





เรื่อง

การวิเคราะห์ส่วนแบ่งตลาดผลไม้สดไทยในประเทศญี่ปุ่น  
 A Market Share Analysis of Thai Fresh Fruit in Japan



โดย

นางสาวชลธิชา วงศาโรจน์

ป.ศ.  
 ๑๒๒๔๗  
 ๒๕๓๕

เสนอ

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

เลขหมู่.....  
 เลขทะเบียน..... ๑๗๔๖๕  
 วันเดือนปี..... ๑๒๒๔๗

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
 เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

พ.ศ. ๒๕๓๕

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง : การวิเคราะห์ส่วนแบ่งตลาดผลไม้สดของไทยในประเทศญี่ปุ่น

โดย : นางสาวชลธิชา วงศาโรจน์

ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

สาขาวิชา : บริหารธุรกิจเกษตร

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ..... *bu* ..... ๒๐๑๖๓๕

(วิเชษฐ์ มณีรัตน์)

ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตผลไม้เมืองร้อนหลายชนิดซึ่งปัจจุบันกลายเป็นสินค้าเกษตรที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของชาติประเภทหนึ่ง เนื่องจากปริมาณและมูลค่าการส่งออกผลไม้สดมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ และสามารถทำรายได้ให้แก่ประเทศเป็นจำนวนมาก จึงกล่าวได้ว่า ศักยภาพในการผลิตเพื่อส่งออกผลไม้สดของไทยมีความเป็นไปได้ค่อนข้างสูง วัตถุประสงค์หลักของการศึกษา คือ การวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อปริมาณการส่งออก การเปลี่ยนแปลงในส่วนแบ่งตลาดผลไม้สดของไทยในประเทศลูกค้าที่สำคัญ และสภาพการผลิตและการส่งออกของตลาดผลไม้ไทย รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะในนโยบายเพื่อการขยายตลาดส่งออกผลไม้สด ในการศึกษาได้นำแบบจำลองส่วนแบ่งตลาดมาใช้ เพื่อวิเคราะห์ถึงการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดของไทย

ผลการศึกษาภาวะการผลิตกล้วย ทุเรียน มะม่วง และสับปะรดพบว่า การผลิตมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเล็กน้อย ทั้งพื้นที่เพาะปลูกและปริมาณการผลิต ด้านการตลาดผลไม้สดของไทยคงมีการใช้กลยุทธ์ที่ไม่ยุ่งยาก ส่วนการส่งออกนั้นพบว่า มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทั้งปริมาณและมูลค่า ทั้งนี้เป็นผลมาจากการส่งเสริมของรัฐบาลให้มี การปรับปรุงประสิทธิภาพด้านการรวบรวม การขนส่ง การบรรจุหีบห่อ การจัดขึ้นมาตรฐานผลิตผลและการทดสอบตลาดผลไม้สดของไทยในตลาดต่างประเทศ ทำให้ตลาดผลไม้สดของไทยได้ขยายออกไปมากพอสมควร ซึ่งในการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดผลไม้สดในประเทศญี่ปุ่น ช่วงปี พ.ศ. 2531-2532 พบว่า ในตลาดญี่ปุ่นมีการเปลี่ยนแปลงของส่วนแบ่งตลาด คือ กล้วย มีการเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้น 1,248.00 กิโลกรัม เป็นผลมาจาก การเปลี่ยนแปลงเนื่องจากขนาดของตลาดเพิ่มไม่วาการณ์ใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขึ้นร้อยละ 137.28 การเปลี่ยนแปลงเนื่องจากการแข่งขันลดลง ร้อยละ 64.79 และ การเปลี่ยนแปลงเนื่องจากการกระจายร้อยละ 27.51 ส่วนทุเรียน มีการเปลี่ยนแปลงใน ส่วนแบ่งตลาดเพิ่มขึ้น 7,942 กิโลกรัม เนื่องจาก การเปลี่ยนแปลงขนาดตลาดเพิ่ม ขึ้นร้อยละ 35.94 เป็นผลเนื่องมาจาก การเปลี่ยนแปลงการแข่งขันเพิ่มขึ้นร้อยละ 64.21 และเป็นผลเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงการกระจายลดลงร้อยละ 0.15 สำหรับมะม่วงนั้น มีการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาด 2,793 กิโลกรัม เป็นผลมาจาก การเปลี่ยนแปลงขนาด ตลาดเพิ่มขึ้นร้อยละ 9.60 เป็นผลเนื่องจาก การเปลี่ยนแปลงการแข่งขันเพิ่มขึ้นร้อยละ 90.54 และเป็นผลเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงการกระจายลดลง ร้อยละ 0.14 และ สำหรับสับปะรดนั้น มีการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาด 18,036 กิโลกรัม เป็นผลมาจากการ เปลี่ยนแปลงขนาดตลาดเพิ่มขึ้นร้อยละ 52.95 การเปลี่ยนแปลงการแข่งขันเพิ่มขึ้นร้อยละ 45.87 และการเปลี่ยนแปลงเนื่องจากการกระจายเพิ่มขึ้นร้อยละ 1.18

จากผลการวิเคราะห์ทำให้ทราบถึงแนวโน้มนโยบายเพื่อเพิ่มปริมาณ การส่งออก ซึ่งก็คือ การปรับปรุงกลยุทธ์ด้านการค้าระหว่างประเทศให้ เข้มแข็งยิ่งขึ้น โดยการใช้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อ การตรวจโรค ซึ่งจะ เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ ประเทศไทยสามารถส่งออกผลไม้ไปยังประเทศคู่ค้าและผู้ เข้มงวดในด้านการนำเข้า เพิ่มขึ้นได้ ในอนาคต

## คำนิยม

ในการศึกษาและเรียบเรียงปัญหาพิเศษฉบับนี้ สำเร็จลงได้โดยสมบูรณ์ ด้วยความช่วยเหลือ ให้คำแนะนำปรึกษา และตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ จาก อาจารย์ ริงส์รงค์ โนนชัย อาจารย์วิเชษฐ์ มณีรัตน์ อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณอาจารย์เป็นอย่างสูง และขอกราบขอบพระคุณอาจารย์เสาวคนธ์ เลือดกาญจนะ และ อาจารย์นิตยา สิกิติโชค ซึ่งเป็นกรรมการปัญหาพิเศษ ที่ได้ให้คำแนะนำต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์สำหรับการศึกษา และเรียบเรียงปัญหาพิเศษให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ขอกราบขอบพระคุณ คุณแม่ที่ให้กำลังใจ และเป็นผู้สนับสนุนในด้านของทุนทรัพย์ในการทำปัญหาพิเศษครั้งนี้ และขอกราบขอบพระคุณเจ้าหน้าที่กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ เจ้าหน้าที่กรมศุลกากร และเจ้าหน้าที่หอการค้าญี่ปุ่นที่ได้ช่วยให้คำแนะนำและช่วยเหลือในเรื่องของการจัดหาข้อมูล และขอขอบคุณ คุณนเรนทร์ ศรีสกุลแก้ว ที่ช่วยเหลือในด้านการวิเคราะห์ข้อมูล และให้กำลังใจ และขอขอบคุณพี่ ๆ เพื่อน ๆ และน้อง ๆ ที่ให้กำลังใจและได้ถามทุกข์สุขอยู่เสมอ

สุดท้ายนี้ หากปัญหาพิเศษเล่มนี้ มีข้อผิดพลาดประการใด ผู้เขียนก็ต้องขออภัยมา ณ โอกาสนี้ และหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ปัญหาพิเศษเล่มนี้คงจะมีประโยชน์ต่อผู้ที่ต้องการศึกษาบ้างไม่มากก็น้อย

ชลธิชา วงศาโรจน์

พฤศจิกายน 2535

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง	( )
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	<b>1</b>
ความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	6
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
ขอบเขตของการศึกษา	7
ตรวจเอกสาร	7
วิธีการศึกษา	9
แบบจำลองการศึกษา	11
<b>บทที่ 2 ภาวะการผลิตและลักษณะการส่งออกผลไม้ของประเทศไทย</b>	<b>15</b>
<b>สภาพทั่วไปของการผลิตผลไม้ของประเทศไทย</b>	<b>15</b>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
การปฏิบัติต่อผลไม้สดที่ส่งออกและโครงสร้างการส่งออกของ	28
ประเทศไทย	
กล้วย	29
วิธีปฏิบัติภายในประเทศ	29
เทคโนโลยีที่ใช้ในต่างประเทศ	31
โครงสร้างการส่งออก	32
มะม่วง	35
วิธีปฏิบัติภายในประเทศ	35
เทคโนโลยีที่ใช้ในต่างประเทศ	37
โครงสร้างการส่งออก	37
ทุเรียน	41

เอกสารนี้เป็นเอกสารวิธีปฏิบัติภายในประเทศงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ 41  
โฆษณาการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
เทคโนโลยีที่ใช้ในต่างประเทศ	43
โครงสร้างการส่งออก	43
สับปะรด	48
วิธีปฏิบัติภายในประเทศ	48
เทคโนโลยีที่ใช้ในต่างประเทศ	48
โครงสร้างการส่งออก	49
บทที่ 3 ส่วนแบ่งตลาดผลไม้ไทยในตลาดญี่ปุ่น	53
ผลการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาด การส่งออกกล้วย	57
ผลการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาด การส่งออกกล้วย	61
ผลการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาด การส่งออกมะม่วง	65

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ผลการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาด การส่งออกสี่บะรด	69
<b>บทที่ 4</b> <b>สรุปและข้อเสนอแนะ</b>	<b>73</b>
<b>สรุป</b>	73
<b>ข้อเสนอแนะ</b>	77
<b>เอกสารอ้างอิง</b>	80
<b>ตารางที่</b>	
1. มูลค่าการส่งออกผลไม้สดของประเทศไทย ระหว่างปี พ.ศ. 2530 - 2534	3
2. มูลค่าสินค้าส่งออก สินค้าเข้า และดุลการค้า ระหว่างประเทศไทยกับประเทศญี่ปุ่น	4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญตาราง (ต่อ)

## ตารางที่

3.	การส่งออกผลไม้สดของประเทศไทยไปยังประเทศญี่ปุ่น ปี พ.ศ. 2531 - 2533	5
4.	ชนิดของผลไม้ที่ประเทศไทยสามารถปลูกได้	16
5.	ฤดูกาลของผลไม้ไทย	20
7.	ปริมาณและมูลค่าการส่งออกผลไม้สดของประเทศไทย ระหว่างปี พ.ศ. 2524 - 2532	30
8.	ปริมาณการส่งออกกล้วยของประเทศไทย ระหว่างปี พ.ศ. 2523 - 2532	33
9.	อัตราส่วนของปริมาณการส่งออกกล้วย คิดเป็นร้อยละ แยกเป็นรายประเภทในปี พ.ศ. 2532	34
10.	ปริมาณการส่งออกมะม่วงของประเทศไทย ระหว่างปี พ.ศ. 2523 - 2532	38
11.	การจัดลำดับการส่งออกมะม่วงจากประเทศไทย ไปยังตลาดที่สำคัญ ๆ ระหว่างปี พ.ศ. 2528 - 2532	39
12.	ปริมาณการส่งออกทุเรียนของประเทศไทย	44

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนลิขสิทธิ์เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ระหว่างปี พ.ศ. 2523 - 2532  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
13. ปริมาณการส่งออกสับประรดของประเทศไทย ระหว่างปี พ.ศ. 2523 - 2532	50
14. การจัดลำดับการส่งออกสับประรดจากประเทศไทยไปยังตลาดที่สำคัญ ๆ ระหว่างปี พ.ศ. 2523 - 2532	51
15. ส่วนแบ่งตลาดกล้วยของประเทศไทยในประเทศญี่ปุ่น ในปี พ.ศ. 2531 - 2532	58
16. ส่วนแบ่งตลาดกล้วยของเทศฟิลิปปินส์ในประเทศญี่ปุ่น ในปี พ.ศ. 2531 - 2532	59
17. ผลการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดการส่งออกกล้วยไปยังประเทศญี่ปุ่น	60
18. ส่วนแบ่งตลาดทุเรียนของประเทศไทยในประเทศญี่ปุ่น ในปี พ.ศ. 2531 - 2532	62
19. ส่วนแบ่งตลาดทุเรียนของเทศฟิลิปปินส์ในประเทศญี่ปุ่น ในปี พ.ศ. 2531 - 2532	63
20. ผลการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดการส่งออกทุเรียนไปยังประเทศญี่ปุ่น	64
21. ส่วนแบ่งตลาดมะม่วงของประเทศไทยในประเทศญี่ปุ่น ในปี พ.ศ. 2531 - 2532	65

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนลิขสิทธิ์ของสำนักงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
22. ส่วนแบ่งตลาดมะม่วงของประเทศฟิลิปปินส์ในประเทศไทย ในปี พ.ศ. 2531 - 2532	66
23. ผลการเปลี่ยนส่วนแบ่งตลาดการส่งออกมะม่วงไปยัง ประเทศญี่ปุ่น	68
24. ส่วนแบ่งตลาดสับปะรดของประเทศไทยใน ประเทศญี่ปุ่น ในปี พ.ศ. 2531 - 2532	70
25. ส่วนแบ่งตลาดสับปะรดของฟิลิปปินส์ ในประเทศไทย ในปี พ.ศ. 2531 - 2532	71
26. ผลการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดการ ส่งออกสับปะรดไปยังประเทศญี่ปุ่น	72

บทที่ 1

บทนำ

### ความสำคัญของปัญหา

ในอดีตที่ผ่านมาการส่งออกสินค้าของประเทศไทย ขึ้นอยู่กับสินค้าเกษตรกรรม ซึ่งเป็นสินค้าปฐมภูมิเป็นส่วนใหญ่ โดยสินค้าปฐมภูมินี้มีส่วนการส่งออกถึงร้อยละ 80 ของสินค้าส่งออกทั้งหมด และสินค้าเกษตรกรรมประเภทหนึ่งที่ประเทศไทยมีตัวเลขการส่งออกที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องทุกปี และเป็นสินค้าที่ตลาดต่างประเทศต้องการเป็นอย่างมากนั่นก็คือผลไม้สด ดังตารางที่ 1 ซึ่งก็ได้แก่ ผลไม้เมืองร้อน เช่น กล้วย ผลไม้ประเภทส้ม (Grape fruit) สับประรด และส้ม เป็นต้น

แต่อย่างไรก็ดีประเทศไทยก็เป็นอีกประเทศหนึ่งที่มีภาวะดุลการค้าที่ขาดดุล แม้ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา จะได้มีการดำเนินการต่าง ๆ เพื่อส่งเสริมการส่งออกให้มากขึ้น และลดการนำเข้าสินค้าให้น้อยลง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในปี 2534 ที่ผ่านมานั้นมูลค่าสินค้านำเข้าของประเทศไทยสูงขึ้นถึง 481,208.4 ล้านบาท เพิ่มขึ้นจากปี 2533 ถึงประมาณร้อยละ 24 โดยประเทศที่เป็นแหล่งนำเข้าสินค้ามากที่สุดของประเทศไทย คือประเทศญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกาและสิงคโปร์ ตามลำดับ(กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, 2534:33) โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศญี่ปุ่น ซึ่งเป็นประเทศคู่ค้าที่สำคัญที่สุดของประเทศไทยในขณะนี้ ซึ่งประเทศไทยยังเสียเปรียบดุลการค้าอยู่มากดังตารางที่ 2 ดังนั้นจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ประเทศไทยจะต้องขยายการส่งออกสินค้าไปยังประเทศญี่ปุ่น ให้มากที่สุดเพื่อเป็นการลดการขาดดุลทางการค้าที่เกิดขึ้น และจากที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น ผลไม้สดก็นับเป็นสินค้าประเภทหนึ่งที่ประเทศไทย จะสามารถส่งออกไปขาย และได้รับความนิยมน้อยยิ่งในประเทศญี่ปุ่น โดยเฉพาะอย่างยิ่ง กล้วยหอม มังคุด องุ่น และส้ม ซึ่งเป็นผลไม้เมืองร้อนที่คนญี่ปุ่นนิยมมาก ถึงแม้ในรอบปีที่ผ่านมา การส่งออก มังคุด จะถูกชะลอการรับซื้อ อันเนื่องมาจาก ราคาที่สูงขึ้น และประสบกับปัญหาการขอเพิ่มจำนวนชนิดของผลไม้สดที่ประเทศญี่ปุ่นจะนำเข้าจากประเทศไทยได้ แต่ก็มีแนวโน้มว่าจะเพิ่มขึ้นในปี 2535 นี้หากได้มีการปรับปรุงคุณภาพสินค้า การบรรจุหีบห่อและด้านอื่น ๆ ที่จะส่งผลต่อปริมาณและคุณภาพของผลไม้ ทั้งนี้เนื่องมาจากเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้ภายในเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ผู้บริโภคในประเทศญี่ปุ่นนั้น จะให้ความสำคัญในเรื่องคุณภาพ รูปแบบและสีส้มของผลไม้มากไม่ว่าจะมีใคร ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้ รวมทั้งในเรื่องของการบรรจุหีบห่อก็เป็นส่วนที่สำคัญมากเช่นกัน

ตลอดเวลาดังแต่ปี 2531 นั้นส่วนใหญ่แล้วประเทศญี่ปุ่น จะนำเข้าผลไม้จาก ประเทศฟิลิปปินส์ ไต้หวัน และสาธารณรัฐประชาชนจีน สำหรับประเทศไทยนั้นยังคงมีปัญหา ในเรื่องของโรคพืช และแมลงศัตรูพืช จึงทำให้มีข้อจำกัดการนำเข้าผลไม้จากประเทศไทย โดยได้รับการยกเว้นเพียง 6 ชนิด คือ องุ่น ทุเรียน มะพร้าวอ่อน สับปะรด กล้วย และ มะม่วง แต่ในปัจจุบันได้มีการนำเข้าเพิ่มเติมอีก 3 ชนิด คือ ลิ้นจี่ มังคุด และมะละกอดังแสดงมูลค่าการส่งออกผลไม้สดทั้ง 9 ชนิดนี้ ใน (ตารางที่ 3)

เมื่อปลายปี 2534 ที่ผ่านมานั้น ประเทศญี่ปุ่นได้ประสบความเสียหาย จากลม มรสุม และน้ำท่วมที่ตกหนักติดต่อกันมาเป็นเวลานาน กว่า 2 สัปดาห์ ได้ก่อให้เกิดความเสียหายต่อการผลิตผลไม้ภายในประเทศเป็นอย่างมาก และคาดว่าจะส่งผลให้ เกิดภาวะ การขาดแคลนผลไม้ ซึ่งทำให้มีผู้นำเข้าผลไม้หลายรายในประเทศญี่ปุ่น ได้เริ่มติดต่อนำเข้า ผลไม้สดจากต่างประเทศรวมทั้งประเทศไทย โดยมีข้อกำหนดว่าจะต้องผ่านการตรวจสอบ คุณภาพของผลไม้ภายใต้ Foval Sonitation and Plaint Protection Law ก่อน การนำเข้าประกอบกับการที่คนญี่ปุ่นเริ่มจะคุ้นเคยกับผลไม้ไทย จากการที่เคยได้รับประทาน จากการเดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทย และความนิยมใน สีสีน กลิ่นหอม และรสชาติ ของผลไม้ไทยจึงเป็นโอกาสและช่องทางที่ประเทศไทยจะขยายตลาดการส่งออกไปยังประเทศ ญี่ปุ่นได้เพิ่มมากขึ้นจากเดิมที่เป็นอยู่

จะเห็นได้ว่าจากปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดกับผลไม้ของไทยไม่ว่าจะเป็นในแง่ของ ปัญหาทางด้าน การกีดกันทางการค้า ทั้งระบบโควตา ระบบคุณภาพ และประเทศคู่แข่งนั้น หากได้มีการศึกษาในเรื่องของส่วนแบ่งตลาดของผลไม้ ก็จะทำให้สามารถเข้าใจในสภาวะ และ ลักษณะการเปลี่ยนแปลงในการส่งออกของตลาดคู่แข่งของไทย รวมทั้งในด้านของ การเจริญเติบโต การแข่งขัน การกระจายของตลาด รวมทั้งระบบตลาดของประเทศคู่ค้า คือ ประเทศญี่ปุ่น ซึ่งจะ เป็นปัจจัยสำคัญ ในการกำหนดช่องทาง การนำเข้า เพื่อนำไปสู่การ เสนอแนะที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาการส่งออกผลไม้ของไทย

**ตารางที่ 1** มูลค่าการส่งออกผลไม้สดของประเทศไทย ระหว่างปี พ.ศ. 2530-2534

ปี พ.ศ.	มูลค่าการส่งออก (พันล้านบาท)	มูลค่าที่เพิ่มขึ้น (%) ของปีก่อน
2530	8,310.10	-
2531	10,002.14	17.15
2532	11,166.10	16.10
2533	12,111.00	15.60
2534	12,995.00	15.30

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ ; กระทรวงพาณิชย์, 2534)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 2** มูลค่าสินค้าออก สินค้าเข้า และดุลการค้าระหว่างประเทศไทยกับประเทศญี่ปุ่น

มูลค่า : ล้านบาท

ปี	สินค้าออก	สินค้าเข้า	ดุลการค้า
2520	14,029.4	30,469.3	-16,439.9
2521	16,865.9	33,460.7	-16,594.8
2522	22,900.6	37,636.0	-14,735.4
2523	20,098.4	39,984.3	-19,885.9
2524	21,704.3	52,521.2	-30,816.9
2525	21,947.5	46,085.7	-24,138.2
2526	22,087.3	64,757.4	-42,670.1
2527	22,787.2	66,059.2	-43,272.0
2528	25,828.2	66,586.7	-40,758.5
2529	33,132.2	63,656.0	-30,523.8
2530	44,607.9	86,863.5	-42,255.6
2531	64,412.1	148,904.9	-84,492.8
2532	87,996.0	200,937.2	-112,941.2
2533	101,452.8	259,207.6	-157,754.8

ที่มา : (ESCAPE : ECONOMIC AND SOCIAL COMMISSION OF ASIA AND PACIFIC,  
2534)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 3 การส่งออกผลไม้สดของไทยไปยังประเทศญี่ปุ่น ปี 2531-2533**

มูลค่า : บาท  
ปริมาณ : กิโลกรัม

ชนิดของ ผลไม้	ปี 2531		ปี 2532		ปี 2533	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
มะพร้าว	92	28,660	904	142,426	574,186	5,919,660
กล้วย	21	210	340	6,860	370	7,637
สับปะรด	17,877	218,897	136,584	1,114,241	85,112	983,825
มะม่วง	70,674	3,959,281	45,094	4,204,957	21,635	1,250,621
มังคุด	9,103	481,998	70,857	4,582,289	3,150	258,491
องุ่น	28,928	697,399	18,112	386,220	15,970	378,450
มะละกอ	779	35,246	6,006	157,349	100	7,667
ทุเรียน	84,225	3,455,070	56,095	3,198,736	43,815	1,581,250
ลิ้นจี่	-	-	50	5,771	14,765	1,238,606

ที่มา : (กรมศุลกากร, 2535)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาสภาพทั่ว ๆ ไป ทางการตลาดเพื่อการส่งออกผลไม้สดของไทย
2. วิเคราะห์ส่วนแบ่งตลาดของผลไม้ไทย และศึกษาเกี่ยวกับปัจจัยต่าง ๆ ที่กำหนดและเปลี่ยนแปลงภาวะการส่งออก
3. เสนอแนะแนวทางในการเพิ่มส่วนแบ่งตลาด และแนวทางในการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตผลไม้ของไทยเพื่อพัฒนาด้านการส่งออก

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบสภาพการผลิตและการส่งออกผลไม้สดของไทย ตลอดจนปัญหาที่เกิดขึ้นในการส่งออก และ เพื่อหาแนวทาง ในการพัฒนาตลาดส่งออกผลไม้สดของไทยให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้นจนสามารถต่อสู้กับประเทศคู่แข่งในตลาดญี่ปุ่นได้
2. ทำให้ทราบถึงส่วนแบ่งตลาดของผลไม้สดที่สำคัญของไทยที่ได้ส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น รวมถึงการเปลี่ยนแปลงของส่วนแบ่งตลาดผลไม้แต่ละชนิด เพื่อให้ทราบว่า จะเปลี่ยนแปลงไปในทิศทางใด และจะได้นำข้อมูลในส่วนนี้ มาพิจารณาหาแนวทางในการกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาดการส่งออกต่อไปในอนาคต
3. ในการเปรียบเทียบถึงส่วนแบ่งตลาด และการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดของผลไม้สดที่สำคัญของไทย ทำให้ทราบว่าผลไม้ชนิดใด ที่มีศักยภาพในการส่งออกค่อนข้างสูง และภาวะการแข่งขันของไทยค่อนข้างได้เปรียบ เพื่อเป็นข้อมูลที่ใช้สำหรับตัดสินใจ วางนโยบาย เพื่อส่งเสริมการส่งออกผลไม้สดของประเทศไทยชนิดนั้น ๆ ให้เพิ่มขึ้น และพัฒนาการส่งออกให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษานี้เป็นการศึกษา ภาวะตลาดการส่งออกผลไม้ของไทย ซึ่งเนื่องจากการที่มีข้อจำกัดต่าง ๆ มาก ดังนั้นจึงเลือกศึกษาเฉพาะผลไม้ส่งออกที่สำคัญ และมีปริมาณการส่งออกที่ค่อนข้างสูงกว่าชนิดอื่น ๆ จำนวน 4 รายการ คือ กุ้ง สับปะรด มะม่วง และทุเรียน โดยในการศึกษาจะใช้ข้อมูลการส่งออกผลไม้สด ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2531-2532 และแบ่งตามชนิดผลไม้ และประเทศคู่แข่งคือประเทศฟิลิปปินส์ โดยมีประเทศคู่ค้าหรือตลาดที่ทำการวิเคราะห์ คือประเทศญี่ปุ่น โดยจะได้เปรียบเทียบให้เห็นถึงการพัฒนาการส่งออกที่ได้ เริ่มมาจากแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติตั้งแต่ ฉบับที่ 5 - 6 เพื่อศึกษาถึงการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดของผลไม้สดไทยว่าได้เป็นไปในทิศทางใด ตรงตามเป้าหมายหรือไม่ อีกทั้งยังได้ศึกษาในเรื่องของปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ ในการพัฒนาและการขยายตลาดพร้อมกันไป

### การตรวจเอกสาร

ประเจิด สีนกรีพันธ์ (2525) ได้ทำการศึกษานโยบายการผลิต และการตลาดสับปะรดกระป๋องของไทย โดยทำการวิเคราะห์ส่วนแบ่งตลาดสับปะรดกระป๋องของไทย ความยืดหยุ่นของอุปสงค์ และอุปทานในการส่งออก เมื่อคำนึงถึงราคาและรายได้ พบว่าการเพิ่มของปริมาณการส่งออกเป็นผลจากการแข่งขันในตลาด ซึ่งมีฟิลิปปินส์เป็นคู่แข่งที่สำคัญ จุดอ่อนของไทยอยู่ที่การกระจายตัวของตลาด สำหรับผลการศึกษาอุปสงค์ของการส่งออกพบว่า ปัจจัยสำคัญได้แก่ รายได้ประชากรในประเทศคู่ค้า และแนวโน้มเวลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ (2526) ได้ทำการศึกษาเรื่องวิธีการส่งออกน้ำสับประดาระบอง ปี 2526 และแนวโน้มปี 2517 ได้แสดงข้อมูลการส่งออกน้ำสับประดะของไทยและ ส่วนแบ่งตลาดน้ำสับประดะคู่แข่ง พบว่าปี 2524-2525 การส่งออกน้ำสับประดะของไทยมีมูลค่าลดลง คือ 160.3 และ 90.6 ล้านบาท ตามลำดับ หรือคิดเป็นร้อยละ 36.3 และ 43.5 ตามลำดับ สาเหตุเกิดจากภาวะเศรษฐกิจโลกซบเซา ประกอบกับราคาส่งออกของไทยสูงกว่าฟิลิปปินส์ ส่วนปี 2526 และปี 2527 ก็มีแนวโน้มว่าจะส่งออกได้เพิ่มขึ้นกว่าปี 2526.

