



การบรรจุหีบห่อและหีบห่อเพื่อการส่งออก

ในภูมิภาคเอเชีย

โดย

บริษัท หวง แจ่มพงษ์



T098123

ปัญหาพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า วิทยาเขตเจ้าคุณทหาร

ปพ. ลาดกระบัง พ.ศ. 252๘

๘195ก

2528

รายชื่อ..... ๖๐1๘๖

เลขทะเบียน.....

วันเดือนปี..... 10 11 2028

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า วิทยาเขตเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง
ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

ปัญหาพิเศษ

ของ

นายมริจหลวง แจ่มพงษ์

เรื่อง

การบรรจุหีบห่อกล้วยหอมทองเพื่อการส่งออก
ในภูมิภาคเอเชีย

ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตร
วท.บ. (บริหารธุรกิจเกษตร)

เมื่อวันที่ 15 มีนาคม พ.ศ. 2528

อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ

.....
(อมรศรี รอดศิริ)

กรรมการปัญหาพิเศษ

.....
(สวัสดิ์ สวัสดิ์)

หัวหน้าภาควิชา

.....
(มร.ดร. นริศนาไพฑูริ)

รพ.
ม 1957
2528

ประกาศคุณูปการ

ปัญหาพิเศษฉบับนี้ สำเร็จเรียบร้อยลงได้ เนื่องจากได้รับความอนุเคราะห์ และความกรุณาจากอาจารย์ อมรศรี รอคบ่ารุง ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ ผู้ซึ่งได้กรุณาสละเวลาคอยควบคุมให้คำแนะนำ ในการดำเนินการวิจัย พร้อมทั้งตรวจ แก้ไข ขอบทพร้อมต่าง ๆ จนทำให้การทำปัญหาพิเศษเรื่องนี้สำเร็จได้โดยสมบูรณ์ นอกจากนี้ผู้เขียนยังได้รับความช่วยเหลือทางด้านข้อมูลเป็นอย่างดีจากอาจารย์ นรวัดน์ สุวรรณ ผู้อำนวยการ ศูนย์บริการส่งออก ถนนรัชดาภิเษก บางเขน กรุงเทพฯ และคุณเพ็ญศรี บุญญรักษ์ หัวหน้ากอง กรมเศรษฐกิจพาณิชย์การ ถนนราชดำเนิน กรุงเทพฯ ผู้เขียนขอขอบพระคุณทุกท่านที่กล่าวมาไว้ ณ ที่นี้ด้วย

มริจหลวง แจมพงษ์

กุมภาพันธ์ 2528

สารบัญ

บทที่		หน้า
1	บทนำ	1
	ความสำคัญของการวิจัย	1
	ปัญหาของการวิจัย	2
	การตรวจเอกสาร	5
	นิยามศัพท์ที่ใช้	7
	ขอบเขตของการศึกษา	7
	วิธีการวิจัย	8
	ตารางปฏิบัติงาน	8
	งบประมาณการวิจัย	9
	คุณค่าในการวิจัย	9
2	บททั่วไป	10
	ประวัติและลักษณะทางพฤกษศาสตร์	10
	สภาพดินฟ้าอากาศที่เหมาะสม	11
	ฤดูปลูก	12
	การขยายพันธุ์กล้วยหอม	12
	การเตรียมแปลงปลูก	12
	ระยะปลูก	13
	การให้น้ำ	14
	การใส่ปุ๋ย	14
	การทำลายหน่อกล้วยหอม	15
	การคัดกล้วยหอม	16
	การเก็บเกี่ยว	16

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
	17
3	20
	20
	21
4	27
	28
	28
	29
	30
	32
	36
	38
5	43

บทนำ

การบรรจุหีบห่อกล้วยหอมทอง เพื่อการส่งออกในภูมิภาคเอเชีย

ความสำคัญของการวิจัย

สาเหตุสำคัญอย่างหนึ่งของการส่งออกกล้วยหอมทองของไทยยังห่างไกลจากเป้าหมายที่กำหนดไว้มากคือ

- ปัญหาเรื่องการขนส่งที่ยังไม่สามารถ จะทำให้กล้วยหอมทองไปถึงมือผู้บริโภคได้โดยปลอดภัย เนื่องจากภาชนะบรรจุปัจจุบัน ซึ่งไม่สามารถคุ้มครองกล้วยหอมทอง ที่บรรจุอยู่ภายในไม่ให้เกิดความเสียหายระหว่างการขนส่ง
- ปัญหาเมื่อบรรจุกล้วยหอมทองแล้ว จะทำให้มีน้ำหนักมากเกินไปทำให้ไม่สามารถขยายตลาด หรือเพิ่มปริมาณ การส่งออกให้มากขึ้นได้
- ไม่มีการปรับปรุงภาชนะบรรจุ ให้เป็นที่ยอมรับกันในตลาดต่างประเทศ

ดังนั้น การที่จะพัฒนาหีบห่อ สำหรับบรรจุกล้วยหอมทอง เพื่อการส่งออกนั้น จะเป็นการ เสริมสร้างทาง เศรษฐกิจให้แก่ประเทศไทย ในการเพิ่มปริมาณการส่งออก และรักษาคุณภาพการค้า และยังก่อให้เกิดประโยชน์ต่อเกษตรกร โดยตรงด้วย เพราะเกษตรกรจะมีรายได้ จากการขายผลผลิตมากขึ้น ถึงแม้จะเป็นช่วงที่มีผลผลิตออกสู่ตลาดมาก แต่ก็ไม่ทำให้ราคาตกต่ำลง เพราะมีตลาดต่างประเทศรองรับ นอกจากนี้ยังช่วยให้ค่าแรงงาน ในเรื่องการบรรจุคอกอยู่ในประเทศ เพราะใช้วัสดุที่ผลิตขึ้นภายในประเทศของเรา และยังช่วยแก้ปัญหาการขนย้าย ลำเลียงในระหว่าง การขนส่ง โดยเฉพาะทาง เครื่องบิน ซึ่งพนักงานของสายการบิน ต้องการ ความรวดเร็ว เนื่องจากมีเวลาจำกัด และยังจะช่วยทำให้การขนส่ง เป็นระเบียบ

เรียบร้อย และลดค่าเสียหายที่เกิดขึ้น นอกจากนั้นยังช่วยให้สามารถใช้เนื้อที่ใน container ได้มากขึ้น

ปัญหาของการวิจัย

ในปัจจุบันได้มีการสัมมนา และศึกษาวิจัย เพื่อที่จะพยายามที่จะเปลี่ยนการบรรจุผลไม้ลงเชิง มาเป็นบรรจุลงกล่องกระดาษ เพื่อให้สะดวกต่อการขนส่งทางเครื่องบิน แต่การออกแบบกล่อง ยังเป็นกล่องที่ผลิตขึ้นมาให้ใช้บรรจุผลไม้โคหลายชนิด มีใช้เป็นการออกแบบภาชนะเพื่อบรรจุกล้วยหอมทองเพียงอย่างเดียว

- ปัญหาใหญ่ของการส่งออกกล้วยหอมทองคือ การบรรจุหีบห่อ ซึ่งจากสถิติการส่งออกกล้วยหอมทอง เมื่อปี 2524 ญี่ปุ่นเคยสั่งกล้วยหอมจำนวนมากมาจากประเทศไทย แต่ในปี 2525 ไม่มีการสั่งเลย สาเหตุเพราะกล้วยหอมของไทยเมื่อส่งไปถึงประเทศญี่ปุ่น มักจะประสบกับความเสียหาย ซึ่งต้นเหตุของความเสียหายส่วนหนึ่งคือ การบรรจุหีบห่อ การบรรจุกล้วยหอมทอง จะบรรจุลงเชิงที่สานจากไม้ไผ่ ซึ่งส่วนมากจะใช้ใบไม้ เช่น ใบกล้วย (ใบทอง) หรือกระดาษหนังสือพิมพ์ไว้ก่อนที่จะทำการบรรจุ แล้วจึงบรรจุกล้วยหอมทองลงไปประมาณ 60 กิโลกรัมหรืออาจถึง 80 กิโลกรัม เนื่องจากน้ำหนักที่มากเกินไป จึงทำให้กล้วยหอมทับกันเอง จนเกิดความเสียหาย และการขนย้ายโดยใช้คนงาน เมื่อขนย้ายสิ่งของที่มีน้ำหนักมาก ๆ เวลาจะยกขึ้นหรือยกลง ก็มีการทิ้งกระแทกกับพื้น ก็ยิ่งทำให้เกิดความเสียหายเพิ่มขึ้น ซึ่งการบรรจุกล้วยเชิงดังกล่าวนี้ ก็จะก่อให้เกิดความเสียหายค่อนข้างสูงมาก โดยเฉพาะยิ่งการขนส่งระยะทางไกล ๆ

ความสำคัญของการบรรจุหีบห่อ อันเป็นผลให้กล้วยหอมทอง ที่ส่งออกขอมชำเสียหาย เมื่อถึงปลายทาง และทำให้เกี่ยวเนื่องไปถึงยอดการสั่งซื้อกล้วยหอมจากประเทศไทย ทั้ง ๆ ที่รสชาติกล้วยหอมของไทย เป็นที่ยอมรับว่ามีรสชาติดีมาก และสามารถผลิตออกมาได้ตลอดปี แต่ภายหลังปี พ.ศ. 2524 ผลการส่งออกอยู่ใน

ชั้นที่ไม่ดีเท่าไร และทั้ง ๆ ที่ผู้มองเห็นว่า ปริมาณกล้วยหอมของเรามีเหลือเพื่อที่จะส่งออก แต่ไม่ค่อยมีคนเลี้ยงส่งออก เพราะกล้วยหอมมักเสียหายได้ง่าย ทั้งนี้เป็นเพราะหีบห่อที่ส่งไปนั้น ไม่มีคุณสมบัติในการคุ้มครองป้องกันกล้วยหอม

อุปสรรคสำหรับผู้ซื้อ ในการจับจ่ายในตลาดอย่างเช่น ประเทศญี่ปุ่น ขาดความคล่องตัว การที่จะยกทั้งเซ่งเข้าไปจำหน่ายใน super market นั้นเป็นไปได้ยาก นอกจากนี้แล้วยังทำให้ผู้ซื้อ มีความรู้สึกว่าเป็นของที่ไม่มีราคา นอกเสียจากว่าผู้ส่งเขาจะทำการ Re-pack เสียใหม่ ซึ่งก็ทำให้ผู้ส่งเขาต้องเสียค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น

จะเห็นได้ว่าการบรรจุหีบห่อนั้นมีความสำคัญ ต่อการส่งออกมาก นอกจากนี้แล้วกล้วยหอมไทยเป็นที่ยอมรับว่ามีรสชาติดีมาก แต่ยังไม่เป็นที่รู้จักของชาวต่างประเทศ ชาวต่างประเทศที่ไถลิมรสกล้วยหอมไทย ก็มักจะคิดว่าเป็นของไต้หวัน เพราะไต้หวันส่งกล้วยหอมออกมาก ในแถบเอเชียนี้ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องโฆษณาคุณภาพกล้วยหอมไทย โดยเฉพาะหีบห่อจะเป็นตัวโฆษณาที่ดี คือควรมีตราของบริษัทผู้ส่งออกที่บอกให้ทราบว่า กล้วยหอมที่เขารับประทานนั้นมาจากไหน หีบห่อที่ออกแบบมาให้ เห็นนั้น จะแสดงลักษณะเฉพาะของประเทศไทยเรา

๔ ปัญหาทางด้านตัวกล้วยเอง พันธุ์กล้วยหอมที่นิยมปลูกมากในประเทศไทย มีอยู่ด้วยกัน 3 พันธุ์ ได้แก่

- กล้วยหอมทอง เป็นกล้วยที่มีรสชาติเป็นที่นิยมกันมาก แต่มีข้อเสีย คือที่เปลือกจะบางและสุกเร็วเกินไป เมื่อเทียบกับกล้วยหอมพันธุ์อื่น ๆ

- กล้วยหอมเขียว เป็นพันธุ์กล้วยที่มีรสชาติไม่ค่อยดีนัก คือจะมีรสอมเปรี้ยวเล็กน้อยไม่ค่อยเป็นที่นิยมของผู้บริโภคมากนัก แต่เปลือกหนาไม่สุกง่ายเหมือนกล้วยหอมทอง

- กล้วยหอมค่อม เป็นกล้วยหอมที่ยังไม่ค่อยนิยมปลูกมากเท่าสองพันธุ์แรก

แต่รสชาติใกล้เคียงกับกล้วยหอมทอง และเปลือกหนา ซึ่งในแถบประเทศอเมริกา
กลางจะปลูกมาก

แต่อย่างไรก็ดีในปัจจุบันกล้วยหอมทองมักจะมีการส่งออกเป็นจำนวนมาก
เพราะได้มีการผลิตมาก ส่วนปัญหาเรื่องเปลือกเป็นเรื่องที่น่าจะมีการแก้ไข ซึ่งอาจ
จะแก้ไข 2 ด้านคือ ด้านปรับปรุงคุณภาพซึ่งเป็นหน้าที่ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ส่วนอีกด้านหนึ่งคือ ด้านของการบรรจุหีบห่อ เพื่อที่จะถนอมกล้วยให้เสียหายน้อยที่สุด
และให้มีการสุกช้าลง ซึ่งพอค้าส่งออกควรจะได้หาทางแก้ไขต่อไป

* ปัญหาเกี่ยวกับการขนส่ง การขนส่งภายในประเทศของเรานั้น นับว่ายัง
ล่าสมัย โดยการขนส่งด้วยรถบรรทุก และเรือบรรทุก โดยไม่มี carton ในการ
ขนส่งขนาดรถและเรือบรรทุก ก็ยังไม่ได้มาตรฐาน และยังขาดความประณีตในการ
ขนย้ายอีกด้วย สภาพถนนไม่ดี การขนกันโดยชาวกระบือ ก็เป็นเหตุให้กล้วยหอม
เกิดความเสียหายได้ง่าย

ปัญหาเกี่ยวกับด้านการตลาดและการจัดจำหน่าย ตลาดในประเทศไทย
ผู้ซื้อจะคัดเลือกกล้วยหอมอย่างละเอียดละอไม่สนใจตัวหีบห่อ และการบรรจุ
และลักษณะของตลาดส่วนใหญ่ไม่ใช่ super market จึงไม่ค่อยมีปัญหาทาง
ด้านการตลาดเท่าไร แต่ทางด้านตลาดกล้วยหอมในต่างประเทศ เช่น ประเทศ
ญี่ปุ่น ยุโรป มักจะสนใจหีบห่อมากกว่าผลิตภัณฑ์ และลักษณะของตลาดก็เป็นแบบ
super market จึงจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับประเทศผู้ส่ง เขาจะต้องทำการศึกษา
ถึงการบรรจุหีบห่อ

