดิบไม่สม่ำเสมอ เป็นอุปสรรคต่อการลงทุน จึงได้มอบหมายให้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ทำการแก้ไขปัญหาดังกล่าวด้วยการจัดแนวทางในการพัฒนาโคนมแบบครบวงจรซึ่งถ้าหากโครงการที่จัดขึ้นมาเป็นระบบที่สมบูรณ์จะสามารถช่วยแก้ไขในเรื่องการขาดแคลนวัตถุดิบและราคาวัตถุดิบได้ทั้งหางนมผงและไขมันเนย เพราะการเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลิตนมขึ้นหวานสามารถใช้น้ำนมดิบผลิตได้

รายละเอียดของโครงการพัฒนาโคนมแบบครบวงจรที่มีส่วนในการแก้ไขปัญหาด้าน
การผลิตนมขึ้นหวาน มีดังนี้

1. เป้าหมายและนโยบายในการจัดทำโครงการนี้เพื่อพัฒนาการผลิตและการตลาด
ของการเลี้ยงโคนม น้ำนมดิบ อุตสาหกรรมนมพร้อมดื่ม อุตสาหกรรมนมผง อุตสาหกรรม
นมข้น และผลิตภัณฑ์นมอื่น ๆ ให้ประสานสอดคล้องกันเป็นระบบครบวงจร รวมทั้งทดแทนการ
นำเข้า เช่น นมผง และผลิตภัณฑ์นมอื่น ๆ รวมทั้งขยายการส่งออก เช่น นมขึ้นหวานและ
ไม่หวาน เป็นต้น เพื่อลดการขาดดุลการค้าของประเทศโดยการพัฒนาการผลิตและการตลาด
โคนมและการแปรรูปน้ำนมดิบให้เป็นระบบครบวงจร ซึ่งได้รับความร่วมมือจากทั้งเอกชน
เกษตรกร สถาบันการเงิน และหน่วยงานของรัฐ เป็นต้น

2. การดำเนินงาน ได้จัดให้มีการศึกษาวิจัยด้านการเพาะเลี้ยง ปรับปรุงพันธุ์
โคนม อาหารโคนม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการให้น้ำนมดิบของแม่โครีดนม เพิ่มคุณภาพน้ำนมดิบ
และลดต้นทุนการผลิตน้ำนมดิบของเกษตรกร รวมทั้งศึกษาวิจัยด้านการตลาดและความต้องการ
น้ำนมดิบและผลิตภัณฑ์นม แนวโน้มความต้องการ ศึกษาการขยายตลาดและการกระจายผลิตภัณฑ์
ไปตามแหล่งที่ต้องการทั้งในและต่างประเทศและพยายามลดต้นทุนการขนส่งทั้งด้านการรวบรวม
น้ำนมดิบและการขนส่งผลิตภัณฑ์ไปยังตลาดต่าง ๆ

มีการกำหนดให้โรงงานผลิตนมพร้อมดื่ม นมเปรี้ยว อาหารนมถั่วเหลือง นมผง
เลี้ยงทารก นมผงธรรมดา และนมข้น ใช้น้ำนมดิบทดแทนการใช้น้ำนมคั้นรูปให้มากที่สุดหรือทั้ง
หมด โดยกำหนดอัตราส่วนการรับซื้อน้ำนมดิบต่อการอนุญาตให้นำเข้าและ/หรือจำกัดโควตา
การนำเข้าผลิตภัณฑ์นมดังกล่าว พร้อมทั้งส่งเสริมการลงทุนแก่อุตสาหกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์
นมต่าง ๆ โดยมอบหมายให้สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุนไปดำเนินการ มีการ
ศึกษาวิจัยวิธีการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์นมให้ดีขึ้น เพื่อสามารถส่งออกไปแข่งขันกับตลาดต่าง
ประเทศได้ รวมทั้งพัฒนาเทคโนโลยีด้านการแปรรูปน้ำนมดิบเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ตามความ
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกิจการเชิงงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ต้องการของตลาด โดยมอบหมายให้กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และโรงงานแปรรูปเป็นผู้ดำเนินการ

แนวทางการแก้ไขปัญหาด้านกำลังการผลิต เนื่องจากผู้ผลิตเห็นว่าตลาดนมข้นหวานภายในประเทศมีแนวโน้มมีอัตรากำลังคนไปสนใจการผลิตนมข้นจืด และทำการขยายกำลังการผลิตนมข้นจืดแทน การแก้ไขปัญหาควรเริ่มจากการศึกษาและทำการวิจัยตลาดทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ ว่ามีการขยายตัวของตลาดมากน้อยเพียงใด มีความต้องการผลิตภัณฑ์ลักษณะใด และมีแนวโน้มไปในทิศทางใด เมื่อทราบผลการศึกษาและวิจัยแล้ว ให้จัดทำแผนการผลิตอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีการใช้เครื่องจักรในการผลิตนมข้นหวานอย่างเต็มที่ ทำให้การผลิตมีประสิทธิภาพ เกิดการประหยัดต่อขนาด พร้อมทั้งหาตลาดต่างประเทศรองรับปริมาณการผลิตที่ผลิตได้เพิ่มขึ้นซึ่งปริมาณการผลิตที่เกิดขึ้นจากการใช้กำลังการผลิตอย่างเต็มที่นั้น จะไม่ก่อปัญหาให้กับผู้ผลิต เนื่องจากมีการศึกษาแนวโน้มของตลาดนมข้นหวานมาก่อนล่วงหน้า จึงเป็นการลดความเสี่ยง อีกทั้งตลาดนมข้นหวานในต่างประเทศก็มีการขยายตัวเพิ่มขึ้น และแม้ว่าตลาดนมข้นหวานภายในประเทศมีแนวโน้มมีอัตรากำลังคนไปสนใจการผลิตนมข้นจืด 3-5 ต่อปีจะพบว่าปริมาณการผลิตที่ได้จะไม่กลายเป็นสินค้าคงคลังที่เพิ่มภาระให้กับผู้ผลิต พร้อมทั้งสามารถขยายกำลังการผลิตได้ทั้งนมข้นจืดที่มีการขยายตัวในตลาดภายในประเทศ และไม่ต้องชะลอการขยายกำลังการผลิตนมข้นหวานที่มีการขยายตัวในตลาดต่างประเทศ

แนวทางการแก้ไขปัญหาด้านปริมาณการผลิตเพื่อการส่งออก ปัญหานี้เป็นปัญหาที่เกี่ยวข้องกับปัญหาด้านกำลังการผลิต ถ้ากำลังการผลิตไม่เพียงพอ ทำให้ปริมาณการผลิตเพื่อการส่งออกซึ่งเป็นปริมาณที่เหลือจากการจำหน่ายภายในประเทศ มีปริมาณไม่แน่นอนในการส่งออก และเป็นอุปสรรคต่อการขยายตลาดส่งออก ดังนั้น แนวทางการแก้ไขปัญหาปริมาณการผลิตจึงเกี่ยวข้องเนื่องกับการแก้ไขปัญหาด้านกำลังการผลิต ถ้ามีการจัดการแผนงานกำลังการผลิตที่ดี ก็จะช่วยลดปัญหาด้านปริมาณการผลิตเพื่อการส่งออกที่มีปริมาณไม่แน่นอน และควรจัดให้มีกำลังการผลิตสำหรับการส่งออกโดยตรง เพื่อมีปริมาณการส่งออกในปริมาณที่สม่ำเสมอและต่อเนื่อง อีกทั้งยังเป็นการรองรับตลาดต่างประเทศที่มีการขยายตัวเพิ่มขึ้นด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัญหาและอุปสรรครวมทั้งแนวทางการแก้ไขปัญหาด้านการตลาด