สมทรง ปวีณาการณ์ (2529) ได้เสนอแนะให้มีการส่งเสริมการส่งออกผลไม้สดแช่แข็งเพิ่มให้มากขึ้น ทั้งชนิดและปริมาณ เพื่อลดการสูญเสียจากการส่งออกผลไม้สด เนื่องจาก การส่งออกผลไม้สดมีข้อจำกัดหลายประการ เช่น เน้นเสียได้ง่าย และมีผลผลิตออกมามากในฤดูกาลนั้น ๆ ทำให้เกิดการแข่งขันกัน ราคาผลผลิตจึงตกต่ำ ดังเช่นทุเรียนซึ่งมีปัญหาด้านผลผลิตมาก และมีปัญหาเรื่องการตัดทุเรียนอ่อน ทุเรียนเน่าหลังการเก็บเกี่ยวและได้รับความเสียหายจากภาชนะไม่เหมาะสม การขนส่งก็เปลืองเนื้อที่ และน้ำหนักเปลืองมาก ประกอบกับกลิ่นรุนแรง เป็นต้น อีกทั้งการแช่แข็งสามารถส่งไปขายยังตลาดที่อยู่ไกลออกไปได้สะดวก การสูญเสียน้อย สามารถยืดอายุการจำหน่ายให้ยาวนานขึ้น และง่ายต่อการนำไปบริโภค ซึ่งกรรมวิธีการแช่แข็งในปัจจุบันนิยมใช้กันอยู่ 2 ระบบ คือ Contact และ IQF (Individual Quick Frozen) โดยที่ระบบ Contact จะทำการเอาพวบางบนสายพานเครื่อง IQF นำไปผ่านอุณหภูมิต่ำ ระดับการแช่แข็ง แล้วจึงนำมาบรรจุกล่องพลาสติก โดยอุณหภูมิต่ำที่ใช้กันโดยทั่วไปของระบบ Contact และ IQF คือ 35-40 องศาเซลเซียส แต่อย่างไรก็ตาม วิธีใดจะเหมาะสมขึ้นอยู่กับชนิดของผลไม้ ความสะอาดของโรงงาน ปริมาณผลไม้ คุณภาพที่ต้องการและต้นทุน เป็นต้น

เอกวุฒิ สหสาขา (2531) ทำการศึกษาการวิเคราะห์ทางเศรษฐกิจ การส่งออกผลิตภัณฑ์สับประดะของประเทศไทยในสภาพทั่วไป เกี่ยวกับการผลิตและการตลาด การวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงส่วนการครองตลาด และปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อ อุปสงค์การส่งออกผลิตภัณฑ์สับประดะของไทยในประเทศลูกค้าที่สำคัญ ผลการวิเคราะห์การครองตลาดของไทยกับฟิลิปปินส์ ซึ่งใช้ข้อมูลช่วงระหว่างปี 2521-2524 และ 2525-2528 ผลการวิเคราะห์ด้านการค้าไม่วารณิใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขยายขนาดตลาดไทยในสหรัฐอเมริกา แคนาดา เยอรมัน เนเธอร์แลนด์ และญี่ปุ่น มีค่าร้อยละ 22.25, -6.39, -114.29, -19.60 และ 40.16 ของการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดทั้งหมดตามลำดับส่วนการวิเคราะห์อุปสงค์การส่งออกไปญี่ปุ่นนั้นมีปริมาณการส่งออกของไทยเป็นตัวแปรสำคัญ แคนาดานั้นเป็นตัวแปรสำคัญ ส่วนแคนาดานั้น ผลิตภัณฑ์ภายในประเทศ และราคาส่งออกของไทยเป็นตัวแปรสำคัญ สำหรับญี่ปุ่น ตัวแปรสำคัญคือ การผลิตสัมประรดของประเทศญี่ปุ่นเอง

ฉันทนา เจริญสุข (2532) ศึกษาและวิเคราะห์ถึงปัจจัยที่มีผลต่อการส่งออก รวมทั้งศึกษาถึงการเปลี่ยนแปลงในส่วนแบ่งตลาดผลไม้ของไทย ในประเทศลูกค้าที่สำคัญ เช่น ประเทศญี่ปุ่น ซึ่งเป็นตลาดนำเข้าทุเรียน ที่สำคัญของไทยคือ นำเข้าปีหนึ่ง ๆ ประมาณ ร้อยละ 80 นอกจากทุเรียนแล้ว กล้วยก็เป็นผลไม้อีกประเภทหนึ่งที่ส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นมาก คือมีการนำเข้าประมาณ 8.4 - 8.5 แสนตัน ทั้ง ๆ ที่ประเทศญี่ปุ่นได้มีการลงทุน ทำสวนกล้วยเองในประเทศฟิลิปปินส์ และจากการศึกษาถึงการเปลี่ยนแปลงของส่วนแบ่งตลาด พบว่า ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงในส่วนแบ่งตลาด คือ ขนาดของตลาด การแข่งขัน และการกระจายตัวของตลาด

### วิธีการศึกษา

#### 1. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

ข้อมูลที่ใช้ในการศึกษาเป็นข้อมูลทุติยภูมิ โดยรวบรวมข้อมูลอนุกรมเวลาที่เกี่ยวข้องกับปริมาณการผลิต ปริมาณการส่งออก มูลค่าการส่งออกและยังได้มีการรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร รายงาน การศึกษาบทความและงานวิจัยต่าง ๆ ตลอดจนสถิติจากส่วนราชการและจากหน่วยงานเอกชนที่ได้รวบรวมไว้เช่น กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์ กรมศุลกากร กระทรวงการคลัง ฝ่ายวิชาการ ธนาคารกสิกรไทย รวมทั้งองค์การเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระหว่างประเทศ ได้แก่ JETRO ( JAPAN EXTERNAL TRADE ORGANIZATION ) และ ESCAP ( ECONOMIC AND SOCIAL COMMISSION OF ASIA AND PACIFIC) เป็นต้น

## 2. วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

เป็นการนำเอาข้อมูลที่รวบรวมมาไปใช้ในการอธิบายภาวะการผลิต ภาวะการตลาด และช่องทางในการพัฒนาเพื่อการส่งออกผลไม้ของไทย โดยใช้การวิเคราะห์ทั้งในเชิงพรรณนา(Description Method) และการวิเคราะห์เชิงปริมาณ (Quantitative Method)

การวิเคราะห์เชิงพรรณนา จากตารางแผนภาพและข้อมูลที่ได้รวบรวมมา เพื่อให้ทราบถึงภาวะการส่งออกผลไม้ของไทยและประเทศคู่แข่งที่สำคัญ รวมทั้งในส่วนของประเทศคู่ค้าคือ ประเทศญี่ปุ่น ตลอดจนอุปสรรคและปัญหาในการส่งออกผลไม้ และนโยบายในการนำเข้าผลไม้ของญี่ปุ่น

การวิเคราะห์เชิงปริมาณ ทำการวิเคราะห์ส่วนแบ่งตลาดผลไม้ของไทยในประเทศญี่ปุ่นโดยอาศัยแบบจำลองของส่วนแบ่งตลาด ( A Market Share Analysis Model ) แล้วนำผลการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดของผลไม้มาเปรียบเทียบกับประเทศคู่แข่งที่สำคัญดังที่ได้กล่าวไว้ตอนต้น

### แบบจำลองการศึกษา

การวิเคราะห์ส่วนแบ่งตลาดผลไม้สดของไทยนั้น ในที่นี้จะใช้แบบจำลอง การเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาด กำหนดโดย L.R.Riguus, D.C.Sprott, G.L.Ochsner และ G.L.Cramer ภายใต้อธิษฐานที่ว่า ไม่มีการจำกัดทางด้านอุปทาน (Supply) แต่ การเปลี่ยนแปลงในส่วนแบ่งตลาดนั้น เป็นผลมาจาก การเปลี่ยนแปลงทางด้านอุปสงค์ (Demand) ซึ่งตามแนวความคิดของแบบจำลอง ได้กำหนดส่วนแบ่งตลาดเป็น 3 ลักษณะ ด้วยกัน คือ

1. การเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดอันเนื่องมาจากขนาด (Size of market effect) พิจารณาจากการเพิ่มหรือลดลงของปริมาณสินค้า ที่ตลาดนั้นนำเข้า โดยกำหนดให้ส่วนแบ่งตลาดคงที่ในช่วงเวลาฐานกับเวลาที่พิจารณา ซึ่งชี้ให้เห็นการเปลี่ยนแปลงขนาดของตลาดว่าใหญ่ขึ้นหรือลดลง อธิบายได้ว่าตลาดมีความเจริญทางเศรษฐกิจโดยมีรายได้ประชาชาติและจำนวนประชากร เป็นตัวชี้ให้เห็นถึงความเจริญเติบโต ในการส่งออกสินค้าไปสู่ตลาดนั้น
2. การเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาด อันเนื่องมาจาก การแข่งขันในตลาด (Competitive effect) พิจารณาการเปลี่ยนแปลงสินค้า ที่ตลาดนั้นนำเข้า โดยกำหนดให้ขนาดตลาดนั้นคงที่ ในช่วงเวลาฐาน กับ เวลาที่พิจารณา ซึ่งชี้ให้เห็นว่า ถ้ากล่าวถึงส่วนแบ่งตลาดของประเทศหนึ่งลดลง ในขณะที่ขนาดตลาดคงที่ หมายความว่า ผลการแข่งขันนั้น ทำให้ผู้ส่งออกได้เปรียบ คือได้ตลาดเพิ่มขึ้น อย่างไรก็ตามการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดดังกล่าวนี้ไม่เพียงพอแต่จะเนื่องมาจากการแข่งขันเท่านั้น แต่ยังรวมไปถึงการเปลี่ยนแปลงนโยบายทางการค้า และทางการตลาดของประเทศผู้นำเข้าอีกด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. การเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาด อันเนื่องมาจาก การกระจายของตลาด (Distributive effect) เป็นการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาด ของประเทศผู้ส่งออก อันเนื่องมาจากการกระจายตัวของตลาด โดยพิจารณา การเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดและขนาดตลาดคงที่

วิธีการคำนวณเพื่อหาขนาดการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดอันเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงทั้ง 3 ดังกล่าวมาแล้วข้างต้น ปรากฏดังตาราง ซึ่งในที่นี้ให้ตลาดส่งออกของประเทศ X ประกอบด้วย 2 ตลาด คือ ตลาด A และตลาด B และประเทศส่งออกที่แข่งขันกับประเทศ X เพียงประเทศเดียว การวิเคราะห์พิจารณาเพียง 2 ปี คือ ปีที่ 1 กับ ปีที่ 2 โดยแบ่งการคำนวณ ออกเป็น 3 ลักษณะดังกล่าว

ตัวอย่างการคำนวณการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดโดยใช้ข้อมูลสมมติ ปีที่ 1 และ ปีที่ 2

	ปริมาณการนำเข้าทั้งหมด	ปริมาณการนำเข้าจาก ประเทศ X	ส่วนการครองตลาดของประเทศ X
<b>ปีที่ 1</b>			
ตลาด A	400	160	0.40
ตลาด B	1,200	240	0.20
รวม	1,600	400 ( $A_1$ )	0.25
<b>ปีที่ 2</b>			
ตลาด A	200	100	0.50
ตลาด B	1,800	540	0.30
รวม	2,000	640 ( $A_2$ )	0.32

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ที่มา : (Ochsner และ Cramer, 1975)

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. การคำนวณความสามารถในการส่งออก (Potential export) ของ  
ประเทศ X

1.1 ส่วนแบ่งตลาดของประเทศ X ในปี 1 ณ ระดับการส่งออกในปี 2  
คือ

$$S_1 = 0.25 \times 2,000 = 500 \text{ หน่วย}$$

1.2 ส่วนแบ่งตลาดของประเทศ X ในระหว่าง ปีที่ 1 และ ปีที่ 2 นั้น  
สามารถคำนวณได้ดังนี้

$$\begin{aligned} S_2 &= (0.40 \times 200) + (0.20 \times 1,800) \\ &= 80 + 360 = 440 \end{aligned}$$

ผลการเปลี่ยนแปลงตลาดของประเทศ X	หน่วย	ร้อยละ
ผลทั้งหมด ( $A_2 - A_1$ )	+240	+100
ผลการเปลี่ยนแปลงขนาดตลาด ( $S_1 - A_1$ )	+100	+ 42
ผลการเปลี่ยนแปลงการแข่งขัน ( $A_2 - S_2$ )	+200	+ 83
ผลการเปลี่ยนแปลงการกระจายตัว ( $S_2 - S_1$ )	- 60	- 25

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากการคำนวณในตัวอย่าง หอสรุปได้ดังนี้ การเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาด  
ของประเทศ X ระหว่าง ปีที่ 1 และ ปีที่ 2 มีผลการเปลี่ยนแปลงทั้งหมดเพิ่มขึ้น 240  
หน่วย ในจำนวนนี้เป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดเพิ่มขึ้น 100 หน่วย หรือ  
คิดเป็นร้อยละ 42 ของการเปลี่ยนแปลงทั้งหมด เป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่ง  
ตลาดอื่นเนื่องมาจากการแข่งขันเพิ่มขึ้น 200 หน่วย หรือร้อยละ 83 หน่วยของการเปลี่ยน  
แปลงทั้งหมด และเป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงการกระจายตัวของตลาดลดลง 25 หน่วย  
หรือคิดเป็นร้อยละ 25 ของการเปลี่ยนแปลงทั้งหมด ซึ่ง ส่วนแบ่งตลาดใน 3 ลักษณะดัง  
กล่าว ทำให้การส่งออก ของประเทศ X ไปยังตลาด A และตลาด B เพิ่มขึ้น 240 หน่วย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาวะการผลิต และลักษณะการส่งออกผลไม้ของประเทศไทย

การผลิตผลไม้ของไทย

สภาพทั่วไป

ประเทศไทยมีสภาพพื้นที่ และดินฟ้าอากาศ ที่เหมาะสมต่อการผลิตผลไม้หลายชนิด ตั้งแต่ภาคเหนือจรดภาคใต้ (ตารางที่ 4) ฤดูกาลให้ผลผลิตแตกต่างกันไปในผลไม้แต่ละชนิด และแต่ละสภาพพื้นที่ของแต่ละภาค ทำให้ผลไม้หลายชนิดหมุนเวียนออกสู่ตลาดตลอดทั้งปี (ตารางที่ 5) นอกจากนี้ยังมีผลไม้บางชนิดที่สามารถให้ผลผลิตได้ตลอดทั้งปีอีกด้วย เช่น กล้วย มะละกอ ฯลฯ โดยมีพื้นที่ปลูกไม้ผลรวมทั้งประเทศ 6.5 ล้านไร่ ให้ผลผลิตที่ได้ใช้ในการบริโภคภายในประเทศทั้งในรูปของผลสดและแปรรูปประมาณร้อยละ 80 โดยน้ำหนัก และนำเข้าสหราชอาณาจักรประมาณร้อยละ 17 และมีการส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศในรูปของผลสดประมาณร้อยละ 3 มูลค่าประมาณปีละ 833 ล้านบาท (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, 2534)

ปัจจุบันยังมีผู้ปลูกไม้ผลเป็นแปลงหรือสวนขนาดใหญ่ไม่มากนัก ซึ่งส่วนใหญ่ก็ยังปลูกกันอย่างกระจัดกระจายและมีปลูกเป็นแบบสวนหลังบ้าน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้บริโภคภายในครัวเรือน จำหน่ายเป็นผลสด เพื่อการบริโภค และเพื่อสนับสนุนอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูปในประเทศ ส่วนผลไม้ที่อยู่กระจัดกระจายนี้ ทำให้ยากต่อการปฏิบัติดูแลรักษา การควบคุมปริมาณ และมาตรฐานของผลผลิต จึงทำให้ปริมาณ และคุณภาพของผลไม้ที่ออกสู่ตลาดไม่ตรงตามความต้องการของตลาด

ที่ผ่านมาการขยายตัวของการปลูกผลไม้ในประเทศไทยนั้น ยังไม่กว้างขวางเหมือนพืชชนิดอื่น เนื่องจากข้อจำกัด ในเรื่องของสภาพดินฟ้าอากาศที่เหมาะสมกับผลไม้

เอกสารแต่ละชนิดที่ผลไม้บางชนิดต้องการ สภาพพื้นที่ดินที่อุดมสมบูรณ์ สภาพอากาศร้อนชื้น และการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4

ชนิดของผลไม้ที่ประเทศไทยสามารถปลูกได้

ชนิด (ชื่อวิทยาศาสตร์)	พันธุ์ที่รู้จักกัน แพร่หลาย	แหล่งผลิตที่สำคัญ	ระยะเวลาผล ออกสู่ตลาด	คุณค่าทางอาหารที่สำคัญ
1. กะทือ Santal ( <i>Sandoricum indicum</i> Cav.)	เทพธิด หันหัน	นนทบุรี ปราชญ์บุรี หินขุโลก ชะบุรี สุราษฎร์ธานี	พ.ค.-มิ.ย.	แคลเซียม ฟอสฟอรัส ไบโตามีนเอ
2. กกล้วยหอม Klui Hcm ( <i>Musa sapientum</i> Linn)	หอมทอง หอมค่อม หอมเขียว	ปทุมธานี นครปฐม นนทบุรี ราชบุรี กรุงเทพฯ สมุทรปราการ อุตรดิตถ์ ศรีสะเกษ นครศรีธรรมราช เลย สุราษฎร์ธานี นราธิวาส	ตลอดปี	คาร์โบไฮเดรต เหล็ก แคลเซียม ฟอสฟอรัส ไบโตามีนเอ
3. กกล้วยน้ำว้า Klui Kamwa ( <i>Musa sapientum</i> Linn)	พื้นเมือง	กำแพงเพชร หินขุโลก นครสวรรค์ เชียงใหม่ ชะบุรี เพชรบุรี ชัยภูมิ นครราชสีมา นครพนม อุบลราชธานี เลย มุกดาหาร	ตลอดปี	คาร์โบไฮเดรต เหล็ก แคลเซียม ฟอสฟอรัส ไบโตามีนเอ
4. กกล้วยไข่ Klui Khai ( <i>Musa sapientum</i> Linn)	พื้นเมือง	กำแพงเพชร เพชรบุรี ราชบุรี สุโขทัย ตาก เชียงใหม่ ประจวบคีรีขันธ์ ชัยภูมิ นครราชสีมา	ส.ค.-ก.ย.	คาร์โบไฮเดรต เหล็ก แคลเซียม ฟอสฟอรัส ไบโตามีนเอ
5. ชุ่ม Jock Fruit ( <i>Artocarpus heterophyllus</i> Lank)	ฝาดอ้ม คามป้อม ทองสุกใจ	นครปฐม ปราชญ์บุรี ชะบุรี สงขลา นครราชสีมา สุโขทัย อุตรดิตถ์ อุตรดิตถ์	มิ.ค.-พ.ค.	คาร์โบไฮเดรต ฟอสฟอรัส ไบโตามีนเอ
6. รางบัว Rambutan ( <i>Nephelium lappaceum</i> )	สีชมพู ไร่เงินบน	ระนอง ปทุมบุรี ทรราช ปราชญ์บุรี สุพรรณ สุราษฎร์ธานี สิงห์บุรี กระบี่ ศรีสะเกษ ปัตตานี นราธิวาส	พ.ค.-ก.ค. ส.ค.-ก.ย.(ภาคใต้)	คาร์โบไฮเดรต โปรตีน เหล็ก แคลเซียม ฟอสฟอรัส ไบโตามีน
7. ชมพู Java apple ( <i>Eugenia javanica</i> Lank.)	น้ำดอกไม้ คลาปา सानทรก ชาว เขียว	เพชรบุรี นครปฐม ราชบุรี กรุงเทพฯ สมุทรสงคราม นครสวรรค์	มิ.ย.-ก.ย.	แคลเซียม ฟอสฟอรัส

ตารางที่ 4 ต่อ

ชนิด (ชื่อวิทยาศาสตร์)	พันธุ์ที่รู้จักกัน แพร่หลาย	แหล่งผลิตที่สำคัญ	ระยะผลผลิต ออกสู่ตลาด	คุณค่าทางอาหารที่สำคัญ
8. แตงโม Water Melon ( <i>Citrullus vulgaris</i> )	ลักษณะผิวดำและ ลูกกลม	สุโขทัย นครราชสีมา มหาสารคาม นครศรีธรรมราช ยโสธร สุราษฎร์ธานี	ตลอดทั้งปี	แคลเซียม โวตามิน
9. ทุเรียน Durian ( <i>Durio zibethinus</i> Linn.)	ชะนี กบ กระดุม ก้านยาว หมอนทอง	นนทบุรี จันทบุรี ระยอง ปราชญ์บุรี อุดรศักดิ์ ชุมพร สุราษฎร์ธานี ภูเก็ต นครศรีธรรมราช สงขลา ยะลา นราธิวาส	พ.ค.-ก.ค. ส.ค.-ก.ย. (ภาคใต้)	คาร์โบไฮเดรต ฟอสฟอรัส แคลเซียม ฟอสฟอรัส
10. ไม้หม่น Sugar apple ( <i>Annona squamosa</i> )	หมิ่น ฟ้าบ กลางคง	สระบุรี สุพรรณบุรี ลพบุรี ชัยภูมิ นครราชสีมา บุรีรัมย์ กาฬสินธุ์ มหาสารคาม เดช ร้อยเอ็ด ศรีสะเกษ เพชรบูรณ์ เชียงใหม่	มิ.ย.-ก.ย.	คาร์โบไฮเดรต ฟอสฟอรัส เหล็ก
11. สวีต Guava ( <i>Paidium quajava</i> )	สาละ เวียดนาม แดงขาว	นครปฐม ราชบุรี ชลบุรี กทม. เพชรบูรณ์ ปทุมธานี เพชรบุรี เพชรบูรณ์ อุตรดิตถ์	ตลอดทั้งปี	วิตามินเอและซี
12. มะม่วง Mango ( <i>Mangifera indica</i> Linn.)	น้ำดอกไม้ หนึ่งกลางวัน ทองคำ ดอกห้อง เขียวเสวย ทองแดง	กรุงเทพฯ ราชบุรี สระบุรี นครปฐม นครราชสีมา ศรีสะเกษ สุรินทร์ อุบลราชธานี ชลบุรี ฉะเชิงเทรา เพชรบูรณ์ นครสวรรค์ เชียงใหม่ เชียงราย	มี.ค.-พ.ค.	คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส วิตามินเอและซีสูง
13. มะละกอ Papaya ( <i>Carica papaya</i> Linn.)	แขกดำ โตได้ สามน้ำผึ้ง	ปทุมธานี อุบลราชธานี นครราชสีมา นครปฐม ราชบุรี สมุทรสงคราม สมุทรสาคร	ตลอดทั้งปี	คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส วิตามินเอและซี
14. มังคุด Mangosteen ( <i>Garcinia mangostana</i> Linn.)	พื้นเมือง	นนทบุรี ระยอง จันทบุรี ตราด ชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช	พ.ค.-ก.ค. ส.ค.-ก.ย. (ภาคใต้)	คาร์โบไฮเดรต ฟอสฟอรัส แคลเซียม