ด้านการจัดจำหน่าย ประเทศผู้สั่งซื้อ จะเป็นผู้ทำ Re-pack ใหม่จัด
เป็นจำนวนน้ำหนักที่ลงตัว และตรงความต้องการของลูกค้าส่วนใหญ่ ทั้งนี้ เพื่อ
ความสะดวกของลูกค้า ถ้าเราทำ Re-pack ไปให้ในขณะที่แรงงานภายใน
ประเทศของเราถูกกว่า ก็จะทำให้ราคาสินค้าเพิ่มขึ้นบ้างเล็กน้อย จึงเป็นที่พอใจ
ของประเทศลูกค้า

ปัญหาทางด้านพิธีการศุลกากร ระเบียบขั้นตอนทางด้านพิธีการนับว่าทำ ความยุ่งยากแก่ผู้ส่งออกมาก แต่ในที่นี้เราจะมองในแง่ของการบรรจุหีบห่อ

- หีบห่อที่ทำการบรรจุเรียบร้อยแล้ว มักจะถูกเจ้าหน้าที่ศุลกากรฉีกออกมา ตรวจ เป็นการยุ่งยากที่จะเปิดออกแล้วปิดใหม่
- การใช้ลวดมีลักษณะบรรจุ ทำให้กล่องเสียหายได้

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- เพื่อศึกษาภาระหีบห่อ สำหรับกล้วยหอมโดยเฉพาะที่สามารถรักษา คุณภาพของกล้วยหอม จากผู้ส่งถึงผู้รับโดยปลอดภัย
- เพื่อทำการศึกษาแบบการขนส่งกล้วยหอม จากเกษตรกรจึงถึง **Exporter** ส่งออกต่างประเทศทางเครื่องบิน
- เพื่อศึกษาสถิติการส่งออกกล้วยหอม ที่ผ่าน ๆ มาและแนวโน้มที่จะส่ง ออกในครั้งต่อไป
- เพื่อศึกษาเกี่ยวกับพันธุ์ การปลูก แหล่งปลูก สถิติการผลิตของกล้วย หอม

การตรวจเอกสาร

- การหีบห่อ (packaging) โดยเชิงชัย สันติวงษ์ ศึกษาเอาไว้ว่าการ หีบห่อเป็นภาระสำหรับหุ้มห่อให้สิ่งของต่าง ๆ อยู่ในสภาพเรียบร้อยและเป็นวิธีป้องกันมิให้ผลิตภัณฑ์เสียหาย การหีบห่อควรมีคุณลักษณะจูงใจให้ชวนมอง (visual appeal) มีการบรรจุข้อความเกี่ยวกับส่วนประกอบหรือ ส่วนผสมภายใน (information) สามารถจูงใจอารมณ์ (emotional appeal) สะดวกแก่การใช้สอย (ease of handling)
- การปรับปรุงผลิตภัณฑ์ งานบริการ เศรษฐกิจ กองบริการอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ไคว้เคราะห์สาเหตุของการที่ประเทศที่กำลังพัฒนาแล้วส่ง

ความสำเร็จในตลาดปัจจุบัน 8 ใน 10 ส่วน จะใช้สีแสดเป็นส่วนสำคัญหรือบางส่วน พิมพ์ลงหีบห่อหรือภาชนะที่ใช้บรรจุสินค้า เป็นต้น

นิยามศัพท์ที่ใช้

1. carton หมายถึง หีบห่อที่เป็นกระดาษ
2. cargo หมายถึง สินค้าหรือคลังที่เก็บสินค้าไว้ก่อนส่งออก
3. Aircargo หมายถึง คลังที่เก็บสินค้าของการบินไทย
4. packing หมายถึง การหีบห่อ เป็นลักษณะของการหุ้มห่อสิ่งของต่าง ๆ ในที่นี้หมายถึง การบรรจุหีบห่อกล้วยหอมทองให้อยู่ในสภาพเรียบร้อย และลดความสูญเสีย
5. container หมายถึง ตู้ที่บรรจุสินค้าต่าง ๆ เพื่อสะดวกต่อการขนส่ง หรืออำนวยความสะดวกในการขนส่งต่าง ๆ ซึ่งสามารถยกเคลื่อนย้ายได้มีความแข็งแรง ทนทาน จึงสามารถช่วยป้องกันการสูญเสียหรือเสียหายของผลิตภัณฑ์ได้อีกครั้งหนึ่ง
6. visual appeal หมายถึง คุณลักษณะของหีบห่อที่ทำให้ชวนมอง
7. emotional appeal หมายถึง ลักษณะของหีบห่อที่สามารถจูงใจอารมณ์
8. ease of handling หมายถึง ลักษณะของหีบห่อที่ทำให้สะดวกต่อการใช้สอย
9. super market หมายถึง แหล่งตลาดที่จำหน่ายสินค้าอุปโภคหรือบริโภค

ขอบเขตของการศึกษา

ศึกษาเฉพาะกรณีการส่งออกโดยทางอากาศ เนื่องจากว่าถ้าส่งออกทางเรือแล้วจะเสียเวลาในระหว่างการเดินทาง และศึกษาเฉพาะกรณีการส่งออกในแถบภูมิภาคเอเชีย

งบประมาณการวิจัย

ค่ากระดาษไข	200 บาท
ค่ากระดาษโรเนียว	300 บาท
ค่าจ้างพิมพ์ทั้งหมด	700 บาท
ค่าเย็บเล่ม	150 บาท
ค่าเดินทางประมาณ	800 บาท
ค่าอุปกรณ์เบ็ดเตล็ด	300 บาท
รวม	2,450 บาท

ผู้ดำเนินการวิจัย

นายมริทดวง แจ่มพงษ์ นักศึกษาปริญญา 4 ภาคบริหารธุรกิจเกษตร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า วิทยาเขตเจ้าคุณทหาร
ลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร .

บทที่ 2

บททั่วไป

กล้วยหอมทอง เป็นพืชล้มลุกอยู่ในพันธุ์ Gros michel ประเภทกล้วย
ปลุก เฝือกกล้วยแตกกอ Genus Mussa สกุล Musaceae มีถิ่นกำเนิดอยู่ใน
เอเชียตะวันออกเฉียงใต้

ลักษณะต้นจริงคือ เหง้าฝังอยู่ในดิน ลำกล้วยคือ กาบใบสูงประมาณ 9-
12 ฟุต เมื่ออายุ 8-12 เดือน จะออกปลีโดยตาดอกที่อยู่กลางเหง้าจะเจริญเติบโต
โทะทะลุผ่านลำกล้วย ไหลออกมาทางยอดกล้วย กานเครือจะโคงลง ดอกตัวเมียอยู่ที่
โคนกาน มีลักษณะปลายกระดกขึ้น ซึ่งจะเจริญเติบโตเป็นผลกล้วย โดยไม่ต้อง
รับการผสมเกสร ดอกตัวผู้จะเจริญไปเรื่อย ๆ กานเครือจะห้อยยาวลงทุกที ส่วน
นี้ชาวสวนบางคนจะตัดทิ้งเพราะเชื่อว่า จะทำให้เสียคุณค่าทางอาหารที่ผลกล้วย
แต่บางคนก็ปล่อยให้ไซ้จับไม้ให้หล่นลงดินเวลาตัด อายุของผลกล้วยนับตั้งแต่ดอกตัว
เมียบานออกสุกตาย จนผสมสุกคาต้นประมาณ 105 วัน ผลกล้วยที่แก่แล้วมีลักษณะ
กลมยาวไม่เกิน 18 ซม. และเส้นผ่าศูนย์กลางไม่เกิน 4.5 ซม. เมื่อดิบอยู่จะมี
สีเขียว เมื่อสุกจะมีสีเหลือง (1)

ขนาดของผลกล้วยที่ตัดเพื่อส่งออกหนักผลละไม่เกิน 120 กรัมและไม่ต่ำกว่า
100 กรัม (2)

(1) ระเบียบปฏิบัติปลูกสัมพันธ การปลุกกล้วย (กรุงเทพมหานคร : ภาค
วิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์) หน้า 8.

(2) รายงาน "กล้วยหอม" กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ 2521.

กล้วยหอมทอง มีประโยชน์มากมายใช้ประโยชน์ได้ก็เกือบทุกส่วน กล้วยสุก นอกจากจะใช้รับประทานแล้วยังสามารถทำแยม ทำเป็นของหวาน กลั่นเป็นสุราหรือ เครื่องดื่ม และยังสามารถทำน้ำผสมสายชูได้ ถ้าเปรียบเทียบกับผลไม้ชนิดอื่น ๆ ใน ปริมาณเท่ากันแล้ว กล้วยหอมจะมีคุณค่าทางอาหารสูงกว่า นอกจากผลแล้วส่วนอื่น ๆ เช่น กาบกล้วยใช้ควั่นทำเชือก ใบของสดและแห้งใช้ห่อของ มวนบุหรี่ ตลอดจนห่อหุ้ม กิ่งคอน ห่อหุ้มผลไม้บางชนิด เพื่อบ่มผิว และป้องกันแมลงไค้ดี ปลีใช้เป็นอาหาร หยวกกล้วย นอกจากเป็นอาหารของคนแล้ว ยังเป็นอาหารหมูไค้ดีอีกด้วย

สภาพดินฟ้าอากาศที่เหมาะสม

กล้วยหอมเป็นพืชที่ปลูกลง่าย ขึ้นไค้ทั่วไป กล้วยชอบอากาศร้อนชื้น โดยเฉพาะในบริเวณที่มีดินฟ้าอากาศคงที่ จะสามารถเจริญเติบโตคิคคอกันไป และตก เครือตลอดทั้งปี แต่ถ้ามืดฤดูแล้งยาวนาน หรือมีความหนาวเย็นคิคคอกัน 2-3 เดือน จะเป็นสาเหตุให้การเจริญเติบโตช้าลง ผลผลิตอาจจะต่ำ นอกเสียจากรว่าจะใช้ ระบบชลประทานเขาช่วย

กล้วยหอมเป็นพืชจำพวกเนื้อฉ่ำน้ำ และมีใบมาก จึงต้องการน้ำและความ ชุ่มชื้นสูง ที่มีอุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปีประมาณ 20 องศาเซลเซียส และฝนตกประมาณ 50-100 นิ้วต่อปี จะปลูกลงกล้วยหอมไค้ดี กล้วยหอมชอบดินร่วนซุย หรือคอกอนข้างไป ทางดินเหนียว ที่สามารถอุ้มน้ำไค้ดี แต่ไม่ชอบน้ำขัง บริเวณที่เหมาะสมต่อการปลูกลง กล้วยหอม ไค้แก่ ดินตามชายฝั่งแม่น้ำ ดินชายเลน ดินน้ำไหลทรายมูล หรือดินตาม ชายป่าเขา ซึ่งมีปุ๋ยสะสมมานานปี แต่อย่างไรก็ตาม การปลูกลงกล้วยหอมตามชายป่า เขา แรก ๆ ก็อาจจะไค้ผลดี แต่คอกไปดินจะจืด เพราะน้ำฝนจะเขาเขาคินให้พังทะลาย ลงมา จึงควรปรับพื้นที่ ปลูกลงเป็นแบบชั้นบันไค้เสียก่อน pH ของดินที่เหมาะสมควร อยู่ระหว่าง 6-7 คือขนาดกลาง ๆ ไม่เป็นกรดหรือด่างมากเกินไป

ฤดูปลูก

กล้วยหอมควรปลูกในระยะต้นฤดูฝน คือ ราว ๆ เดือนเมษายน - พฤษภาคม เพราะกล้วยหอมต้องการความชื้น และความชุ่มชื้นในตอนแรกและต้องการความแห้งแล้งในตอนทีกล้วยหอมแก่ ระยะต้นฤดูฝนจะช่วยให้กล้วยตั้งตัวได้เร็ว หลังจากปลูกประมาณ 1 เดือน จะมียอดอ่อนโผล่ขึ้นมาเหนือพื้นดิน แต่อย่างไรก็ตาม บริเวณที่มีน้ำเพียงพอสตลอดปี จะเริ่มปลูกเมื่อใดก็ได้

การขยายพันธุ์กล้วยหอม

ส่วนต่าง ๆ จากต้นกล้วยที่สามารถใช้ขยายพันธุ์ได้มีดังนี้

- หน่ออ่อน เป็นหน่อที่มีอายุน้อยมาก ยังไม่มีใบ
- หน่อใบแคบ เป็นหน่อที่มีใบบาง แต่เป็นใบเรียวยาวเล็ก ชาวสวนเรียกว่า

ว่า หน่อคาบ

- หน่อใบกว้าง เป็นหน่อที่มีใบบางแต่เป็นใบโตกว้าง คล้ายใบจริง

ส่วนมากเป็นหน่อที่เกิดขึ้นจากตาของเหง้าที่อยู่ใกล้ผิวดิน

- เหง้า เป็นหน่อที่โตแล้วแต่ยังไม่แตกผล ตัดยอดหรือลำต้นออกแล้วจึง

ใช้ปลูก

- ตา เป็นเหง้าของหน่อที่แตกผลแล้วหรือยังไม่แตกผล ถ้ามีขนาดใหญ่พอ และมีอยู่หลายตา ก็สามารถตัดเป็นชิ้น ๆ ใ้แต่ละชิ้นมีตาที่ยังไม่ผลิอยู่ 1-2 ตา แต่ละชิ้นก็สามารถใช้เป็นหน่อพันธุ์ได้

แต่โดยทั่ว ๆ ไป ในบ้านเราชาวสวนนิยมใช้หน่อใบแคบ ในการปลูก เพราะหาได้ง่าย และสะดวกกว่าอย่างอื่น หน่อควรเลือกจากคนที่แข็งแรงไม่เป็นโรค ไม่มีหนอนกอดอยู่ก่อน หน่อที่ชุกขึ้นมาอย่าให้ชอกช้ำ และชุกไม่ควรจับหน่อโยกให้กระเทือน