ปัญหาและอุปสรรครวมทั้งแนวทางการแก้ไขปัญหาด้านการตลาดโดยแบ่งออกเป็น ปัญหาและอุปสรรครวมทั้งแนวทางการแก้ไขปัญหาด้านการตลาดภายในประเทศ และปัญหาและอุปสรรครวมทั้งแนวทางการแก้ไขปัญหาด้านการตลาดต่างประเทศ

ปัญหาและอุปสรรคด้านการตลาดภายในประเทศ

ปัญหาด้านสินค้าทดแทน นมขุ่นเป็นสินค้าที่สามารถมีสินค้าทดแทนกันได้ โดยเฉพาะนมขุ่นหวานทุกยี่ห้อทดแทนด้วยครีมเทียมและน้ำตาล นมขุ่นหวานเป็นเครื่องปรุงแต่งรสในการต้มชา กาแฟ และเครื่องดื่มต่าง ๆ รวมทั้งในการทำขนม แต่ในปัจจุบันผู้บริโภคหันมานิยมบริโภคครีมเทียมกันมากขึ้น ปริมาณความต้องการบริโภคนมขุ่นหวานจึงลดลง ทำให้นอกจากน้ำตาลแล้วนมขุ่นหวานยังต้องประสบภาวะการแข่งขันกับครีมเทียมในท้องตลาดอีกด้วย ซึ่งหากเทียบกันแล้วในปริมาณที่เท่ากัน นมขุ่นหวานมีต้นทุนการผลิตที่สูงกว่า ราคาจึงสูงกว่า นมขุ่นหวานจึงเสียเปรียบในการแข่งขันกับสินค้าทดแทนเหล่านี้ นอกจากนี้ ในกรณีที่ราคานมขุ่นหวานสูงขึ้น ผู้บริโภคก็อาจหันไปบริโภคนมพร้อมดื่มแทน เพราะมีราคาใกล้เคียงกัน แต่มีคุณค่าทางอาหารสูงกว่า

ปัญหาด้านราคา ปัญหาเรื่องราคานมขุ่นหวานบรรจุกระป๋องนมมีใช้เกิดจากการแข่งขันทางด้านราคาระหว่างบริษัทผู้ผลิตนมขุ่นหวาน เพราะราคานมขุ่นหวานจะถูกควบคุมจากรัฐบาล หากเกิดจากการที่ต้นทุนการผลิต โดยเฉพาะต้นทุนที่เกิดจากวัตถุดิบมีแนวโน้มสูงขึ้น ทำให้ผู้ผลิตจำเป็นต้องปรับราคานมขุ่นหวานเพื่อไม่ให้ประสบกับภาวะการขาดทุน จากตารางที่ 13 พบว่าปีใดก็ตามที่ต้นทุนจากวัตถุดิบที่ใช้มีการเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้น ราคาของนมขุ่นหวานจะมีการเปลี่ยนแปลงไปในทิศทางเดียวกัน เช่น ในปี 2535 ต้นทุนการผลิตจากวัตถุดิบเท่ากับ 414.45 บาท/หีบ มีราคานมขุ่นหวานบรรจุกระป๋องที่แบ่งเป็นนมขุ่นหวานคินรูปมีมันเนยร้อยละ 3 และนมขุ่นหวานคินรูปแปลงไขมัน 15.75 บาท และ 13.50 บาท ตามลำดับ ซึ่งมากกว่าในปี 2534 ที่มีต้นทุนการผลิตที่เกิดจากวัตถุดิบเพียง 387.84 บาท/หีบ และมีราคานมขุ่นหวานเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาดเห็นไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรจุกระป๋อง โดยนมข้นหวานคินรูปมีมันเนยร้อยละ 9 มีราคา 15.00 บาท และนมข้นหวานคินรูปแปลงไขมันมีราคาในช่วง 12.50-13.00 บาท

ตารางที่ 13 ราคานมข้นหวานบรรจุกระป๋องและต้นทุนการผลิตที่เกิดจากวัตถุดิบ
ตั้งแต่ปี 2532-2537

ปี	ราคานมข้นหวานบรรจุกระป๋อง (บาท/กระป๋อง)		ต้นทุนการผลิต ที่เกิดจากวัตถุดิบ (บาท/หีบ)
	นมข้นหวานคินรูป มีมันเนยร้อยละ 9	นมข้นหวานคินรูป แปลงไขมัน	
2532	14.50	12.50-13.00	359.60
2533	14.50	12.50-13.00	393.21
2534	15.00	12.50-13.00	387.84
2535	15.75	13.50	414.45
2536	15.75	13.50	425.95
2537	15.75	13.50	401.86

ที่มา : (ธนาคารกรุงเทพ จำกัด(มหาชน) , 2537)

จากตารางที่ 13 จะเห็นว่านมข้นหวานคินรูปมีมันเนยร้อยละ 9 จะมีการเคลื่อนไหวของราคาสูงกว่านมข้นหวานคินรูปแปลงไขมัน เพราะนมข้นหวานชนิดมีมันเนยจะต้องใช้ไขมันเนยจากต่างประเทศซึ่งมีราคาแพง และมีการเคลื่อนไหวของราคาบ่อยครั้ง ส่วนนมข้นหวานชนิดแปลงไขมันใช้น้ำมันพืชที่ผลิตได้ภายในประเทศทำให้ไม่มีการเปลี่ยนแปลงมากนัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แนวทางการแก้ไขปัญหาด้านการตลาดภายในประเทศ

แนวทางการแก้ไขปัญหาด้านสินค้าทดแทน การแก้ไขปัญหาที่ไม่สามารถใช้
การแข่งขันด้านราคาได้ เนื่องจากราคานมข้นหวานได้รับการควบคุมจากรัฐบาล ดังนั้น ผู้ผลิต
จึงต้องหันมาใช้ในการส่งเสริมการตลาดแทน เช่น จัดให้มีการชิงโชค จับรางวัล ลด(ในที่นี้
หมายถึงการบรรจุเป็นชุดแล้วขายในราคาพิเศษ) แลก แจก แถม เพื่อจูงใจผู้บริโภคให้
หันมาบริโภคนมข้นหวานมากขึ้น