07405

**ตารางที่ 4 ต่อ**

ชนิด (ชื่อวิทยาศาสตร์)	พันธุ์ที่รู้จักกัน แพร่หลาย	แหล่งผลิตที่สำคัญ	ระยะผลผลิต ออกสู่ตลาด	คุณค่าทางอาหารที่สำคัญ
15. อะชรา <i>Chica</i> ( <i>Achras zapata</i> Linn.)	มะกอก ไม้หนาม	นครปฐม ราชบุรี สุพรรณบุรี นครสวรรค์ สุโขทัย พิจิตร เพชรบูรณ์ ชลบุรี	ค.ค.-ธ.ค.	แคลเซียม ฟอสฟอรัส วิตามินเอ
16. ลำไย <i>Lengan</i> ( <i>Euphoria longena</i> Linn.)	อีกล นหัว เปี้ยว สีชมพู กระโหลก	น่าน ลำปาง เชียงใหม่ แอน ลำปาง เชียงใหม่ เพชรบูรณ์	ก.ค.-ธ.ค.	คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส วิตามินซี
17. ลิ้นจี่ <i>Lychee</i> ( <i>Litchi chinensis</i> Sonn.)	ค่อม กิมเจิง สงฮ่วย โอวเอี๊ยะ	กรุงเทพฯ สุพรรณบุรี น่าน พะเยา ลำปาง เชียงใหม่ เชียงราย	พ.ค.-มิ.ย.	แคลเซียม ฟอสฟอรัส วิตามินซี
18. ลำไย <i>Lansium</i> ( <i>Lansium demestrum</i> )	ส้มแดง	สุราษฎร์ธานี จันทบุรี สุพรรณบุรี นครราชสีมา นครศรีธรรมราช	ธ.ค.-ก.ย.	แคลเซียม ฟอสฟอรัส วิตามินเอและซี
19. กล้วยไม้ <i>Plus apple</i> ( <i>Ananas comosus</i> )	ปัตตาเวีย สวี ภูเก็ต สิงคโปร์	ชลบุรี ระยอง ราชบุรี เพชรบูรณ์ สุพรรณบุรี ประจวบคีรีขันธ์ ภูเก็ต นครศรีธรรมราช ลำปาง เชียงใหม่	มิ.ค.-พ.ค.	แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินซี
20. ส้มโสภา <i>Pomelo</i> ( <i>Citrus grandis</i> Osb.)	ชาวทอง ชาวหงส์ ชาวปิ่น	น่าน ชัยนาท พิจิตร ลำปาง เชียงราย นครปฐม ราชบุรี สุพรรณบุรี ลพบุรี สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช	ธ.ค.-ค.ค.	วิตามินซีสูง แคลเซียม ฟอสฟอรัส
21. ส้มเขียวหวาน <i>Tangerine</i> ( <i>Citrus sinensis</i> Osback)	-	ปทุมธานี น่าน นครปฐม ตราด จันทบุรี สงขลา	พ.ย.-ธ.ค.	วิตามินเอและซีสูง แคลเซียม

**ตารางที่ 4 ต่อ**

ชนิด (ชื่อวิทยาศาสตร์)	พันธุ์/ลูกถิ่น แหล่งกำเนิด	แหล่งผลิตที่สำคัญ	ระยะผลิต ออกสู่ตลาด	คุณค่าทางอาหารที่สำคัญ
22. ส้มคาว Sweet Orange ( <i>Citrus sinensis</i> Osbeck)	-	กรุงเทพฯ นครปฐม ราชบุรี สันทรสาคร สุพรรณบุรี	พ.ค.-ก.ย.	วิตามินซีสูง พอสฟอรัส แคลเซียม
23. องุ่น Grape ( <i>Vitis vinifera</i> )	มาดากา คาร์ลีนด์ ไวน์	ราชบุรี นครปฐม สันทรสาคร สุพรรณบุรี	พ.ค.-ก.ย.	วิตามินซีสูง พอสฟอรัส

- ที่มา : 1. กรมวิชาการเกษตร, 2530 ดษ  
 2. กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2530.  
 3. กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ 2529

ตารางที่ 5 ฤดูกาลของผลไม้ไทย

ผลไม้	มค.	กพ.	มีค.	เมย.	พค.	มิย.	กค.	สค.	กย.	ตค.	พย.	ธค.
สับปะรด	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
กล้วย- มะละกอ	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
ขนุน	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
องุ่น	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
ฝรั่ง	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
ส้มโอ	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
ส้ม	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
มะม่วง	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
ทุเรียน	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
ลำไย	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
สับปะรด	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
เงาะ	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
มังคุด	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
น้อยหน่า	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
ฉาด	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
ดอกกอง	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
ชมพู	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
กระท้อน	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
แตงโม	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
สุทรา	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

หมายเหตุ: ----- คือช่วงที่ผลผลิตออกสู่ตลาดไม่มาก

----- คือช่วงที่ผลผลิตออกสู่ตลาดมาก

ที่มา: (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2529)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริมาณน้ำฝนสูง และตกเฉลี่ยเป็นเวลานาน เช่น ทุเรียนเหมาะสมที่จะปลูกในภาคใต้ และภาคตะวันออก ส่วนลำไยต้องการสภาพอากาศหนาวเย็นในช่วงออกดอก จึงเหมาะสมที่จะปลูกในภาคเหนือ และการทำสวนผลไม้ต้องใช้เงินลงทุนค่อนข้างสูง เมื่อเทียบกับพืชอื่น ๆ รวมทั้งสวนผลไม้จะประสบความสำเร็จด้วยดีได้ ต้องอาศัยผู้ที่มีความรู้ความชำนาญเป็นกรณีพิเศษด้วย

### กล้วย

กล้วย เป็นผลไม้เมืองร้อนที่มีบทบาทมากในชีวิตประจำวันของคนทั่วไปซึ่งกล้วยเป็นพืชที่มนุษย์นำมาใช้ประโยชน์ได้แทบทุกส่วนของลำต้นได้มากกว่าการใช้ประโยชน์ของพืชชนิดอื่น ๆ เช่น ใบมีประโยชน์ใช้สำหรับห่อของ มวนบุตรี หุ้มกิ่งตอน หุ้มผลไม้บางชนิดเพื่อบ่มผิว และป้องกันแมลง ส่วนดอกหรือที่เรียกว่าหัวปลีใช้ทำอาหาร ลำต้นหรือส่วนที่เรียกว่าหวากกล้วยนั้นนอกจากเป็นอาหารคนแล้วยังเป็นอาหารหมูได้ดีอีกด้วย และโดยเจเนาะผลนั้นมีคุณค่าทางอาหารสูงมาก สามารถรับประทานในลักษณะผลสด นำไปตากแห้ง และนำไปทำของหวาน กลั่นเป็นสุราหรือเครื่องดื่มและทำน้ำส้มสายชู ฯลฯ แล้วยังเป็นผลไม้ที่มีราคาถูกหาซื้อได้ทั่วไป ประกอบกับเป็นพืชที่ปลูกได้ง่ายและได้ผลเร็ว

1. ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของกล้วย กล้วยเป็นไม้ล้มลุกขนาดใหญ่ มีอายุหลายปี เมื่อโตเต็มที่อาจมีความสูง 2-9 เมตร ลำต้นที่แท้จริงของกล้วยเกิดเป็นเหง้าอยู่ใต้ผิวดิน ส่วนลำต้นที่มองเห็นเป็นลำต้นเทียม ประกอบไปด้วยกาบใบที่อัดกันแน่น ทรงพุ่มส่วนบนของลำต้นประกอบด้วยใบและช่อดอกที่เกิดจากจุดเจริญของเหง้า ภายในลำต้นเทียมจะมีมัดท่อน้ำเลี้ยงเต็มไปด้วยน้ำยางอยู่ตลอดทุกส่วนของลำต้นมีลักษณะเป็นกรดอ่อน ๆ และมีรสฝาด

2. ถิ่นกำเนิดของกล้วย กล้วยเป็นพืชชนิดแรกที่มนุษย์ใช้เป็นอาหาร มีถิ่นกำเนิดอยู่ทางเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ การที่นำผลของกล้วยปามารับประทานซึ่งมีรสหวาน

เอกสัจจะนี้สามารถนำมากินบริเวณใกล้ ๆ บ้าน ต่อมาได้มีการคัดเลือกและปรับปรุงให้ได้พันธุ์ที่ดีขึ้นด้านการค้าไม่ว่าการกินใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังใช้ประโยชน์ของใบเพื่อห่อ และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องสมุดคณะเทคโนโลยีการเกษตร  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า  
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อยๆ โดยใช้หน่อในการขยายพันธุ์ซึ่งอาจเป็นไปได้ กล้วยจึงเป็นผลไม้ที่ไม่มีเมล็ดซึ่งเป็นลักษณะที่พันธุ์กลายออกมา เพื่อจะดำรงอยู่ได้ เพราะไม่ต้องต่อสู้กับอุปสรรคที่เกิดกับกล้วยเหมือนเมื่อขึ้นอยู่ในป่าแบบธรรมชาติกล้วยเริ่มมีการแพร่กระจายพันธุ์ในอินเดียเมื่อ 600 ปีก่อนคริสตศักราช ส่วนกล้วยมีการกลายพันธุ์เมื่อ 2,000 ปีมาแล้วในแถบเมดิเตอร์เรเนียน เริ่มมีการปลูกกล้วยเมื่อ ค.ศ. 650 ระหว่างนี้ชาวอาหรับได้เดินทางค้าขายกับอัฟริกา ได้นำกล้วยเข้าไปยังอัฟริกาด้วย ต่อมาในราวศตวรรษที่ 15 ชาวยุโรปได้สำรวจแถบชายฝั่งอัฟริกาตะวันตกได้พบที่มีการปลูกกล้วยกันอย่างแพร่หลาย ในปี ค.ศ. 1400 ชาวโปรตุเกสได้นำกล้วยไปยังหมู่เกาะคานารี และตั้งแต่นั้นก็เริ่มนำเข้าไปยังซีกโลกตะวันตก พอตตอนต้นศตวรรษที่ 19 พันธุ์กล้วยหอมทองและกล้วยหอมค่อม ได้ถูกนำเข้ามาถึงหมู่เกาะคาริบเบียนรวมทั้งพันธุ์อื่น ๆ อีกหลายพันธุ์มารวบรวมไว้ที่โดมินีกา ซึ่งเป็นเขตร้อนและมีการปลูกกล้วยหลาย ๆ พันธุ์ เพื่อใช้เป็นอาหาร ในแถบเส้นศูนย์สูตรขึ้นไปทางเหนือ และลงมาทางใต้แล้วจึงมีเผยแพร่ไปยังแถบอื่น ๆ ส่วนในทวีปยุโรปตะวันตกและอเมริกาเหนือนั้นเริ่มรู้จักกล้วยในปี ค.ศ. 1866

3. แหล่งผลิต กล้วยมีการเพาะปลูกทั่วไปในแถบศูนย์สูตรขึ้นไปทางเหนือและลงมาทางใต้ ในประเทศที่มีดินฟ้าอากาศเหมาะแก่การปลูกกล้วยซึ่งเป็นประเทศกำลังพัฒนาที่อยู่ในแถบร้อนทั้งสิ้น ในปีหนึ่ง ๆ โลกสามารถผลิตกล้วยได้รวมกันประมาณ 37 ล้านตัน (กรมการค้าภายใน, 2533) ภูมิภาคที่ผลิตกล้วยที่สำคัญได้แก่ อเมริกาใต้และเอเชีย ซึ่งมีปริมาณการผลิตประมาณร้อยละ 17.7, 32 และ 33.7 ของปริมาณการผลิตกล้วยของโลก ประเทศผู้ผลิตที่สำคัญได้แก่ ประเทศบราซิล โคลัมเบีย เอกวาดอร์ เวเนซุเอล่า คอสตาริกา ฮอนดูรัส เม็กซิโก ปานามา อินเดีย อินโดนีเซียและฟิลิปปินส์ในด้านการผลิตของโลกนั้น เป็นที่น่าสังเกตว่าภูมิภาคที่มีการผลิตกล้วยมาแต่ดั้งเดิม คือ อเมริกากลางกับอเมริกาใต้ ได้มีส่วนการผลิตลดลง ในขณะที่การผลิตในเอเชียนั้นมีส่วนเมื่อเทียบกับการผลิตของโลกสูงขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากตลาดหลักกล้วยของลาตินอเมริกา คือ สหรัฐอเมริกาและยุโรปซึ่งมีความต้องการบริโภคกล้วยในสภาพทรงตัวในขณะที่ตลาดกล้วยที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งคือ ญี่ปุ่น แต่กล้วยจากลาตินอเมริกาไม่สามารถสนองความต้องการได้เนื่องจากต้องเสียค่าใช้จ่ายในการขนส่งสูงมากจึงเสียเปรียบกล้วยจากไต้หวันและฟิลิปปินส์ซึ่งอยู่ใกล้กว่า

เอกสารนี้เรียงเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้ภายในเท่านั้น ไม่ควรเผยแพร่ไปยังบุคคลอื่นโดยไม่ได้รับอนุญาต  
ไม่ว่าการณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะการผลิตกล้วยในประเทศแถบลาตินอเมริกาส่วนใหญ่ได้มาจากสวนขนาดใหญ่ซึ่งเป็นการลงทุนของบริษัทข้ามชาติ แต่การผลิตในแถบเอเชียจะเป็นสวนขนาดเล็กและอยู่อย่างกระจัดกระจาย ยกเว้นการผลิตกล้วยของฟิลิปปินส์จะเป็นสวนขนาดใหญ่ เนื่องจากบริษัทเอกชนญี่ปุ่นได้ลงทุนเป็นจำนวนมากเพื่อพัฒนาการปลูกกล้วย แต่เดิมชาวพื้นเมืองปลูกรายละเอียดเล็กน้อย เปลี่ยนเป็นการผลิตที่มีขนาดใหญ่ เพื่อสนองความต้องการของตลาดญี่ปุ่น

ประเทศไทยมีการปลูกกล้วยมาเป็นเวลานานแล้ว เป็นการปลูกเพื่อบริโภคเอง และสนองความต้องการภายในประเทศเป็นสำคัญ กล้วยที่ปลูกส่วนใหญ่เป็น กล้วยน้ำว้า ประเทศไทยเริ่มมีการส่งออกกล้วยไปขายต่างประเทศ ในปี 2499 โดยส่งออกประมาณ 43 ตันและเริ่มมีการตื่นตัวมากในปี 2507 หลังจากญี่ปุ่นได้เปิดตลาดให้กับ กล้วยหอมของไทย เนื่องจากพบว่า กล้วยไทยไม่มีแมลงจึงได้อนุญาตให้มี การนำเข้ากล้วยจากไทยได้

กล้วยมีการปลูกกระจายทั่วทุกภาคของประเทศไทย มีแหล่งปลูกสำคัญในจังหวัดต่าง ๆ โดยแยกตามชนิดของกล้วยดังนี้

3.1 กล้วยน้ำว้า ปลูกมากที่สุดที่ จังหวัดมุกดาหาร มหาสารคาม อุดรธานี เชียงใหม่ นครราชสีมา และชลบุรี

3.2 กล้วยหอม มี 3 พันธุ์ คือ กล้วยหอมทอง ปลูกกันมากที่อำเภอกระทุ่มแบน อ.บางยาง อ.บางช้าง จังหวัดสมุทรสาครและจังหวัดราชบุรี กล้วยหอมเขียว ปลูกมากในจังหวัดทางภาคใต้ตั้งแต่ชุมพรลงไป และ กล้วยหอมค่อมปลูกมากในจังหวัดทางภาคใต้เช่นกัน

3.3 กล้วยไข่ ปลูกมากที่สุดที่จังหวัดกำแพงเพชร เพชรบุรี ราชบุรี สุโขทัย และประจวบคีรีขันธ์

4. พันธุ์กล้วย พันธุ์กล้วยในประเทศไทยนั้นได้ทำการเก็บรวบรวมไว้เมื่อปี 2524 โดย สถานที่ฝึกนิสิตเกษตรป้ากช่อง จังหวัดนครราชสีมา เป็นการศึกษาลักษณะ และ ประเมินคุณค่าของกล้วยเพื่อใช้ประโยชน์จะแบ่งออกเป็น 5 กลุ่ม (ตารางที่ 6) ซึ่งพบว่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สวอนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเทศไทยนั้นมีหลายพันธุ์ แต่พันธุ์ที่รู้จักกันดีและนิยมปลูกแพร่หลายมีดังนี้

4.1 กล้วยหอมทอง เป็นกล้วยพันธุ์หนึ่งที่ส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกกัน  
ในปัจจุบัน และได้รับความนิยมจากบริโภคทั้งในและต่างประเทศมาก มีลักษณะลำต้นใหญ่  
แข็งแรง สูงประมาณ 4-8 เมตร กาบใบขึ้นในมีสีเขียวหรือสีชมพูอ่อน เครือได้รูปทรง  
มาตรฐานดี มีน้ำหนักมาก ผลยาวเรียว ปลายผลคอดแบบคอขวด เปลือกหนา เมื่อผลสุก  
จะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองมีรสชาติหอมหวานสามารถทนทานต่อการขนส่งได้ดี กล้วยหอมทอง  
เครือหนึ่ง ๆ เฉลี่ยแล้วมีประมาณ 6 ทวี ๆ ละ 17 ผล แต่กล้วยพันธุ์นี้มีข้อเสีย คือ ไม่  
ทนทานต่อโรคตายพรายและโรคใบจุด

4.2 กล้วยหอมเขียว เป็นกล้วยอีกพันธุ์หนึ่งที่ได้รับความนิยม จากผู้  
บริโภคทั้งใน และต่างประเทศ มีลักษณะกาบใบเป็นสีแดงสด ปลายผลมน ผลสุก เปลือก  
สีเหลืองอมเขียว กล้วยพันธุ์นี้มีข้อดีคือ ทนทานต่อโรคตายพราย

4.3 กล้วยไข่ เป็นกล้วยอีกพันธุ์หนึ่งที่นิยมปลูกทั่วไป และมีการปลูก  
เป็นการค้าโดยเฉพาะที่จังหวัดกำแพงเพชร ลักษณะกาบใบเป็นสีน้ำตาลหรือช็อคโกแลต  
สีของใบเหลืองไม่มีนวล เครือมีขนาดเล็กผิวเปลือกบาง ผลเส้นเนื้อมีสีเหลือง รสหวาน  
ให้ผลผลิตต่ำ เจริญเติบโตได้ดีในที่ร่ม สามารถทนทานต่อโรคตายพรายได้แต่จะอ่อนแอ  
ต่อโรคใบจุด

4.4 กล้วยน้ำว้า เป็นกล้วยพันธุ์หนึ่งที่มีการปลูกกันทั่วไปและพบทั่วทุก  
ภาคของประเทศไทยเพราะว่ากล้วยน้ำว้าสามารถทนต่อดินฟ้าอากาศได้ดีกว่ากล้วยพันธุ์อื่น  
มีลักษณะต้นสูงปานกลาง เครือแน่น ผลมีขนาดเล็ก รสหวานเนื้อมีสีเหลือง นอกจากนี้ยังมี  
กล้วยน้ำว้าที่กลายพันธุ์ไปจากเดิมได้แก่ กล้วยน้ำว้าแดงเนื้อมีสีแดง กล้วยน้ำว้าขาวเนื้อมี  
สีขาว กล้วยน้ำว้าค่อมมีลักษณะลำต้นเตี้ยหรือแคระ กล้วยน้ำว้าส่วนมากจะไม่ทนต่อโรค  
ตายพราย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ทุเรียน

ทุเรียนเป็นผลไม้ที่มีชื่อเสียงรู้จักกันทั่ว ๆ ไปในเรื่องกลิ่นอันรุนแรง ซึ่งเป็นผลไม้ที่สำคัญของไทยชนิดหนึ่งที่นิยมบริโภคกันทั่วไปทั้งภายในและต่างประเทศจากการที่ชาวต่างประเทศได้รู้จักมากขึ้นจนทุเรียนเป็นผลไม้ที่สามารถนำเงินตราต่างประเทศเข้ามาจากรองจากลำไย ซึ่งเป็นผลจากทางการได้ให้การสนับสนุนโฆษณาเผยแพร่ ประกอบกับทุเรียนมีรสชาติหอมหวานอร่อยกว่า ผลผลิตทุเรียนของประเทศเพื่อนบ้านรายอื่น ๆ อาทิ เช่น อินโดนีเซีย มาเลเซีย และฟิลิปปินส์ เป็นต้น

1. ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ ทุเรียนเป็นผลไม้เมืองร้อนไม่สามารถปลูกได้ในแหล่งที่มีอากาศหนาว มีถิ่นกำเนิดในแถบร้อน ทางภาคตะวันออกเฉียงใต้ ของทวีปเอเชีย บริเวณคาบสมุทรมาลายูหรือประเทศมาเลเซีย ต่อมาได้ขยายพันธุ์เข้ามาทางภาคใต้ของไทย ซึ่งเป็นพื้นที่พุ่มเมืองหรือทุเรียนป่า พอสยามัตนรัตนโกสินทร์ได้นำมาปลูกในจังหวัดธนบุรีและได้ขยายมาปลูกที่ จังหวัดนนทบุรี และ กรุงเทพมหานคร แล้วมีผู้สนใจนำไปปลูกแถบภาคตะวันออกเฉียงของไทย

ลักษณะโดยทั่ว ๆ ไปของทุเรียน คือ เป็นไม้ผลขนาดกลาง หรือค่อนข้างสูง ลำต้นตั้งตรง เนื้อไม้อ่อนและเหนียว ใบกว้าง 2-3 นิ้ว ยาวประมาณ 6-8 นิ้ว ปลายมน และเป็นแบบใบเล็งคู่ หลังใบมีสีเขียว เป็นมัน ใต้ใบเป็นสีน้ำตาล ก้านใบมีสีน้ำตาลยาว 1 นิ้ว ใบจะเรียงแบบใบสลับใบ ดอกใหญ่แบบสมบูรณ์เพศ คล้ายรูปประติง ผลดอกตามโคนกึ่ง หรือที่แยกออกจากลำต้นบ้าง ตามกิ่งบ้าง ดอกในช่อแรก จะผลิหรือแตกเป็นตุ่มเล็ก ๆ อยู่ตามขอบตาของกิ่ง แล้วจึงขยายตัวเป็น ดอกตุ่มสีเหลือง จากนั้นจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลปนเขียว มีกลิ่นหอมและกลาย

2. แหล่งผลิต ทุเรียนเป็นไม้ผลเมืองร้อน ที่เจริญเติบโตได้ดีในสภาวะอากาศร้อนชื้น ฝนตกชุก ดินคืออุดมสมบูรณ์ ระบายน้ำได้ดี ซึ่งสภาพที่เหมาะสมในการปลูก ทุเรียนมีหลายแหล่งที่สำคัญด้วยกันดังนี้ (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2532)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1 ภาคตะวันออก เป็นภาคที่ปลูกทุเรียนมากที่สุด คือ เฉลี่ยประมาณ ร้อยละ 48.26 ของต้นทุเรียนทั้งหมด และมีผลผลิตเฉลี่ยประมาณร้อยละ 48.77 ของผลผลิตทุเรียนทั้งประเทศ โดยอยู่ในจังหวัดจันทบุรี ระยอง ตราด และปราจีนบุรี

2.2 ภาคใต้ เป็นภาคที่ปลูกทุเรียนได้รองจากภาคตะวันออก คือเฉลี่ยประมาณร้อยละ 35.68 ของจำนวนต้นทุเรียนทั้งหมด และมีผลผลิตเฉลี่ยประมาณร้อยละ 41.19 ของผลผลิตทุเรียนทั้งหมดโดยอยู่ในจังหวัด ชุมพร ยะลา สุราษฎร์ธานี นราธิวาส และนครศรีธรรมราช

2.3 ภาคกลางและภาคเหนือ ในภาคกลางนั้น จังหวัดนนทบุรีเป็นแหล่งปลูกทุเรียนที่มีชื่อเสียงมาก ส่วนในจังหวัดอื่น ๆ ก็มีการปลูกทุเรียนบ้างแล้ว เช่น ที่รังสิต จังหวัดปทุมธานี ลพบุรี และภาคเหนือก็มีบ้างในแถบจังหวัดเชียงใหม่และอุตรดิตถ์

#### มะม่วง

1. แหล่งผลิต มะม่วงเป็นไม้ผลที่ปลูกได้ทั่วทุกภาคของประเทศไทย ภาคที่มีพื้นที่เพาะปลูกมากคือ ภาคตะวันออก เชียงเหนือ และภาคเหนือ โดยมีพื้นที่เพาะปลูกคิดเป็นร้อยละ 42 และ 28 ของพื้นที่เพาะปลูกมะม่วงทั้งประเทศ แต่แหล่งผลิตมะม่วงเพื่อการค้าที่สำคัญของประเทศไทยโดยแท้จริงแล้ว จะอยู่ในภาคตะวันออกและภาคกลางซึ่งมีพื้นที่เพาะปลูกประมาณร้อยละ 10 ของพื้นที่เพาะปลูกทั้งประเทศ ถ้าหากพิจารณาพื้นที่เพาะปลูกมะม่วงในแต่ละจังหวัด จะเห็นว่าจังหวัดที่มีพื้นที่เพาะปลูกมะม่วง มากที่สุด คือ จังหวัดฉะเชิงเทรา โดยมีพื้นที่เพาะปลูกมะม่วงทั้งหมด 65.64 พันไร่ และมีผลผลิตมากเป็นอันดับหนึ่งของประเทศคือ 34.50 พันตัน รองลงมาคือ จังหวัดนครราชสีมา มีพื้นที่เพาะปลูกมะม่วงทั้งหมด 55.29 พันไร่ แต่ผลผลิตมากเป็นอันดับสี่ คือ ประมาณ 19.70 พันตัน และจังหวัดเชียงใหม่มีพื้นที่ปลูกมะม่วงมากเป็นอันดับสาม มีพื้นที่ปลูกมะม่วงทั้งหมด 50.53 พันไร่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แต่ผลผลิตทั้งหมดอยู่ใน อันดับแปดของประเทศ คือ ประมาณ 10.19 พันตัน อย่างไรก็ตาม กล่าวได้ว่าแหล่งผลิตมะม่วงเพื่อการส่งออกที่สำคัญที่สุดก็คือ จังหวัดฉะเชิงเทรา เพราะมีผลผลิตเป็นจำนวนมากและมีคุณภาพเพียงพอสำหรับการส่งออก