การเตรียมแปลงปลูก ในพื้นที่ที่มีหญ้ารกควรทำการตัดหญ้าเสียก่อน หญ้าที่ตัด

แล้วไม่ควรเผาหรือทิ้งเสีย แต่ควรวางไว้เป็นกอง ๆ เพื่อจะได้ใช้คลุมโคนต้นกล้วยหอมในฤดูแล้งไค่ ก่อนปลูกระยะประมาณ 10 วัน ควรพินคินกลับให้ทั่ว เพื่อปราบวัชพืช และทำให้ดินร่วนโปร่ง เหมาะแก่การปลูกริมขึ้น สำหรับบริเวณที่มีน้ำท่วม หากจำเป็นควรรยกทรงเสียก่อน

ระยะปลูก

ระยะปลูกกล้วยหอมมีความสำคัญมาก ถ้าปลูกใกล้กันเกินไป จะทำให้ร่มมาก หน่อที่แตกขึ้นมาจะไม่แข็งแรงเท่าที่ควร เพราะได้รับแสงแดดไม่เพียงพอ ดังนั้นการกำหนดระยะปลูก ควรคำนึงถึงแสงแดด ความสมบูรณ์ของดินและชนิดพันธุ์ของกล้วยหอมด้วย การปลูกละหว่อมบนที่ราบโดยทั่ว ๆ ไป ควรระยะระหว่างแถวให้ห่างกัน ประมาณ 5 เมตร ระหว่างต้น 5 เมตร ในดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง ถ้าดินสามารถปลูกได้ถี่กว่านี้ไร ๆ หนึ่ง จะปลูกได้ประมาณ 64 หน่อต่ออย่างไร่ก็ตาม สำหรับการทำสวนแบบยกทรง เช่น แถบภาคกลาง ชาวสวนนิยมใช้ระยะปลูกค่อนข้างถี่ คือ ห่างกันเพียง 2.5-3.0 เมตรเท่านั้น ที่เว้นระยะปลูกถี่เช่นนี้ เพราะจะมีการปลูกใหม่ทุกปี โดยไม่ปล่อยให้หน่อจากต้นเก่าเติบโตซ้ำที่เดิม

วิธีปลูกละหว่อมทำไค่ 2 แบบ คือ

1. การปลูกแบบแห้ง เป็นการปลูกบนที่ราบ หลังจากปราบวัชพืชหมดแล้ว ขุดดินตลอดทั้งสวน ตากดินไว้ราว 5-7 วัน หลังจากนั้นจึงขุดหลุมขนาดความกว้างยาวลึกคานละ 50 เซนติเมตร กองดินปากหลุมไว้ทางหนึ่ง ดินก้นหลุมไว้อีกทางหนึ่ง ใส่ดินปากหลุมลงไปก่อน แล้วใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักที่สลายตัวแล้วลงไปด้วยเพื่อช่วยให้ดินร่วนซุยยิ่งขึ้นคลุกเคล้าให้เข้ากันก็แล้ว จึงวางหน่อกล้วยที่เตรียมไว้ลงปลูกตรงกลางหลุม โดยให้ส่วนยอดสูงกวาระดับดิน ประมาณ 4 นิ้ว ส่วนคานจะอยู่ลึกในดินประมาณ 1 ฟุต เอาดินก้นหลุมใส่หลุมจนเต็ม การปลูกในฤดูฝนควรพูนดินกอบโคนต้นให้สูงไว้ เพื่อป้องกันน้ำซัง ส่วนการปลูกในฤดูอื่น ๆ ไม่ควรพูนดินกอบโคนให้สูงนัก

2. การปลูกแบบน้ำ วิธีนี้ชาวสวนที่ปลูกแบบยกทรงนิยมกันมาก หลังจากปราบวัชพืชบนแปลง ซุกดินบนหลังร่องตากดินไว้ 1 เดือนแล้วจึงทำการท่อน้ำจากคลองใหญ่เขาไป ถึงไทม์หลังแปลงไว้ 20-30 วัน หลังจากนั้นก็ระบายน้ำออกพอเหลือน้ำปริ่ม ๆ บนหลังร่อง เวลาปลูกก็ใช้มือตักดินบนร่องออกแล้ว วางหน่อพันธุ์ลงไปตรงรอยตัก ไหระคับดินอยู่เหนือส่วนที่เป็นเหง้าของหน่อกล้วยประมาณ 3 นิ้ว กลบดินที่โคนรอไว้ 1 คืน จึงค่อยระบายน้ำออก การปลูกแบบนี้ทำได้เร็วกว่าแบบแรก

การให้น้ำ

กล้วยเป็นพืชที่มีใบใหญ่ ลำต้นอวบน้ำ ต้องการน้ำมากตลอดปี โดยเฉพาะในฤดูแล้ง ซึ่งมักจะขาดน้ำ และเนื่องจากรากที่ไซ้หาอาหารส่วนใหญ่แผ่กระจายอยู่ใกล้กับผิวหน้าดิน จึงไม่ควรปล่อยให้ผิวหน้าดินแห้งเป็นอันขาด ถ้าผิวหน้าดินแห้งแล้งจะทำให้ผลผลิตลดลงอย่างมากทีเดียว

ในบ้านเราส่วนมากดินมีความชุ่มชื้นสูงที่อยู่แล้ว จึงมักไม่ค่อยมีปัญหาและโดยเฉพาะบางแห่งนิยมปลูกกล้วยหอมแบบยกทรง แล้วปลายน้ำไปตามร่องระหว่างแถวปลูกอย่างช้า ๆ เพื่อให้หน้าซึมน้ำลงไปถึงดินล่าง และยังทำให้บริเวณรอบๆ คนเย็นและชุ่มชื้นอีกด้วย สำหรับในต่างประเทศนิยมมีหน้าแบบพนผอย หรือแบบฝนเทียมก็มี

การใส่ปุ๋ย

การใส่ปุ๋ยมีผลต่อการเจริญเติบโตของกล้วยมาก กล่าวคือจะช่วยให้กล้วยตกเครือเร็ว ลำต้นอวบ แข็งแรงและผลโต การเจริญเติบโตของกล้วยหอมแบ่งออกเป็น 3 ระยะคือ

ระยะแรก เริ่มตั้งแต่ตัดหัวหลังการปลูก ระยะนี้เป็นระยะที่กล้วยหอมต้องการอาหารมาก เครือหนึ่ง ๆ จะมีกล้วยถี่แน่น อยู่ที่ความอุดมสมบูรณ์ของดินในระยะนี้เหมือนกัน

ระยะที่สอง อยู่ระหว่างหลังตั้งตัวไค จนถึงก่อนตกเครือเล็กน้อยระยะนี้กล้วยหอมไม่ใช่อาหารมาก อาหารต่าง ๆ จะถูกใช้โดยหน่อที่เริ่มแตกขึ้นมา

ระยะที่สาม เป็นระยะจากกล้วยหอมตกเครือ จนกล้วยแก่เป็นระยะที่กล้วยหอมต้องการอาหารมากเหมือนกัน เพื่อเอาไปบำรุงผลให้โตขึ้น ดังนั้นต้นกล้วยจึงต้องมีอาหารสำรองอยู่มาก ๆ จึงจะช่วยทำให้กล้วยหอมมีเครือโต ๆ ได้

จากระยะการเจริญเติบโตดังกล่าว การใส่ปุ๋ยจึงควรใส่ครั้งแรก 1 อาทิตย์หลังจากปลูก ครั้งที่ 2 ใส่หลังจากครั้งแรก 1 เดือน และครั้งที่ 3 ใส่หลังจากครั้งที่ 2 ประมาณ 1 เดือน ก็เป็นอันเพียงพอ ปุ๋ยที่ใช้จะเป็นปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักก็ได้ หรืออาจจะใช้ปุ๋ยเคมีชนิดที่ใส่กับไม้ผลทั่วไป เช่นสูตร 15-15-15, 13-13-21, 12-12-18 เป็นต้น ใส่ให้คนละ 1 กิโลกรัม แบ่งใส่ 2 ครั้ง เมื่อกล้วยมีอายุไค 3 เดือนและ 5 เดือนตามลำดับ

การทำลายหน่อกล้วยหอม

เมื่อปลูกกล้วยลงไปประมาณ 5-6 เดือน หน่อใหม่จะงอกขึ้นมา กล้วยหอมจะมีหน่อคอกมาก ก่อนหน้าที่กล้วยจะตกเครือเล็กน้อย ควรเลือกหน่อไว้เพียง 2 หน่อแรกก็พอแทนต้นเดิม หน่อที่เลือกควรอยู่ตรงข้ามกันของลำต้นเดิม หน่อพวกนี้มีรากลึก และแข็งแรงถือว่าเป็นหน่อที่ดีที่สุด หน่อที่เกิดขึ้นภายหลัง เรียกว่า " หน่อคอก " ไม่ควรปล่อยให้เกิดขึ้นมา เพราะจะทำให้กล้วยหอมเครือเล็กลงจึงควรทำลายเสีย

การทำลายหน่อกล้วย ในทางประเทศนิยมใช้มีดคว้านลำไคตรงกลาง หน่อออก แล้วหยอดน้ำมันกาคประมาณครึ่งช้อนชาลงไป จะทำลายไคแต่หน่อที่เล็กมาก ยังไม่มีใบ ปุ่มเจริญยังอยู่ไคคินน้ำมันกาคลงไปไม่ถึง อาจจะทำลายหน่อไม่หมด ส่วนในบางเราชาวสวนนิยมใช้มีดปาดไคเรื่อย ๆ ส่วนบางรายอาจใช้วิธีขูดหน่อออก ซึ่งควรกระทำเฉพาะตอนที่กล้วยยังไม่ตกเครือเท่านั้น เพราะป้องกันจะทำให้กล้วยชงักไค ซึ่งจะมีผลทำให้ผลกล้วยเล็กลงไค

การคัดควยหอม

เครื่องคัดควยหอมที่หนัก อาจถึงน้ำหนักให้โค้งลงจนถึงขั้นเป็นอันตรายแก่ลำต้น อาจถูกลมพัดทำให้เครื่องและกานเครื่องหักโค่น ควยเหล่านี้จึงควรคัดกานเครื่องคัดควยหอมควยไม้เนื้ออ่อนที่เป็นงาม ควรมีไม้ค้ำเตรียมไว้ให้พร้อม

การไหลผล

โดยทั่ว ๆ ไปแล้ว กลวยหอมมักจะออกปลีเมื่ออายุราว 8-12 เดือน เมื่อกลวยหอมตกปลีแล้วประมาณ 10-17 วัน จึงควรตัดปลีโค่น หรือดูจากดอกกลวยของหวีสุดท้ายบานหมดแล้ว ไม่ควรปล่อยให้ทิ้งไว้เมื่อตัดปลีแล้วประมาณ 60-70 วัน กลวยหอมจึงจะแก่พอตัดโค่น โดยสังเกตดูจากเกสรตัว ๆ ที่ติดอยู่ที่ปลายผลจะหลุดออกเป็นจำนวนมาก และผลมีลักษณะกลมไม่เป็นเหลี่ยม รวมอายุของกลวยหอมตั้งแต่เริ่มปลุกจนแก่ตัดโค่นประมาณ 12-18 เดือน

กลวยเครื่องหนึ่ง ๆ จะมีหัวที่สมบูรณ์ 4-6 หัว ๆ ละ 10-16 ผล เฉลี่ยแล้วในเครื่องหนึ่ง ๆ มีประมาณ 70 ผล ดังนั้นในเนื้อที่ 1 ไร่ ถ้าปลุก 64 คนจะได้กลวยประมาณ 4,480 ผล ส่วนกลวยที่ไ้รับการดูแลและบำรุงรักษาที่จะมีอายุไ้ยืนนานตั้งแต่ 3-10 ปี ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพันธุ์ และสิ่งแวดล้อมโดยดูจากจำนวนหวี และคุณภาพของผลเป็นสำคัญ เมื่อเห็นว่าผลผลิตเริ่มลดลง ผู้ปลูกควรจะได้เฝ้าสังเกตดูอย่างใกล้ชิด ถ้าเห็นว่าไม่คุ้มทุนก็ควรล้างสวนแล้วปลุกใหม่ (3)

การเก็บเกี่ยว

การปลุกกลวยที่เก็บไว้รับประทานเอง จะทิ้งไว้ให้กลวยสุกบนต้น นานเท่าไรก็ได้ แต่ถ้าส่งขายควรตัดเมื่อกลวยมีความแก่ประมาณ 75-80 เปอร์เซ็นต์ เพราะจะได้เก็บกลวยไว้ไ้ได้นาน ๆ ส่วนการตัดเพื่อส่งออกไปต่างประเทศ เช่น

(3)

หลวงบุเรศบำรุงการ การทำไร่กลวย (กรุงเทพมหานคร : สมาคม

พฤกษชาติแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์) หน้า 1,4

ญี่ปุ่น ฮองกง มักจะตัดเมื่อกล้วยแก่ประมาณ 60-70 เปอร์เซ็นต์ เพื่อป้องกันกล้วยสุกเกินไป และเสียหายเนื่องจากการเน่าเสียของกล้วย

ผลของการตัดกล้วยที่ความแตกต่าง ๆ กัน

- กล้วยความแก่ 60-70 เปอร์เซ็นต์ เป็นกล้วยที่มีขนาดเล็ก น้ำหนักน้อยเมื่อบ่มสุก เนื้อกล้วยจะมีลักษณะแข็งมาก ไม่อร่อย

- กล้วยความแก่ 75-80 เปอร์เซ็นต์ เป็นกล้วยที่ดีกว่าแบบ 60-70 เปอร์เซ็นต์ขึ้นมา เนื้อกล้วยพอใช้รับประทานได้ แต่ผลยังมีเหลี่ยมอยู่หลังตัด ประมาณ 10-15 วัน

- กล้วยความแก่ 80-85 เปอร์เซ็นต์ เป็นกล้วยที่ผลกำลังลบเหลี่ยม กล้วยขนาดนี้ พ่อค้าคนกลางชอบเพราะขนส่งแล้วไม่สุกเร็วเกินไป และคุณภาพก็ไม่เลวเกินไป กล้วยจะสุกหลังตัด 7-10 วัน

- กล้วยความแก่ 85-90 เปอร์เซ็นต์ พ่อค้าคนกลางไม่ชอบ เพราะกล้วยมักจะสุกค่อนข้างเร็ว เหมาะที่จะขายภายในประเทศมากกว่า แต่กล้วยที่ได้มีรสชาติดี และน้ำหนักมาก กล้วยจะสุกหลังจากตัดประมาณ 5-7 วัน

- กล้วยความแก่ 90-100 เปอร์เซ็นต์ ไม่นิยมส่งไปจำหน่ายต่างประเทศเลย เพราะโอกาสที่กล้วยจะเน่าเสียระหว่างการขนส่งจะมีมาก