แนวทางการแก้ไขปัญหาด้านราคา ราคานมข้นหวานบรรจุกระป๋องนั้น นอกจาก
จะถูกควบคุมจากรัฐบาล เนื่องจากเป็นสินค้าควบคุมตามพระราชบัญญัติกำหนดราคาขั้นต่ำและ
ป้องกันการผูกขาดแล้ว ยังขึ้นกับต้นทุนการผลิต กล่าวคือ หากต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้น ราคาย่อม
เพิ่มขึ้น ในทางตรงกันข้าม ถ้าต้นทุนการผลิตลดลง ราคาย่อมลดลงตามไปด้วย การที่จะแก้ไข
ปัญหานี้ คือ ลดต้นทุนการผลิต และให้รัฐบาลช่วยในการควบคุมราคา โดยการกำหนดราคาที่
ยุติธรรมซึ่งไม่แพงเกินไปสำหรับผู้บริโภค และไม่ต่ำเกินไปจนทำให้ผู้ผลิตประสบกับการขาดทุน
ส่วนการลดต้นทุนการผลิตก็สามารถทำได้ เช่นเดียวกับแนวทางการแก้ไขปัญหาด้านต้นทุนการผลิต
ในส่วนของแนวทางการแก้ไขปัญหาด้านการผลิต

ปัญหาและอุปสรรคด้านการตลาดต่างประเทศ

ปัญหาด้านราคาส่งออก ราคาส่งออกจะมีการเปลี่ยนแปลงไปในทิศทางเดียวกับ
กับต้นทุนการผลิต แม้ว่าทางภาครัฐจะช่วยเหลือในด้านการผลิต โดยให้สิทธิในการซื้อน้ำตาลใน
ราคาที่ถูกลงและยกเว้นอากรขาออกเพื่อสนับสนุนการส่งออกแล้วก็ตาม แต่เป็นเพียงการแก้ปัญหา
ที่ปลายเหตุเท่านั้น ซึ่งไม่ได้ทำให้ราคาส่งออกลดลงเท่าไรนัก ประกอบกับวัตถุดิบที่ไทยใช้ในการ
การผลิตนมข้นหวานที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ มีราคาสูงขึ้น และเพราะผลอันเนื่องมาจาก
เรื่องพิกัดอัตราภาษีศุลกากรและการค้า (GATT) ทำให้รัฐบาลกำหนดอัตราส่วนในการสั่งซื้อ
น้ำตาลดิบมาใช้เป็นวัตถุดิบจากเกษตรกร ทำให้เป็นการเพิ่มต้นทุนการผลิตนมข้นหวาน ส่งผลให้
ราคานมข้นหวานสูงขึ้น (ตารางที่ ๕) และเสียเปรียบในการแข่งขันด้านราคากับต่างประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัญหาด้านการประชาสัมพันธ์ ทางภาครัฐได้มีการสนับสนุนและได้มอบหมายให้กรมพาณิชย์สัมพันธ์ทำการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลิตภัณฑ์นม แต่ว่าส่วนใหญ่เป็นการประชาสัมพันธ์อาหารกระป๋องและให้ผลิตภัณฑ์นมเป็นส่วนประกอบในการแสดงนิทรรศการ เพื่อประชาสัมพันธ์ การประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์นมโดยตรงนี้ยังมีน้อย และขาดความต่อเนื่องในการประชาสัมพันธ์ โดยจะจัดทำเฉพาะในช่วงที่ตลาดผลิตภัณฑ์นมมีการขยายตัวเท่านั้น และขาดการติดตามผลในการทำการประชาสัมพันธ์

ปัญหาด้านการกระจายตลาดส่งออก จากการศึกษาตลาดส่งออกนมขึ้นหวานในต่างประเทศ ส่วนใหญ่กว่าร้อยละ 80 เป็นตลาดของประเทศใกล้เคียง คือ ลาว เวียดนาม กัมพูชา อังกอร์ สิงคโปร์ ซึ่งเป็นตลาดหลักของไทย ในขณะที่เดียวกันตลาดที่ไกลออกไปคือ ทวีปยุโรป ทวีปอเมริกาและทวีปออสเตรเลีย ซึ่งบางประเทศมีการผลิตภายในประเทศ แต่ไม่เพียงพอต่อความต้องการภายในประเทศ และบางประเทศมีการนำเข้านมขึ้นหวานจากไทยในรูปแบบของตลาดจร แต่ว่าการพัฒนาตลาดในส่วนนี้ให้ก้าวหน้ากว่าในปัจจุบันก็ยังไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร เนื่องจากยังไม่มี การขยายตัวของตลาดตามเป้าหมาย

ปัญหาด้านมาตรการภาษี เกิดจากการที่รัฐบาลต้องการปกป้องเกษตรกรผู้ผลิต นำนมดิบมิให้ได้รับผลกระทบจากนักถ่วงดุลทางการค้าและการค้า (GATT) ที่ประเทศสมาชิก ต้องลดการกีดกันทางการค้าที่มิใช่ภาษี ด้วยการกำหนดว่าผู้นำเข้าหางนมผงต้องรับซื้อนมนดิบ จากเกษตรกรในอัตราส่วน 20 ต่อ 1 คือ นำนมดิบ 20 ส่วนต่อหางนมผง 1 ส่วน นอกจากนี้ อุตสาหกรรมนมขึ้นหวานยังต้องเสียภาษีการค้าร้อยละ 9 ภาษีเทศบาลร้อยละ 10 ของภาษี การค้า การเก็บภาษีอากรวัตถุดิบนำเข้า ได้แก่ นำนมดิบในอัตราร้อยละ 40 หางนมผงและ ไขมันเนยในอัตราร้อยละ 5 อีกด้วย ทำให้เกิดความยุ่งยากในขั้นตอนการเสียภาษีและเกิดภาษีซ้ำซ้อน

แนวทางการแก้ไขปัญหาด้านการตลาดต่างประเทศ

แนวทางการแก้ไขปัญหาด้านราคาส่งออก สาเหตุที่ราคาส่งออกมีราคาสูงมี 2 เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สาเหตุใหญ่ คือ ต้นทุนการผลิต และมาตรการต่าง ๆ และการจัดเก็บภาษี การแก้ไขปัญหาทางด้านการผลิตนั้นเหมือนกับแนวทางแก้ไขปัญหาด้านการผลิตในส่วนของต้นทุนการผลิต และในด้านการต่าง ๆ นั้นรัฐบาลควรคำนึงถึงผู้ผลิตในเรื่องของอัตราส่วนที่กำหนดเพราะเป็นปริมาณที่มากสำหรับผู้ผลิต และคุณภาพของน้ำมันดิบยังไม่ได้มาตรฐานเพียงพอ ซึ่งอาจจะส่งผลกระทบต่อในเรื่องของคุณภาพนมข้นหวานได้ ประกอบกับราคาน้ำมันดิบมีราคาแพงทำให้ผู้ผลิตต้องตกในภาวะจำยอมในเรื่องของต้นทุนการผลิตที่เพิ่มขึ้นมา ดังนั้น นอกจากการลดอัตราส่วนแล้ว รัฐบาลน่าจะช่วยในเรื่องการควบคุมราคาน้ำมันดิบให้อยู่ในระดับราคาที่ผู้ผลิตสามารถยอมรับได้ เช่น เกี่ยวกับการที่ให้ความช่วยเหลือในเรื่องของน้ำตาลทราย