2. พันธุ์ที่ปลูก พันธุ์มะม่วงที่ปลูกกันในประเทศไทย ถ้าวางตามประเภทของการบริโภคสามารถแบ่งออกได้เป็น 3 กลุ่มใหญ่ ๆ ดังนี้คือ

2.1 กลุ่มมะม่วงที่ใช้รับประทานดิบ หรือที่เราเรียกกันทั่ว ๆ ไป ว่า มะม่วงมัน มะม่วงในกลุ่มนี้มีคุณสมบัติประจำพันธุ์คือ ขณะที่ผลยังเล็กอยู่ จะมีรสออกหวานมันหรือเปรี้ยวเล็กน้อย แต่เมื่อแก่จัดจะมีรสหวานมันกรอบ เมื่อสุก รสชาติจะไม่คื่นึก คนไทยจึงไม่นิยมรับประทานในขณะสุก พันธุ์ที่รู้จักกันดี ได้แก่ เขียวเสวย พิมเสนมัน ทองแดง เจ้าคุณพิชัย ซึ่งพันธุ์เหล่านี้เมื่อสุกจะมีรสจัดนอกจากนี้ยังมีพันธุ์รด ฟ้าลิ้น ทองคำ สายฝน ซึ่งเมื่อผลสุกจะมีรสชาติพอที่จะรับประทานได้แต่ไม่คื่นึก

2.2 กลุ่มมะม่วงรับประทานสุก คุณสมบัติประจำพันธุ์ ของมะม่วงในกลุ่มนี้คือ ขณะที่ผลยังเล็กจะมีรสเปรี้ยวจัด แต่เมื่อสุก จะมีรสหวานค่อนข้างมาก จึงนิยมรับประทานเฉพาะเมื่อสุกเท่านั้น พันธุ์ที่รู้จักกันดี ได้แก่ น้ำดอกไม้ หนึ่งกลางวัน ทองคำ อกร่อง มะม่วงที่ปลูกเพื่อเป็นการค้าในปัจจุบันก็อยู่ในกลุ่มนี้เป็นหลัก เพราะมีตลาดรองรับอยู่แล้วค่อนข้างแน่นอน โดยเฉพาะตลาดต่างประเทศมีความต้องการมาก

2.3 กลุ่มมะม่วงที่ใช้สำหรับแปรรูป คุณสมบัติของมะม่วงในกลุ่มนี้จะแตกต่างกันไปตามวัตถุประสงค์ของการแปรรูป เช่น ถ้าจะใช้คองต้องเป็นมะม่วงที่เนื้อไม่ละเอียด เช่น มะม่วงแก้ว ถ้าจะเอาไปคั้นเป็นน้ำมะม่วงจะต้องเป็นพันธุ์ที่มีเนื้อและน้ำมาก และมีกลิ่นหอม เช่น มะม่วงสามฤดู เป็นต้น มะม่วงในกลุ่มนี้ไม่เป็นที่นิยมปลูกกันเป็นการค้า เนื่องจากมีราคาต่ำไม่คุ้มกับการลงทุน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. แนวโน้มการผลิต การผลิตมะม่วงของประเทศไทย ถึงแม้ว่าผลผลิตจะมีแนวโน้มลดลงก็ตาม แต่ในเรื่องของความก้าวหน้าในด้านการผลิตแล้ว นับว่าก้าวหน้าไปมากที่สุด ซึ่งทั้งนี้เป็นผลมาจากการได้รับการส่งเสริมและร่วมมือจากผู้ที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องจากหลายฝ่ายทั้งความก้าวหน้าทางด้านการขยายพันธุ์และการใช้สารเคมีในการเพิ่มผลผลิต การผลิตมะม่วงในปัจจุบันจึงได้รับผลตอบแทนสูง สามารถที่จะคืนทุนได้เร็ว และประกอบกับภาวะราคาสินค้าเกษตรหลายอย่างตกต่ำ เนื่องจากประสบปัญหาการแข่งขันในตลาดโลก จึงทำให้เกษตรกรบางส่วนหันมาปลูกพืชอย่างอื่นทดแทน เช่น ชาวนาที่เคยปลูกข้าวก็มีหลายรายที่ได้ทำการยกไร่ในนาข้าวให้กลายเป็นสวนมะม่วง ไร่มัน ไร่สับปะรด สวนมะพร้าว เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีนักลงทุนหลายราย ได้ลงทุนสร้างสวนมะม่วงมาตรฐาน เพื่อการส่งออกโดยเฉพาะ หรือทำเป็นส่วนเกษตรแบบจัดสรร สำหรับงานสวน เพื่อพักผ่อนยามสูงอายุ หรือ ปลูกเก็ชฌณ ก็เป็นส่วนมะม่วงแทบทั้งสิ้น ดังนั้นจึงคาดการณ์กันว่า ผลผลิตของมะม่วงจะต้องเพิ่มขึ้นอย่างแน่นอนในอนาคต

#### การปฏิบัติต่อผลไม้สดที่ส่งออกและโครงสร้างการส่งออกของประเทศไทย

การส่งออกผลไม้สดของประเทศไทย ได้มีการพัฒนาการส่งออกให้มีการขยายตัวเพิ่มขึ้นตลอดมา แต่อย่างไรก็ตามการส่งออกผลไม้สดมีความผันผวนสูงมาก ทั้งนี้เนื่องมาจากความไม่แน่นอนของผลผลิตในแต่ละปี บางปีมีผลผลิตออกมามาก ปริมาณการส่งออกก็จะสูงตามไปด้วย ในทางตรงกันข้าม หากมีผลผลิตออกน้อย ปริมาณการส่งออกก็จะลดลง ซึ่งเป็นเหตุให้ปริมาณการส่งออกผลไม้สดเพิ่มขึ้นและลดลงไม่แน่นอนในแต่ละปี (ตารางที่ 7) แต่อย่างไรก็ตาม โดยรวมแล้ว การส่งออกผลไม้สดก็มีแนวโน้มที่จะสามารถขยายการส่งออกให้มากขึ้น หากมีการปรับปรุงวิสัยปฏิบัติในการเก็บเกี่ยว การเก็บรักษาหลังการเก็บเกี่ยว การบรรจุหีบห่อ และการขนส่งให้มีประสิทธิภาพสูงขึ้น ตลาดต่างประเทศที่สำคัญของการส่งออกคือ ญี่ปุ่น ฮองกง สิงคโปร์ และมาเลเซีย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นอกจากนั้นยังกระจายตลาดไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา แคนาดา และยุโรป ส่วนผลไม้สดที่สำคัญๆ ได้แก่ กล้วย มะม่วง สับปะรด และทุเรียน ซึ่งในอนาคตการส่งออกผลไม้เหล่านี้ยิ่งแจ่มใสเพราะขณะนี้ส่งออกในปริมาณที่น้อยมากเมื่อเทียบกับผลผลิตในประเทศทั้งหมดและพื้นที่การเพาะปลูกยังสามารถขยายได้อีกมาก เพื่อรองรับการส่งออกที่อาจจะเพิ่มขึ้นอีกได้ในอนาคต ดังนั้นจึงควรเร่งการพัฒนาการส่งออกผลไม้สดให้เพิ่มขึ้น และขยายตลาดส่งออกให้มากขึ้น โดยศึกษาในแต่ละชนิดของผลไม้ดังนี้ คือ

## 1. กล้วย (Banana)

### 1.1 วิถีปฏิบัติภายในประเทศ

ชาวสวนจะทำการเก็บเกี่ยวกล้วยที่มีความแก่ประมาณ 75-85% สำหรับการส่งออกโดยคู้จากลักษณะภายนอกผลแล้วใช้มีดคมๆ ตัดเครือจากต้นแล้วทำการชำและออกเป็นหวี บางกรณีก็มีการชำและกล้วยในท้องร่องที่มีน้ำ เพื่อล้างยางไม่ให้ไหลเปื้อนผลและยังป้องกันการถลอกหรือชำได้โดยกล้วยที่ชำและในขั้นตอนแรกนี้เป็นการชำและอย่างคร่าว ๆ โดยยังมีก้านเครือติดอยู่มาก ผู้ส่งออกจะซื้อกล้วยนี้มาขึ้นต่อไปยังโรงคัดบรรจุและขนถ่ายลง ปกติแล้วผลกล้วยที่ขนส่งมาจะมีใบตองทั้งรองและปิดทางด้านบนเพื่อป้องกันการกระทบและป้องกันแสงแดดต่อไปก็เป็นการตัดแต่งก้านเครือหรือหัวหวีกล้วยให้แลดูสวยงามและประหยัดน้ำหนักในการขนส่ง โดยเฉพาะการขนส่งทางอากาศก่อนตัดแต่งก็คัดกล้วยหวีเล็กที่ไม่ได้มาตรฐานออกหลังจากนั้นจึงนำกล้วยไปล้างทำความสะอาดและนำไปจุ่มในสารละลายป้องกันและทำลายเชื้อราที่เป็นสาเหตุทำให้เกิดโคนหวีกล้วยเน่าเมื่อสะเด็ดน้ำแล้วจึงนำไปคัดขนาดและบรรจุใส่กล่องกระดาษที่บรรจุกล่องละ 18 กิโลกรัมโดยมีแผ่นพลาสติกรอง และระหว่างหวีกล้วยก็มีแผ่นพลาสติกกัน เมื่อบรรจุกล้วยได้ตามน้ำหนักแล้วจึงทำการปิดฝากล่องรอกการขนส่งต่อไปยังท่าอากาศยานหรือท่าเรือ ผู้ส่งออกบางรายก็เช่ารถมีห้องเย็นมาจอดรอรับกล้วย และเดินเครื่องทำความเย็นขณะทยอยนำกล้วยเข้าเก็บรักษา การเก็บรักษาก็ก่อนกล้วยเพื่อรอไว้จำหน่ายไม่มีการกระทำกัน แต่การเก็บรักษากล้วยเพื่อรอการขนส่งนั้น ก็มีการปฏิบัติกันบ้างโดยใช้รถห้องเย็นดังกล่าว เป็นห้องเก็บรักษาชั่วคราว เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 7 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกผลไม้สดของประเทศไทย ระหว่างปี 2524-2532**

(ปริมาณ : เมตริกตัน)

(มูลค่า : ล้านบาท )

ปี พ.ศ.	ปริมาณ	อัตราเพิ่ม (ร้อยละ +)	มูลค่า	อัตราเพิ่ม (ร้อยละ +)
2524	46,772.00	-	420	-2
2525	61,505.00	31.00	651	55.00
2526	50,716.00	-17.54	521	-19.97
2527	45,053.00	-11.17	561	7.68
2528	56,445.00	25.29	677	20.68
2529	90,237.00	59.87	1,248	84.34
2530	80,848.00	-10.40	1,116	-10.58
2531	59,995.00	-25.79	718	-35.66
2532	45,845.00	-23.59	628	-12.53

ที่มา : (กรมศุลกากร, 2524-2532)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สาเหตุทำให้เกิดโคนหวีกล้วยเน่า เมื่อสะเด็ดน้ำแล้วจึงนำไปคัดขนาด และ บรรจุใส่กล่อง กระดาษ ที่บรรจุกล่องละ 18 กิโลกรัม โดยมีแผ่นพลาสติกรอง และ ระหว่างหวีกล้วยก็มี แผ่นพลาสติกกัน เมื่อบรรจุกล้วยได้ตามน้ำหนักแล้ว จึงทำการปิดฝากล่อง รอการขนส่งต่อไปยังท่าอากาศยานหรือท่าเรือ

## 1.2 เทคโนโลยีที่ใช้ในต่างประเทศ

อุตสาหกรรมการผลิตกล้วย เพื่อจำหน่ายและส่งออกนอกประเทศมีการพัฒนาไปอย่างกว้างขวาง และรวดเร็ว การเก็บเกี่ยวกล้วยในแหล่งที่มีการปลูกเป็นธุรกิจใหญ่โตก็อาศัยแรงงานคนทำการตัดเครือกล้วย พันธุ์ที่ปลูกกันในต่างประเทศนั้น เป็นพันธุ์ที่มีลำต้นแข็งแรงสูงใหญ่ เครือกล้วยก็ใหญ่มีน้ำหนักมาก และเครือกล้วยก็ใส่ถุงพลาสติกเอาไว้อีกชั้นหนึ่ง การเก็บเกี่ยวก็คล้ายคลึงกับทางประเทศไทย กล้วยที่ตัดมาเป็นเครือขนาดใหญ่ มีจำนวนหวีมากกว่ากล้วยหอมทองถึงเท่าตัวหรือมากกว่านั้น แต่ละเครือมีน้ำหนักถึง 30-60 กิโลกรัม การลำเลียงไปยังโรงคัดบรรจุ กระทำโดยระบบสายเคเบิล หรือ อาจมีการใช้รถบรรทุกขนาดเล็กหรือใช้รถพ่วง เมื่อกล้วยมาถึงโรงคัดบรรจุ จะทำการตรวจคุณภาพเพิ่มเติม ถ้าไม่ได้มาตรฐานจะทำการคัดออก หลังจากนั้น จะทำการตกแต่งให้สวยงาม ถ้าหวีขนาดใหญ่ก็ทำการชำแหละออกเป็นกลุ่มเล็ก ๆ เพื่อสะดวกต่อการบรรจุและซื้อขาย แล้วทำการล้าง และแช่สารละลายเพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ และ เชื้อรา แล้วนำไปบรรจุใส่กล่อง หลังจากกล้วยสะเด็ดน้ำแล้ว โดยกล่องบรรจุขนาด 18 กิโลกรัม และมีรู 12 รูโดยรอบ เมื่อเสร็จเรียบร้อยแล้ว ก็ส่งไปยังรถบรรทุก หรือ รถไฟด้วยระบบสายพาน เพื่อส่งต่อไปยังท่าอากาศยานหรือท่าเรือ ซึ่งการขนส่งใช้ตู้ Container ซึ่งปรับอุณหภูมิได้อุณหภูมิการขนส่งควรอยู่ระหว่าง 13-14 องศาเซลเซียส เมื่อกล้วยถึงตลาดปลายทางแล้วกล้วยก็ควรยังดิบอยู่ ดังนั้นการจัดจำหน่ายก็ต้องนำกล้วยมาบ่มด้วยแก๊สเอทิลีนเพื่อให้กล้วยสุกมีผิวสวย รสดี และเนื้อนุ่ม เหมาะต่อการบริโภคต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อนึ่งการเก็บรักษาเพื่อสืดยุสภาพกล้วยดิบออกไปอีกเป็นเวลา 2-3 เท่าตัว อาจกระทำได้โดยเก็บรักษากล้วยไว้ในบรรยากาศที่ควบคุมได้ ซึ่งมีออกซิเจน 4 % และ คาร์บอนไดออกไซด์ 5% และควรกำจัดแก๊สเอทิลีนให้พ้นจากบริเวณที่เก็บรักษาตลอดเวลา

### 1.3 โครงสร้างการส่งออก

จากตารางที่ 8 ช่วงระหว่างปี พ.ศ.2523-2532 ปริมาณการส่งออกกล้วยของไทยมีแนวโน้มลดลงจาก 12,724.06 ตันในปี 2523 เป็น 3,622.85 ตัน ในปี 2532 โดยลดลงร้อยละ 71.53 ทั้งนี้เนื่องจากกล้วยหอมทองของไทยมีคุณลักษณะไม่เหมาะสมต่อการขนส่งในระยะทางไกลๆ และเมื่อทำการเก็บเกี่ยวผลผลิตที่ได้ขนาดผลมักจะเล็กกว่ากล้วยพันธุ์จากต่างประเทศ กล้วยที่ผลิตในต่างประเทศนั้นเป็นกล้วยที่ผลิตขึ้นโดยมีระบบแบบแผนที่ค่อนข้างจะเคร่งครัด การควบคุมคุณภาพของกล้วยที่ส่งออกก็ดำเนินการอย่างเข้มงวด ถ้าจะส่งกล้วยออกต่างประเทศก็จำเป็นต้องนำวิธีการที่เหมาะสม ในประเทศที่ประสบความสำเร็จในการส่งออกกล้วย เช่น ประเทศฟิลิปปินส์ มาปฏิบัติโดยเคร่งครัดเช่นเดียวกันทั้งนี้ ต้องดัดแปลงวิธีการที่เหมาะสมด้วย เนื่องจากเป็นกล้วยคนละพันธุ์กัน โอกาสที่จะผลิตกล้วยหอมทองออกไปแข่งขันกับกล้วยหอมของต่างประเทศนั้นคงมีโอกาสน้อย เนื่องจากปัญหาด้านคุณสมบัติของกล้วยหอมทองเอง และต้นทุนการผลิตซึ่งคงไม่สามารถไปเปรียบเทียบกับ การผลิตแบบอุตสาหกรรมในต่างประเทศได้ ถ้าจะผลิตกล้วยหอมเพื่อส่งออกให้มันคง จะต้องนำพันธุ์กล้วย ที่ติดตลาดอยู่แล้วเข้ามาปลูกทดสอบทดลองเพื่อที่จะผลิตแข่งขันกับต่างประเทศได้ ซึ่งคู่แข่งที่สำคัญ ได้แก่ ประเทศฟิลิปปินส์ ซึ่งมีผลผลิตกล้วยหอมเป็นจำนวนมากอย่าง ธุรกิจขนาดใหญ่ และส่งไปจำหน่ายยังตลาดญี่ปุ่น ฮองกง และสิงคโปร์ เป็นต้น ส่วนตลาดในประเทศยุโรป อเมริกา ที่อยู่ไกลออกไป ยังไม่มี วิธีการเก็บรักษากล้วยให้มีอายุการเก็บรักษาได้นาน ๆ เพื่อที่จะใช้การขนส่งทางทะเลซึ่งเหมาะแก่การขนส่งกล้วย เนื่องจากเป็นผลไม้ที่มีน้ำหนักมาก ดังนั้นจึงจำเป็นต้องนำเทคโนโลยีใหม่ ๆ มาปรับใช้ให้เหมาะสมต่อไป

**ตารางที่ 8 ปริมาณการส่งออกกล้วยของประเทศไทย ระหว่างปี พ.ศ.2523-2532**

(หน่วย : เมตริกตัน)

ปี	ปริมาณการส่งออก	อัตราเพิ่ม (+ ร้อยละ)
2523	12,724.06	-
2524	16,200.98	27.33
2525	18,387.92	13.50
2526	9,653.81	- 47.50
2527	4,402.96	- 54.39
2528	3,968.60	- 9.46
2529	2,164.89	- 45.70
2530	1,829.14	- 15.51
2531	1,575.20	- 13.88
2532	3,622.85	129.99

ที่มา : (กรมศุลกากร, 2523-2532)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 9 : อัตราส่วนของปริมาณการส่งออกกล้วย คิดเป็นร้อยละแยกเป็นรายประเภท  
ในปี พ.ศ. 2532**

(หน่วย : ร้อยละ)

ประเภท	ปริมาณ (เมตริกตัน)	ร้อยละ
กล้วยหอม	1.56	0.04
กล้วยไข่	3,577.93	98.76
กล้วยน้ำว้า	43.48	1.20
รวม	3,622.87	100.00

ที่มา : (กรมศุลกากร, 2532)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากตารางที่ 9 จะเห็นได้ว่า ในปี 2532 ไทยส่งออกกล้วยไม้มากเป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาได้แก่ กล้วยน้ำว้าและกล้วยหอม คิดเป็นร้อยละ 98.76, 1.20 และ 0.04 ตามลำดับ ดังนั้นกล้วยไม้ นับเป็นสินค้าใหม่ที่น่าสนใจ ซึ่งควรได้รับการสนับสนุนเป็นสินค้าออกให้มากขึ้น โดยอาศัยเทคโนโลยีที่ใช้กันอยู่ไปก่อน การที่ตลาดต่างประเทศหันมาบริโภคกล้วยไม้กันมากขึ้นเพราะ กล้วยไม้มีขนาดไม่ใหญ่จนเกินไป เหมาะสำหรับรับประทานเป็นของว่าง มีรสชาติหอมหวานและเนื้ออร่อย ดังนั้นจึงควรทำการผลิตเพิ่มจำนวนให้มากขึ้น โดยรักษาคุณภาพที่ดีไว้ แต่ทั้งนี้ก็ไม่ควรผลิตให้เกินความต้องการของตลาดเป็นอันขาด ซึ่งกล้วยไม้ของประเทศไทยที่มีอยู่ในขณะนี้ นับได้ว่าเป็นกล้วยซึ่งปลูกพัฒนาขึ้นมาเอง เพื่อเป็นสินค้าภายในประเทศและเป็นสินค้าออกบ้าง การที่จะผลิตให้เป็นสินค้าออกเป็นลำเป็นต้น จำเป็นจะต้องพัฒนากล้วยไม้ให้ก้าวหน้าและมีเทคโนโลยีที่สมบูรณ์ การวิจัยเป็นสิ่งจำเป็นจะละทิ้งไม่ได้ ซึ่งควรจะมีการวิจัยเกี่ยวกับการเจริญเติบโตและคุณภาพของผลในฤดูกาลต่าง ๆ ตลอดจนการผลิตกล้วยไม้ ในสภาวะที่การชลประทานสมบูรณ์แบบ การผลิตกล้วยไม้ให้มีผลผลิตที่สม่ำเสมอตลอดปีและคุณภาพคงที่ และก็ควรศึกษาอายุการเก็บรักษากล้วยไม้ให้ยาวนานขึ้น เพื่อเตรียมสำหรับการส่งออกกล้วยไม้ไปจำหน่ายยังต่างประเทศที่อยู่ห่างไกล

## 2. มะม่วง (Mango)

### 2.1 วิธีปฏิบัติภายในประเทศ

การเก็บเกี่ยวมะม่วงกระทำโดย ใช้มือปลิดผล หรือใช้เครื่องมือการเก็บเกี่ยว เช่น ตะกร้อหวายสอง และตะกร้อหวายสองที่ติดใบมีดเพื่อเก็บเกี่ยวให้มีก้านช้ำติดมาด้วย แต่เครื่องมือดังกล่าวมีข้อเสียคือ ช้ำช้ำผลมักจะขาดยางมะม่วงไหลเลอะผล และใบมีดบาดผลเป็นแผล ผลมะม่วงเพื่อการส่งออกควรเก็บเกี่ยวเมื่ออายุประมาณ ร้อยละ 90 ของความแก่บรรจุมวลที่เก็บเกี่ยวได้ใส่เข่งหรือตะกร้าพลาสติก แล้วนำมายังโรงคัด ทำการปลิดช้ำให้ห่างไกล โดยคว่ำผลบนกระสอบข้าวสาร ต่อจากนั้นจึงทำการคัดขนาดผล โดยใช้น้ำหนักเป็นเกณฑ์ ตามที่ชาวสวนและผู้ค้าตกลงกันแล้วแต่พันธุ์มะม่วง ชาวสวน และ ผู้ค้าส่วนใหญ่ทำความสะอาดตามความจำเป็น โดยใช้น้ำ สบู่ และ ผ้า เพื่อกำจัดฝุ่น คราบ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารเคมี หรือ คราบแมลง ในกรณีที่เกิดจากผู้ส่งเข้าเข้มางวดมาก การทำความสะอาดก็จะยิ่ง  
 พิถีพิถันมาก เช่น นอกจากล้างน้ำแล้ว ยังมีการนำไปแช่น้ำร้อนที่มี TBZ 500 ppm. เพื่อ  
 ระวังการเจริญของเชื้อรา ที่อุณหภูมิ 53-55 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที แล้วจึง  
 นำไปบรรจุใส่กล่องกระดาษขนาดจุประมาณ 10 กิโลกรัม และ รอกการขนส่งต่อไป โดย  
 ทางบกสำหรับประเทศมาเลเซีย สำหรับประเทศสิงคโปร์ขนส่งทั้งทางบกและอากาศ ส่วน  
 ประเทศอื่น ๆ ใช้การขนส่งทางอากาศ การเก็บรักษาผลมะม่วงในท้องเย็น เพื่อรอกการจัด  
 จำหน่ายและขนส่งยังไม่นิยมนิยมปฏิบัติกัน การขนส่งด้วยรถท้องเย็นนั้น อุณหภูมิที่เหมาะสม คือ  
 13-14 องศาเซลเซียส

สำหรับประเทศญี่ปุ่นซึ่งเริ่มงวด ในเรื่องแมลงวันผลไม้ นั้น ในปี  
 พ.ศ. 2530 ได้มีการส่งออกมะม่วงหนึ่งกลางวันไปประเทศญี่ปุ่น โดยผลมะม่วงต้องผ่านขั้น  
 ตอนต่าง ๆ และผ่านการอบไอน้ำให้เนื้อขึ้นในสุดมีอุณหภูมิ 46.5 องศาเซลเซียสเป็นเวลา  
 10 นาที หลังจากทำให้ผลเย็นแล้ว จึงทำการบรรจุใส่ภาชนะกล่องกระดาษที่กำหนดขึ้นโดย  
 มีขั้นตอนต่าง ๆ ดังนี้