ตลาดกล้วยหอมในภาคพื้นเอเชีย

- ฮองกง ฮองกง เป็นประเทศที่ประชาชนส่วนใหญ่ใช้ภาษาจีนและภาษาอังกฤษ มีการติดคอกาชาขายกล้วยหอมกับไทยมานาน การส่งกล้วยหอมไปฮองกงไม่มีปัญหามากนัก และเป็นตลาดที่อยู่ใกล้ ระยะทางในการขนส่งกล้วยหอมจากกรุงเทพฯ ไปฮองกงโดยทางเครื่องบิน ใช้เวลาประมาณ 2.30-3 ชั่วโมงเท่านั้น ข้อบังคับและกฎเกณฑ์ต่าง ๆ ในการส่งออกกล้วยหอมก็มีไม่มากนัก จึงทำให้การค้ากล้วยหอมกับฮองกงสะดวกและรวดเร็ว

- สิงคโปร์ สิงคโปร์ก็คล้าย ๆ กับฮ่องกงประชาชนใช้ภาษาจีนและภาษาอังกฤษ มีการนำเข้ากล้วยหอมจากไทยบ้าง แต่ก็ไม่สม่ำเสมอ กฎเกณฑ์การนำเข้ากล้วยหอมก็ไม่มีมาก ระยะทางในการขนส่งทางเครื่องบิน ใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง

- ญี่ปุ่น ประชาชนส่วนใหญ่ใช้ภาษาจีนไคตี้ ญี่ปุ่นเป็นประเทศที่นำเข้ากล้วยหอมมากที่สุดในเอเชีย จึงเป็นที่พึงเล็งของประเทศผู้ส่งออกกล้วยหอมมาก ระยะทางในการขนส่งกล้วยหอมจากกรุงเทพฯไปญี่ปุ่น โดยทางเครื่องบิน ใช้เวลาประมาณ 5 ชั่วโมง ข้อบังคับและกฎเกณฑ์ต่าง ๆ ในการส่งออกกล้วยหอมมีมาก

กฎข้อบังคับของประเทศญี่ปุ่นในการนำเข้ากล้วยหอมเข้าประเทศ

1. ห้ามนำเข้ากล้วยหอมบรรจุเชิงเข้าประเทศ
2. ต้องมีใบรับรองปลอดโรคพืช
3. ต้องมีใบรับรองอหิวาต์ตกโรค
4. กล้วยที่เข้าประเทศต้องเป็นกล้วยดิบ

- ลาว ในระยะ 10 กว่าปีที่ผ่านมา ลาวอยู่ในภาวะสงครามการนำเข้ากล้วยหอมจากไทยมีน้อยมาก และลักษณะการนำเข้า จะนำไปเพื่อแจกจ่าย ไม่ใช่การนำเข้าไปเพื่อขาย การตีบห่อจึงไม่พิถีพิถัน และกฎเกณฑ์การนำเข้าไม่มีมากมายเท่าไรนัก

- มาเลเซีย ระยะหลัง ๆ มาเลเซียนำเข้ากล้วยหอมจากไทยน้อย ส่วนใหญ่การนำเข้าจะเป็นแบบซื้อไปบริโภคในครอบครัว เพราะการเดินทางสะดวกสบาย และมาเลเซียก็ผลิตกล้วยหอมเองได้มาก จึงสั่งซื้อกล้วยหอมจากประเทศไทยน้อย

ปริมาณและมูลค่าการส่งออกกล้วยหอมในภูมิภาคเอเชีย

ประเทศ	1980		1981		1982		1983	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
Hongkok	14,320,618	32,533,115	14,731,735	43,240,237	19,164,968	52,533,555	23,045,206	2,688,041
Laos	25	250	80	800	-	-	-	-
Malasia	3,600	18,695	-	-	-	-	-	-
Singapore	12,700	129,403	-	-	84,170	774,867	-	-
Japan	-	-	1,516	17,504	-	-	-	-

ที่มา : กรมศุลกากร

บทที่ 3

วิธีการ ขบวนการ และขั้นตอนในการส่งออกกล้วยหอม

1. ชาวสวนคัดกล้วยเป็นเครือ ชนส่งมายังสถานที่ ๆ ทำการบรรจุกล้วยหอม
2. นำกล้วยไปยังสถานที่ ๆ บรรจุ คัดเลือกและชำแหละกล้วยออกเป็นหวีๆ
3. นำกล้วยมากองไว้ ให้เจ้าหน้าที่ของแผนกตรวจและกักกันโรคพืช กรมกสิกรรม ทำการตรวจและคัดเลือกกล้วยที่มีโรคหรือตำหนิออก (เจ้าหน้าที่ไปบริการให้ถึงที่โดยขนส่งออกของจายการรถ และคำนวณเวลาให้แก่เจ้าหน้าที่) ขณะเดียวกันผู้ส่งออกก็ต้องขอใบรับรองจากเจ้าหน้าที่ว่ากล้วยปลอดจากอหิวาต์ทกโรค จากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขเสียก่อน ในกรณีที่จะส่งออกกล้วยไปประเทศญี่ปุ่น (การรับรองใบปลอดโรค ไม่เป็นกฎหมายบังคับ แต่ขึ้นอยู่กับความต้องการของประเทศลูกค้า)
4. จากนั้นก็ทำการบรรจุกล้วยหอมใส่ เชงหรือกล่องกระดาษลูกฟูกหรือภาชนะบรรจุอื่น ๆ หลังจากที่ได้รับการยืนยันจากเจ้าหน้าที่ศุลกากรว่าไม่มีการบรรจุสิ่งของที่ผิดกฎหมาย ขั้นตอนนี้จะปิดฉลากถาวร โดยมัดลวด และคีตราตะกั่ว
5. ถ้าเสียงหีบห่อกล้วยหอมที่บรรจุแล้วไปที่ท่าอากาศยาน ตรวจเอกสารโดยเจ้าหน้าที่ศุลกากร
6. นำหีบห่อกล้วยหอมทั้งหมดไปพักไว้ที่โกดังของท่าอากาศยานรอการขนขึ้นเครื่องบินต่อไป การเก็บหีบห่อกล้วยหอมไว้ในโกดังกินเวลาไม่เกิน 12 ชั่วโมง ส่วนใหญ่สินค้าจะขนส่งไปท่าอากาศยานในตอนเย็น และขนขึ้นเครื่องบินในตอนเช้ามีคี่ของวันใหม่
7. เมื่อเอกสารถูกตรวจเรียบร้อยแล้ว พนักงานประจำฝ่ายขนส่งจะทำการจัดวางผัง สำหรับเรียงบรรจุหีบห่อที่จะทำการส่งออกทั้งหมดว่าจะวางในรูปแบบลักษณะใด ให้ประหยัดเนื้อที่มากที่สุด
8. หากการลำเลียงหีบห่อกล้วยหอม มาที่เครื่องบินที่จะออก โดยไซรด์พ่วงของบริษัทการบินไทย การจัดวางหีบห่อบนเครื่องบินตามตำแหน่งต่าง ๆ พนักงาน

13121

จะเริ่มลงมือก่อนที่เครื่องบินเที่ยวนั้นจะออกประมาณ 1 ชั่วโมง

9. ลำเสียงขึ้นเครื่องบิน เมื่อทุกอย่างเรียบร้อยแล้ว ทียบหอกलयหอม ทั้งหลายอยู่ใน container ในสภาพที่ เครื่องบินพร้อมที่จะออก

10. เครื่องบินออกเดินทาง ไปสู่ประเทศจุดหมาย

11. เมื่อถึงปลายทางทียบหอกलयจะถูกลำเสียงไปไว้ในโกดังแล้วผู้สั่งซื้อจะได้รับแจ้งให้มารับสินค้าตามที่สั่งไว้

ระเบียบปฏิบัติทางการค้า

การประกอบการค้า เมื่อการส่งออกกล้วยหอมทอง อาจจัดแบ่งลักษณะ ของธุรกิจประเภทนี้ออกได้เป็น 5 ประเภทด้วยกันคือ

1. พ่อค้าผู้ส่งออกกล้วยหอมทอง ทำหน้าที่คล้ายพ่อค้าขายส่ง โดยทำหน้าที่ซื้อกล้วยหอม ที่ผลิตขึ้นภายในประเทศแล้วจัดส่งไปขายต่อต่างประเทศและรายได้ จากการประกอบการค้าประเภทนี้ จะเป็นผลต่างระหว่างราคาซื้อขายกล้วยหอม ออกไปต่างประเทศ กับราคากล้วยหอมที่ซื้อจากแหล่งผลิตภายในประเทศ

2. ตัวแทนจำหน่าย ในกรณีผู้ส่งออกประเภทนี้ จะทำหน้าที่เป็นตัวแทน จัดซื้อกล้วยหอมให้แก่ผู้ซื้อกล้วยหอมในต่างประเทศ โดยได้รับค่าตอบแทนในการจัดซื้อเป็นเปอร์เซ็นต์ ตามแต่ข้อตกลงในการจัดซื้อ

3. คนกลางเพื่อการส่งออกกล้วยหอมทอง ผู้ส่งออกกล้วยหอมประเภทนี้ จะทำหน้าที่เป็นคนกลางจัดหาผู้ซื้อและผู้ขาย กล่าวคือจัดหาผู้ซื้อให้แก่ผู้ขาย ตามแต่ ผู้ขายเสนอขายมา หรือจัดหาผู้ขายให้แก่ผู้ต้องการซื้อกล้วยหอมที่ผู้ต้องการซื้อระบุไว้

4. ตัวแทนจำหน่ายกล้วยหอมทอง เพื่อการส่งออก ในกรณีที่ตัวแทน จำหน่ายกล้วยหอมทอง เพื่อการส่งออก ก็จะทำหน้าที่ผูกขาดการขายกล้วยหอมของ บริษัทผู้ผลิต แก่บริษัทต่างประเทศโดยตรง โดยรับภาระในการจัดจำหน่ายไปจาก บริษัทผู้ผลิต

5. พ่อค้าปลีกหรือผู้จัดหากล้วยหอมทองเพื่อการส่งออก เป็นลักษณะของ ผู้ส่งออกกล้วยหอมทอง ซึ่งตั้งขึ้นเป็นสาขาในต่างประเทศ เพื่อจัดหากล้วยหอมทอง ส่งไปให้บริษัทใหญ่โดยเฉพาะ

ลักษณะของกิจการดังกล่าว เป็นกิจการที่ตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อ ดำเนินงานในการส่งออกกล้วยหอมโดยเฉพาะ อย่างไรก็ตามสำหรับธุรกิจหนึ่ง ๆ อาจ มีหน่วยงานส่งออกกล้วยหอมทอง เป็นหน่วยงานหนึ่งโดยเฉพาะก็ได้ เช่น บริษัทผู้ผลิต กล้วยหอม อาจมีหน่วยงาน ซึ่งทำหน้าที่หาลูกค้าและส่งกล้วยหอมทองไปขายยังต่าง ประเทศด้วยก็ได้

อย่างไรก็ตาม เพื่อผู้ประกอบการค้าใดที่ตัดสินใจ จะดำเนินธุรกิจในการ ส่งออกกล้วยหอม ก่อนอื่นผู้ประกอบการค้าก็ต้องปฏิบัติตามระเบียบปฏิบัติเบื้องต้น ทางการค้าตามปกติ กล่าวคือจะต้องตัดสินใจดำเนินการค้าในประเภทใดประเภท หนึ่งดังต่อไปนี้คือ

1. ธุรกิจที่ดำเนินงานโดยมีบุคคลคนเดียว เป็นเจ้าของ
2. ห้างหุ้นส่วนสามัญ
3. ห้างหุ้นส่วนสามัญนิติบุคคล
4. ห้างหุ้นส่วนจำกัด
5. บริษัทจำกัด

ในกรณีที่ผู้ประกอบการตัดสินใจดำเนินธุรกิจเพื่อการส่งออกกล้วยหอม ประเภทที่ 3, 4 และ 5 จะหมายถึงการประกอบการค้าโดยการก่อตั้งธุรกิจเป็น นิติบุคคล และการก่อตั้งธุรกิจเป็นนิติบุคคลในประเทศไทย จะกระทำได้โดยการ จดทะเบียนตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ บรรพ 3 ลักษณะ 22 กล่าวคือ ผู้ที่ประสงค์จะประกอบธุรกิจโดยจัดตั้ง เป็นนิติบุคคล ในรูปใดรูปหนึ่งดังกล่าวข้างต้น จะต้องขอจดทะเบียนที่หอทะเบียนหุ้นส่วนและบริษัทปัจจุบันนี้หอทะเบียนได้จัดตั้งขึ้น ในส่วนต่าง ๆ ของประเทศรวม 32 หอทะเบียน สำหรับหอทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท

กลาง จะรับจดทะเบียนเฉพาะทางหุ้นส่วนและบริษัทที่มีสำนักงานใหญ่ในกรุงเทพมหานคร และในบางจังหวัดที่ใกล้เคียง อันเป็นส่วนราชการกองหนึ่ง ตั้งอยู่ในกรมทะเบียนการค้า ในการขอจดทะเบียนเอกสารที่ต้องใช้ ใ้แก่ หนังสือสัญญาเช่าหุ้นส่วน หนังสือบริคณห์สนธิ หนังสือชี้ชวนและข้อบังคับของบริษัท

ภายหลังจากการตัดสินใจเลือกวิธีการดำเนินการค้า และได้จดทะเบียนจัดตั้งทางหุ้นส่วนหรือบริษัทแล้ว หน้าที่ลำดับต่อมาของผู้ประกอบการก็คือ ต้องไปขอจดทะเบียนพาณิชย์ ณ สำนักงานทะเบียนพาณิชย์ที่ผู้ประกอบการมีสำนักงานใหญ่ตั้งอยู่ในเขตท้องที่นั้น สาเหตุที่ต้องมีการจดทะเบียนพาณิชย์ ก็เพื่อประสงค์ที่จะจัดการทะเบียนพาณิชย์ขึ้นไว้ให้เป็นระเบียบอันดี เพื่อทราบสถิติและหลักฐานการประกอบการพาณิชย์ของผู้ประกอบการพาณิชย์กิจที่ถูกสมควร เชื่อถือได้ อันจะเป็นประโยชน์ในการส่งเสริมการพาณิชย์ การอุตสาหกรรม และการปรับปรุงขยายการเศรษฐกิจ ของประเทศไทย เจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้น