แนวทางแก้ไขปัญหาด้านการประชาสัมพันธ์ การประชาสัมพันธ์เป็นการส่งเสริมการตลาดอย่างหนึ่ง โดยมีการจัดนิทรรศการแสดงผลภัณฑ์นมโดยตรง และมีการประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่อง ให้สถานทูตไทยในแต่ละประเทศ สาธารณชนไทยและกรมการค้าต่างประเทศช่วยเผยแพร่ให้เป็นที่รู้จัก และควรมีการติดตามผลการประชาสัมพันธ์ว่าได้รับความสนใจเพียงใด และมีการขยายตัวของตลาดหรือไม่

แนวทางแก้ไขปัญหาด้านการกระจายตลาดส่งออก ต้องมีการศึกษาตลาดที่เป็นประเทศคู่ค้าว่ามีระบบตลาดแบบใด เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเปรียบตลาดผู้นำเข้ามากนัก พร้อมกับรักษาตลาดคู่ค้าไว้ ส่วนประเทศที่เป็นตลาดจรหรือประเทศที่คิดว่า เป็นผู้นำเข้านมข้นหวาน ไทยควรเตรียมตัวศึกษาตลาดและวิจัย โดยเฉพาะตลาดในทวีปยุโรป เพราะราคาผลิตภัณฑ์นมในทวีปนี้มีราคาแพงขึ้น ดังนั้น จึงเป็นโอกาสที่ไทยจะทำการขยายตลาดส่งออกได้ และควรจัดการประชาสัมพันธ์ เพื่อเผยแพร่ผลิตภัณฑ์นมข้นหวานให้เป็นที่ยอมรับ ซึ่งมีส่วนช่วยในการกระจายสินค้าได้ด้วย

แนวทางแก้ไขปัญหาด้านมาตรการภาษี การที่รัฐบาลออกมาตรการในการนำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศโดยการกำหนดอัตราส่วนน้ำมันดิบ 20 ส่วนต่อหางนมผง 1 ส่วน เป็นการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าทำให้ผู้ผลิตต้องรับภาระเพิ่มขึ้น ดังนั้น รัฐบาลควรให้อุตสาหกรรมนมข้นหวานอยู่ในระบบภาษีมูลค่าเพิ่มในอัตรารายศูนย์สำหรับการนำเข้าวัตถุดิบเป็นการแก้ปัญหาเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในระยะแรกและผู้ผลิตต้องรับภาระต้นทุนการผลิตที่เพิ่มจากน้ำมันดิบ จนกว่ารัฐบาลจะแก้ไขในเรื่องของวัตถุดิบต่าง ๆ ได้ นอกจากนี้ ควรลดขั้นตอนการเสียภาษีที่ทำให้ผู้ผลิตต้องเสียภาษีซ้ำซ้อน ซึ่งไม่เป็นผลต่อการส่งออก เช่น การเสียภาษีการค้า และภาษีเทศบาล และควรมีการพัฒนาการผลิตน้ำมันดิบภายในประเทศซึ่งเป็นสาเหตุที่ทำให้ต้องออกมาตรการต่าง ๆ ควบคู่ไปด้วย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

นับตั้งแต่ประเทศไทยมีการส่งออกนมข้นหวานไปจำหน่ายยังต่างประเทศนำเงินตราเข้ามาบิลด์จำนวนหลายร้อยล้านบาท เมื่อกาลเวลาเปลี่ยนไปทำให้มีเทคโนโลยีสมัยใหม่ เข้ามาใช้ในการผลิต เช่น มีการซื้อเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตจากต่างประเทศมาใช้ในการผลิตนมข้นหวาน อย่างไรก็ตาม ปริมาณนมข้นหวานก็ยังมีปริมาณการผลิตไม่สม่ำเสมอ เพราะต้องขึ้นกับปริมาณที่เหลือจากการจำหน่ายภายในประเทศ และยังไม่มีการผลิตเพื่อการส่งออกโดยตรง โดยกำลังการผลิตขึ้นกับตลาดนมข้นหวานในประเทศเป็นส่วนใหญ่ เพราะหากตลาดนมข้นหวานภายในประเทศมีการขยายตัวจะส่งผลให้มีการขยายกำลังการผลิตนมข้นหวาน แต่ถ้าตลาดนมข้นหวานภายในประเทศชะลอตัว ก็จะมีการชะลอกำลังการผลิตนมข้นหวาน ส่วนด้านการตลาดส่งออกนมข้นหวานของไทยส่วนใหญ่กว่าร้อยละ 80 อยู่ในทวีปเอเชีย ประเทศใกล้เคียง เช่น ลาว สิงคโปร์ เมียนมาร์ กัมพูชา ฮ่องกงและทวีปออสเตรเลีย เช่น นิวซีแลนด์ ในขณะที่ประเทศในทวีปเอเชียมีการขยายตัวของตลาดนมข้นหวาน ตลาดนมข้นหวานในทวีปยุโรปกลับยังไม่ขยายตัวเท่าที่ควร

วัตถุประสงค์ของการศึกษา เพื่อที่จะทราบถึงชนิดของนมข้นหวานและปริมาณการผลิตเพื่อการส่งออก สภาพการตลาดทั่วไปและภาวะการตลาดส่งออก รวมทั้งศักยภาพด้านการนำเข้าของประเทศไทย นอกจากนี้ยังศึกษาถึงปัญหาและอุปสรรคในการส่งออก พร้อมทั้งหาแนวทางการแก้ไขปัญหาก็เกิดขึ้น เพื่อพัฒนาสภาพการผลิตและสภาพการตลาดนมข้นหวานของไทย

จากการศึกษาปริมาณการผลิตเพื่อการส่งออกพบว่า ปริมาณการผลิตเพื่อการส่งออกมีปริมาณไม่สม่ำเสมอ เนื่องจากไม่มีกำลังการผลิตนมข้นหวานเพื่อการส่งออกโดยตรง และผู้ผลิตหันไปสนใจที่จะผลิตนมข้นจืดแทน เพราะมีการขยายตัวของตลาดมากกว่านมข้นหวาน เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และชนิดของนมข้นหวานที่มีจำหน่ายในตลาดสามารถแบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ นมข้นหวานคืนรูปมีมันเนอร้อยละ 9 และนมข้นหวานคืนรูปแปลงไขมัน

การศึกษาสภาพการตลาดทำให้ทราบว่าตลาดนมข้นหวานส่วนใหญ่อยู่ในทวีปเอเชีย และมีการขยายตัวเพิ่มขึ้น เช่น ลาว เมียนมาร์ สิงคโปร์ กัมพูชา ฮ่องกงและทวีปออสเตรเลีย คือ นิวซีแลนด์ ซึ่งศักยภาพในการนำเข้านมข้นหวานจากไทยในตลาดคู่ค้าหลักที่ยังคงรักษาระดับการนำเข้า คือ ไม่มีการเปลี่ยนแปลงปริมาณการนำเข้ามากนัก คือ ฮ่องกง ตลาดที่แนวโน้มขยายตัวเพิ่มขึ้น คือ ลาว เมียนมาร์ กัมพูชา และนิวซีแลนด์ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ลาว เมียนมาร์ กัมพูชา เพราะเริ่มมีการเปิดประเทศและมีการติดต่อการค้า ทำให้ภาวะเศรษฐกิจมีการขยายตัว ประชากรมีรายได้ต่อบุคคลเพิ่มขึ้น มีอำนาจซื้อเพิ่มขึ้น ตลาดที่มีแนวโน้มลดลง คือ สิงคโปร์ แต่ปริมาณที่ลดลงไม่มากนักและมีโอกาสที่จะเพิ่มขึ้น หากมีการส่งเสริมการตลาดให้มากขึ้นกว่าในปัจจุบัน