- ขั้นตอนที่ 1 อ. มะม่วงจากส่วนที่ได้รับการรับรองจากคณะกรรมการ
- ขั้นตอนที่ 2 อ. คัดคุณภาพมะม่วงให้ได้มาตรฐานส่งออก
- ขั้นตอนที่ 3 อ.ขนส่งมะม่วงมาถึงสถานที่อบไอน้ำ
- ขั้นตอนที่ 4 อ.ล้างทำความสะอาดมะม่วงและเก็บไว้ในท้องรอกการ  
อบไอน้ำ
- ขั้นตอนที่ 5 ก.อบไอน้ำมะม่วง
- ขั้นตอนที่ 6 ก.นำมะม่วงไปยังท้องคัดขนาดและบรรจุกล่อง
- ขั้นตอนที่ 7 ก.เจ้าหน้าที่กักกันพืชไทย-ญี่ปุ่น ตรวจมะม่วงส่งออก
- ขั้นตอนที่ 8 อ. คัดขนาดและบรรจุกล่อง
- ขั้นตอนที่ 9 ก.เก็บไว้ในท้องเย็นที่อุณหภูมิ 13-14 องศาเซลเซียส
- ขั้นตอนที่ 10 อ.ส่งออกทางเครื่องบิน

**หมายเหตุ** ก. อยู่ในความรับผิดชอบของกรมวิชาการเกษตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้ **อ. อยู่ในความรับผิดชอบของผู้ส่งออก** ให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.2 เทคโนโลยีที่ใช้ในต่างประเทศ

การเก็บเกี่ยวผลมะม่วงในต่างประเทศนั้น มีวิธีการคล้ายคลึงกับ ของประเทศไทย จะต่างกันก็ตรงเครื่องมือที่ใช้เก็บเกี่ยวมีรูปร่างหลายแบบ เช่น เป็นรูปสวิง ตักปลาโดยมีเชือกเกี่ยว หรือสวิงที่มีมีดขุดติดอยู่ ผลที่เก็บเกี่ยวแล้วถูกรวมไว้ในภาชนะเพื่อการขนย้าย หลังจากทำความสะอาดแล้วก็นำไปแช่น้ำร้อนที่ 53 องศาเซลเซียส โดยมี TBZ 0.1 % ในเวลา 5 นาที จึงทำการคัดเลือกผลโดยใช้สายพานช่วย และคัดขนาดโดยใช้น้ำหนักเป็นเกณฑ์ด้วยเครื่องมือคัดขนาดแล้วจึงนำไปบรรจุใส่ภาชนะโดยวางเรียงชั้นเดียว ซึ่งสำหรับการส่งออกไปยังประเทศที่เข้มงวดในด้านกักกันพืชก็ดำเนินการตามขั้นตอนเหมือนของประเทศไทย เพราะใช้ระเบียบเดียวกัน มะม่วงที่ผ่านขั้นตอนต่างๆ แล้วจะมีสติ๊กเกอร์ติดที่ผล แล้วนำมาหุ้มด้วยตาข่ายโพลีเอทิลีน ก่อนบรรจุใส่กล่องกระดาษซึ่งแบ่งเป็นช่องๆ รองด้วยฟองน้ำ ส่วนประเทศที่ไม่เข้มงวดเช่น สิงคโปร์ก็ใช้มะม่วงที่เหลือจากการคัดไปส่งญี่ปุ่นโดยห่อด้วยกระดาษขาวบาง เมื่อผลมะม่วงถึงตลาดปลายทาง จึงทำการรมด้วยแก๊สเอทิลีน 100 ppm. เป็นเวลา 24-48 ชั่วโมงที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส มะม่วงที่ส่งออกบางครั้งบรรจุใส่กล่องกระดาษขนาดจุ 5 กิโลกรัม แล้วใช้วัสดุรองต่าง ๆ เช่น โขโม้ ฟางข้าว และ ฟอยกระดาษ เป็นต้น

## 2.3 โครงสร้างการส่งออก

ปริมาณการส่งออกมะม่วงของประเทศไทย ระหว่างปี พ.ศ. 2523-2532 มีความผันผวนมาก ดังแสดงในตารางที่ 10 บางปีมีการส่งออกเพิ่มมากขึ้นคือ ในปี 2528, 2529 และ 2531 แต่ในปีอื่น ๆ มีปริมาณการส่งออกค่อนข้างคงที่ โดยมีการกระจายตลาดออกไปในหลายประเทศเช่น ประเทศมาเลเซีย ฮองกง สิงคโปร์และญี่ปุ่น ซึ่งประเทศญี่ปุ่นนับว่าเป็นตลาดที่สำคัญของประเทศไทยในอนาคต ก่อนปี 2529 ไทยไม่สามารถส่งมะม่วงไปยังประเทศญี่ปุ่นได้ เนื่องจากทางญี่ปุ่นควบคุมศัตรูพืช โดยเฉพาะแมลงวันผลไม้ ต่อมาได้มีการค้นพบวิธีกำจัดแมลงวันผลไม้ ทำโดยการอบไอน้ำ ซึ่งทางญี่ปุ่นยอมรับว่าการอบไอน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สามารถใช้ส่วนตัวหรือหน่วยงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่สามารถนำไปใช้ในเชิงพาณิชย์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งหากมีเหตุขัดแย้งเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 10 : ปริมาณการส่งออกมะม่วงของประเทศไทย ระหว่างปี พ.ศ. 2523-2532**

(หน่วย : เมตริกตัน)

ปี	ปริมาณการส่งออก	อัตราเพิ่ม (+ ร้อยละ)
2523	3,274.69	-
2524	3,062.71	- 6.47
2525	4,117.73	34.45
2526	2,538.10	- 38.36
2527	3,174.93	25.09
2528	8,311.51	161.79
2529	9,399.83	13.09
2530	3,735.37	- 60.26
2531	6,712.60	79.70
2532	4,204.97	- 37.36

ที่มา : (กรมศุลกากร, 2523-2532)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 11** การจัดลำดับการส่งออกมะม่วงจากประเทศไทยไปยังตลาดที่สำคัญ ๆ  
ระหว่างปี พ.ศ. 2528-2532

ปี พ.ศ.	ปริมาณ (เมตริกตัน)	อันดับ 1	อันดับ 2	อันดับ 3	อันดับ 4
2528	8,311.51	มาเลเซีย (75.05)	สิงคโปร์ (22.42)	ฮ่องกง (1.76)	ฝรั่งเศส (0.53)
2529	9,399.83	มาเลเซีย (68.90)	ฮ่องกง (15.13)	สิงคโปร์ (15.10)	ญี่ปุ่น (0.27)
2530	3,735.37	มาเลเซีย (83.63)	ฮ่องกง (10.01)	สิงคโปร์ (4.21)	ญี่ปุ่น (0.80)
2531	6,712.60	มาเลเซีย (61.26)	ฮ่องกง (23.19)	สิงคโปร์ (11.03)	ฝรั่งเศส (1.08)
2532	4,204.97	มาเลเซีย (91.41)	ฮ่องกง (3.89)	สิงคโปร์ (1.87)	จอร์แดน (1.07)

ที่มา : (กรมศุลกากร, 2533)

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บแสดงค่าร้อยละ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การอบไอน้ำเสียก่อน ทำให้ประเทศไทยสามารถส่งออกมะม่วงไปประเทศญี่ปุ่นได้ ตั้งแต่ปี 2529 เป็นต้นมาจนถึงปัจจุบัน จากตารางที่ 11 จะเห็นได้ว่า ในปี พ.ศ. 2529 ซึ่งเป็นปีที่ประเทศไทยส่งออกมะม่วงไปยังประเทศญี่ปุ่นได้ มีปริมาณการส่งออก 25.81 ตัน คิดเป็นร้อยละ 0.27 ของการส่งออกมะม่วงทั้งหมดของไทยนับได้ว่าเป็นอันดับ 4 รองจากมาเลเซีย สิงคโปร์ และสิงคโปร์ ซึ่งถือว่าเป็นตลาดหลักและตลาดรอง ที่เราได้มีการส่งออกมะม่วงมาเป็นเวลานานแล้ว ถือได้ว่าประเทศญี่ปุ่นเป็นตลาดที่มีอนาคตแจ่มใสในการขยายการส่งออกอีกมาก เพราะมีอำนาจในการซื้อสูงและมะม่วงที่ส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นเป็นมะม่วงที่มีราคาสูง ได้แก่ พันธุ์หนึ่งกลางวัน ซึ่งมีเปลือกหนา เนื้อขาวได้ยาก แต่ในปี 2532 ญี่ปุ่นนำเข้ามะม่วงจากไทยลดลงเนื่องจากผลิตผลมะม่วงพันธุ์หนึ่งกลางวันนั้นมีปริมาณน้อยประกอบกับคู่แข่งที่สำคัญของไทยซึ่งได้แก่ ฟิลิปปินส์ ซึ่งมีผลิตผลมะม่วงมากแ่งตลาดไป ดังนั้นจึงควรแนะนำมะม่วงพันธุ์อื่น ๆ ที่มีรสชาติดี ได้แก่ พันธุ์น้ำดอกไม้และเชียวเสวย ซึ่งเป็นพันธุ์ที่แพร่หลายในประเทศไทยให้ตลาดในประเทศญี่ปุ่นยอมรับบ้าง เพื่อเพิ่มปริมาณการส่งออกในตลาดดังกล่าวในอนาคต

การอบไอน้ำเป็นวิธีการที่จำเป็นแต่ค่าใช้จ่ายในการอบไอน้ำก็โลกวิริยะ 6-7 บาท ซึ่งค่อนข้างสูง จึงน่าจะมียุทธการอื่นที่ให้ผลเช่นเดียวกันแต่ลงทุนต่ำกว่า เช่น การแช่ผลมะม่วงในน้ำร้อนตามอุณหภูมิที่ต้องการ ทั้งนี้หลักการในเรื่องการถ่ายเทความร้อนนั้นจะคล้ายคลึงกัน แต่น้ำร้อนดีกว่าซึ่งต้องเป็นการตกลงกันของนักวิทยาศาสตร์ไทยและเจ้าหน้าที่ของรัฐกับฝ่ายผู้นำเข้า ให้เข้าใจกันทั้งสองฝ่าย

การส่งมะม่วงพิมเสนแดงไปจำหน่ายยัง ประเทศมาเลเซีย สิงคโปร์ และ สิงคโปร์ เป็นเรื่องที่ควรพิจารณา เพราะสินค้านี้มีปัญหาคือมีตำหนิภายในผลซึ่งผู้บริโภคไม่ต้องการ แต่ข้อดี คือ เป็นมะม่วงราคาถูกซึ่งก็ไม่ใช่ผลดีต่อการ นำเงินเข้าประเทศ ความมีนโยบายค่อข ๆ เปลี่ยน มะม่วงพันธุ์นี้ให้เป็นพันธุ์ที่ดี เช่น เชียวเสวย หรือน้ำดอกไม้ ซึ่งมีมูลค่าสูง และครองส่วนแบ่งตลาดให้มากยิ่งขึ้น

ปัญหาใหญ่ในการจัดจำหน่ายผลมะม่วงสุก ก็คือ เรื่องผลเน่า และโรค  
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับบริการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ทำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ชีวผลเน่า ซึ่งการใช้ความร้อนก็ยังไม่สามารถป้องกันความเสียหายที่ผลเน่าได้ผลแน่นอนเสมอ  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีเหตุคดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อีกประการหนึ่ง อายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงที่ไม่ยาวนานพอตามที่ต้องการ โดยมีอายุการเก็บรักษาเพียง 2-4 สัปดาห์ เมื่อใช้อุณหภูมิ 10-13 องศาเซลเซียส ทั้งนี้แล้วแต่พันธุ์มะม่วง ทำให้การส่งออกทางเรือไปจำหน่ายยังตลาดไกล ๆ เป็นไปไม่ได้ แม้จะมีการศึกษาใช้วิธีบรรเทาอากาศควบคุม โดยให้มี CO<sub>2</sub> 5% และ O<sub>2</sub> 5% ณ อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส การใช้วิธีบรรเทาอากาศดังกล่าวช่วยให้ผลมะม่วงสุกช้า เช่นเดียวกับวิธีบรรเทาอากาศควบคุม แต่ต้องระวังปัญหาเรื่องกลิ่นเพิ่มขึ้น อาการผลนิ่มแล้ว แต่ผิวยังเขียวอยู่

ผลมะม่วงสำหรับการส่งออกต้องเก็บเกี่ยวจากส่วนที่มีการดูแลรักษาอย่างถูกวิธี มีการพ่นสารกำจัดโรคพืชและแมลงอย่างได้ผลในการป้องกันและมีการห่อผลเพื่อป้องกันแมลงวันผลไม้ ในกรณีที่ต้องอบไอน้ำก็ต้องปรับปรุงวิธีการให้รวดเร็วขึ้น โดยมีการเพิ่มประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องด้วยการปรับสภาพอุณหภูมิของผลมะม่วงก่อน เมื่อมีการห่อสินค้าก็ควรเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิเย็นที่ 13-14 องศาเซลเซียส

ผลผลิตของมะม่วงคงเพิ่มมากขึ้นในอนาคต พอที่จะขยายตลาดให้กว้างขวางยิ่งขึ้น ทั้งในตลาดญี่ปุ่น ยุโรป และอเมริกา ทั้งนี้ปัจจุบันจำกัดในด้านการขนส่ง ความสะดวกในการผ่านพิธีการต่าง ๆ ต้องอยู่ในสภาพเอื้ออำนวยโดยไม่เป็นภาระเพิ่มเติมทุน และผลิตผลคงมีคุณภาพดีขึ้น แต่ก็ควรมีการวิจัยเกี่ยวกับการผลิตมะม่วงให้ปลอดโรคและแมลงและการแก้ปัญหาอายุการเก็บรักษาของมะม่วงให้ผลมีอายุยาวนานขึ้น เพื่อจะได้ขนส่งโดยทางเรือไปยังประเทศที่ห่างไกลมาก ๆ ได้

### 3. ทุเรียน (Durian)

#### 3.1 วิธีปฏิบัติภายในประเทศ

การเก็บเกี่ยวที่ทำในทางการค้านั้น ชาวสวนจะตัดทุเรียน ขนาดแก่

ประมาณร้อยละ 80 ซึ่งหมายความว่า เมื่อตัดแล้วประมาณ 3-4 วันผลจะสุกเหมาะสำหรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ทำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าขายในประเทศหรือสำหรับส่งออกทางเครื่องบิน แต่ถ้าเป็นตลาดที่ใช้การขนส่งค่อนข้างนานไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จะเก็บในระยะแก่ประมาณ 70 % หรือผลจะสุกเมื่อเก็บจากต้นแล้วประมาณ 5-7 วัน ซึ่งการเก็บเกี่ยวผลทุเรียนมีใช้อยู่ 2 วิธี คือ วิธีแรกใช้คนเพียงคนเดียว ใช้กันมากในจังหวัดนนทบุรี ชาวสวนจะปีนขึ้นไปแล้วใช้เชือกในล่อนหย่อนลงพื้นดิน เมื่อผลและพื้นเชือกจะหลุดวิธีนี้ทำได้ค่อนข้างช้า อีกวิธีหนึ่งที่นิยมปฏิบัติกันในภาคตะวันออกทำกันเป็นคู่โดยคนหนึ่งปีนขึ้นบนต้นใช้มีดตัดแล้วโยนลงมาให้คนข้างล่าง ใช้กระสอบวัดรับผลทุเรียน วิธีนี้ทำได้รวดเร็วกว่า แต่ก็ทำให้ผลเสียหายได้บ้างโดยเฉพาะช้ำผล ซึ่งอาจจะหัก ขณะหล่นลงสู่กระสอบได้ เมื่อเก็บเกี่ยวมาแล้วจะทำความสะอาดผลทุเรียนโดยใช้แปรงปัดเอาเศษดิน ใบไม้ แมลง และสิ่งอื่น ๆ ที่ติดมากับเปลือกทุเรียน หรือจะใช้น้ำล้างก็ได้ แล้วคัดเอาผลที่มีตำหนิออก รวมทั้งคัดเอาผลที่อ่อน หรือแก่ไปออกด้วย

การบรรจุหีบห่อและการขนส่งทุเรียนนั้นมีหลายวิธี กล่าวคือ ถ้าเป็นการขนส่งทางรถยนต์ภายในประเทศหรือขนส่งไปยังมาเลเซียและสิงคโปร์ พ่อค้าจะเรียงทุเรียนบนรถบรรทุกซ้อนกัน โดยไม่มีภาชนะบรรจุจนเต็มรถ แล้วใช้ผ้าใบปิดคลุมเฉพาะที่ด้านบนเพื่อป้องกันแดดและฝน ส่วนด้านข้างเปิดทิ้งไว้ให้อากาศถ่ายเทได้ มิฉะนั้นผลอาจไม่สุกเมื่อถึงตลาดปลายทาง การขนส่งทางอากาศไปต่างประเทศอาจใช้แข็ง เช่น ส่งไปยังญี่ปุ่น แต่ละเข่งบรรจุประมาณ 30 กิโลกรัม บางตลาดจะใช้กล่องกระดาษลูกฟูกบรรจุได้ 3-6 ผล หนักประมาณ 12 กิโลกรัม ในการขนส่งทางอากาศนี้ กลิ่นของทุเรียนอาจทำให้เกิดปัญหากับผู้โดยสารได้ ดังนั้นทุเรียนที่ส่งไปจะต้องเป็นทุเรียนที่ยังไม่มีกลิ่น และผู้ส่งออกบางรายจะใช้ใบโหระพาใส่ลงไปในภาชนะบรรจุทุเรียนด้วย เพื่อคุด และดับกลิ่นทุเรียน (สุมาลี และ อมรรัตน์, 2523) ก่อนการบรรจุหีบห่อพ่อค้าจะติด sticker ตรงบริเวณก้านผลทุเรียนตอนล่าง เพื่อบอกชื่อสวน ที่อยู่ และชื่อพันธุ์ นอกจากนี้ยังอาจจะบุให้การรับรองคุณภาพอีกด้วยว่า ผลทุเรียนนั้นเป็นผลทุเรียนแก่ได้ขนาด

นอกจากเครื่องหมายรับรองคุณภาพแล้ว ในปี 2530 ทางกรมวิชาการเกษตร ยังได้จัดทำมาตรฐานทุเรียนให้ชาวสวนและผู้ส่งออกได้ทดลองปฏิบัติกัน โดยกำหนดแบ่งเกรดออกเป็น 3 เกรด คือ เกรดพิเศษ เกรด 1 และ เกรด 2 ทั้งนี้โดยอาศัยรูปร่าง ทรงผล และน้ำหนักผลเป็นหลัก กล่าวคือ ผลที่มีคุณภาพดี จะไม่บิดเบี้ยว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับควรใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่ควรนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า มีน้ำหนักทั้งหมดและมีน้ำหนักอยู่ในช่วง 2.0-4.5 กิโลกรัมขึ้นอยู่กับพันธุ์นอกจากนี้ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลจะต้องปราศจาก โรคแมลง และ ต่าหนอื่น ๆ รวมทั้งต้องไม่มีอาการแกรน ไล้ซึมและ เต่าเผา (เนื้อทุเรียนมีสีน้ำตาลและแข็ง) ของเนื้อทุเรียนภายในผล ก็จะต้องมีสีเนื้อตรงตามพันธุ์ด้วย

นอกจากการส่งออกผลสดแล้ว ในปัจจุบันยังมีการส่งทุเรียนแช่แข็งออกไปยังตลาดญี่ปุ่น ยุโรป และอเมริกา โดยการแกะทุเรียนที่สุกแล้ว แต่ยังไม่ละ เอาเฉพาะเนื้อซึ่งอาจแกะเอาเมล็ดออกด้วย มาทำให้แข็งตัวด้วยระบบ IQF ที่ - 40 องศาเซลเซียส นาน 30-40 นาที แล้วบรรจุลงกล่องพลาสติก หนักกล่องละ 300-500 กรัม ส่วนการขนส่งและเก็บรักษาจะกระทำที่ - 20 ถึง - 25 องศาเซลเซียส

### 3.2 เทคโนโลยีที่ใช้ในต่างประเทศ

ทุเรียนเป็นพืชของประเทศไทยที่กำลังพัฒนาในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้โดยเฉพาะ จึงยังไม่พบรายงานการใช้เทคโนโลยีขั้นสูง ในการปฏิบัติต่อผลทุเรียน แต่มีรายงานว่า การเก็บรักษาทุเรียนนั้น สามารถทำได้ที่อุณหภูมิประมาณ 3.9-5.6 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 6 ถึง 8 สัปดาห์

### 3.3 โครงสร้างการส่งออก

จากการศึกษา การส่งออกทุเรียนของประเทศไทยดังตารางที่ 12 ในระหว่างปี พ.ศ. 2523-2532 พบว่ามีแนวโน้มการส่งออกที่ไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับผลผลิตส่วนเกินในปีนั้น ๆ แต่ในปี 2530 พบว่า มีการขยายตัวของการส่งออกสูงที่สุด โดยมีการขยายตลาดการส่งออกทุเรียนเพิ่มมากขึ้น ในอีกหลายประเทศ และ ในตลาดส่งออกที่เคยส่งออกทุเรียนก็เพิ่มปริมาณการนำเข้ามากขึ้นด้วย ทำให้ปริมาณการส่งออกในปีดังกล่าวมีการเพิ่มปริมาณการส่งออกทุเรียนมาก แต่ต่อมาหลังจากนั้นในปี 2531 ทางภาคตะวันออก ได้แก่ จังหวัดระยอง จันทบุรี ตราด ประสบภาวะฝนแล้ง มีผลทำให้ ผลผลิตทุเรียนในปี 2531 ลดลง ดังนั้นผลผลิตส่วนเกินเพื่อการส่งออกจึงลดลงตามไปด้วย และในการส่งออกทุเรียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรใช้งาน เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้拿去ใช้ประโยชน์ด้านการค้า เริ่มมีการส่งออกทุเรียนแช่แข็งเพิ่มมากขึ้นเพราะเป็นการลดค่าขนส่งและลดกลิ่นของทุเรียน ไม่ว่าการณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีเหตุเปลี่ยนแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 12 ปริมาณการส่งออกทุเรียนของประเทศไทย ระหว่างปี พ.ศ.2523-2532**

(หน่วย : เมตริกตัน)

ปี	ปริมาณการส่งออก	อัตราเพิ่ม (+ ร้อยละ)
2523	3,515.95	-
2524	4,361.39	24.05
2525	2,345.78	- 46.21
2526	2,819.11	20.18
2527	3,470.30	23.10
2528	9,783.53	181.92
2529	6,964.30	- 28.82
2530	11,303.82	63.31
2531	6,113.53	- 45.92
2532	7,203.41	17.83

ที่มา : (กรมศุลกากร, 2523-2532)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซึ่งเป็นที่ต้องการของประเทศอเมริกาและประเทศทางยุโรปซึ่งไม่ชอบกลิ่นทุเรียน ทำให้การส่งออกทุเรียนสดทั้งลูกลดลงตามไปด้วย

ทุเรียนเป็นผลไม้ที่ต้องได้รับการปฏิบัติเป็นพิเศษในการส่งออก เพราะมีลักษณะที่แตกต่างไปจากผลไม้ชนิดอื่นมาก เริ่มตั้งแต่ขนาดของผลที่ใหญ่ และมีหนามโศรอบคองงานที่ทำการเก็บเกี่ยวและบรรจุหีบห่อทุเรียนจะต้องใช้ถุงมือหนึ่งอย่างหนา เพื่อป้องกันอันตรายจากหนาม โดยปกติจะใช้สองมือ มือหนึ่งจับที่ก้านผล และอีกมือรองก้นผล ในขณะที่เด็ดขั้วก็ต้องระมัดระวังมิให้หนามทุเรียนหักหรือแตก เพราะจะทำให้ผลทุเรียนนั้นดูไม่สวยงาม ภาชนะที่ใช้บรรจุ จึงควรเป็นกล่องกระดาษซึ่งหนามสามารถฝังตัวลงไปใต้อกกระดาษ แต่ไม่ทะลุออกมาข้างนอก การบรรจุลงในกล่องก็ต้องทำด้วยความประณีต จัดเรียงให้ก้านผลของทุเรียนมาเกยกันบริเวณกลางกล่อง เพื่อป้องกันไม่ให้ก้านหักหรือถูกหนามทุเรียนของผลอื่นแทงเป็นแผล การใช้กระดาษกั้นระหว่างผล จะช่วยป้องกันการกระทบกระเทือนอันจะเป็นผลให้เกิดแผลขึ้นได้เป็นอย่างดี กล่องที่ใช้ จะต้องมีย่อระบายอากาศเพียงพอ และมีขนาดไม่ใหญ่เกินไปเพราะ ทุเรียนหายใจในอัตราที่สูงมาก ถ้าการระบายอากาศไม่ดีหรือมีทุเรียนในกล่องมากเกินไป จะทำให้เกิดสภาพขาดออกซิเจน และทำให้ทุเรียนสุกผิดปกติไปได้ นอกจากนี้ กล่องขนาดเล็กประมาณ 12 กิโลกรัม ยังขนส่งสะดวกไม่หนัก ลดการสูญเสียที่อาจจะเกิดจากการตกกระแทกระหว่างทางได้