ในการขอจดทะเบียนนั้น ผู้ประกอบการจะต้องกรอกข้อความในแบบพิมพ์ ซึ่งมีเจ้าหน้าที่สำนักงานทะเบียนพาณิชย์ แล้วยื่นพร้อมด้วยเอกสารประกอบดังนี้คือ หนังสือมอบอำนาจ หนังสือสัญญาเช่าหุ้นส่วน และหนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล

อนึ่ง สำหรับผู้ประกอบการซึ่ง เป็นบริษัทจำกัด ทางหุ้นส่วนจำกัด และทางหุ้นส่วนสามัญนิติบุคคล ประสงค์จะขอยกเว้นไม่จดทะเบียนพาณิชย์ ก็อาจทำได้โดยการยื่นแบบ สสช. 1 จำนวน 2 ชุด แนบไปพร้อมกับคำขอจดทะเบียนตั้งบริษัทจำกัด ทางหุ้นส่วนจำกัด หรือทางหุ้นส่วนสามัญนิติบุคคล แล้วแต่กรณี เฉพาะในกรณีที่ต้องขอจดทะเบียนตั้งนิติบุคคลขึ้นใหม่ โดยยื่นค่อนายทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท หรือในกรณีที่ทางหุ้นส่วนหรือบริษัทที่ใดจดทะเบียนพาณิชย์ไว้แล้ว ปละประสงค์จะขอยกเว้นไม่จดทะเบียนการค้า เปลี่ยนแปลงใด ๆ เกี่ยวกับทะเบียนพาณิชย์อีกต่อไป ก็อาจทำได้โดยการยื่นแบบ สสช. 1 จำนวน 3 ชุด พร้อมกับให้จัดส่งใบทะเบียนพาณิชย์เดิม ถึงนาย

ทะเลเป็นหุ้นส่วนบริษัท ณ. สำนักงานทะเลเป็นหุ้นส่วนบริษัท ซึ่งทางหุ้นส่วนหรือบริษัทนั้น มีสำนักงานใหญ่ตั้งอยู่ และภายหลังจากที่ผู้ประกอบการค้าใดจทะเลเป็น ทางหุ้นส่วน หรือบริษัทและทะเลเป็นพาณิชย์แล้ว ผู้ประกอบการค้ายังต้องยื่นคำขอจทะเลเป็นการ ค้าออกชิปคี่กรมสรรพากร ณ. กรมสรรพากร หรือ ณ. ที่ว่าการอำเภอท้องที่ที่สถานที่ การค้านั้นตั้งอยู่ ตามแบบที่อธิบดีกำหนด ภายใน 30 วัน นับแต่วันเริ่มประกอบการค้า

สำหรับใบทะเลเป็นกิ่งกล่าวคือ ทะเลเป็นการจัดตั้งทางหุ้นส่วนหรือบริษัท ทะเลเป็นพาณิชย์ และทะเลเป็นการค้า ผู้ประกอบพาณิชย์ก็จะต้องแสดงไว้ ณ. ที่เปิด เผยซึ่งเห็นได้นักในสถานการค้า

ระเบียบปฏิบัติทางการค้า ในการขอคำเนนกิจการกิ่งกล่าวแล้วข้างตน นั้น เป็นระเบียบปฏิบัติโดยทั่วไปสำหรับผู้ทำการค้าขาออก แต่สำหรับผู้ทำการค้าขาออกของ การให้เป็นแบบสินค้ามาตรฐาน ตามประกาศของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ใน ราชกิจจานุเบกษา จะต้องขอจทะเลเป็นเป็นผู้ทำการค้าขาออก ซึ่งสินค้ามาตรฐาน อีกควยและโคมีกฎกระทรวงกำหนดคุณสมบัติและหลักเกณฑ์ของผู้ขอจทะเลเป็นเป็นผู้ ทำการค้าขาออก ซึ่งสินค้ามาตรฐานไว้ดังนี้คือ (1)

1. ในกรณีที่เป็นนิติบุคคล ต้องมีวัตถุประสงค์ระบุไว้โดยชัดแจ้งว่าทำการ ค้าขาออก ถ้าเป็นบุคคลธรรมดา ต้องเป็นผู้มีอาชีพทำการค้าขาออก
2. เป็นสมาชิกของสมาคมการค้า ที่มีวัตถุประสงค์เกี่ยวกับการส่งเสริม การค้าสินค้ามาตรฐาน ชนิดที่ขอจทะเลเป็นเป็นผู้ทำการค้าขาออก ในกรณีที่ไม่ มีสมาคมการค้ากิ่งกล่าว ต้องเป็นสมาชิกของสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย หรือเป็น ผู้ที่สมาคมการค้าหรือสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย ไม่ยอมรับเป็นสมาชิกหรือคักชื่อ ออกจากการเป็นสมาชิกโดยไม่มีเหตุอันสมควร ซึ่งโคทำหน้าที่รับรอง เรียงค่อรัฐมนตรี และรัฐมนตรีสั่งให้รับจทะเลเป็น เป็นผู้ทำการค้าขาออกซึ่งสินค้ามาตรฐาน

(1)

กฎกระทรวงฉบับที่ 1 ออกความความในพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้า ขาออกว่าควยผู้ทำการค้าขาออกซึ่งสินค้ามาตรฐาน ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 78 หน้า

3. มีเงินทุนที่ชำระแล้ว หรือที่นำมาใช้ในการประกอบพาณิชย์กิจ ตามที่จดทะเบียนไว้ ณ. หอทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท หรือสำนักงานทะเบียนพาณิชย์
4. มีสำนักงานที่แน่นอน และเหมาะสมสำหรับใช้เป็นสำนักงานทำการค้าขาออก
5. มีพนักงานและอุปกรณ์ที่จำเป็นแก่การค้าเป็นธุรกิจประจำ สำนักงาน
6. ไม่เคยกระทำการใด ๆ ที่เป็นผลเสียหายแก่การค้าขาออก
7. ไม่เป็นผู้ถูกสั่งพักใช้ใบทะเบียนเป็นผู้ทำการค้าขาออก ซึ่งสินค้ามาตรฐานมาแล้วรวมกันตั้งแต่สามครั้งขึ้นไป
8. ไม่เป็นผู้ถูกสั่งเปิดถอนจนการจดทะเบียน เป็นผู้ทำการค้าขาออก ซึ่งสินค้ามาตรฐาน

สำหรับคำร้องขอจดทะเบียนนั้น ผู้ทำการค้าขาออกซึ่งสินค้ามาตรฐานจะต้องยื่นคำร้องขอต่อสำนักงานมาตรฐานสินค้า หรือสำนักงานสาขาแล้วแต่กรณี ตามแบบที่สำนักงานมาตรฐานสินค้ากำหนด พร้อมทั้งเอกสารดังต่อไปนี้คือ

1. หลักฐานการจดทะเบียนพาณิชย์ หรือการจดทะเบียนเป็นบริษัท หรือห้างหุ้นส่วนนิติบุคคล รายชื่อกรรมการผู้มีอำนาจลงชื่อแทนบริษัท หรือชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการที่ตั้งสำนักงานแห่งใหญ่และสำนักงานสาขา
2. หนังสือบริคณห์สนธิ และชอัมบังคับของบริษัท
3. สำเนาบัญชีและบัญชีกำไรขาดทุน ของรอบระยะเวลาบัญชีครั้งหลังสุด
4. หลักฐานการครอบครองสำนักงาน
5. หลักฐานการมีเงินทุนตามข้อ 3

ในกรณีที่ผู้ขอจดทะเบียนมีสำนักงานแห่งใหญ่ตั้งอยู่ในต่างประเทศ และมาเปิดสำนักงานสาขาในประเทศไทย ต้องแสดงหลักฐานการนำเงินตราต่างประเทศเข้ามาในประเทศไทย เพื่อทำการค้า

อนึ่ง การขอจดทะเบียนคราวหนึ่ง ๆ มีอายุเพียง 1 ปี และต้องขอต่ออายุใบทะเบียนโดยยื่นคำร้องขอทางสำนักงานมาตรฐานสินค้าหรือสำนักงานสาขาแล้วแต่กรณี ตามแบบที่สำนักงานกำหนด

นอกจากนี้กฎหมายยังระบุให้ผู้ทำการค้าส่งออกซึ่งสินค้ามาตรฐานปฏิบัติตามเงื่อนไขดังนี้คือ

1. มีตรา แฉ่นป้าย สลากหรือเครื่องหมายใด ๆ ที่มีลักษณะแน่นอนที่ใช่เกี่ยวกับการส่งสินค้าออก โดยจะมีตัวอักษร ตัวเลข ทามหรือเครื่องหมายใด ๆ อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างก็ได้
2. ส่งมอบตัวอย่าง ตรา แฉ่นป้าย สลาก หรือเครื่องหมายตามข้อ 1 ให้แก่สำนักงานมาตรฐานสินค้า หรือสำนักงานสาขา แล้วแต่กรณี อย่างละสามชุด การยกเลิก แก้ไข เปลี่ยนแปลง หรือเพิ่มเติมตรา แฉ่นป้าย สลาก หรือเครื่องหมายที่ส่งมอบตัวอย่างตามวรรคก่อน ต้องได้รับความเห็นชอบ เป็นหนังสือจากสำนักงานมาตรฐานสินค้า หรือสำนักงานสาขา แล้วแต่กรณี
3. ประทับ ปิก หรือผูกติดตรา แฉ่นป้าย สลากหรือเครื่องหมายตามข้อ 1 หรือ 2 ที่สินค้ามาตรฐาน หรือวัตถุที่ใช้ในการบรรจุ หุ้มห่อหรือผูกมัดที่จะส่งหรือนำออกนอกราชอาณาจักร เพื่อแสดงว่าสินค้ามาตรฐานนั้นเป็นของตน เว้นแต่โดยสภาพแห่งสินค้าหรือโดยวิธีการส่งออกไม่อาจหรือไม่เหมาะสมที่จะปฏิบัติดังกล่าวได้ ทั้งนี้ตามที่พนักงานเจ้าหน้าที่จะได้ออกระเบียบไว้ ณ สำนักงานมาตรฐานสินค้า
4. ส่งรายงานเกี่ยวกับการส่งหรือนำสินค้ามาตรฐานออกนอกราชอาณาจักรให้แก่สำนักงานมาตรฐานสินค้าหรือสำนักงานสาขา แล้วแต่กรณี ตามแบบที่สำนักงานมาตรฐานสินค้ากำหนดภายในกำหนดสิบห้าวัน นับแต่วันที่ส่งหรือนำสินค้าออกนอกราชอาณาจักร

บทที่ 4

การบรรจุหีบห่อและการส่งออกกล้วยหอมทางเครื่องบิน

การบรรจุหีบห่อกล้วยหอมทอง

การบรรจุหีบห่อ (packing) เป็นกิจกรรมที่สำคัญในธุรกิจการตลาดที่จะทำใ้กล้วยหอมออกสู่ตลาดอย่างมีกำไร การบรรจุหีบห่อบางครั้งไม่เหมาะสม เช่น หีบห่อที่มีเศษน้ำหนัก ทำให้ยากแก่ลูกค้าในการเปรียบเทียบราคา หีบห่อที่มีขนาดใหญ่เกินไป หรือซ่อนเรณราคา เช่น หีบห่อเทาเค็มแก่น้ำหนักลดลงไป แม้นจะบอกน้ำหนักไว้บนหีบห่อแล้วก็ตาม การแสดงน้ำหนักสุทธิบนหีบห่ออานยาก เช่น ตัวเล็กมาก สิ่งเหล่านี้เกิดขึ้นจากการดำเนินงานไม่เหมาะสม ชาคเครื่องมือหีบห่อที่ตีพอ

การบรรจุหีบห่อ เป็นภาระสำหรับห่อหุ้มกล้วยหอมให้อยู่ในสภาพเรียบร้อย และเป็นวิธีป้องกันมิให้กล้วยหอมเสียหาย การหีบห่อที่ดีควรมีคุณลักษณะ จูงใจให้ชวนมอง (visual appeal) มีการบรรจุข้อความบนหีบห่อ เช่น ตราหีบห่อ (Brand) ป้ายสลาก (Labeling) ฯลฯ สามารถจูงใจอารมณ์ (emotional appeal) สะดวกแก่การขนส่ง (case of handling)

การศึกษาด้านการหีบห่อ ในอดีตได้ศึกษาถึงความสำคัญของภาระหน้าที่ใช้บรรจุกล้วยหอมมีน้อยมาก หากจะนึกย้อนไปถึงปริมาณกล้วยหอมที่หายไปจากตลาด และพิจารณาดูให้ถี่ถ้วนแล้วจะเห็นว่า สาเหตุประการหนึ่งสืบเนื่องมาจากลักษณะและสีสรรคของภาระหน้าที่ใช้บรรจุ เช่น มีขนาดไม่กระต๊กรัก มีน้ำหนักมากเกินไป ดูไม่มีคุณภาพ ไม่สะกูดตา หรือไม่จูงใจผู้บริโภคให้ซื้อ มาบริโภคหรือใช้สีที่ไม่ตรงตามรสนิยม ความจริงประการหนึ่งก็คือ คนแถบเอเชีย ส่วนใหญ่ชอบสีแสด จากข้อคิดเห็นของนักจิตวิทยา เห็นว่าสีแสดมีอิทธิพลทำให้มนุษย์เกิดการตื่นเต้น มีชีวิตชีวา โดยเฉพาะอย่างยิ่ง สำหรับผู้คนที่อาศัยอยู่ตามภูมิภาคเขตร้อนโดยทั่ว ๆ ไป ต่างกับประชาชนที่อาศัยตามเขตอบอุ่น หรือเขตกหนาว ขอสังเกตุที่จะช่วยให้เข้าใจได้คือ

ชั้นก็คือ สินค้าแต่ละประเภทที่ประสบความสำเร็จในตลาดปัจจุบัน จะใช้สีแฉ่งเป็นส่วนประกอบสำคัญ หรือบางส่วนพิมพ์ลงหีบห่อหรือภาชนะที่ใช้บรรจุสินค้า เป็นต้น

การทำหีบห่อนั้นมีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับตลาดและตราของสินค้าอย่างมาก