อย่างไรก็ตาม ตลาดที่มีแนวโน้มการนำเข้าเพิ่มขึ้น มีปัญหาในเรื่องของสงครามซึ่งหากมีภาวะสงครามกลางเมืองเกิดขึ้น ก็อาจทำให้ปริมาณการนำเข้าลดลงได้ ปัญหาเหล่านี้เป็นปัญหาที่ไทยไม่สามารถแก้ไขหรือป้องกันได้ เช่น เมียนมาร์ กัมพูชา เป็นต้น และทางด้านตลาดยุโรปนั้นแม้ว่าภายในประเทศจะมีการผลิตอยู่แล้ว แต่ว่าหากไทยมีการประชาสัมพันธ์และมีการส่งออกในราคาที่ถูกลงกว่าก็อาจจะเข้าสู่ตลาดและขยายตลาดได้มากขึ้นกว่านี้แล้ว อาจพัฒนาเป็นตลาดประจำต่อไปได้ในอนาคต

ส่วนปัญหาและอุปสรรคเริ่มตั้งแต่ปัญหาในด้านการผลิตที่มีปัญหาค้ำคลังกันทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งสถานการณ์ผลิตนมข้นหวานนั้นขาดการวางแผนล่วงหน้าในการขยายกำลังการผลิต ทำให้เกิดปัญหาปริมาณการผลิตเพื่อการส่งออก และปัญหาด้านต้นทุนการผลิตที่เกิดจากราคาวัตถุดิบมีราคาสูง และปัญหาด้านการตลาดภายในประเทศนั้นเกิดจากมีสินค้าทดแทน นมโชนีมีราคานมข้นหวานบรรจุกระป๋องเพิ่มขึ้น ทางด้านตลาดต่างประเทศมีปัญหาในเรื่องของราคานมข้นหวานส่งออกที่สูงขึ้น ด้านการประชาสัมพันธ์ขาดความต่อเนื่อง การกระจายตลาดส่งออกไม่ทั่วถึง และมาตรการต่าง ๆ ที่ภาครัฐกำหนดขึ้นมาเพื่อปกป้องเกษตรกร เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ผลิตน้ำมันดิบ รวมทั้งระบบภาษีที่ใช้กับการนำเข้าวัตถุดิบและส่งออกนมันหวาน

ข้อเสนอแนะ

ด้วยเหตุที่นมันหวาน เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการส่งออกมากที่สุด จึงควรได้รับความเอาใจใส่จากทั้งภาครัฐและภาคเอกชนในการส่งเสริมการส่งออก ให้ปริมาณและมูลค่ามากขึ้น ดังนั้น ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องควรให้ความร่วมมือ เพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่จะส่งผลในการนำรายได้เข้าประเทศปีละหลายร้อยล้านบาท และแม้ว่าการส่งออกนมันหวานจะมีปัญหาต่าง ๆ ในการส่งออก แต่เราก็ได้รับการแก้ไขซึ่งการแก้ไขที่เกิดขึ้นเป็นการแก้ปัญหาเป็นส่วนใหญ่ เช่น มาตรการภาษีต่าง ๆ เป็นต้น ส่วนการแก้ปัญหาที่ต้นเหตุก็มีการเริ่มต้นเหมือนกัน แต่อย่างไรก็ยังไม่ได้รับการสนับสนุนอย่างต่อเนื่องทำให้ไม่บรรลุเป้าหมายเท่าที่ควร นั่นก็คือ ปัญหาในเรื่องของวัตถุดิบที่เป็นปัญหาใหม่สำหรับอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ทางรัฐบาลได้จัดตั้งโครงการพัฒนาโคนมแบบครบวงจร จึงมีข้อเสนอแนะในเรื่องนี้ ดังนี้

1. เนื่องจากโคนมที่จะจัดซื้อจากต่างประเทศมีราคาแพง การซื้อแต่ละครั้งต้องกู้เงินจากสหกรณ์หรือสถาบันการเงินต่าง ๆ ซึ่งเกษตรกรบางรายไม่มีหลักทรัพย์ในการค้ำประกัน ดังนั้น ภาครัฐควรให้ความช่วยเหลือในด้านกาให้สินเชื่อแก่เกษตรกร และควรมีการผลิตโคนมโดยการผสมเทียม เพื่อให้มีจำนวนโคนมมากพอที่จัดจำหน่ายแก่เกษตรกรในราคาไม่แพงเกินไปสำหรับเกษตรกร

2. มีการประกันภัยโคนมโดยเฉพาะโคนมที่เป็นแม่พันธุ์เพราะเป็นสิ่งที่มีความเสี่ยงสูง เพื่อเป็นการลดความเสี่ยงในการลงทุน ควรจะให้บริษัทประกันภัย เข้าร่วมโครงการพัฒนาโคนมแบบครบวงจร

3. คุณภาพน้ำมันดิบที่ผลิตได้นั้นยังไม่ตรงตามที่โรงงานแปรรูปต้องการ ดังนั้น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ต้องมีการกำหนดคุณภาพและมาตรฐานของน้ำมันดิบให้ชัดเจน และควรให้ความช่วยเหลือแนะนำทางด้านวิชาการผลิต การรักษาคคุณภาพน้ำมันดิบแก่เกษตรกรให้ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คุณภาพน้ำนมดิบใกล้เคียงกัน

4. ควรจัดตั้งศูนย์รับน้ำนมดิบในแหล่งที่เกษตรกรหนาแน่น แต่อยู่ห่างไกลจากศูนย์รับน้ำนมดิบที่มีอยู่ เพื่อสะดวกในการรวบรวมน้ำนมดิบที่จะนำไปส่งยังโรงงานแปรรูป

5. มีการกำหนดราคามาตรฐานรวมทั้งอัตราค่าตอบแทนของน้ำนมดิบ ในการที่เกษตรกรผลิตได้ส่งหรือต่ำกว่าคุณภาพของน้ำนมดิบมาตรฐาน เพื่อให้ยุติธรรมต่อเกษตรกรและโรงงานแปรรูป

6. จำนวนครั้งของการขนส่งน้ำนมดิบไปยังโรงงานแปรรูปควรจัดสรรให้เหมาะสม เพราะหากมีการรวบรวมน้ำนมดิบได้ไม่ปริมาณมาก แต่มีการขนส่งน้อยครั้งก็จะทำให้ปริมาณน้ำนมดิบคงเหลือเป็นการเพิ่มต้นทุนการเก็บรักษาโดยสิ้นเปลือง และอาจทำให้คุณภาพน้ำนมดิบเสื่อมคุณภาพได้หากมีการเก็บรักษาไม่ดีพอ ราคาน้ำนมดิบก็จะลดลง