กลิ่นทุเรียนเป็นปัญหาที่สำคัญที่สุดปัญหาหนึ่งของทุเรียน ซึ่งผู้นำเข้าในต่างประเทศ มักไม่แน่ใจว่าจะสามารถเปิดตลาดทุเรียนออกได้กว้างขวาง ถึงแม้ว่าจะมีผู้บริโภคต้องการทุเรียนมาก แต่ก็อาจถูกจำกัดการขาย เพราะลูกค้าทั่วไปรายอื่น ๆ ไม่ยอมรับกลิ่นทุเรียน จึงเป็นปัญหาที่ต้องแก้ไข ในระหว่างการขนส่ง บางครั้งกลิ่นทุเรียนก็เล็ดลอดเข้าไปในห้องผู้โดยสารถึงกับทำให้ผู้โดยสารบนเครื่องบินเป็นลมมาแล้ว การใช้ต้นโหระพาดับกลิ่นเป็นวิธีที่ดีวิธีหนึ่งแต่ก็อาจมีปัญหาการยอมรับของตลาดเป้าหมายที่ค่อนข้างเข้มงวด เช่น ญี่ปุ่น การกำจัดกลิ่นทุเรียนระหว่างการขนส่งต้องพัฒนาให้ดีขึ้น สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ได้เคยศึกษาทดลองใช้ พลาสติกแบบหอดั่วห่อหุ้มกล่องที่บรรจุทุเรียน เพื่อป้องกันมิให้กลิ่นเล็ดลอดออกมา นอกจากนี้ยังมีการทดลอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ใช้สารพวก Activated Carbon เพื่อดูดกลิ่นทุเรียน ซึ่งใช้ได้ผลดีในช่วงระยะเวลา

ไม่ยาวกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีเหตุคดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

24 ชั่วโมง แต่ทั้งหมดนี้ยังไม่มีการนำไปปฏิบัติกันในทางการค้า อาจเป็นเพราะจะทำให้ต้นทุนสูงขึ้น ในขณะที่ตัวผู้ส่งออกก็พยายามคัดเลือกเฉพาะทุเรียนที่ยังไม่มีกลิ่นส่งออกไปต่างประเทศและบางรายก็ใช้พลาสติกธรรมดาห่อทุเรียนส่งออกอยู่แล้ว อย่างไรก็ตามการใช้ Activated Carbon ที่ผลิตจากกะลามะพร้าว ซึ่งสามารถผลิตได้ในประเทศไทยนั้น น่าจะเหมาะสมในการนำมาใช้กับการส่งทุเรียนออกทางอากาศต่อไป

นอกจากปัญหาต่าง ๆ ที่กล่าวข้างต้นแล้วทุเรียนยังมีปัญหาที่เกิดขึ้นตั้งแต่อยู่ในแปลง ได้แก่ โรคผลเน่า ซึ่งจะเกิดในช่วงปลายฤดูควรป้องกันการเข้าทำลาย โดยการฉีดพ่นยาตลอดการเจริญเติบโตของผลทุเรียน อาการเนื่อแก่รีน เมื่อทุเรียนสุกแล้วเนื่อแห้งเป็นไต อาการเต่าเผา โดยเนื่อทุเรียนจะมีรอยสีน้ำตาลและแห้งและอาการไส้หิน ซึ่งมักเกิดในช่วงที่มีฝนตกชุกเมื่อใกล้เวลาเก็บเกี่ยว อาการต่างๆ เหล่านี้ตรวจสอบได้ยากมากจากการดูภายนอก ต้องผ่าผลออกทำให้เป็นปัญหาสำคัญในการส่งออกทุเรียน ซึ่งยังไม่ทราบสาเหตุและการป้องกันกำจัดที่แน่นอน ทางออกทางหนึ่งก็ได้แก่ การแกะทุเรียนเอาเฉพาะเนื่อเพื่อแช่แข็ง สำหรับส่งไปขายต่างประเทศซึ่งจะสามารถรับรองได้ว่าทุเรียนนั้นมีคุณภาพดี ทุเรียนแช่แข็งนี้เมื่อเก็บรักษาไว้ระยะหนึ่ง กลิ่นรสของทุเรียนจะอ่อนตัวลง แต่ก็จะเป็นประโยชน์ในอีกแง่หนึ่งสำหรับตลาดเป้าหมาย ซึ่งมักจะ รังเกียจกลิ่นทุเรียนซึ่งแรงเกินไป นอกจากการแช่แข็งแล้ว จากการศึกษาพบว่า สามารถเก็บทุเรียนที่แกะจากเปลือกแล้วที่อุณหภูมิต่ำ (4 องศาเซลเซียส) ได้นานถึง 30 วัน ซึ่งพอเพียงสำหรับการส่งไปจำหน่ายต่างประเทศโดยทางเรือ การส่งออกทุเรียนแช่แข็งหรือทุเรียนแช่เย็นนั้น น่าจะเป็นแนวทางที่ดีในการพัฒนาตลาดต่างประเทศของทุเรียน เพราะสามารถลดค่าใช้จ่ายในการขนส่งได้มาก เพราะผลทุเรียนส่วนใหญ่จะมีเนื่อและเมล็ดรวมกันประมาณร้อยละ 30 เท่านั้น ทั้งจะเป็นการรับรองคุณภาพได้อย่างดี นอกจากนี้ในปัจจุบันก็ได้มีการพัฒนาเครื่องมือปอกผลทุเรียนในระดับการค้าขึ้นมาแล้ว ซึ่งทำให้อุตสาหกรรมทุเรียนแช่แข็งก้าวหน้าไปด้วยดี

ปัญหาทุเรียนอ่อนซึ่งเป็นข่าวอยู่เสมอ นั้น จะต้องแยกแยะให้ชัดเจนว่า ผลทุเรียนที่ตัดอ่อนจริง ๆ กับผลทุเรียนที่แก่แล้ว แต่ไม่สุกเมื่อถึงปลายทาง เนื่องจากไป

ประสบสภาพการบางอย่างระหว่างการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว สำหรับทุเรียนที่ตัดอ่อนเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนาคตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าจริง ๆ นั้น มีวิธีการทดสอบโดยอาศัยความชำนาญเป็นหลัก น่าที่จะมีการพัฒนาเทคนิคใหม่ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขึ้นมาเพื่อใช้ตรวจสอบความแก่ของทุเรียนได้แทนความชำนาญเฉพาะบุคคล จากการศึกษาพบว่า ความถ่วงจำเพาะของทุเรียนจะลดลงเมื่อผลแก่ซึ่งน่าจะนำมาใช้ตรวจสอบทุเรียนได้ แต่ก็มีข้อจำกัดหลายประการได้แก่ ผลทุเรียนทั้งอ่อนและแก่ต่างมีความถ่วงจำเพาะน้อยกว่าหนึ่ง และต่างก็ลอยน้ำด้วยกัน เป็นการยุ่งยากในทางปฏิบัติคิดเลือก นอกจากนี้ลักษณะของผลที่ไม่สมบูรณ์ มีเนื้อไม่ครบทุกพู ก็จะทำให้ค่าความถ่วงจำเพาะผิดไปด้วย ในปัจจุบันการศึกษาวีธีอื่น ๆ เพื่อตรวจสอบความอ่อนแก่ของทุเรียนยังคงหาวิธีที่เหมาะสมต่อไป

ทุเรียนสำหรับการส่งออกควรเป็น ทุเรียนที่ได้จากส่วนซึ่งผลิตทุเรียนเพื่อการส่งออกโดยเฉพาะ มีการดูแลรักษาใช้ยาป้องกันกำจัดโรคและแมลงอย่างสม่ำเสมอตลอดปี และใช้เฉพาะยาที่ไม่ถูกห้ามใช้ในประเทศที่จะส่งทุเรียนไปจำหน่าย การเก็บเกี่ยวจะต้องใช้ผู้ที่ชำนาญในการคุดทุเรียนที่แก่ได้ขนาดเท่านั้นโดยเลือกเก็บผลที่จะสุกใน 3-4 วันสำหรับส่งขายในตลาดใกล้ๆ หรือใช้การขนส่งทางเครื่องบิน สำหรับตลาดที่ไกลออกไปควรเก็บในระยะที่ผลทุเรียนจะสุกใน 5-7 วัน การตัดผลจากต้นควรตัดก้านให้ชิดกับกิ่งระวังมิให้เกิดบาดแผลขึ้นกับผลหรือก้าน และไม่ให้ผลหล่นลงสู่พื้น พันธุ์ที่เหมาะสมต่อการส่งออกคือพันธุ์หมอนทอง เนื่องจากเก็บรักษาได้นานและมีกลิ่นน้อย

เมื่อนำทุเรียนมาถึงโรงคัดบรรจุทำความสะอาดผลทุเรียนโดยใช้แปรงบิดเอาสิ่งแปลกปลอมออกจากผลให้หมด หรืออาจใช้วิธีล้างด้วยน้ำ คัดผลตามขนาดและได้รูปทรงตามมาตรฐานของกรมวิชาการเกษตร รวมทั้งตรวจสอบอายุหรือความแก่ของทุเรียนอีกครั้งด้วย การเคาะฟุ้งเสีงประกอบกับคุณลักษณะอื่น ๆ ก่อนการบรรจุควรปิดป้ายที่ก้านผลเพื่อระบุชื่อพันธุ์ ชื่อผู้ปลูก สถานที่ปลูกและถ้าเป็นไปได้ ควรระบุวันที่สามารถบริโภคทุเรียนลูกนั้น ๆ ไว้ด้วย

การบรรจุสำหรับตลาดเป้าหมาย ควรใช้กล่องกระดาษลูกฟูกที่แข็งแรง ขนาดบรรจุได้ 3-6 ผลหนักประมาณ 12 กิโลกรัมและมีรูระบายอากาศพอเพียงเพื่อป้องกันมิให้ผลทุเรียนเกิดอาการผิปกดที่เนื้อเมื่อผลสุกควรระบุอุณหภูมิสำหรับการเก็บรักษาเอาไว้

ข้างกล่องด้วยอย่างชัดเจน (โดยมีการระบุไว้ที่เก็บที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 15 องศาเซลเซียส และเมื่อต้องการให้ผลทุเรียนสุกก่อนเวลา ควรนำไปไว้ที่อุณหภูมิสูงกว่า 25 องศาเซลเซียส)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีเจตตเปลี่ยนแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงที่มาของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยเรื่องการเก็บรักษาทุเรียนนั้น ควรมีการสนับสนุนให้มีการศึกษาอย่างละเอียดกันต่อไป

#### 4. สับปะรด (Pineapple)

##### 4.1 วิถีปฏิบัติภายในประเทศ

สับปะรดที่ใช้บริโภค จะเก็บเกี่ยวเมื่อเปลือกเริ่มเปลี่ยนเป็นสีเหลือง สับปะรดจะถูกขนขึ้นรถบรรทุกแล้วส่งไปยังตลาดรวมทั้งกรุงเทพฯ ฯ หรือตลาดอื่น ๆ โดยไม่มีการปฏิบัติพิเศษแต่อย่างใด แต่เดิมนั้นขนาดของสับปะรดมีขนาดใหญ่แต่ปัจจุบันมีขนาดเล็กลง เนื่องจากอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง ซึ่งต้องการสับปะรดขนาดเล็ก ได้ขยายตัวขึ้นมาก เกษตรกรจึงปลูกเพื่อประโยชน์ทั้งสองอย่างไปพร้อมๆ กัน ราคาสับปะรดบริโภคสดโดยปกติจะสูงกว่าราคาที่ส่งโรงงาน เมื่อใดที่ราคาต่างกันมาก โรงงานสับปะรดกระป๋องอาจเกิดปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบเพื่อป้อนโรงงานได้ สำหรับการส่งออกสับปะรดสดนั้น มีค่อนข้างน้อยในปีก่อน ๆ แต่เริ่มมีมากขึ้นในระยะหลัง การส่งออกนี้แทบทั้งหมดส่งไปยังประเทศญี่ปุ่น โดยทางเรือ และไม่ต้องผ่านกรรมวิธีในการกำจัดไข่และหนอนแมลงวันผลไม้ ทั้งนี้เพราะเป็นที่ทราบกันดีว่า หนอนแมลงวันผลไม้ไม่สามารถมีชีวิตรอดอยู่ได้ในผลสับปะรด

##### 4.2 เทคโนโลยีที่ใช้ในต่างประเทศ

ในต่างประเทศที่มีการพัฒนาแล้วมีการใช้เครื่องมือในการผลิตสับปะรด แทนแรงคนขึ้นมาก แต่การเก็บเกี่ยวก็ยังใช้มือเนื่องจากผลสับปะรดมีขนาดใหญ่ใช้เครื่องมือจะทำให้ขอบซ้ำได้ง่าย ในการเก็บเกี่ยวคนงานจะเดินตามแถวสับปะรดตามหลังรถบรรทุกที่มีสายพานทอดยาวในแนวขวางกับแถวของสับปะรด คนงานจะใช้มือบิดผลสับปะรดออกจากต้นแล้วส่งบนสายพาน แล้วขนไปรถบรรทุกลำเลียงไปยังโรงคัดบรรจุทำการตัดแล้วจุ่มด้วยยากันราประเภท Benzimidazole จากนั้นก็จะคัดแยกความแก่และคัดขนาดด้วยสายตาหรือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาจใช้เครื่องคัดขนาดโดยเฉพาะ โดยใช้เส้นผ่าศูนย์กลางเป็นหลัก สับปรดที่ผ่านการคัดคุณภาพแล้ว จะนำบรรจุลงในกล่องกระดาษแบบสวมกับ ที่มีช่องระบายอากาศ ได้สะดวก ก่อนการขนส่งต้องทำให้สับปรดเย็นลงโดยใช้ลมเย็น โดยอุณหภูมิที่ใช้อุณหภูมิระหว่าง 8 - 12 องศาเซลเซียส ส่วนการเก็บรักษาใช้อุณหภูมิต่ำที่ 10 องศาเซลเซียสซึ่งจะเก็บได้ประมาณ 2-4 สัปดาห์ และมีอายุการวางขายประมาณ 1 สัปดาห์ บางครั้งอาจใช้ไซเคิลอบผิวด้วย เพื่อช่วยลดการเกิดอาการผิดปกติทางสรีรวิทยา เช่น การเกิด Chilling Injury (อาการเนื่อขาว ๆ) หรืออาการเนื่อสีน้ำตาลภายในผล (Internal Browning)

#### 4.3 โครงสร้างการส่งออก

การส่งออกสับปรดของไทยในระหว่างปี พ.ศ. 2523-2532 ดังตารางที่ 13 มีแนวโน้มที่ไม่แน่นอน กล่าวคือ ในปี 2523 มีการส่งออกไปยังประเทศแถบตะวันออกกลางทั้งหมด มีปริมาณการส่งออก 36.11 ตัน โดยยังไม่มีตลาดส่งออกใด ๆ นอกจากกลุ่มประเทศดังกล่าวเลย พอปี 2524 ได้ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่นเป็นครั้งแรก มีปริมาณการส่งออกถึง 30.61 ตัน นับได้ว่า ประเทศญี่ปุ่นเป็นตลาดที่น่าจะขยายตัวออกไปได้อีกมาก ถือได้ว่าเป็นตลาดหลักที่สำคัญทีเดียว หลังจากนั้นจึงมีการขยายการส่งออกไปยังตลาดเอเชียและตลาดยุโรปได้เพิ่มขึ้น ตามลำดับ มีตลาดส่งออกที่สำคัญ ๆ เพิ่มขึ้นในอีกหลายประเทศ ในปี 2529 และ 2530 มีการขยายตัวสูงมากที่สุด โดยมีปริมาณการส่งออกถึง 18,652.53 และ 17,747.29 ตัน ตามลำดับ สาเหตุที่มีการขยายตัวของ การส่งออกมากในปีดังกล่าว เนื่องจากเป็นปีที่มีผลผลิตส่วนเกินมาก ประกอบกับประเทศญี่ปุ่นนำเข้าสับปรดจากไทยเพิ่มขึ้นเป็น 18,393.788 และ 17,299 ตันตามลำดับ หลังจากนั้นในปี 2531 และ 2532 ปริมาณการส่งออกลดลงเหลือ 1,193.79 และ 472 ตัน ตามลำดับ เนื่องจากประเทศญี่ปุ่นลดการนำเข้าสับปรดจากไทย โดยนำเข้าเพียง 768.02 และ 136.58 ตัน ตามลำดับ จะเห็นได้ว่า ปริมาณการส่งออกสับปรดของไทยจะมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นหรือลดลง ขึ้นอยู่กับปริมาณการนำเข้าของประเทศญี่ปุ่นเป็นหลัก ถ้าในปีใด ประเทศญี่ปุ่นนำเข้าสับปรดจากประเทศไทยน้อย ปริมาณการส่งออกของสับปรดของประเทศไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 13 ปริมาณการส่งออกสัปดาห์ของประเทศไทย ระหว่างปี พ.ศ.2523-2532**

(หน่วย : เมตริกตัน)

ปี พ.ศ.	ปริมาณการส่งออก	อัตราเพิ่ม (+ ร้อยละ)
2523	36.11	-
2524	33.43	- 7.42
2525	318.45	852.59
2526	249.01	- 21.81
2527	45.25	- 81.83
2528	6,065.23	13,303.82
2529	18,652.53	207.53
2530	17,747.29	- 4.85
2531	1,193.79	- 93.27
2532	472.00	- 60.46

ที่มา : (กรมศุลกากร, 2523-2532)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 14** การจัดลำดับการส่งออกสับประรดจากประเทศไทยไปยังตลาดที่สำคัญ ๆ  
ระหว่างปี พ.ศ.2528-2532

ปี	ปริมาณ (เมตริกตัน)	อันดับ 1	อันดับ 2	อันดับ 3	อันดับ 4
2528	6,065.23	ญี่ปุ่น (98.93)	เยอรมัน (0.66)	เบลเยียม (0.24)	อิตาลี (0.16)
2529	18,652.53	ญี่ปุ่น (98.61)	เยอรมัน (0.85)	เบลเยียม (0.29)	อิตาลี (0.11)
2530	17,747.29	ญี่ปุ่น (97.47)	เยอรมัน (0.76)	มาเลเซีย (0.37)	อิตาลี (0.30)
2531	1,193.79	ญี่ปุ่น (64.33)	มาเลเซีย (31.27)	อิตาลี (1.86)	กรีก (1.51)
2532	472.00	ญี่ปุ่น (28.94)	ฮ่องกง (17.84)	มาเลเซีย (16.88)	สเปน (13.25)

ที่มา : (กรมศุลกากร, 2533)

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บแสดงค่าร้อยละ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จะลดลง แต่ถ้าประเทศญี่ปุ่นนำเข้าสับปะรดจากประเทศไทยมาก ปริมาณการส่งออกของ สับปะรดของประเทศไทยก็จะเพิ่มขึ้น

จากตารางที่ 14 จะเห็นได้ว่าประเทศญี่ปุ่นถือว่าเป็นตลาดหลักที่สำคัญ เพียงประเทศเดียว โดยประเทศไทยส่งออกสับปะรดไปประเทศญี่ปุ่น เป็นสัดส่วนมากที่สุด โดยมีตลาดในประเทศอื่นเพียงเล็กน้อยเท่านั้นแต่ในปี 2531 และ 2532 ปริมาณการส่งออก ไปประเทศญี่ปุ่นมีสัดส่วนที่ลดลงเป็นร้อยละ 64.33 และ 28.94 ตามลำดับ โดยกระจาย การส่งออกไปประเทศอื่นเป็นสัดส่วนที่เพิ่มขึ้น แต่ปริมาณการส่งออกทั้งหมดในปี 2531 และ 2532 ลดลงเป็นลำดับ

จะเห็นได้ว่าประเทศไทยส่งออกสับปะรดไปประเทศญี่ปุ่น เป็นจำนวนที่ มากตลอดมา โดยไม่มีการควบคุมหรือห้ามนำเข้า เพราะคุณสมบัติภายในผลสับปะรดเอง กล่าวคือ แผลงวันผลไม้ไม่สามารถเจริญเติบโตหรืออาศัยผลสับปะรดอยู่ได้ จึงทำให้สะดวก ต่อการส่งเข้าไปจำหน่ายในประเทศญี่ปุ่น ซึ่งเข้มงวดเรื่องโรคพืชและแมลง

### บทที่ 3

#### ส่วนแบ่งตลาดผลไม้ไทยในตลาดญี่ปุ่น

ในปี 2530 ญี่ปุ่นนำเข้าผลไม้ประมาณ 1,479,324 ตัน (ประมาณร้อยละ 21 ของปริมาณการบริโภค) โดยทั่วไปชาวญี่ปุ่นรับประทานผลไม้เฉลี่ย 40 กิโลกรัมต่อคนต่อปี ซึ่งถ้าพิจารณาปริมาณการส่งออกและปริมาณการผลิตภายในประเทศของผลไม้สดญี่ปุ่นแล้ว พบว่าในช่วงปี 2523-2527 ประเทศญี่ปุ่น ส่งออกผลไม้ได้โดยเฉลี่ยประมาณปีละ 42,876 ตัน และสามารถผลิตได้เองประมาณปีละ 24.6 ล้านตัน (FAO, 1985 : 22-26) ดังนั้น ความต้องการ การบริโภคผลไม้สดของญี่ปุ่น (ทั้งบริโภคสดและแปรรูปในโรงงานอุตสาหกรรม) จะมีปริมาณโดยเฉลี่ยประมาณปีละ 24.5 ล้านตัน

การบริโภคผลไม้ของญี่ปุ่นเริ่มลดลงนับตั้งแต่ปี ค.ศ.1972 เป็นต้นมา ทั้งนี้ เนื่องจาก คนญี่ปุ่นมีแนวโน้มที่จะลดการบริโภคอาหารว่างและของหวาน ผลไม้ที่ได้รับการบริโภคมาก ได้แก่ ส้มแมนดาริน แอปเปิล กล้วย แตงโม มะม่วง สับปะรด องุ่น ลูกพลับ ลูกแพร์ และทุเรียน เป็นต้น

ในปี 2530 ผลไม้ที่ญี่ปุ่นนำเข้ามาก ได้แก่ กล้วย 774,840 ตัน ส้มเกรฟ 204,767 ตัน สับปะรด 144,669 ตัน ส้ม 123,425 ตัน กีวีฟรุต 53,929 ตัน แตง 16,095 ตัน และ เชอร์รี่ 10,178 ตัน

ผลไม้ที่ญี่ปุ่นอนุญาตให้นำเข้าจากประเทศไทยในรูปสดได้มี 6 ชนิด ได้แก่ องุ่น สับปะรด ทุเรียน มะพร้าว กล้วย และในปี พ.ศ. 2530 ประเทศไทยได้รับอนุญาตให้ส่งออกมะม่วงพันธุ์หนึ่งกลางวันที่ผ่านการอบไอน้ำ (VHT) เข้าสู่ประเทศญี่ปุ่นได้ แต่สามารถครองตลาดได้เพียงร้อยละ 0.43 ของตลาดมะม่วงนำเข้าในญี่ปุ่นเท่านั้น

กล่าวคือ ชาวญี่ปุ่นนิยมบริโภค องุ่น ลูกพลับ และ ลูกแพร์ ในช่วงฤดูใบไม้ร่วง บริโภคส้ม  
 จินและแอปเปิ้ลในฤดูหนาว สตรอเบอร์รี่ในฤดูใบไม้ผลิ แตงโมและแตงอื่น ๆ ในฤดูร้อน  
 ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับฤดูของผลไม้ ซึ่งผู้บริโภคสามารถซื้อหาได้ในปริมาณมากและราคาไม่แพง แต่  
 ในปัจจุบันรูปแบบการบริโภคของชาวญี่ปุ่นได้เปลี่ยนไปจากเดิม เนื่องจากการพัฒนาการ  
 ปลูกผลไม้ในเรือนกระจกทำให้ผลไม้จำนวนมากออกมาสู่ตลาดได้ในระยะฤดูกาลที่ยาวนาน  
 หรือไม่มีฤดูกาล ผู้บริโภคจึงสามารถจะหาซื้อบริโภคได้เกือบตลอดทั้งปีทั้งนี้รวมถึงการพัฒนา  
 ด้านเทคโนโลยีในการเก็บรักษา โดยระบบห้องเย็นที่ก้าวหน้าอีกด้วย การบริโภคผลไม้ของ  
 ชาวญี่ปุ่นเป็นการบริโภคในรูปแบบสด เป็นส่วนใหญ่ ดังนั้นความสดของผลไม้ จะเป็นปัจจัยหนึ่ง  
 จะทำให้มีความต้องการมากขึ้นหรือลดลง

การค้าผลไม้สดของญี่ปุ่น ค่อนข้างจะมี ระบบที่แน่นอนและไว้วางใจได้  
 พ่อค้านำเข้าส่วนใหญ่จะค้าขายแบบที่มีการตกลงราคากัน ผู้ส่งออกของไทยจึงไม่ประสบ  
 ปัญหาการเปลี่ยนแปลงเช่นที่เกิดในตลาดอื่น เช่น ฮองกง ส่วนการชำระเงินนั้นมีทั้งในรูปแบบ  
 ของ L/C และการจ่ายเป็นเงินโอนทางเทเล็กซ์ (Telex Transfer หรือ T.T.) ซึ่ง  
 กรณีที่ผู้ค้าเชื่อถือกันมักจะชำระกันเป็น T.T.