ป้ายสลาก (Labeling) คือส่วนของหีบห่อบรรจุซึ่งให้ข้อมูลเป็นลายลักษณ์อักษร เกี่ยวกับกลิ่นหอมหรือผู้ขายซึ่งก็คือลักษณะอย่างหนึ่งของหีบห่อนั้นเอง ป้ายสลากจะติดอยู่ที่หีบห่อ ฉะนั้นป้ายสลากและหีบห่อจึงมีความสัมพันธ์ต่อกันอย่างใกล้ชิด การใช้ป้ายสลากรักการตลาดหรือผู้ผลิต จะต้องพิจารณา ถึงความรับผิดชอบต่อสังคมด้วย

แบบของป้ายสลากที่ใช้กันอยู่ทั่วไปมี 4 แบบด้วยกันคือ

1. ป้ายสลากระบุแสดงตราที่ห่อ เช่น ตรากลิ่นหอมทอง
2. ป้ายสลากระบุระดับคุณภาพ เช่น Grade A, Grade B
3. ป้ายสลากระบุราคาคุณภาพ บางทีก็มีถารบรรยายสรรพคุณที่เป็นลายลักษณ์อักษรหรือภาพ
4. ป้ายสลากระบุให้ข่าวสารที่ควรทราบ ข้อความที่บอกไว้ ได้แก่ ชื่อที่อยู่ของผู้ผลิต

ตราที่ห่อ (Brand) หมายถึง ชื่อ ถ้อยคำ สัญลักษณ์ลักษณะหรือแบบอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือทั้งหมดรวมกัน เมื่อที่จะชี้เฉพาะถึงกลิ่นหอม และแสดงลักษณะแตกต่างจากกลิ่นหอมของคู่แข่งชั้น ชื่อของตราที่ห่อ อาจจะประกอบด้วยคำตัวอักษรหรือจำนวนเลขซึ่งอ่านออกเสียงได้ ส่วนเครื่องหมายการค้า นั้น เป็นส่วนหนึ่งของตราที่ห่อ ซึ่งอาจจะ เป็นรูปสัญลักษณ์ รูปกลิ่นหอม หรือจะเป็นตัวอักษรประดิษฐ์แบบต่าง ๆ ก็ได้ทั้งสิ้น การพิจารณาเรื่องตราที่ห่อ เป็นการมองในแง่ตลาด ส่วนในแง่กฎหมายจะคำนึงถึง เครื่องหมายการค้ามากกว่า

ลักษณะตราปีที่อยู่ในปัจจุบันพอจะแยกได้ดังนี้

1. ตราปีที่ออกตามผู้ผลิต ตราปีที่อยู่ในลักษณะนี้ใช้ได้เฉพาะที่ประเทศทั่วไป รุจิก และผู้ผลิตที่มีการผลิตขนาดใหญ่

2. ตราปีที่ออกตามลักษณะพันธุ์ กลวยหอมชนิดเดียวกัน แต่มีพันธุ์ต่างกัน ให้ผลผลิตที่ต่างกัน ผลิตในประเทศที่ต่างกัน คุณภาพของกลวยหอมย่อมแตกต่างกัน เพื่อช่วยให้การส่งออกดีขึ้น และช่วยในการตั้งราคา ผู้ส่งออกจึงใช้พันธุ์เป็นตราปีที่หอ ของสินค้า

3. ตราปีที่ออกตามแหล่งผลิต แม่นวากกลวยหอมจะปลูกได้แทบทุกประเทศ ในแถบเอเชีย แต่ลักษณะภูมิประเทศ อากาศ และความอุดมสมบูรณ์ของดิน ตลอดจนความชำนาญของแต่ละประเทศไม่เหมือนกัน ทำให้เกิดความเข้าใจผิดคิดว่ากลวยหอมที่ผู้บริโภคในต่างประเทศบริโภคนั้นมาจากไต้หวัน หรือฮ่องกง ทั้ง ๆ ที่มาจาก ประเทศไทย เป็นคน

ความสำคัญของตราปีที่หอมบนหีบห่อที่มีคอลลูกค้า

ความสำคัญของตราปีที่หอมที่มีคอลลูกค้า

ตราปีที่หอจะช่วยให้ผู้ซื้อกลวยหอมได้ถูกต้องตามวัตถุประสงค์ ถ้าไม่มีตราปีที่หอ อาจจะทำให้สับสนได้ เพราะลูกค้าไม่อาจที่จะเปรียบเทียบคุณภาพของกลวยหอมได้ นอกจากนี้การมีตราปีที่หอมบนหีบห่อ มีผลทำให้ผู้ผลิตพยายามปรับปรุงกลวยหอมของตนให้ดีขึ้น หรือให้ต่างไปจากคู่แข่ง

ความสำคัญของตราปีที่หอมที่มีคอประเทศผู้ส่งออกกลวยหอม

1. ช่วยในด้านการโฆษณา และจัดแสดงกลวยหอม ตราปีที่หอมบนหีบห่อมีส่วนกระตุ้นความต้องการของลูกค้า ยิ่งถ้าเป็นการขายแบบบริการด้วยแล้ว ยิ่งทำให้ตราปีที่หอมีความสำคัญมากขึ้น เพราะประเทศลูกค้าจะพิจารณาจากตราปีที่หอเป็นเกณฑ์

2. ช่วยในด้านการควบคุมและเพิ่มส่วนครองตลาด ถ้าหากไม่มีตราประทับหือ ก็หมายความว่าผู้ซื้อจะไปซื้อกล้วยหอมอย่างเดียวกันนี้จากประเทศใดก็ได้ ฉะนั้นควรมีตราประทับหือไว้จึงจะช่วยให้เราทราบถึง ส่วนการครองตลาด และ ทำให้เราสามารถควบคุมได้ ในสัดส่วนที่เราต้องการและจะทำให้มีการซื้อขาย ๆ กัน ได้ ป้องกันการนำกล้วยหอมอื่นมาขายโดยอ้าง เป็นชื่อของประเทศไทยเรา

3. ช่วยลดการเปรียบเทียบราคาและช่วยรักษาระดับราคา ตราประทับหือทำ ใหญ่กล้วยหอม แตกต่างในตัวของมันเอง ฉะนั้นการตั้งราคาจึงไม่จำเป็นต้องเปรียบเทียบ กับคู่แข่งชั้น

จุดมุ่งหมายของการบรรจุหือ

1. ป้องกันกล้วยหอม ความมุ่งหมายที่สำคัญของการบรรจุหือก็เพื่อ ป้องกันและคุ้มครองใหญ่กล้วยหอม อยู่ในสภาพที่ตลอดระยะเวลาในการขนส่ง ตั้งแต่ แผลงผลิตจนถึงมือผู้บริโภค โดยไม่ให้มีการสูญเสียหรือเสียหายน้อยที่สุดตลอดจน ช่วย ผนวมกล้วยหอมที่บรรจุในหือให้เสียหายชากว่าปกติ
2. ประหยัด ภาชนะที่ใส่บรรจุหือกล้วยหอม คงง่ายต่อการผลิตนอก จากนี้จะต้องใช้วัสดุที่มีราคาไม่แพง และหาได้ง่ายภายในประเทศ ตลอดจนใช้แรงงาน ภายในประเทศด้วย
3. ความสะดวกสบาย กล่าวคือ ผู้ผลิตสามารถจัดระเบียบ เก็บรักษา บรรจุกล้วยหอม ชั่งน้ำหนักและง่ายต่อการขนส่ง ในแง่ของผู้บริโภคจะต้องสามารถ สะดวกในการ เจ็อกซื้อ และ เปิดหือนำกล้วยหอมมาใส่บริโภคได้โดยง่าย
4. สะดุกตา หือหือที่ดี จะต้องสะดวกตาและดึงดูดความสนใจแก่ผู้พบเห็น และหือหือควรแสดงคุณลักษณะของกล้วยหอม
5. คุณสมบัติในการใช้งาน ภาชนะบรรจุหือหือที่ดี จะต้องส่งเสริมการใช้ คือสามารถนำกล้วยหอมออกมาบริโภคได้โดยง่าย
6. ช่วยส่งเสริมการขาย กล้วยหอมที่บรรจุอยู่ในภาชนะหือหือที่ดี จะทำให้เป็นที่สนใจ และน่าซื้อมากกว่ากล้วยหอมที่บรรจุในภาชนะที่ไม่ดี

คุณสมบัติพึงมีของภาชนะบรรจุกล้วยหอมเพื่อการส่งออก

1. protection ป้องกันกล้วยหอมที่บรรจุอยู่ในหีบห่อนั้นจาก

1.1 การเสียหายที่เกิดขึ้นจากน้ำหนักของกล้วยหอม โดยเลือกใช้วัสดุที่มีความแข็งแรงพอที่จะรับน้ำหนักได้

1.2 การเสียหายที่เกิดขึ้นจากขนาดและปริมาณของกล้วยหอม ต้องพิจารณาว่าขนาดและปริมาณของกล้วยหอมที่บรรจุในภาชนะต้องพอเหมาะที่จะให้คนยกได้สะดวก เพราะถ้าน้ำหนักมากเกินไปทำให้การวางต้องถึงกระทั่งทำให้ทั้งภาชนะบรรจุและกล้วยหอมเสียหายได้

1.3 ความเสียหายที่เกิดจากสภาพแวดล้อม เช่น ความชื้น ความเย็น ความร้อน ที่เกิดขณะที่ทำการขนส่ง หรือขณะเก็บในโกดัง หรือขณะวางจำหน่ายในตลาด

1.4 ความเสียหายที่เกิดจากระยะเวลา ภาชนะบรรจุต้องมีอายุการใช้งานที่เหมาะสมกับกล้วยหอมว่าจะต้องใช้เวลานานเท่าไร การเก็บคงคลังนานเท่าไร การนำออกขายจะอยู่ในตลาดได้นานเท่าไร

1.5 ความเสียหายที่เกิดจากลักษณะของกล้วยหอม เช่น กล้วยหอมเป็ยกชั้นหรือกล้วยหอมยังมียางอยู่

1.6 ความเสียหายที่เกิดจากการขนส่ง ต้องทราบว่ากล้วยหอม ผ่านการขนส่งชั้นคอนโด เช่น รถบรรทุกจะมีความสั่นสะเทือนสูง อาจทำให้เกิดความเสียหายได้มาก เรือมีความชื้นสูง หรือเครื่องบินต้องวางเรียงกล้วยหอมในเนื้อที่จำกัด เกิดการยัดเยียดเสียหายได้

1.7 ความเสียหายที่เกิดจากการเก็บในโกดัง กล้วยหอมที่เก็บในโกดังมีการวางซ้อน ภาชนะบรรจุต้องสามารถรับน้ำหนักการซ้อนสูงได้ยิ่งมาก ยิ่งประหยัดเนื้อที่ในการเก็บกล้วยหอมในโกดัง

2. Utility ตามประโยชน์ของการใช้สอย ภาชนะบรรจุต้องเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นว่า ภายในจะบรรจุกล้วยหอมประเภทใด และต้องสามารถ

บรรจุก่อนตามจำนวนที่ระบุ ตลอดจนสามารถจำแนกแจกจ่าย ตลอดจน จำหน่ายไปสู่
ลูกค้าได้โดยง่าย

3. Motivation การใช้ภาชนะบรรจุต้องง่ายต่อการ เปิด-ปิด
การนำออกแสดง มีสีสันสวยงาม และแสดงให้เข้าใจถึงคุณประโยชน์ของ ถ้วย
หอมที่บรรจุ

4. การทำให้ได้ในราคาที่ถูกลงที่สุด และคุ้มค่าที่สุดเพราะหมายถึงธุรกิจ
จะได้รับผลกำไร เพิ่มมากขึ้นเอง เช่น

4.1 ภาชนะบรรจุเมื่อวางในโกดัง บนพาหนะนำส่ง และสามารถ
ประหยัดเนื้อที่มากที่สุด

4.2 ภาชนะบรรจุ (เมื่อยังไม่บรรจุถ้วยหอม) ชนส่งสะดวก

4.3 ภาชนะบรรจุ สามารถประกอบได้ง่าย ไม่ต้องการคำอธิบาย

มาก

4.4 ภาชนะบรรจุ เมื่อบรรจุถ้วยหอมแล้ว มีหน่วยน้ำหนักที่ลงตัว
สำหรับให้คนแบกหาม หรือ เซ็นไดพอคี่

4.5 ราคาวัสดุถูกและกรรมกรวิธีผลิตง่าย

5. ตรงตามความต้องการของผู้สั่งซื้อ เช่น คว้าจุดหมายปลายทางที่จะ
ส่งไป ภาชนะบรรจุจะต้องได้รับการออกแบบให้ตรงกับกฎเกณฑ์การส่งของแต่ละ
ประเทศ

6. ภาชนะบรรจุควรรีใช้งานครั้งเดียว เพราะการเรียกเก็บภาชนะบรรจุ
กลับคืนเป็นไปโดยยาก และสิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายสูง

รูปแบบและการผลิตภาชนะหีบห่อเมื่อการส่งออกถ้วยหอม

รูปแบบและการผลิตภายในประเทศไทย

1. กล่องกระดาษลูกฟูก (carton) กล่องกระดาษลูกฟูกสำหรับบรรจุกล้วยหอมเพื่อการส่งออกทางอากาศ ส่วนใหญ่ใช้กระดาษ grade A และขนาดแผ่นลูกฟูกห้าชั้น (Double wall Corugation) การผลิตจะผลิตได้ในระบบอุตสาหกรรมผลิตไ้รวดเร็ว ปัจจุบันมีการพัฒนาเครื่องจักร สำหรับการผลิตที่รวดเร็ว การขนส่งไ้สะดวก แต่รูปแบบของกล่องกระดาษบรรจุกล้วยหอมในปัจจุบันผู้ส่งออกต้องนำกระดาษที่ทางโรงงานผลิต (ตัดไ้แล้ว) มาขึ้นเป็นรูปกล่องเอง ที่ตัวกล่องเจาะรูขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง $1\frac{1}{2}$ นิ้ว ประมาณ 8 รู ใน 1 กล่อง ราคากล่องละ 20 บาท กล่องมีขนาด $1\frac{1}{2} \times 1\frac{1}{2} \times 2$ ลบ.ฟุต บรรจุกล้วยหอมไ้ 4.5 กิโลกรัม ความเหมาะสมของการใช้กล่องกระดาษ

1. น้ำหนักเบา เหมาะสำหรับการขนส่งกล้วยหอมซึ่งคิดค่าขนส่งโดยน้ำหนัก

2. ความแข็งแรงปานกลาง สามารถเพิ่มความแข็งแรงไ้ โดยการเพิ่มความหนาของกระดาษ หรือโดยการออกแบบกล่อง ใ้มีโครงสร้างที่สามารรถรับน้ำหนักไ้