7. ควรจัดการแหล่งเงินทุนให้เกษตรกรกู้ยืมในการซื้ออาหารและน้ำเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาใช้ในการเลี้ยงโค เพื่อให้ได้ปริมาณน้ำนมดิบมากขึ้น

นอกจากนี้ ยังมีข้อเสนอแนะในการส่งออกนมข้นหวานเพิ่มเติม ดังนี้

1. ควรรวบรวม ศึกษา และวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการส่งออกของประเทศคู่ค้าของไทย รวมทั้งรสนิยม ทักษะคติในการบริโภคนมข้นหวานของผู้บริโภคแต่ละประเทศ เพื่อจะได้นำกำหนดแผนการส่งเสริมการส่งออกของการบุกเบิกตลาดได้ถูกต้อง

2. หน่วยงานรัฐบาล สำนักงานที่ปรึกษาการพาณิชย์ สถานเอกอัครราชทูตไทยในต่างประเทศ ควรร่วมมือกันดำเนินกลยุทธ์ส่งเสริมขยายตลาดนมข้นหวานในต่างประเทศ มีการจัดตั้งคณะกรรมการเพื่อติดตามและประเมินผลทุกครั้งที่ทำการส่งเสริมการขาย และควรติดตามผลข่าวคราวความเคลื่อนไหวต่อตลาดคู่ค้า เพื่อเป็นข้อมูลที่มีประโยชน์ในการปรับปรุงเอกสารเป็นเอกสารที่ส่งวันเวาสำหรับกิจการเชิงพาณิชย์เพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การตลาดใหม่ประสิทธิภาพและประสิทธิผลยิ่งขึ้น

3. ควรมีการกระจายตลาดส่งออกนมขันทวนให้มากกว่าในปัจจุบัน ซึ่งมีตลาดส่งออกอยู่ในทวีปเอเชียเป็นส่วนใหญ่ โดยให้ความสำคัญกับตลาดรายย่อยที่อาจมีการพัฒนาตลาดขึ้นเป็นตลาดรายใหญ่ได้ เช่น เวียดนาม เพราะมีการเปิดประเทศติดต่อการค้ากับต่างประเทศแล้ว และไทยก็เป็นประเทศใกล้เคียง ทำให้มีโอกาสทางการตลาดมากกว่าประเทศที่อยู่ไกล และเวียดนามมีภาวะเศรษฐกิจที่ดีขึ้น ประชากรของเวียดนามมีรายได้เพิ่มขึ้น ซึ่งแสดงว่าประชากรของเวียดนามมีอำนาจซื้อมากกว่าเดิม



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกสารอ้างอิง

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ . 2535 . รายงานการสัมมนาเป้าหมายการส่งออก การนำเข้า และดุลการค้าปี 2536 เรื่อง การค้าระหว่างประเทศไทยกับอินโดจีน 27-28 พฤศจิกายน 2535 . ชลบุรี : (ไม่ระบุสถานที่พิมพ์) .

จิราภรณ์ รุ่งสกุลกุล . 2528 . การเคลื่อนไหวและการส่งออกนมขึ้นหวานปี 2528 และประมาณการปี 2530 . กรุงเทพมหานคร : วิทยาลัยปริญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ .

นิรนาม . 2528 . อุตสาหกรรมอาหาร แป้ง นมและผลิตภัณฑ์นม เนื้อและผลิตภัณฑ์เนื้อ . กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์ .
_____ . 2528 . ภาวะการผลิตและการส่งออกนมขึ้นหวานปี 2528 และประมาณการปี 2530 . กระทรวงอุตสาหกรรม .

_____ . 2530 . สถานการณ์นมขึ้นหวานปี 2525-2528 . กระทรวงอุตสาหกรรม .

_____ . 2531 . การผลิต การค้านมขึ้นหวานปี 2530 และคาดคะเนปี 2531 . กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์ .

_____ . 2532 . การผลิตและการตลาดนมและผลิตภัณฑ์นม . กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์ .

_____ . 2532 . ปี 2532 และแนวโน้มปี 2533 . กระทรวงอุตสาหกรรม .

_____ . 2533 . ปี 2533 และแนวโน้มปี 2534 . กระทรวงอุตสาหกรรม .

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นิรนาม . 2534 . ปี 2534 และแนวโน้มนปี 2535 . กระทรวงอุตสาหกรรม .

_____ . 2535 . ปี 2535 และแนวโน้มนปี 2536 . กระทรวงอุตสาหกรรม .

_____ . 2535 . ตลาดนมในต่างประเทศ . กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ .

_____ . 2536 . "ผลิตภัณฑ์นม: ภัยหลุมล่อมที่รอการแก้ไข" . ทิศทางอุตสาหกรรม .
2 (กรกฎาคม 2536) : น. 8 .

_____ . 2537 . ปี 2536 และแนวโน้มนปี 2537 . กระทรวงอุตสาหกรรม .

_____ . 2537 . มูลค่าการนำเข้าและส่งออกนมข้นหวาน . กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์
กระทรวงพาณิชย์ .

_____ . 2537 . นมข้นหวานบรรจุกระป๋อง . ธนาคารกรุงเทพ จำกัด(มหาชน) .

_____ . 2538 . ข้อมูลเศรษฐกิจและการค้าของลาว . กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์
กระทรวงพาณิชย์ .

_____ . 2538 . ข้อมูลเศรษฐกิจและการค้าของพม่า . กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์
กระทรวงพาณิชย์ .

_____ . 2538 . ข้อมูลเศรษฐกิจและการค้าของกัมพูชา . กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์
กระทรวงพาณิชย์ .

ศักดิ์ชัย ไชยจนวรร . 2536 . แนวโน้มธุรกิจ . กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์ .

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม . 2516 . กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำมันขันทวน .
 กระทรวงอุตสาหกรรม .

องค์การอาหารและยา . 2536 . กำหนดนมโคเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพ
หรือมาตรฐานและวิธีการผลิต . กระทรวงสาธารณสุข .

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS WORLD
 ORGANIZATION . 1927 . MILK AND MILK PRODUCTS INTERNATIONAL
STANDARD . WORLD HEALTH ORGANIZATION .



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

STANDARD FOR SWEETENED CONDENSED MILK
AND SKIMMED SWEETENED CONDENSED MILK

1. DEFINITION

1.1 Sweetened condensed milk is a product obtained by the partial removal of water only from milk, with the addition of sugars.

1.2 Skimmed sweetened condensed milk is a product obtained by the partial removal of water only from skimmed milk with the addition of sugars.