สำหรับกฎระเบียบต่างๆ ที่สำคัญ สามารถแยกเป็นรายละเอียดได้ดังนี้คือ

### 1. โควตาการนำเข้า (Import Quota)

ในปัจจุบันโควตานำเข้าได้ใช้อยู่กับเฉพาะส้ม (Orange) เท่านั้น  
 นอกนั้นที่ใช้กับผลไม้บรรจุกระป๋อง เช่น สับปะรดกระป๋อง เป็นต้น

### 2. ระบบภาษี

ประเทศญี่ปุ่นใช้ระบบภาษี 4 ระบบ สำหรับผักและผลไม้นำเข้าคือ

ระบบทั่วไป ซึ่งเป็นระบบที่ใช้ในระยะยาว คือหลังจากที่มีการนำเข้า 1 ปีมาแล้ว กรณีที่ไม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ในการวิจัยเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่ควรเอาไปทำกำไรโดยไม่ได้รับอนุญาต  
 มีระบบภาษีสั้น ระบบภาษีทั่วไปสามารถใช้กับสินค้าที่เพิ่งเปิดตลาดก็ได้ ระบบอีกระบบหนึ่งก็  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คือ ระบบภาษีแกลตต์ ระบบนี้ใช้กับสินค้าจากประเทศสมาชิกของแกลตต์ที่มีข้อตกลงโดยตรงกับ  
ญี่ปุ่นเท่านั้น ระบบภาษีระบบที่ 3 ก็คือ ระบบภาษีสถิติพิเศษ ซึ่งจะใช้กับสินค้าของประเทศที่  
กำลังพัฒนาที่มีระบบภาษีชั่วคราว ซึ่งใช้กับสินค้าบางชนิด สำหรับระยะแรก ๆ ของการนำ  
เข้า และจะใช้อัตรานี้ไปไม่เกิน 1 ปี หลังจากนั้นก็ปรับเป็นอัตราอื่นตามที่มีข้อตกลงกับ  
ประเทศผู้ส่งออกไปยังญี่ปุ่นเป็นราย ๆ ไป

อัตรากาฬิของผลไม้สดนั้น บางชนิดก็ใช้ระบบภาษีทั่วไปอย่างเดีลว บาง  
ชนิดก็ใช้ทั้งสิ่ระบบ ขึ้นอยู่กับข้อตกลงระหว่างญี่ปุ่นกับประเทศผู้ส่งออก สำหรับอัตราชั่วคราว  
จะค่อนข้างสูง คือ ระหว่างร้อยละ 40-50 ของราคานำเข้า แต่โดยทั่วไปอัตรากาฬิจะอยู่  
ระหว่างร้อยละ 20-30 สำหรับประเทศที่ได้รับการผ่อนผันใช้อัตราแกลตต์ หรืออัตราตาม  
สถิติพิเศษ ก็จะถูกเรียกเก็บภาษีในอัตราต่ำมาก คือตั้งแต่ไม่เกินเลขจนถึงร้อยละ 15 แล้ว  
แต่กรณีไป

### 3. ประกาศห้ามนำเข้า

กฎหมายห้ามนำเข้าผลไม้บางชนิดของญี่ปุ่น ที่ออกมาเป็นผลมาจาก  
นโยบายป้องกันโรคและแมลง ที่เป็นพาหะนำโรคโดยเฉพาะแมลงวันผลไม้ เนื่องจากผลไม้  
เมืองร้อนรวมทั้งของประเทศไทยมีโรคและแมลงดังกล่าว รัฐบาลญี่ปุ่นจึงห้ามนำเข้า ทั้งนี้  
มีข้อแม้ว่า หากประเทศผู้ส่งออกสามารถแสดงให้เห็นถึงวิธีการขจัดโรคและแมลงดังกล่าว  
ได้อย่างแน่นอนแล้ว การห้ามนำเข้าจึงจะถูกยกเลิกไป โดยวิธีการออกกฎหมายมายกเลิก  
อีกครั้งหนึ่ง ในปัจจุบันมีผลไม้ 6 ชนิดเท่านั้นที่ญี่ปุ่นอนุญาตให้นำเข้าจากประเทศไทย คือ  
ทุเรียน สับปะรด กล้วย องุ่น มะม่วงหนึ่งกลางวัน และมะพร้าวอ่อน นอกนั้นเป็นผลไม้  
เมืองหนาว เช่น แอปเปิ้ล แพร์ ควินซ์ แอปพริคอต เชอร์รี่ซึ่งเป็นผลไม้ที่ประเทศไทยไม่มี  
การปลูก หรือปลูกเพียงจำนวนน้อยเท่านั้น กล่าวโดยทั่วไปแล้ว การอนุญาตให้นำเข้าผลไม้  
จากไทย เฉพาะที่ประเทศไทยผลิตได้มากนั้นยังมีน้อย ราชการที่ได้รับอนุญาตส่วนใหญ่  
เป็นผลไม้เมืองหนาว ซึ่งประเทศไทยไม่มีโอกาสจะส่งออกอยู่แล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อย่างไรก็ดี ในกรณีของผลไม้ที่ห้ามการนำเข้าไว้ และจะได้รับอนุญาตให้นำเข้าได้ จำเป็นต้องผ่านกรรมวิธีใดวิธีหนึ่งดังนี้

- ก. แช่หรือชุบในสารต่าง ๆ เช่น เกลือ น้ำตาล กรด เป็นต้น
- ข. ทำให้แห้ง
- ค. ผ่านความร้อน
- ง. แช่แข็งที่อุณหภูมิ  $-17.8$  องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่านั้น

#### 4. กฎระเบียบด้านศุลกากรอื่น ๆ

นอกจากระเบียบด้านภาษีศุลกากรแล้ว รัฐบาลญี่ปุ่นยังมีกฎระเบียบเกี่ยวกับการนำเข้าผลไม้สดอีก 2 ฉบับ คือ ระเบียบว่าด้วยศุลกากรนำเข้า ซึ่งรวมถึงข้อกำหนดเกี่ยวกับการรับรองการตรวจสอบโรคและแมลง, ระเบียบว่าด้วยสุขอนามัยอาหาร ดังมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ก. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการนำเข้าสินค้าจำพวกพืชทุกชนิด จะต้องผ่านการปฏิบัติดังต่อไปนี้

4.1 สินค้าประเภทพืช เช่น ผัก ผลไม้ เมล็ดพืช ไม้ตัดดอก และผลไม้ต่าง ๆ ในแต่ละครั้งจะมีใบรับรองการตรวจโรคพืช (Plant Quarantine Certificate) ที่ออกมาให้โดยหน่วยงานควบคุมโรคพืชกำกับตัวสินค้าทุกกรณี กรณีของผักและผลไม้แช่แข็งจะต้องได้รับรองด้วยเช่นกัน

#### ข. ระเบียบว่าด้วยสุขอนามัยอาหาร

พืชอาหารนำเข้าในประเทศญี่ปุ่น จะต้องปลอดภัยจากสารตกค้าง

ที่จะเป็นพิษต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน ซึ่งระเบียบดังกล่าวนี้ใช้กับสินค้าอาหารนำเข้า เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ทำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าทุกชนิด โดยจะต้องผ่านการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องในขณะนำเข้าด้วยเช่นกัน  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซึ่งในกรณีนี้ Inspection Service เช่นเดียวกับการขอใบรับรองการปลอดโรคพืช ผู้เป็นเจ้าของสินค้าต้องปิดฉากสินค้าด้วยรายละเอียดต่าง ๆ เช่น ส่วนผสม วิธีการรับประทาน ชื่อผู้ผลิตและจำหน่าย เป็นต้น

การศึกษาตลาดผลไม้ในประเทศญี่ปุ่น จะทำการศึกษาถึงส่วนแบ่งตลาดของผลไม้คือ กล้วย มะม่วง สับปะรด และทุเรียนโดยอาศัยแบบจำลองส่วนแบ่งตลาด ( MARKET SHARE ANALYSIS MODEL ) เพื่อให้ทราบถึงการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดผลไม้ของประเทศไทยว่าเพิ่มขึ้นหรือลดลงเป็นจำนวนเท่าใด มีผลมาจากการเปลี่ยนแปลงในตลาดอย่างไร รวมถึงการวิเคราะห์ว่า เมื่อเปรียบเทียบกับคู่แข่งแล้ว ประเทศไทยได้เปรียบหรือเสียเปรียบในเรื่องตลาดเหล่านี้ ดังมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

#### 1. กล้วย

ผลการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดการส่งออกกล้วยไปยังประเทศญี่ปุ่น ในปี พ.ศ. 2531-2532 ปรากฏว่า การส่งออกของประเทศไทยเพิ่มขึ้นจำนวน 1,248.00 กิโลกรัม ในจำนวนที่เพิ่มขึ้นทั้งหมดนี้ เป็นผลจากการเพิ่มขึ้นของขนาดตลาด 1,713,26 กิโลกรัม หรือร้อยละ 137.28 ผลจากการได้เปรียบจากการแข่งขัน - 808.53 กิโลกรัม หรือร้อยละ -64.79 และผลจากการกระจายตัวของตลาด ทำให้ประเทศไทย มีการส่งออกได้มากขึ้นเป็นจำนวน 343.27 กิโลกรัม หรือ ร้อยละ 27.51 สำหรับฟิลิปปินส์ ซึ่งเป็นคู่แข่งที่สำคัญของไทย ได้มีการส่งออกเพิ่มขึ้นเป็นจำนวน 11,924 กิโลกรัม โดยเป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงขนาดของตลาด 5,161.88 กิโลกรัม หรือคิดเป็นร้อยละ 43.29 และการกระจายตัวของสินค้าเป็นจำนวน 2,600.12 กิโลกรัมหรือคิดเป็นร้อยละ 21.81 ซึ่งไทยเสียเปรียบในด้านการแข่งขันเท่ากับ 808.53 กิโลกรัมหรือคิดเป็นร้อยละ 64.79 (ตารางที่ 17)

จากผลการวิเคราะห์จะเห็นได้ว่าประเทศไทยค่อนข้างที่จะเสียเปรียบคู่แข่งในด้านการเปลี่ยนแปลงขนาดของตลาด การแข่งขัน และการกระจายตัวของสินค้า อย่างไรก็ตามมีเหตุผลบางประการที่ต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 15** ส่วนแบ่งตลาดกล้วยของประเทศไทยในประเทศญี่ปุ่น  
ในปี พ.ศ. 2531-2532

(หน่วย : กิโลกรัม)

ปี พ.ศ.	ประเทศ	ปริมาณการนำเข้า ทั้งหมด	ปริมาณการนำเข้า จากประเทศไทย	ส่วนแบ่งตลาด ของประเทศไทย (ร้อยละ)
2531	ญี่ปุ่น	92,484	3,860	4.18
	อื่น ๆ	218,017	3,741	1.72
	รวม	310,511	7,601	2.45
2532	ญี่ปุ่น	105,175	4,721	4.49
	อื่น ๆ	274,999	4,128	1.50
	รวม	380,174	8,849	2.33

ที่มา : (Department of Statistics, Japan, 1988 & 1989)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 16** ส่วนแบ่งตลาดกล้วยของประเทศฟิลิปปินส์ในประเทศญี่ปุ่น  
ในปี พ.ศ. 2531-2532

(หน่วย : กิโลกรัม)

ปี พ.ศ.	ประเทศ	ปริมาณการนำเข้า		ส่วนแบ่งตลาด (ร้อยละ)
		ทั้งหมด	จากประเทศฟิลิปปินส์ ของประเทศฟิลิปปินส์	
2531	ญี่ปุ่น	92,484	2,576	2.79
	อื่น ๆ	218,017	20,395	6.57
	รวม	310,511	22,971	7.40
2532	ญี่ปุ่น	105,175	4,159	3.95
	อื่น ๆ	274,999	30,736	11.18
	รวม	380,174	34,895	9.18

ที่มา : (Department of Statistics, Japan, 1988 & 1989)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 17 ผลการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดการส่งออกกล้วยไปยังประเทศญี่ปุ่น**

ผลการเปลี่ยนแปลง	ประเทศไทย		ประเทศฟิลิปปินส์	
	หน่วย	ร้อยละ	หน่วย	ร้อยละ
ผลทั้งหมด	1,248.00	100.00	11,924.00	100.00
ผลการเปลี่ยนแปลงขนาดตลาด	1,713.26	137.28	5,161.88	43.29
ผลการเปลี่ยนแปลงการแข่งขัน	- 808.53	- 64.79	4,162.00	34.90
ผลการเปลี่ยนแปลงการกระจาย	343.27	27.51	2,600.12	21.81

ที่มา : (จากการคำนวณ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซึ่งก็เนื่องมาจากเทคโนโลยีในการผลิต การเก็บเกี่ยว การส่งออกและการบรรจุหีบห่อ รวมทั้ง ฟิลิปปินส์นั้นอยู่ในตลาดแห่งนี้มานานกว่าไทยมาก จนผู้บริโภคคุ้นเคยกับรสชาติของกล้วยของฟิลิปปินส์แล้ว รวมทั้งขนาดของผลซึ่งจะใหญ่กว่าของไทย แต่ประเทศไทยก็มีแนวโน้มที่จะเพิ่มการส่งออกผลผลิตขึ้นได้อันเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงขนาดตลาด และการเปลี่ยนแปลงการกระจาย ซึ่งถ้าหากได้มีการพัฒนาเทคโนโลยีดังที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้นนั้น ย่อมเป็นไปได้ที่จะเข้าครอบครองส่วนแบ่งตลาดได้เพิ่มขึ้นอย่างแน่นอน

## 2. ท.เรียน

ผลการวิเคราะห์ การเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดการส่งออกทุเรียน ของไทยไปยังประเทศญี่ปุ่นเปรียบเทียบกับประเทศฟิลิปปินส์ ในช่วงปี 2531-2532 นั้น ปรากฏว่า การส่งออกทุเรียนของไทยเพิ่มขึ้น 7,942 กิโลกรัม ในจำนวนนี้เป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงขนาดตลาดเพิ่มขึ้น 2,854.33 กิโลกรัม หรือคิดเป็นร้อยละ 35.94 และผลการได้เปรียบทางการแข่งขัน 5,099.70 กิโลกรัม หรือคิดเป็นร้อยละ 64.21 แต่เกิดจากการลดลงของการเปลี่ยนแปลงการกระจายสินค้าไปสู่ตลาด 12.03 เมตริกตัน หรือคิดเป็นร้อยละ 0.15 ของการเปลี่ยนแปลงทั้งหมด สำหรับการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดของฟิลิปปินส์นั้น มีจำนวนเพิ่มขึ้นทั้งสิ้น 3,325 กิโลกรัม ซึ่งในจำนวนนี้เป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงของขนาดตลาดเพิ่มขึ้น 4,468.93 กิโลกรัม หรือคิดเป็นร้อยละ 125.38 แต่ฟิลิปปินส์เสียเปรียบ ในเรื่องของการแข่งขันการส่งออกทุเรียนในตลาดญี่ปุ่นนี้ 904.99 กิโลกรัม หรือคิดเป็นร้อยละ 27.23 และเนื่องจากการได้เปรียบในด้านการกระจายตัวของสินค้าในตลาด ฟิลิปปินส์สามารถเพิ่มปริมาณการส่งออกได้ 61.06 กิโลกรัม หรือคิดเป็นร้อยละ 1.84

เมื่อพิจารณาตลาดญี่ปุ่น การเพิ่มขึ้นของการส่งออกของไทยเนื่องมาจากการได้เปรียบทางการแข่งขันมากที่สุด คือ คิดเป็นร้อยละ 64.21 ของการเปลี่ยนแปลงปริมาณการส่งออกทั้งหมด ในขณะที่ฟิลิปปินส์ซึ่งเคยครองตลาดเป็นจำนวนมาก ก็ยังเสีย

**ตารางที่ 18** ส่วนแบ่งตลาดทุเรียนของประเทศไทยในประเทศญี่ปุ่น  
ในปี พ.ศ. 2531-2532

(หน่วย : กิโลกรัม)

ปี พ.ศ.	ประเทศ	ปริมาณการนำเข้า ทั้งหมด	ปริมาณการนำเข้า จากประเทศไทย	ส่วนแบ่งตลาด ของประเทศไทย (ร้อยละ)
2531	ญี่ปุ่น	197,707	9,554	4.83
	อื่น ๆ	25,496	1,220	4.79
	รวม	223,203	10,774	4.83
2532	ญี่ปุ่น	252,084	17,315	6.86
	อื่น ๆ	30,076	1,401	4.66
	รวม	282,160	18,716	6.63

ที่มา : (Department of Statistics, Japan, 1988 & 1989)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 19** ส่วนแบ่งตลาดทุเรียนของประเทศฟิลิปปินส์ในประเทศญี่ปุ่น  
ในปี พ.ศ. 2531-2532

(หน่วย : กิโลกรัม)

ปี พ.ศ.	ประเทศ	ปริมาณการนำเข้า ทั้งหมด	ปริมาณการนำเข้า จากประเทศฟิลิปปินส์	ส่วนแบ่งตลาด ของประเทศฟิลิปปินส์ (ร้อยละ)
2531	ญี่ปุ่น	197,707	14,527	7.35
	อื่น ๆ	25,496	1,281	5.02
	รวม	223,203	15,808	7.08
2532	ญี่ปุ่น	252,084	17,847	7.08
	อื่น ๆ	30,076	1,286	4.28
	รวม	282,160	19,133	6.78

ที่มา : (Department of Statistics, Japan, 1988 & 1989)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 20 ผลการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดการส่งออกทุเรียนไปยังประเทศญี่ปุ่น**

ผลการเปลี่ยนแปลง	ประเทศไทย		ประเทศฟิลิปปินส์	
	หน่วย	ร้อยละ	หน่วย	ร้อยละ
ผลทั้งหมด	7,942.00	100.00	3,325.00	100.00
ผลการเปลี่ยนแปลงขนาดตลาด	2,854.33	35.94	4,168.93	125.38
ผลการเปลี่ยนแปลงการแข่งขัน	5,099.70	64.21	- 904.99	- 27.23
ผลการเปลี่ยนแปลงการกระจาย	- 12.03	- 0.15	61.06	1.84

ที่มา : (จากการคำนวณ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มีการใช้กรรมวิธีการแข่งขันในการส่งออกไปยังต่างประเทศ จึงทำให้ผู้ส่งออกสามารถส่งออกได้ในปริมาณที่เพิ่มขึ้น เนื่องจากลดปัญหาการเสียหายระหว่างทางนอกจากนั้นยังเก็บไว้ได้นานอีกด้วย แต่ไทยยังเสียเปรียบฟิลิปปินส์ในเรื่องของการขยายขนาดตลาดและการกระจายสินค้าไปยังตลาดญี่ปุ่น เนื่องจากฟิลิปปินส์เป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ มีปริมาณการส่งออกค่อนข้างมากมาเป็นเวลานาน จึงมีประสบการณ์ในการส่งออกสามารถกระจายสินค้าได้มาก จึงได้รับผลจากการเปลี่ยนแปลงขนาดตลาดมากกว่าไทย ต่อไปหากไทยได้มีการพัฒนาการส่งออกให้ดีขึ้น ไทยก็จะขยายตลาดและกระจายสินค้าได้มากขึ้น

### 3. มะม่วง

จากผลการวิเคราะห์ผลการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดการส่งออกมะม่วงไปยังประเทศญี่ปุ่น ในช่วงปี พ.ศ. 2531-2532 นั้น ปรากฏว่า ประเทศไทยมีการส่งออกเพิ่มขึ้นทั้งหมด 2,793 กิโลกรัม โดยการเพิ่มขึ้นของการส่งออกนี้เป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงขนาดตลาดเพิ่มขึ้น 268 กิโลกรัม หรือคิดเป็นร้อยละ 9.60 และประเทศไทยนั้นได้เปรียบในด้านของการแข่งขัน 2,528.84 เมตริกตัน หรือ คิดเป็นร้อยละ 90.54 แต่ประเทศไทยเสียเปรียบในด้านของการกระจายตัวของสินค้าไปสู่ตลาด จำนวน 3.84 กิโลกรัม หรือคิดเป็นร้อยละ 0.14 สำหรับประเทศฟิลิปปินส์นั้นมีการส่งออกเพิ่มขึ้นทั้งสิ้น 2,955 กิโลกรัม โดยเป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงขนาดตลาดเพิ่มขึ้น 327.50 กิโลกรัม หรือคิดเป็นร้อยละ 11.08 และฟิลิปปินส์ ได้เปรียบในด้านของการกระจายสินค้าไปสู่ตลาดเป็นจำนวน 3,008.40 กิโลกรัม หรือคิดเป็นร้อยละ 12.89

ในการส่งออกมะม่วงไปยังญี่ปุ่นนี้ ทั้งไทยและฟิลิปปินส์นั้นมีส่วนแบ่งตลาดในประเทศญี่ปุ่นค่อนข้างน้อย ทั้งนี้เนื่องจากการควบคุมการนำเข้าทั้งในเรื่องโรคพืชต่าง ๆ ซึ่งไทยเพิ่งได้รับอนุญาตให้นำเข้ามะม่วงพันธุ์หนึ่งกลางวันได้เมื่อไม่กี่ปีที่ผ่านมาเอง ซึ่งนับว่ายังเป็นผู้ส่งออกที่ยังใหม่ต่อตลาดมาก จึงยังไม่สามารถครอบครองตลาดได้มาก แต่อย่างไรก็ตามในอนาคตอันใกล้นี้ ประเทศไทยมีแนวโน้มที่จะขยายส่วนแบ่งตลาดออกไปได้อีก

จากการที่ประเทศไทยได้เปรียบทางการขยายตลาดและการแข่งขันมากกว่าฟิลิปปินส์ ซึ่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า เป็นผู้ครอบครองตลาดมานาน

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 21** ส่วนแบ่งตลาดมะม่วงของประเทศไทยในประเทศญี่ปุ่น  
ในปี พ.ศ. 2531-2532

(หน่วย : กิโลกรัม)

ปี พ.ศ.	ประเทศ	ปริมาณการนำเข้า ทั้งหมด	ปริมาณการนำเข้า จากประเทศไทย	ส่วนแบ่งตลาด ของประเทศไทย (ร้อยละ)
2531	ญี่ปุ่น	664,683	1,631	0.25
	อื่น ๆ	5,167	62	0.12
	รวม	716,354	1,693	0.24
2532	ญี่ปุ่น	751,274	4,153	0.55
	อื่น ๆ	65,808	333	0.51
	รวม	817,082	4,486	0.55

ที่มา : (Department of Statistics, Japan, 1988 & 1989)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 22** ส่วนแบ่งตลาดมะม่วงของประเทศฟิลิปปินส์ในประเทศญี่ปุ่น  
ในปี พ.ศ. 2531-2532

(หน่วย : กิโลกรัม)

ปี พ.ศ.	ประเทศ	ปริมาณการนำเข้า ทั้งหมด	ปริมาณการนำเข้า จากประเทศฟิลิปปินส์	ส่วนแบ่งตลาด ของประเทศฟิลิปปินส์ (ร้อยละ)
2531	ญี่ปุ่น	664,683	2,258	0.34
	อื่น ๆ	51,671	356	0.69
	รวม	716,354	2,614	0.36
2532	ญี่ปุ่น	751,274	5,146	0.68
	อื่น ๆ	65,808	423	0.64
	รวม	817,082	5,569	0.68

ที่มา : (Department of Statistics, Japan, 1988 & 1989)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 23 ผลการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดการส่งออกมะม่วงไปยังประเทศญี่ปุ่น**

ผลการเปลี่ยนแปลง	ประเทศไทย		ประเทศฟิลิปปินส์	
	หน่วย	ร้อยละ	หน่วย	ร้อยละ
ผลทั้งหมด	2,793.00	100.00	2,955.00	100.00
ผลการเปลี่ยนแปลงขนาดตลาด	268.00	9.60	327.50	11.08
ผลการเปลี่ยนแปลงการแข่งขัน	2,528.84	90.54	- 380.90	- 12.89
ผลการเปลี่ยนแปลงการกระจาย	- 3.84	- 0.14	3,008.40	101.81

ที่มา : (จากการคำนวณ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4. สับปะรด

ผลการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดของสับปะรดในประเทศไทยปี พ.ศ. 2531-2532 ปรากฏว่า การส่งออกสับปะรดของประเทศไทยเพิ่มขึ้น 18,036.00 กิโลกรัม ในจำนวนนี้เป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงขนาดของตลาดเพิ่มขึ้น 9,549.15 กิโลกรัม หรือคิดเป็นร้อยละ 52.95 เป็นผลมาจากการได้เปรียบทางการแข่งขัน 8,273.71 กิโลกรัม หรือคิดเป็นร้อยละ 45.87 และเป็นผลมาจากการกระจายตัวของตลาดเพิ่มขึ้นเป็นจำนวน 213.14 กิโลกรัม หรือคิดเป็นร้อยละ 1.18 สำหรับการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดของฟิลิปปินส์ มีการส่งออกเพิ่มขึ้น 1,393.00 กิโลกรัม เป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงขนาดของตลาดเพิ่มขึ้นถึง 14,911.01 กิโลกรัม หรือคิดเป็นร้อยละ 1,070.42 แต่ฟิลิปปินส์ยังเสียเปรียบไทยในด้านการแข่งขัน 12,474.55 กิโลกรัม หรือคิดเป็นร้อยละ 74.92

เมื่อพิจารณาในตลาดญี่ปุ่นนั้น ไทยยังเสียเปรียบฟิลิปปินส์ในการครอบครองส่วนแบ่งตลาด ทั้งนี้เนื่องจากฟิลิปปินส์เป็นผู้ครอบครองตลาดรายใหญ่ตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบัน และในด้านเทคโนโลยีการผลิต การบรรจุหีบห่อ และการขนส่ง แต่ประเทศไทยก็เริ่มเข้ามามีบทบาทในตลาด โดยได้เปรียบฟิลิปปินส์ในด้านการขยายตัวของตลาดและการแข่งขัน ซึ่งถ้าไทยสามารถปรับปรุงความทันสมัยในเทคโนโลยีได้ก็จะเป็นการเปิดทางสว่างสู่การครอบครองตลาดญี่ปุ่นได้แน่นอน

ตารางที่ 24 ส่วนแบ่งตลาดสับประรดของประเทศไทยในประเทศญี่ปุ่น  
ในปี พ.ศ. 2531-2532