3. การผลิต สามารถทำไ้ในระบบอุตสาหกรรม ผลิตไ้รวดเร็ว และขั้นตอนการผลิตไม่ยุ่งยาก

4. ราคาปานกลาง ไม่ว่าจะผลิตมากหรือน้อย

5. ลักษณะการใช้งาน สามารถใช้งานครั้งเดียวแล้วทิ้ง ทำลายทำลายไ้ได้ง่าย

6. ความสะดวกในการขนย้ายกล้วยหอม สามารถออกแบบใ้วางไ้พอดีกับพาหนะนำส่ง สะดวกต่อผู้ขนย้ายไม่มีเสี้ยนที่เป็นอันตรายต่อผู้ขนย้าย

7. การขนส่ง พับส่ง เมื่อใช้งานจึงค้ลอก และขึ้นรูปใช้งานไ้

8. ความงาม สามารถพิมพ์ตรา ยี่ห้อ และบอกรายละเอียดของกล้วยหอมในกล่องไ้

9. ความเหมาะสมในการ เศรษฐกิจอยู่ในขั้นดี เพราะวัตถุดิบสำหรับผลิต ตกครองกระดาษสามารถผลิตขึ้นได้ภายในประเทศ

10. คุณสมบัติในการบรรจุกล้วยหอมดี เพราะกล่องกระดาษสามารถเจาะรูสำหรับถ่ายเทอากาศได้ง่าย

2. ลังไม้โปร่ง ลังไม้ที่ใช้บรรจุกล้วยหอมเป็นลังไม้ชนิดคอกตะปูทำจากไม้เนื้ออ่อน หรือไม้เนื้อแข็งที่มีน้ำหนักเบา ที่ใช้กันอยู่ในปัจจุบันเป็นไม้จำฉา ประกอบด้วย 4 คาน และฝาปิดบน-ปิดล่าง 2 ฝา และใช้จะครุควดกระดาษผดก้นกล้วยหอมซ้ำ ลังไม้ 1 ลังบรรจุกล้วยหอมได้ 20 กิโลกรัม น้ำหนักลัง 5 กิโลกรัม ราคา 25 บาท คอลัง

ความเหมาะสมของการใช้ลังไม้โปร่ง

1. น้ำหนักค่อนข้างมาก
2. ความแข็งแรงสูงมาก สามารถรับน้ำหนักการซ้อนได้มากทนต่อแรงกระแทกได้ดี
3. การผลิตในประเทศไทยยังไม่ค่อยมีโรงงานที่สามารถผลิตลังไม้ในระบบอุตสาหกรรมอย่างแท้จริงได้
4. ราคาปานกลาง เพราะประเทศไทย ยังมีทรัพยากรไม้มากพอ
5. ลักษณะการใช้งาน ใช้งานครั้งเดียวไม่ค่อยเหมาะเท่ากล่องกระดาษ เพราะการทำลายยาก ต้องงัดไม้ออกเป็นชิ้น ๆ แล้วจึงจะเอาไม้ชิ้นไปใช้งานอย่างอื่น
6. ความสะดวกในการขนย้ายกล้วยหอม สามารถผลิตให้เข้ากับพาหนะนำส่งได้ แต่มักมีเสียง นุ่ม เหลี่ยม ที่ทำอันตรายผู้ขนย้ายได้
7. การขนส่ง ไม่ค่อยดี เพราะไม่สามารถพับหรือซ้อน เพื่อประหยัดเนื้อที่ได้
8. ความงามทำได้ไม่ยาก ทิมพียาก ส่วนใหญ่ใช้วิธีเขียนหรือพ่นสี และการผลิตจะผลิตอย่างหยาบ

9. ความเหมาะสมในทางเศรษฐกิจ ปัจจุบันในประเทศไทย ยังมีไม้ให้ผลัดได้ในราคาปานกลาง แต่แนวโน้มในอนาคต อาจจะร่อยหรอ ลงไปเรื่อย ๆ

10. คุณสมบัติในการบรรจุกล้วยหอมก็ เพราะลึงไปรงถ่ายเทอากาศได้ดี และป้องกันแรงกระแทกได้ดี

3. เชิงไม้ไผ่สาน ทำจากไม้ไผ่เอาแค่นิว (เปลือก) ผ่าเป็นแผ่นบาง ๆ แต่ยังไม่ได้เกลาให้เรียบร้อย ยังมีเสี้ยนติดอยู่มากมาย แล่นำมาสานเป็นตัวเชิง ทุกชั้นตอนของการผลิตทำด้วยมือหมด จำนวนการผลิตไม่แน่นอน ราคาค่อนข้างถูก การขนส่งสะดวก โดยการวางซ้อนกัน ในห้องตลาดผลิตออกมามี 3 ขนาดคือ

- ขนาดใหญ่ บรรจุกล้วยได้ประมาณ 60-80 กิโลกรัม ราคาใบละ 24 บาท

- ขนาดกลาง บรรจุกล้วยได้ประมาณ 40-60 กิโลกรัม ราคาใบละ 18 บาท

- ขนาดเล็ก บรรจุกล้วยได้ประมาณ 30-35 กิโลกรัม ราคาใบละ 10 บาท

4. ถุงพลาสติก เจาะรูทำจากพลาสติกชนิด polyethylene หรือ polyethylene การผลิตทำจากแผ่นพลาสติก ที่ทำขึ้นเป็นแบบท่อยาว ๆ (plastic tubing) อยู่แล้ว ซึ่งถุงพลาสติกที่ทำขึ้นจะไม่มีตะเข็บหลัง กันถุงจะใช้วิธีปิดโดยใช้ความร้อน เมื่อจะนำมาใช้บรรจุกล้วยก็จะเจาะรูตามตัวถุง ประมาณ 6-8 รู เส้นผ่าศูนย์กลางของรูที่เจาะประมาณ 1/2 นิ้ว จำนวนการผลิตแน่นอน ราคาถูก การขนส่งสะดวกราคาถุงละประมาณ 20 สตางค์

ความเหมาะสมของการใช้ถุงพลาสติก

1. น้ำหนักเบา

2. ความแข็งแรงไม่มีเลย ไม่สามารถป้องกันกล้วยหอมจากการซ้อน

สูงหรือกระแทก

3. การผลิตสามารถผลิตได้ในระบบอุตสาหกรรม
4. ราคาถูก
5. ลักษณะการใช้งานเหมาะที่จะใช้งานครั้งเดียวแล้วทิ้ง
6. ความสะดวกในการขนย้ายไม่ค้ำเค้น นอกจากจะนำไปบรรจุในกล่องกระดาษหรือลังไม้ไปรังอีกชั้น
7. การขนส่ง ประหยัดเนื้อที่ไค้มาก
8. ความงาม ทำไค้ไม่ค้ำเค้นก พิมหสีไค้ไม่มำกนั้ก
9. ความเหมาะสมในทางเศรษฐกิจไม่ค้ำ เพราะวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตต้องสั่งซื้อจากต่างประเทศทั้งหมด
10. คุณสมบัติในการบรรจุกล้วยหอม ช่วยควบคุมความชื้นให้กบักล้วยหอมไค้ค้ำ แต่ไม่สามารถป้องกันกล้วยหอมจากการเคลื่อนย้าย

แนวทางการค้ำค้ำสนใจเลือกภาชนะบรรจุหีบห่อกล้วยหอมทองเพื่อการส่งออก

1. กล่องกระดาษลูกฟูก มีความเหมาะสมมากในการบรรจุหีบห่อกล้วยหอมทองเพื่อการส่งออก เพราะ

- กล่องกระดาษ มีความนิ่มของผิว และมีน้ำหนักเบา ซึ่งจะมีความเหมาะสมสำหรับการส่งออกกล้วยหอมทองทางเครื่องบิน ซึ่งอัตราค้ำระวางจะขึ้นอยู่กบัน้ำหนักของกล้วยหอมและภาชนะที่ใช้ในกั้บรรจุ

- สะดวกในการทำลาย และเป็นค้ำคองการของประเทศลูกค้ำมาก

- ไม่มีปัญหาเรื่องสารที่เป็นพิษ เพราะไม่มีสารเคมีที่เป็นพิษในค้ำ

กล่อง

- เป็นวัตถุดิบที่มีราคาไม่แพงมำกนั้ก และหาซื้อง่าย ในการผลิตขณะนั้้ราคาก็ไม่สูงมำกนั้ก

- เหมาะกบัการขนส่งในระยะทางไกล ๆ เช่น ในแถบภูมิภาคเอเชีย

- ทางค้ำนควำมสวยงาม สามารถพิมพัตรายั้ห่อ หรือสลากบอกราย

ละระยั้บค้ำของกล้วยหอมไค้ง่าย ออกแบบรูปร่างไค้เนำนานาชนิดให้เหมาะสมกบัตลาด

2. ลังไม้โปรง จัดว่ามีความแข็งแรงอยู่ในเกณฑ์ดี เมื่อเปรียบเทียบกับภาชนะบรรจุหีบห่ออื่น ๆ นอกจากนั้นการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุก็ไม่ต้องการ เครื่องไม้เครื่องมือที่ยุ่งยาก และมีราคาแพง จึงเหมาะกับการทำภาชนะบรรจุขนาดใหญ่เป็นจำนวนครั้งละมาก ๆ ซึ่งไม่เหมาะกับการกลวยหอม

ข้อเสียการใช้ลังไม้โปรง เป็นภาชนะบรรจุหีบห่อกลวยหอมคือ

- พอค้ามักจะบรรจุกลวยหอม ลงในลังไม้จำนวนแน่น และตอกตะปูปิดลัง วิธีดังกล่าวก่อให้เกิดความเสียหายไคมาก เพราะตัวบรรจุไม่ปราณีตพอ การกระแทกดังกล่าวทำให้กลวยหอมที่บรรจุในลังอัดแน่น และช้า เมื่อถึงปลายทางก็จะเสียหายหรือเน่าเสียเป็นจำนวนมาก

- ลังไม้โปรง มีน้ำหนักมากเมื่อเทียบกับกล่องกระดาษ ซึ่งจะมีผลทำให้อัตราการว่างในการส่งออกกลวยหอมสูงขึ้น

- การขึ้นรูปลังไม้ จะใช้เครื่องจักรอัตโนมัติ แบบที่มีความเร็วสูงๆ ไม่นัก จึงไม่เหมาะที่จะนำมาทำเป็นภาชนะขนาดเล็กครั้งละเป็นจำนวนมาก ๆ ดังนั้นจึงต้องเสียค่าแรงงานสูงในการทำภาชนะบรรจุจากลังไม้

- การเก็บและการขนส่งจะต้องใช้เนื้อที่มาก และวัสดุที่ใช้ในการผลิตก็มีแนวโน้มหายาก และราคาแพงขึ้น

ส่วนข้อดี คือ ทำให้เกิดการใช้แรงงานภายในประเทศ

3. เชงไม้ไผ่สาน เวลาใช้มักจะกรุด้วยใบตองก่อนการบรรจุกลวยหอม แต่ไม่นิยมใช้ เป็นภาชนะบรรจุกลวยหอมเพราะ

- ไม่สามารถคุมครองตัวกลวยหอมได้ เพราะเมื่อเกิดการซ้อนทับ เชงมักจะยุบลง ทำให้กลวยหอมช้ำ และเสียหายไคง่าย

- เชงไม้ไผ่สานและขนาดที่ได้มาตรฐาน ไม่เป็นที่ยอมรับของตลาดต่างประเทศ จึงไม่สามารถโฆษณาตัวเองได้

- ในปัจจุบันเชงมีราคาสูงขึ้นเรื่อย ๆ ด้วยเหตุที่วัสดุที่ใช้ในการ

ผลิตภัณฑ์ขึ้น

- ผิดกฎข้อบังคับของการนำกล้วยหอมเข้าในบางประเทศ เช่น

ญี่ปุ่น

ข้อดี คือ ใช้แรงงานและวัตถุดิบภายในประเทศ

4. กล้วยพลาสติกเจาะรู ถึงแม้ราคาของกล้วยพลาสติกจะถูกกว่าภาชนะบรรจุหีบห่ออื่น และมีน้ำหนักเบากว่า แต่ก็ไม่เหมาะสมสำหรับนำมาเป็นภาชนะบรรจุหีบห่อกล้วยหอมทองเพื่อการส่งออก เพราะความแข็งแรงไม่มีเลยไม่สามารถป้องกันกล้วยหอมจากการชอนสูงหรือระแทกได้ และที่สำคัญไม่เหมาะสมในทางเศรษฐกิจของประเทศ เพราะวัตถุดิบต้องสั่งซื้อจากต่างประเทศ

การส่งออกกล้วยหอมทางเครื่องบิน

ปัจจัยที่สำคัญอันหนึ่งในการส่งออกกล้วยหอมคือ การขนส่ง หรือการนำกล้วยหอมที่ผลิตขึ้นไปสู่จุดหมายปลายทางที่ต้องการ การส่งออกกล้วยหอมโดยทางอากาศ เป็นวิธีหนึ่งในการขนส่ง และเป็นที่กำลังได้รับความนิยมอย่างกว้างขวางยิ่งขึ้นทุกที ความสนใจที่วงการอุตสาหกรรมการบินให้ต่อการขนส่งทางอากาศก็มีมากขึ้น สายการบินต่าง ๆ พยายามเร่งรัดให้รัฐบาลของตนขยับขยายสนามบินพาณิชย์ให้เพียงพอต่อความต้องการ บริษัทสร้างเครื่องบินได้สร้างเครื่องบินซึ่งมีขนาดใหญ่ และสมรรถภาพในการบินสูงสามารถบรรจุสินค้า และผู้โดยสารได้มากขึ้น มีเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการขนส่งอันทันสมัยครบครัน นอกจากนี้ยังมีการขยายและปรับปรุงบริเวณใกล้กับสนามบิน ที่ท่าอากาศยานให้กว้างขวางทันสมัย เพื่อให้การขนส่งสินค้าดำเนินไปอย่างสะดวกและรวดเร็ว

คุณลักษณะที่สำคัญของการส่งออกกล้วยหอมทางอากาศ คือความรวดเร็วในการขนส่ง โดยเป็นที่ยอมรับกันทั่วไปแล้วว่า การขนส่งทางอากาศ นอกจากจะมีตารางการบินที่แน่นอน สม่าเสมอและตรงต่อเวลาแล้ว ยังใช้เวลาสำหรับการขนส่ง