2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTURES

2.1 Sweetened condensed milk

2.1.1 Minimum milkfat content: 8.0% m/m

2.1.2 Minimum milk solids content: 28.0% m/m

2.2 Skimmed sweetened condensed milk

Minimum milk solids content: 24.0% m/m

3. FOOD ADDITIVES

Stabilizers

Maximum level

Sodium, potassium and calcium salts of:

hydrochloric acid

2000 mg/kg singly

citric acid

3000 mg/kg in

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

carbonic acid	combination
orthophosphoric acid	expressed as an-
polyphosphoric acid	hydrous substances

4. LABELLING

In addition to the sections 1,2 and 4 of the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (Ref. No. CAC/RS1-1969), the following specific provision apply:

4.1 The Name of the Food

4.1.1 The name of the product shall be (a) "Sweetened Condensed milk" or "Sweetened condensed whole milk" or "Sweetened full cream condensed milk", or (b) "Skimmed sweetened condensed milk" or "Sweetened condensed skimmed milk", as appropriate.

4.1.2 Where milk other than cow's milk is used for the manufacture of the product or any part thereof, a word or words denoting the animal or animals from which the milk has been derived should be inserted immediately before or after the designation of the product except that no such insertion need be made if the consumer would not be misled by its omission.

4.1.3 When one or several sugars are used the name of each sugar shall be declared on the label (e.g. "with sucrose", with "dextrose", "with sucrose and dextrose").

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2 Net Contents

The net contents shall be declared by weight in either the metric ("System International" units) or avoirdupois or both systems of measurement, as required by the country in which the product is sold.

4.3 Name and Address

The name and address of the manufacturer, packer, distributor, importer, exporter or vendor, shall be declared.

4.4 Country of Origin (Manufacture)

The country of manufacture of the food shall be declared except that foods sold within the country of manufacture need not declare the country of manufacture.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๔๕ (พ.ศ. ๒๕๓๖)

เรื่อง กำหนดนมโคเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพ

หรือมาตรฐานและวิธีการผลิต (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควร แก่ให้เพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง กำหนดนมโคเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และวิธีการผลิต

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๒ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๖ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่องกำหนดนมโค เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และวิธีการผลิต ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๑๒ นมขุ่น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

- (๑) มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมขุ่นนั้น
- (๒) ต้องเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่เป็นก้อน
- (๓) มีธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๓.๕ ของน้ำหนัก และมีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมขุ่นไม่หวาน
- (๔) มีธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก และมีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก สำหรับนมขุ่นหวาน
- (๕) มีธาตุน้ำนมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก สำหรับนมขุ่น

ขาดมันเนยไม่หวาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(๖) มีธาตุน้ำหนักทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๔ ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นหวานขาดมันเนย

(๗) ตรวจไม่พบบัคทีเรียในนมข้นไม่หวานและนมข้นหวานขาดมันเนยไม่หวาน ๐.๑ กรัม

(๘) มีบัคทีเรียไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ในนมข้นหวานและนมข้นขาดมันเนยหวาน ๑ กรัม

(๙) ตรวจไม่พบบัคทีเรีย จำนวนโคลิฟอร์ม ในนมข้นหวานและนมข้นขาดมันเนยหวาน ๐.๑ กรัม

(๑๐) มีสีสดและเข้รารวมกันไม่เกิน ๑๐ ในนมข้นหวานและนมข้นขาดมันเนยหวาน ๑ กรัม

(๑๑) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๑๒) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๑๓) ไม่มีสารพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๑๔) มีวิตามินเอในปริมาณไม่น้อยกว่า ๓๓๐ ไมโครกรัมเรตินอล ต่อ นมข้นหวาน ๑๐๐ กรัม"

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับวันที่ ๒๖ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดนมโคเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและวิธีการผลิต ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๑๕ นมแปลงไขมัน ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีธาตุน้ำหนักไม่รวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๕ ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก สำหรับนมแปลงไขมันธรรมดา ถ้าเป็นนมแปลงไขมันธรรมดาที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ นมแปลงไขมันธรรมดาที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือนมแปลงไขมันที่ผ่านกรรมวิธียู เอช ที ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑)

(๒) (๓) (๔) (๕) (๖) และ(๗) ของข้อ ๕

(๒) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๖ ของน้ำหนัก และมีคุณภาพหรือเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มาตรฐาน เช่นเดียวกับนมผงตาม (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ(๘) ของข้อ ๑๑ สำหรับนมผงแปลงไขมัน

(๓) มีอัตราไขมันรวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๗.๕ ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับคุณภาพหรือมาตรฐานของนมข้นตาม (๑) (๒) (๗) (๑๑) (๑๒) และ(๑๓) ของข้อ ๑๒ สำหรับนมข้นแปลงไขมันไม่หวาน

(๔) มีอัตราไขมันรวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับคุณภาพหรือมาตรฐานของนมข้นตาม (๑) (๒) (๘) (๙) (๑๐) (๑๑) (๑๒) (๑๓) และ (๑๔) ของข้อ ๑๒ สำหรับนมข้นแปลงไม่หวาน"

ข้อ ๓ ให้เพิ่มข้อความต่อไปนี้เป็นข้อ ๑๘ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๖ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดนมโค เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและวิธีการผลิต ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

"ข้อ ๑๘ การแสดงฉลากของนมโคให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องฉลาก

นมข้นขาดมันเนอไม่หวาน นมข้นขาดมันเนอคินรูป นมแปลงไขมันธรรมชาติ นมผงแปลงไขมัน นมข้นแปลงไขมันไม่หวาน นมผงพว่องมันเนอ และนมผงขาดมันเนอ ต้องแสดงข้อความ "อย่าใช้เลี้ยงทารก" ด้วยตัวอักษรเส้นกับสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๔ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมผืนผ้า สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก

นมข้นหวาน นมข้นคินรูปหวาน นมข้นขาดมันเนอหวาน นมข้นขาดมันเนอคินรูปหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน ต้องแสดงข้อความ "อย่าใช้เลี้ยงทารกอายุต่ำกว่า ๑ ปี" ด้วยตัวอักษรเส้นกับสีแดงขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๔ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมผืนผ้าสีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก"

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อ ๔ ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวง
สาธารณสุข ฉบับที่ ๒๖ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดนมโคเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และ
กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและวิธีการผลิตลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ ส่วนที่
เกี่ยวข้องกับนมข้นหวาน นมข้นคั้นรูปหวาน นมข้นขาดมันเนยหวาน นมข้นขาดมันเนยคั้นรูป
หวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้
บังคับมายื่นขอแก้ไขรายการให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในสามสิบวัน นับ
แต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับและเมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร
หรือฉลากเดิมคงใช้ได้ต่อไป จนกว่าจะได้รับอนุญาตหรือจนกว่าผู้อนุญาตจะแจ้งให้ทราบถึงการ
ไม่อนุญาต

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้
ใช้ก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ใช้บังคับยังเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศ
กระทรวงสาธารณสุข ผู้อนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดกติกาก็งต้องไม่เกิน
เก้าสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ ตุลาคม ๒๕๓๖

อาทิตย์ อธิรัตน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม

ฉบับที่ ๕๓ (พ.ศ. ๒๕๑๖)

ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

พ.ศ. ๒๕๑๑

เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำมันขึ้นหวาน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๕ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์
อุตสาหกรรม พ.ศ. ๒๕๑๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรมออกประกาศกำหนด
มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำมันขึ้นหวานมาตรฐานเลขที่ มอก. ๕๘-๒๕๑๖ ไว้ ดังราย
ละเอียดต่อท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๑๖