(หน่วย : กิโลกรัม)

ปี พ.ศ.	ประเทศ	ปริมาณการนำเข้า ทั้งหมด	ปริมาณการนำเข้า จากประเทศไทย	ส่วนแบ่งตลาด ของประเทศไทย
2531	ญี่ปุ่น	503,919	23,658	4.69
	อื่น ๆ	117,546	5,591	4.75
	รวม	621,465	29,249	4.71
2532	ญี่ปุ่น	655,192	40,317	6.15
	อื่น ๆ	163,148	6,968	4.27
	รวม	823,740	47,285	5.74

ที่มา : (Department of Statistics, Japan, 1988 & 1989)

**ตารางที่ 25** ส่วนแบ่งตลาดสับปะรดของประเทศฟิลิปปินส์ในประเทศญี่ปุ่น  
ในปี พ.ศ. 2531-2532

(หน่วย : กิโลกรัม)

ปี พ.ศ.	ประเทศ	ปริมาณการนำเข้า ทั้งหมด	ปริมาณการนำเข้า จากประเทศฟิลิปปินส์	ส่วนแบ่งตลาด ของประเทศฟิลิปปินส์ (ร้อยละ)
2531	ญี่ปุ่น	503,919	42,366	8.41
	อื่น ๆ	117,546	3,515	2.99
	รวม	621,465	45,881	7.38
2532	ญี่ปุ่น	655,192	42,396	6.47
	อื่น ๆ	163,148	4,878	2.98
	รวม	823,740	47,274	5.74

ที่มา : (Department of Statistics, Japan, 1988 & 1989)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 26 ผลการเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งตลาดการส่งออกสินค้าไปยังประเทศญี่ปุ่น**

ผลการเปลี่ยนแปลง	ประเทศไทย		ประเทศฟิลิปปินส์	
	หน่วย	ร้อยละ	หน่วย	ร้อยละ
ผลทั้งหมด	18,036.00	100.00	1,393.00	100.00
ผลการเปลี่ยนแปลงขนาดตลาด	9,549.15	52.95	14,911.01	1,070.42
ผลการเปลี่ยนแปลงการแข่งขัน	8,273.71	45.87	- 12,474.55	- 895.52
ผลการเปลี่ยนแปลงการกระจาย	213.14	1.18	- 1,043.46	- 74.92

ที่มา : (จากการคำนวณ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สรุปและข้อเสนอแนะ

### สรุป

ถึงแม้ประเทศไทยกำลังพัฒนาเพื่อก้าวไปสู่ความเป็นประเทศอุตสาหกรรมใหม่ แต่ภาคการเกษตรยังคงเป็นภาคเศรษฐกิจที่มีความสำคัญ ผลไม้สดเป็นสินค้าส่งออกประเภทหนึ่งในภาคการเกษตรที่มีความสำคัญเพิ่มขึ้นในปัจจุบัน อย่างไรก็ตาม การส่งออกผลไม้สดของไทยยังมีปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ หลายประการ ทำให้การส่งออกขยายตัวไม่มากเท่าที่ควร ดังนั้นเพื่อรักษาส่วนแบ่งตลาด และขยายปริมาณการส่งออกให้เพิ่มมากขึ้น จึงต้องมีการพัฒนาในด้านต่าง ๆ เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาการส่งออก โดยทำการศึกษาผลไม้สดเฉพาะกล้วย มะม่วง ทุเรียน และสับปะรด พร้อมทั้งศึกษาในลักษณะนี้ทำให้ทราบถึงปัญหาต่าง ๆ ของการส่งออกผลไม้สด ซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้

#### 1. ด้านการผลิต

1.1 แบบแผนการผลิตส่วนใหญ่มีลักษณะการจัดกระจายหากแก่การประเมินผลผลิต เป็นอุปสรรคต่อการวางแผนการจำหน่าย โดยเฉพาะอย่างยิ่งการทำสัญญาซื้อขายล่วงหน้า โดยส่งมอบสินค้าในปริมาณสม่ำเสมอ

1.2 สังขบวนการดูแลรักษาที่ถูกต้อง ทำให้ผลผลิตที่ได้ มีมาตรฐานคุณภาพไม่สม่ำเสมอ หรือต่ำกว่ามาตรฐาน เช่น การส่งออกทุเรียนซึ่งไม่สามารถเห็นเนื้อภายในได้ บางครั้งทุเรียนที่ส่งออกอาจเกิดอาการเนื่อแกร็น, ไล่ชิม หรืออาการเต่าเผาได้

1.3 สังขบวนการส่งเสริมการปรับปรุงและพัฒนาพันธุ์ให้มีคุณภาพดี ตรงกับความต้องการของตลาด เช่น กล้วยหอมของไทย ผลมีขนาดเล็กกว่าของฟิลิปปินส์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2. การรวบรวมสินค้าของผู้ส่งออกและการขายสินค้าของเกษตรกร

2.1 การผลิตและการค้าผลไม้สดอยู่ภายใต้อิทธิพล การผูกขาดตัดตอนของพ่อค้าขายส่งในตลาดมหานาคและตลาดปากคลองตลาด ผู้ส่งออกต้องอาศัยตลาดเหล่านี้เป็นแหล่งจัดหาสินค้าเพื่อการส่งออกเป็นส่วนใหญ่ ต้องเผชิญกับความเสี่ยงในด้านปริมาณและราคาของผลไม้สดที่จะส่งออกได้ในแต่ละวัน

2.2 เกษตรกรผู้นำผลไม้สดมาขายให้แก่ผู้ค้าส่งดังกล่าว ส่วนจะใหญ่อยู่ในภาวะจำยอมเนื่องจากมีข้อผูกพันในเรื่องหนี้สิน ทำให้ขาดสิ่งจูงใจที่จะปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิต ตลอดจนคุณภาพและมาตรฐานการผลิต

## 3. ด้านกระบวนการตลาด

3.1 ขาดเทคนิคการเคลื่อนย้ายสินค้าตั้งแต่ระดับฟาร์มจนถึงส่งออก ทำให้สินค้าไม่ได้รับการทะนุถนอมเท่าที่ควร เป็นผลให้เสื่อมคุณภาพเร็วขึ้นหรือมีตำหนิ โดยเฉพาะผลไม้สดที่มีเปลือกบาง เช่น มะม่วง และมะละกอ เป็นต้น

3.2 ขาดสิ่งอำนวยความสะดวกในกระบวนการตลาด การรวบรวมสินค้า การจัดซื้อ คุณภาพสินค้า การบรรจุหีบห่อ การรมอากาจัดศัตรูพืช ยังไม่ได้มาตรฐาน นอกจากนี้การออกใบรับรอง การปลอดโรคและศัตรูพืช และกระบวนการทางศุลกากร ต่างแยกขั้นตอนดำเนินงานคนละจุด ทำให้เสียเวลาและไม่ประหยัด นอกจากนี้ การเรียกเก็บค่าธรรมเนี่ยมัดลวดภาษีหรือหีบห่อที่บรรจุสินค้าเป็นรายชิ้น โดยไม่ได้คำนึงถึงเรื่องขนาดและปริมาณบรรจุ ทำให้ผู้ส่งออกไม่สนใจปรับปรุงหรือพัฒนาภาชนะหีบห่อให้ได้มาตรฐาน

## 4. ด้านการขนส่ง

4.1 ผลไม้สดเป็นสินค้าที่เสื่อมคุณภาพได้ง่าย จึงมีข้อจำกัดในการขนส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ คือ ต้องขนส่งโดยทางเครื่องบิน ซึ่งเสียค่าระวางสูงไม่สามารถแข่งขันกับประเทศคู่แข่งอื่น ๆ ได้ โดยเฉพาะในตลาดที่อยู่ห่างไกล

4.2 วิธีขนส่งอื่นที่ถูกลงกว่าทางเครื่องบิน เช่น การขนส่งโดยรถไฟตู้เย็น ด้านการค้า เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้เพื่อใช้ในการวิจัยและพัฒนาเท่านั้น ไม่สามารถนำไปใช้เพื่อการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หรือรถยนต์บรรทุกตู้เย็น กระจ่างได้เฉพาะการขนส่งไปยังประเทศใกล้เคียงเช่น มาเลเซีย และ สิงคโปร์ ซึ่งมีข้อจำกัดอยู่มากในเรื่องการขอเพิ่มจำนวนเที่ยวขนส่ง เพราะต้องขนส่งผ่านแดนประเทศคู่แข่งอื่น อีกทั้งในประเทศปลายทางก็มีการผูกขาดการขนส่งโดยรถยนต์บรรทุกตู้เย็น

4.3 ยังไม่มีการใช้อุปกรณ์ในการเคลื่อนย้ายสินค้าในระหว่างการขนส่ง ทำให้เสียเวลาไม่ประหยัด และมีผลต่อคุณภาพสินค้าด้วย

4.4 อัตราการสูญเสียของผลไม้สดอันเกิดจากการบรรจุหีบห่อ การขนส่งจากแหล่งผลิตมายังตลาดขายส่ง และจากตลาดขายส่งไปยังจุดส่งออก จนกระทั่งถึงเมืองปลายทางนั้น อยู่ในระดับสูง นอกจากความสูญเสียดังกล่าวแล้ว ภาชนะหีบห่อบรรจุสินค้ายังมีรูปแบบไม่เหมาะสม กินเนื้อที่ ไม่แข็งแรง ทำให้มีค่าขนส่งสูง ดังมีการใช้เชิงไม้ไผ่ในการบรรจุผลไม้อยู่ แต่ในระยะหลังนั้น ผู้ส่งออกเริ่มหันมาใช้กล่องกระดาษ และตะกร้าพลาสติกกันเพิ่มขึ้น แต่ก็ยังไม่แข็งแรงและสวยงาม เมื่อเทียบกับประเทศคู่แข่งที่สำคัญคือ ประเทศฟิลิปปินส์

## 5. การจัดทำมาตรฐานสินค้าและการพัฒนาผลิตภัณฑ์

5.1 การจัดขึ้นมาตรฐานสินค้าและคุณภาพของผลไม้สดที่ส่งออก รวมทั้งการบรรจุหีบห่อยังไม่ได้มาตรฐานเดียวกัน เป็นเหตุให้ประเทศผู้ซื้อใช้เป็นข้ออ้าง ในการที่จะลดราคา หรือหักรายได้บางส่วนเพื่อชดเชยสินค้าที่ไม่ได้คุณภาพและมาตรฐาน รวมทั้งส่วนที่สูญเสียไป ซึ่งกรณีนี้เกิดขึ้นเนื่องจากการซื้อขายอยู่ในรูปของการฝากขาย (Consignment) ดังนั้นผู้นำเข้าเช่นใน ส่องกาง สิงคโปร์ มักใช้เป็นข้ออ้างในการหักค่าสูญเสียต่าง ๆ กับผู้ส่งออกของไทย ซึ่งตกเป็นฝ่ายเสียเปรียบเสมอมา

5.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมทั้งการป้องกันและตรวจรับรองการปลอดโรค และศัตรูพืช ยังแตกต่างกันตามความต้องการของแต่ละประเทศ เป็นเหตุให้ประเทศผู้ซื้อใช้เป็นข้ออ้างในการที่จะกีดกันการนำเข้าสินค้าผลไม้สดของไทย ดังกรณีของประเทศญี่ปุ่นซึ่งมีกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ มาก ทำให้ไทยสามารถส่งออกผลไม้สดไปยังประเทศดังกล่าวได้เพียง 6 ชนิดเท่านั้น คือ องุ่น สับปะรด ทุเรียน มะพร้าว ถั่วลิสง และมะม่วง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6. การขายสินค้าของผู้ส่งออก

6.1 ขาดการรวมกลุ่มกันขายเพื่อการส่งออก และมีการแข่งขันตัดราคากันเอง ทำให้ผู้ซื้อลังเลใจ ไม่เชื่อถือ เป็นผลให้ต้องเสียตลาดไป

6.2 การขายในตลาดประจำที่สำคัญ เช่น สิงคโปร์ ฮองกง เป็นการขายแบบฝากขาย (Consignment) ผู้ส่งออกไม่คำนึงถึงคุณภาพและปริมาณสินค้าในการส่งออก ทำให้ผู้นำเข้ากดราคาได้ง่าย มีผลกระทบต่อระดับราคาในประเทศต้องตกต่ำไปด้วย

## 7. การส่งเสริมการขายในตลาดต่างประเทศ

7.1 การรณรงค์เพื่อส่งเสริมการขายในตลาดต่างประเทศยังมีรูปแบบจำกัดอยู่เพียงการจัดให้ชิมตาม ซูเปอร์มาร์เก็ต ห้างสรรพสินค้า ภัตตาคาร หรือพิมพ์ภาพโปสเตอร์ผลไม้สด อีกทั้งขาดการติดตามประเมินผลวิธีการส่งเสริมการขาย และขาดการติดตามสภาวะสินค้าไทยในการวางขายปลีกที่ตลาดขายปลีกด้วย

7.2 ขาดการศึกษาวิจัยตลาดผลไม้สดในประเทศผู้ซื้ออย่างลึกซึ้ง และขาดการศึกษาวิจัยสภาพตลาดสินค้าดังกล่าวของประเทศคู่แข่ง โดยเปรียบเทียบกับสินค้าของไทยในประเทศผู้ซื้อ ทำให้ขาดข้อมูลที่จะนำมาใช้ปรับปรุงพัฒนาการผลิต และกระบวนการตลาดให้ตรงกับความต้องการของตลาดผู้ซื้อ เป็นผลให้ไม่สามารถเพิ่มสัดส่วนการครอบครองตลาดผู้ซื้อที่เป็นตลาดประจำ อีกทั้งเป็นผลให้เป็นอุปสรรคต่อการวางแผนขยายตลาดไปยังตลาดอื่น ๆ เพราะการซื้อขายสินค้าผลไม้สดในตลาดโลกนั้น มีการแข่งขันกันสูงมากทั้งในตัวสินค้าและในกระบวนการตลาด

7.3 ขาดการฝึกอบรมพัฒนาผู้ส่งออก ทั้งในด้านการจัดการและ เทคนิคการค้า เน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้า รวมทั้งผู้ที่เกี่ยวข้องทุกขั้นตอน

สำหรับตลาดญี่ปุ่นนับได้ว่าเป็นตลาดเป้าหมายของไทยซึ่งมีโอกาสที่จะขยายการส่งออกได้เพิ่มขึ้นในอนาคต เนื่องจากมีอำนาจการซื้อสูง แต่มีข้อจำกัดการนำเข้าสินค้าผลไม้สดเนื่องจากการเข้มงวดเรื่องโรคพืชและแมลง ดังนั้นจึงสรุปสู่ทางในการส่งออก

ผลไม้สดของไทยไปยังตลาดญี่ปุ่นคือ กลั้วจากไทยมีอนาคตที่ไม่แจ่มใสเนื่องจากผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นนิยมบริโภคกล้วยฟิลิปปินส์มาเป็นเวลานานแล้ว ทำให้ฟิลิปปินส์สามารถครองตลาดกล้วย มะม่วงและสับปะรดเป็นอันดับหนึ่งมาตลอด มีปริมาณการนำเข้าจากฟิลิปปินส์ในผลไม้ดังกล่าวสูง สำหรับสับปะรดและมะม่วงจากไทยนั้น ถึงแม้ว่าจะส่งไปญี่ปุ่นในสัดส่วนที่น้อยอยู่ก็ตาม แต่ก็ครองส่วนแบ่งการตลาดเพิ่มขึ้นได้เรื่อย ๆ และมะม่วงจากไทยก็เพิ่งได้รับการยอมรับให้นำเข้าในญี่ปุ่นเมื่อปี 2530 ทำให้เริ่มเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ดังนั้นจึงถือว่า มะม่วงและสับปะรดมีอนาคตที่แจ่มใสในตลาดนี้

### ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาการส่งออกผลไม้สดของประเทศไทย สามารถให้ข้อเสนอแนะเป็นแนวทางในการแก้ปัญหาได้ดังนี้

#### 1. ด้านการผลิต

1.1 แบบแผนในการผลิตส่วนใหญ่มีการกระจายตัว ดังนั้นจึงควรกำหนดชนิดสินค้าที่จะพัฒนาให้ทำการผลิตเพื่อส่งออก พร้อมทั้งกำหนดเขตหรือแหล่งที่เหมาะสมที่จะผลิตสินค้านั้น เพื่อประโยชน์ในการประเมินผลผลิต โดยให้กรมส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมการส่งออก และกรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ ประสานงานกันในการ

- ประกาศกำหนดเขตที่จะผลิตสินค้าที่จะส่งเสริมให้พัฒนาเพื่อการส่งออก
- จัดทะเบียนเกษตรกรผู้ผลิตสินค้าในเขตส่งเสริม
- ส่งเสริมให้เกษตรกรในเขตส่งเสริมรวมกลุ่มกันเพื่อให้เกิดการร่วมมือในการผลิต และจำหน่ายผลิตผล

1.2 กรมส่งเสริมการเกษตร ควรควบคุมดูแลการใช้ยาปราบศัตรูพืช เพื่อให้มีสารพิษตกค้างน้อยที่สุด โดยส่งเจ้าหน้าที่ออกไปให้คำแนะนำพร้อมกับเผยแพร่เอกสารคำแนะนำ โดยการจัดประชุมกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตพร้อมทั้งให้คำแนะนำในการพัฒนาปรับปรุง

เอกสารนี้จึงขอสงวนไว้เพื่อใช้ประโยชน์ในการศึกษาวิจัย ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า คุุณภาพ การบำรุงรักษา การปราบศัตรูพืช และการเก็บเกี่ยว

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3 พันธุ์ผลไม้ของไทยยังไม่เป็นที่รู้จักของตลาดต่างประเทศ จึงควรศึกษาความต้องการ และรสนิยมของตลาดเพื่อใช้เป็นข้อมูลในการศึกษาชนิดและพันธุ์ที่ต้องการ โดยให้กรมส่งเสริมการส่งออก ศึกษาถึงความต้องการและรสนิยมของตลาด ประสานงานกับกรมวิชาการเกษตรในการศึกษาค้นคว้าพัฒนาปรับปรุงพันธุ์ ขยายพันธุ์และเผยแพร่เทคนิคการพัฒนาพันธุ์

## 2. การรวบรวมสินค้าของผู้ส่งออกและการขายสินค้าของเกษตรกร

2.1 ในตลาดกลางชาวส่ง มีการเอาเปรียบโดยพ่อค้าคนกลาง เห็นควรส่งเสริมให้ผู้ส่งออกทำสัญญาซื้อขายกับเกษตรกร ในเขตส่งเสริมและสมาคมผู้ส่งออกผลไม้ ในการพิจารณาคัดเลือกผู้ส่งออกที่จะทำสัญญากลางซื้อขายโดยตรงกับกลุ่มเกษตรกรและดูแลให้มีการปฏิบัติตามสัญญา เพื่อรักษาผลประโยชน์ของทุกฝ่ายเท่าเทียมกันและมีบทลงโทษผู้ผิดสัญญา

2.2 เกษตรกรส่วนใหญ่ในประเทศไทย เป็นผู้มีรายได้น้อย จึงควรให้ความช่วยเหลือกลุ่มเกษตรกร ในเขตส่งเสริมในด้านปัจจัยการผลิตและด้านเงินทุน โดยกรมส่งเสริมสหกรณ์ ควรเป็นผู้ประสานงานระหว่างธนาคารเพื่อการเกษตร และสหกรณ์การเกษตรกับกลุ่มเกษตรกรในการส่งเสริมให้รวมกลุ่มจดทะเบียนเป็นกลุ่มสหกรณ์เพื่อประโยชน์ในการขอกู้เงินดอกเบี้ยต่ำจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร

## 3. ด้านกระบวนการตลาด

3.1 ให้มีการพัฒนากระบวนการตลาดโดยกำหนดให้มีหน่วยงานรับผิดชอบเป็นขั้นตอน ตั้งแต่การผลิตในระดับฟาร์ม การรวบรวมผลิตผลในท้องถิ่น และการรวบรวมผลิตผลในส่วนกลาง จนถึง การส่งออกโดยทำเป็นขั้นตอน และแต่ละขั้นตอนต้องพัฒนาอย่างเป็นกระบวนการจนครบวงจร โดยให้มีการประสานงานของหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องทุกขั้นตอน ซึ่งบางขั้นตอนอาจใช้เวลา สำหรับปัญหาเฉพาะหน้าที่เป็นอุปสรรคต่อการส่งออก คือ การมดลวดภาชนะหีบห่อผลไม้สดของกรมศุลกากร ซึ่งเห็นควรให้กรมศุลกากรรับไปพิจารณาค่าเนิ่นการยกเลิก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
3.2 จัดตั้งเขตส่งออก โดยสนับสนุนให้เอกชน เป็นผู้ลงทุนพัฒนาโครงสร้าง  
ไม่ว่าการณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พื้นฐาน การตลาด และอุปกรณ์อำนวยความสะดวก โดยให้สินค้าที่จะส่งออกผ่านกระบวนการ กิจกรรมการตลาดในเขตส่งออกตามมาตรฐานที่ทางราชการกำหนดทุกขั้นตอน ตั้งแต่ขั้นตอนการจัดมาตรฐานสินค้า การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อ การออกใบรับรอง การปลอดโรคและศัตรูพืช รวมถึงพิธีการศุลกากรให้รวมอยู่ในเขตนี้ ซึ่งจะทำให้สินค้าดังกล่าวมีรูปร่างคุณภาพได้มาตรฐานเดียวกัน เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตามประเภทของสินค้า และได้รับการประทับตรารับรองคุณภาพมาตรฐานจากประเทศไทย นอกจากนี้จะให้บริการ ในด้านการเก็บรักษา การชั่งตวงวัด การขนถ่ายสินค้า การขนส่งสินค้า และระบบข้อมูล ข่าวสาร เป็นต้น



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## เอกสารอ้างอิง

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ . 2526 . วิธีการส่งออกสับประรดกระป๋อง ปี 2526 และ  
แนวโน้มปี 2527 . (อัครสำเนา)

กรมศุลกากร กระทรวงการคลัง . 2523 - 2532 . ข้อมูลสถิติการค้าระหว่างประเทศไทย .  
(อัครสำเนา)

กรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์ . 2530 . คู่มือการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว  
สำหรับผักสดและผลไม้สดเพื่อการส่งออก . (อัครสำเนา)

กรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์ . 2532 . รายงานผลการศึกษาโครงการพัฒนา  
ระบบการส่งออกผลไม้สดเพื่อการส่งออก . (อัครสำเนา)

กองวิจัยการตลาด กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์ . 2529 . รายงาน  
การค้ามะม่วง . (อัครสำเนา)

กองเศรษฐกิจการตลาด กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ . 2530 . ข้อมูลสับประรด .  
(อัครสำเนา)

ฉันทนา เจริญสุข . 2532 . การวิเคราะห์ทางเศรษฐกิจการส่งออกผลไม้สดของไทย .  
กรุงเทพมหานคร : วิทยาลัยปริญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ .

บริษัท การจัดการเกษตรและอุตสาหกรรม จำกัด . 2530 . โครงการศึกษาการใช้วิทยาการ  
ที่เหมาะสมสำหรับผักสดและผลไม้สดเพื่อการส่งออก . กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์,  
กระทรวงพาณิชย์ .

บริษัท การจัดการเกษตรและอุตสาหกรรม จำกัด . 2533 . โครงการศึกษาเพื่อแก้ไข  
ปัญหาการขนส่งสินค้าออกของไทย . กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, กระทรวงพาณิชย์ .

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประกิจ ดวงพิกุล . 2531 . " นโบายและเป้าหมายในการวิจัยและพัฒนาไม้ผลเพื่อการส่งออก " . เอกสารประกอบการประชุมในหัวข้อ Postharvest Technology of Horticultural Crops I : Fruit . (อัดสำเนา)

ประเจิด สีนทรัพย์ . 2525 . ผลการวิจัยปัญหาการผลิตและตลาดสับปะรดกระป๋องของไทย . สถาบันวิจัยสังคม จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย .

รังสรรค์ โนชัย . 2531 . การวิเคราะห์เศรษฐกิจการส่งออกมะม่วงของประเทศไทย . กรุงเทพมหานคร : วิทยาลัยปริญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ .

สมทรง ปวีณการณ . 2529 . การปรับปรุงคุณภาพผลไม้และผักสดเพื่อการส่งออกของกรมวิชาการเกษตร . กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์คุรุสภา .

สิทธิชัย สถาพรชนพันธ์ . 2531 . " ตลาดผลไม้เพื่อการส่งออก " . วารสารผู้ส่งออก . 1 (เมษายน 2531) : 51-58 .

สุนันทวี โมราถบ . 2531 . การพัฒนาการส่งออกผักและผลไม้สดของประเทศไทย . กรุงเทพมหานคร : วิทยาลัยปริญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ .

สุมาลัย ศรีกำไลทอง และ อมรรัตน์ สวัสดิ์ทิศา . 2523 . " การกำจัดกลิ่นทุเรียนเพื่อการส่งออก " . วิทยาศาสตร์เกษตร . 13 (พฤษภาคม 2532) : 431-446 .

เอกวุฒิ สหสาขา . 2531 . การวิเคราะห์ทางเศรษฐกิจการส่งออกผลิตภัณฑ์สับปะรดของประเทศไทย . กรุงเทพมหานคร : วิทยาลัยปริญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ .

Department of Statistics, Japan . 1988 . Japan Exports & Imports Commodity by Country .

Department of Statistics, Japan . 1988 . Japan Exports & Imports Commodity by Country .

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

FAO Regional Office for Asia and Pacific (RAPA) . 1985 . Fruits and Vegetables Trade in Asia and Pacific : A Survey of Selected Markets .



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้