พลเอก กฤษณ์ สีวะรา

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
น้ำนมข้นหวาน

1. ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ กำหนดคุณลักษณะที่ต้องการภาชนะบรรจุและการทำเครื่องหมาย การชั่งตวงอย่างและวิธีวิเคราะห์ของน้ำนมข้นหวาน (sweetened condensed whole milk) น้ำนมข้นขาดมันเนยหวาน (sweetened condensed skimmed milk) น้ำนมข้นหวานคั้นรูป (recombined sweetened condensed whole milk) และน้ำนมข้นขาดมันเนยหวานคั้นรูป (recombined sweetened condensed skimmed milk)

2. บทนิยาม

ในมาตรฐานอุตสาหกรรมนี้

- 2.1 น้ำนมข้นหวาน หมายถึง น้ำนมโคที่ระเหยเอาบางส่วนออก และทำให้หวานโดยเติมน้ำตาล
- 2.2 น้ำนมข้นขาดมันเนยหวาน หมายถึง น้ำนมโคขาดมันเนยที่ระเหยเอาบางส่วนออก และทำให้หวานโดยเติมน้ำตาล
- 2.3 น้ำนมข้นหวานคั้นรูป หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำส่วนประกอบตามธรรมชาติของน้ำนมโคมาผสมกันใหม่ให้มีลักษณะเช่นเดียวกับน้ำนมข้นหวาน
- 2.4 น้ำนมข้นขาดมันเนยหวานคั้นรูป หมายถึง ผลิตภัณฑ์เช่นเดียวกับน้ำนมข้นหวานคั้นรูป แต่ขาดมันเนย

3. คุณลักษณะที่ต้องการ

- 3.1 น้ำนมโคและผลิตภัณฑ์ได้จากน้ำนมโค นมที่ใช้เป็นวัตถุดิบต้องอยู่ในสภาพปกติ สะอาด ปราศจากน้ำนมถั่วเหลือง (colostrum) ธากันเนด และสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2 นำนมข้นหวาน และนํานมข้นรูป ต้องมีสีครีม รวมเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่เป็นก้อน มีความหนืดพอที่จะเทได้ในอุณหภูมิห้องปราศจากกลิ่นหืน(rancid) สิ่งแปลกปลอมและวัตถุกันเสีย และต้องมีคุณลักษณะอื่น ๆ ดังตาราง

ตารางที่ 14 คุณลักษณะที่ต้องการของนํานมข้นหวานและนํานมข้นหวานคั้นรูป

รายการ	คุณลักษณะ	เกณฑ์คุณภาพที่ต้องการ
1	มันเนย (butter fat) ร้อยละของน้ำหนัก	ไม่น้อยกว่า 8
2	น้ำตาล (sucrose) ร้อยละของน้ำหนัก	42 ถึง 46
3	ธาตุนํานมธรรมชาติไม่นับรวมมันเนย (milk solids not fat) ร้อยละของน้ำหนัก	ไม่น้อยกว่า 20
4	บักเตรี-โคไลไน ใน 1 กรัม	ไม่น้อยกว่า 10,000
5	บักเตรีจำพวกโคลิฟอร์ม (coliform)-โคไลไน ใน 0.1 กรัม	ต้องไม่พบ
6	ยีสต์ (yeast) และรา (mold) โคไลไน ใน 1 กรัม	น้อยกว่า 10

3.3 นํานมข้นขาดมันเนยหวาน และนํานมข้นขาดมันเนยหวานคั้นรูปต้องมีสีครีมหรือครีมอมเหลืองรวมเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่เป็นก้อน มีความหนืดพอที่จะเทได้ในอุณหภูมิห้องปราศจากกลิ่นหืน สิ่งแปลกปลอม และวัตถุกันเสีย และต้องมีคุณลักษณะอื่น ๆ ดังตาราง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 15 คุณสมบัติที่ต้องการของน้ำมันขี้ขาวมันเนยหวานและน้ำมันขี้ขาวมันเนยหวานคั้นรูป

รายการ	คุณสมบัติ	เกณฑ์คุณภาพที่ต้องการ
1	ธาตุน้ำนมทั้งหมด (total milk solids) ร้อยละของน้ำหนัก	ไม่น้อยกว่า 24
2	น้ำตาล (sucrose) ร้อยละของน้ำหนัก	42 ถึง 46
3	บัคทีเรีย-โคไลน ใน 1 กรัม	ไม่เกิน 10,000
4	บัคทีเรียจำพวกโคลิฟอร์ม-โคไลน ใน 0.1 กรัม	ต้องไม่พบ
5	ยีสต์ และรา โคไลน ใน 1 กรัม	น้อยกว่า 10

3.4 ถ้ามีความจำเป็นที่จะต้องเติมสารเจือปน (food additives) เพื่อรักษาคุณภาพของน้ำมันขี้ขาวต้องไม่ขัดต่อประกาศกระทรวงสาธารณสุขออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. 2507 ว่าด้วยเรื่องกำหนดคุณภาพมาตรฐาน และการแสดงฉลากของน้ำมันโค และผลิตภัณฑ์ที่ได้จากน้ำมันโค

4. ภาชนะบรรจุและการทำเครื่องหมาย

4.1 ภาชนะที่ใช้บรรจุต้องสะอาดและทนต่อการกัดกร่อนของน้ำมันขี้ขาว ทั้งนี้ให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมภาชนะทำด้วยแผ่นเหล็กเคลือบดีบุก สำหรับบรรจุอาหารกระป๋องกลม

4.2 การทำเครื่องหมายในฉลากหรือที่ภาชนะบรรจุ

4.2.1 ต้องมีข้อความตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำมันโคและผลิตภัณฑ์ที่ได้จากน้ำมันโค ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาหารฉบับปัจจุบัน เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์การค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และอย่างน้อยจะต้องมีข้อความภาษาไทยอ่านได้ชัดเจนดังต่อไปนี้

- (1) ชื่อและชนิดของผลิตภัณฑ์
- (2) ชื่อและตำแหน่งที่ตั้งของสถานที่ทำ
- (3) น้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิ
- (4) รหัสหรือ วัน เดือน ปี ที่ทำ
- (5) ถ้าเติมสารเจือปนให้ระบุชนิดหรือปริมาณที่ใช้

4.2.2 ถ้ามีข้อความเป็นภาษาต่างประเทศรวมอยู่ด้วย ความหมายจะต้องไม่ขัดกับข้อความภาษาไทย

4.2.3 ต้องไม่มีข้อความโอ้อวดเกินควร อันอาจทำให้ประชาชนหลงเข้าใจผิดในคุณภาพของน้ำมันหอยนั้น และจะต้องไม่ขัดต่อพระราชบัญญัติควบคุมอาหารของกระทรวงสาธารณสุขฉบับปัจจุบัน

4.2.4 ฉลากต้องติดแน่นอยู่กับภาชนะบรรจุ ในที่มองเห็นได้ง่าย

4.3 ผู้ทำผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่เป็นไปตามมาตรฐานนี้ จะแสดงเครื่องหมายมาตรฐานกับผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ได้ เมื่อได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้