น้อยกว่าการขนส่งด้วยวิธีอื่น คุณสมบัติอันนี้ย่อมเป็นประโยชน์ต่อผู้ส่งออกกล้วยหอม โดยตรง กล่าวคือ

1. ช่วยให้การศึกษาคอค้าขายกับลูกค้าในต่างประเทศดำเนินไปอย่างรวดเร็ว และทำให้ผู้ส่งออกสามารถทำการค้าขายกับตลาดต่างประเทศทั้งใกล้และไกล
2. ผู้ส่งออกสามารถลดค่าใช้จ่าย ในการสร้างโกดังขนาดต่าง ๆ เพื่อเก็บกล้วยหอมที่จะส่งออก เนื่องจากกล้วยหอมที่ผลิตแล้ว สามารถทำการสำรวจที่ เพื่อจัดส่งต่อไปได้ทันที
3. การบรรจุหีบห่อสำหรับกล้วยหอมที่ส่งทางอากาศ มักเป็นแบบง่าย ๆ และไม่ต้องมีวิธีการบรรจุยุ่งยากซับซ้อน
4. ผู้ส่งออก ไม่ต้องพะวงถึงปัญหาการลักขโมยมากนัก เนื่องจากการส่งจากคนทางไปถึงปลายทางใช้เวลาเพียงเล็กน้อย
5. ถ้าความนิยมในตลาดต่างประเทศเปลี่ยนแปลงไป ผู้ส่งออกสามารถปรับตัวให้ทันกับเหตุการณ์ของตลาดได้ทันที โดยเฉพาะในตลาดที่มีการแข่งขันมาก การคาดหมายวางแผนและการปรับปรุงคุณภาพของกล้วยหอมและภาชนะบรรจุหีบห่อของตน ให้เหมาะสมกับความนิยมอยู่เสมอ ย่อมมีความสำคัญมาก ในภาวะตลาดเช่นนี้ การขนส่งทางอากาศสามารถช่วยให้ผู้ส่งออกกล้วยหอมไปถึงตลาดต่างประเทศได้ทันการเสมอ
6. ในการถ่ายกล้วยหอม จากเมืองหนึ่งไปยังอีกเมืองหนึ่งในกรณีของการส่งทางอากาศ สามารถทำได้ในเวลาอันรวดเร็ว และไม่ต้องเสียเวลาสำหรับการดำเนินเอกสารมากนักด้วย
7. เมื่อเวลาที่ต้องการใช้สำหรับการส่งออกกล้วยหอมทางอากาศน้อย ผู้ส่งออกก็สามารถระบายเจ้าเบ็ดเตล็ดที่มีโอกาสคิดอื่น ๆ เช่น ค่ายามรักษาการณ์ และอุบัติเหตุในการขนส่งลงได้ ทั้งยังทำให้การควบคุมติดตามกล้วยหอมที่จะส่งออกทำได้ง่ายขึ้น

ความจุของเครื่องบิน

เปรียบเทียบความจุของเครื่องบินประเภทต่าง ๆ

ความจุ	ปี-747-ปี	คีสี่-10-30	คีสี่-8-63	เอ 300 ปี
จำนวนผู้โดยสาร	380	269	204	246
ปริมาตรสินค้า (ม ³)	146.0	115.4	70.8	91.0
ปริมาณผู้สินค้า (ก.ก.)	30,040	10,095	6,915	5,500
ความจุทั้งสิ้น (ก.ก.)	65,000	35,000	25,000	29,500

ตารางข้างต้นแสดงให้เห็นความจุของเครื่องบิน ตั้งแต่ขนาดใหญ่ที่สุด และขนาดรองลงมา จะเห็นความแตกต่างของความสามารถบรรทุกอย่างชัดเจน

ปัจจุบันได้มีการปรับปรุงและพัฒนาให้เครื่องบินที่ผลิตขึ้นมาใหม่ให้มีสมรรถภาพในการบินสูง และยังสามารถรับน้ำหนักบรรทุกผู้โดยสารและสินค้าได้มากขึ้นอีกด้วย

เครื่องบินที่ใช้ในขณะนี้แบ่งออกได้เป็น 2 ประเภทคือ

1. ประเภทที่ใส่บรรทุกผู้โดยสารและสินค้า ปัจจุบันสายการบินต่าง ๆ นิยมใช้กันมาก เนื่องจากใช้ประโยชน์ได้หลายทางกว่า และยังสามารถรับน้ำหนักบรรทุกได้มากอีกด้วย

2. ประเภทที่บรรทุกสินค้าเพียงอย่างเดียว มีการนำมาใช้ในสายการบินใหญ่ ๆ เท่านั้น โดยคำนึงถึงผลตอบแทนที่จะได้รับจากการนำมาใช้เป็นสำคัญ

การกำหนดค่าระวางการส่งกล้วยหอมออกทางอากาศก็คล้ายคลึงกับค่าระวางประเภทอื่น ๆ กล่าวคือ กล้วยหอมที่ส่งเป็นจำนวนมาก ค่าระวางจะถูกลง นอกจากนั้นปัจจุบันสายการบินบางสาย ยังมีการดำเนินกิจการขนส่งสินค้าเพียงอย่างเดียว

อีกด้วย โดยมีเครื่องบินแบบเช่าเหมาทั้งลำ (ชาเตอร์) เครื่องบินทั้งลำจะถูกคิดแปลงให้เหมาะสำหรับบรรทุกสินค้าโดยเฉพาะ อัตราค่าธรรมเนียมสำหรับการจัดส่งแบบชาเตอร์นี้ ยังถูกกว่าประเภทอื่น ๆ ด้วย

ดังนั้นถ้าผู้ส่งกลวยหอมออกมีความเข้าใจในเรื่องการขนส่งกลวยหอมทางอากาศและพยายามหาหนทางใช้ประโยชน์จากค่าธรรมเนียมประเภทต่าง ๆ ที่กล่าวมาแล้วโดยผู้ประเภทจะช่วยให้ผู้ส่งกลวยหอมเสียค่าธรรมเนียมในอัตราค่าได้

อัตราค่าขนส่งทางอากาศ

กรุงเทพ-ฮ่องกง	น.น.ไม่เกิน 45 ก.ก.	37.50 บาท/ก.ก.
	45-100 ก.ก.	28.10 บาท/ก.ก.
	100 ก.ก.ขึ้นไป	10.10 บาท/ก.ก.
กรุงเทพ-ญี่ปุ่น	น.น.ไม่เกิน 45 ก.ก.	90.20 บาท/ก.ก.
	45 ก.ก.ขึ้นไป	67.70 บาท/ก.ก.
	250 ก.ก.ขึ้นไป	30.20 บาท/ก.ก.
กรุงเทพ-สิงคโปร์	250 ก.ก.ขึ้นไป	11.70 บาท/ก.ก.
	500 ก.ก.ขึ้นไป	10.80 บาท/ก.ก.
	1,000 ก.ก.ขึ้นไป	9.30 บาท/ก.ก.

ระยะเวลาที่ใช้ในการขนส่งทางอากาศไปประเทศต่าง ๆ มีดังนี้

กรุงเทพ-ฮ่องกง	2.30-3 ชม.
กรุงเทพ-ญี่ปุ่น	5 ชม.
กรุงเทพ-สิงคโปร์	2 ชม.

การชำระค่าธรรมเนียม

ผู้ส่งออกกล้วยหอมทางอากาศสามารถชำระค่าธรรมเนียมได้หลายวิธี คือ

- ชำระ ณ. คนทาง ผู้ส่งออกกล้วยหอม เป็นผู้ชำระค่าธรรมเนียม
- ชำระ ณ. ปลายทาง การชำระค่าธรรมเนียมโดย ผู้รับปลายทาง
- ชำระมูลค่ากล้วยหอมและค่าธรรมเนียม. ปลายทาง ผู้รับที่ปลายทาง

ทาง เป็นผู้ชำระ

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษาและขอเสนอแนะ

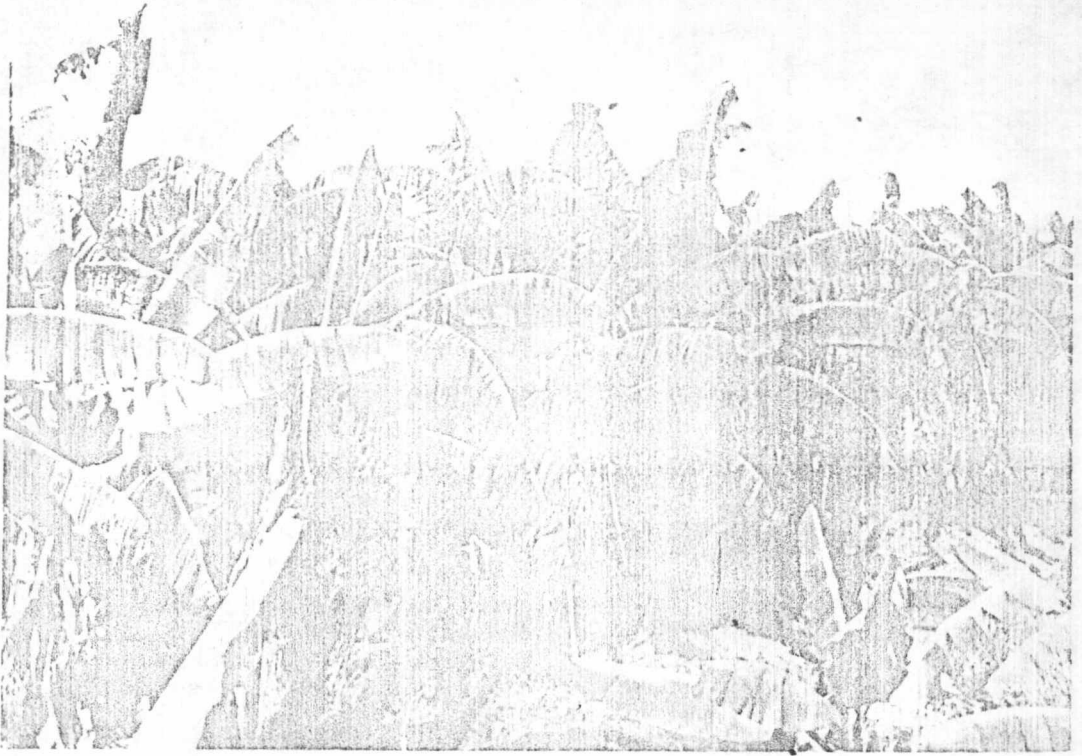
การคัดกลวยศักดิ์ที่ความแก่ 85-90 เปอร์เซ็นต์ จะได้กลวยหอมขนาดโต
น้ำหนักมาก และรสชาติดี เหมาะกับการบรรจุหีบห่อเพื่อการส่งออก

การบรรจุหีบห่อที่ดี จะเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้สามารถเพิ่มปริมาณการส่ง
ออกกลวยหอมให้มากขึ้น และสามารถขยายตลาด ภาชนะบรรจุหีบห่อกลวยหอม เพื่อ
การส่งออกในปัจจุบัน ได้แก่ กล่องกระดาษลูกฟูก ลังไม้ เชิง และถุงพลาสติกสำหรับ
เชิงและถุงพลาสติกนั้นไม่สามารถป้องกันความเสียหายของกลวยหอมที่เกิดจากการชน
ส่งไต่เทวที่ควร ถุงพลาสติกจึงมีราคาจะถูก แต่ก็เป็นวัตถุคิยที่สั่งเข้ามาจากต่าง
ประเทศ ซึ่งไม่เป็นการส่งเสริมให้มีการใช้วัตถุคิยภายในประเทศ สำหรับเชิงและ
ลังไม้ นั้น ถึงแม้ปัจจุบันจะใช้วัตถุคิยภายในประเทศก็ตาม แต่แนวโน้มอนาคตข้างหน้า
จะหายวุดและมีราคาสูงขึ้น เนื่องจากป่าไม้ถูกทำลาย การเลือกใช้ภาชนะบรรจุ
หีบห่อกลวยหอมทอง โดยใช้กล่องกระดาษลูกฟูกจึงมีความเหมาะสมมากกว่า เพราะ
วัตถุคิยก็หาได้ง่ายภายในประเทศ ราคาไม่แพง และเป็นที่ยอมรับของประเทศลูกค้า
มากกว่า ตลอดจนสามารถที่จะพิมพ์ คิยหือ สลาก ได้ง่ายและสะดวกกว่าภาชนะ
บรรจุหีบห่ออื่น ๆ และที่สำคัญไม่ผิดกฎข้อบังคับของประเทศผู้นำเข้ากลวยหอม เช่น
ประเทศญี่ปุ่น

กลวยหอมเป็นผลไม้ที่เสื่อมสภาพได้ง่ายในปัจจุบันกลวยหอม ส่วนมาก
จึงนิยมขนส่งออกทางอากาศ ทำให้มีปัญหาคิยจะปรับปรุ้งแก้ไขอีกมาก โดยเฉพาะ
อย่างยิ่งเกี่ยวกับการเลือกใช้ภาชนะบรรจุกลวยหอม เพราะถ้าภาชนะบรรจุคิยจะช่วย
แก้ปัญหาคิยเกี่ยวกับการขนย้าย และการลำเลียงในระหว่างขนส่ง ทำให้การขนส่ง
เป็นระเบียบเรียบร้อย และลดความเสียหายที่เกิดขึ้นกับยานพาหนะขนส่ง ทั้งยังเพิ่ม
ปริมาณการใช้เนื้อที่ใน container อีกด้วย

จากสถิติการส่งออกกล้วยหอม จะเห็นได้ว่ามีสถิติการส่งออกเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ และสามารถปลูกได้ทุกภาคของประเทศไทย ในขณะที่เกี่ยวกับการส่งออกกล้วยหอมก็ยังมีปัญหาหลายประการที่มีผลกระทบต่อ การส่งออก ปัญหาหนึ่งก็คือ ภาชนะบรรจุหีบห่อ ยังไม่มีคุณสมบัติที่ดีพอ การเลือกไซส์ไม่เหมาะสม จึงทำให้ปริมาณการส่งออกไม่ดีพอ แต่ถ้ามมีการเลือกไซส์ภาชนะบรรจุหีบห่อกล้วยหอมที่ดีพอ และภาชนะหีบห่อมีคุณสมบัติที่ดี ก็จะมีผลทำให้ปริมาณการส่งออกกล้วยหอมเพิ่มมากขึ้น ซึ่งจะเป็นผลดีต่อประเทศชาติ ทั้งด้านชื่อเสียง และเศรษฐกิจของประเทศ

ภาคผนวก

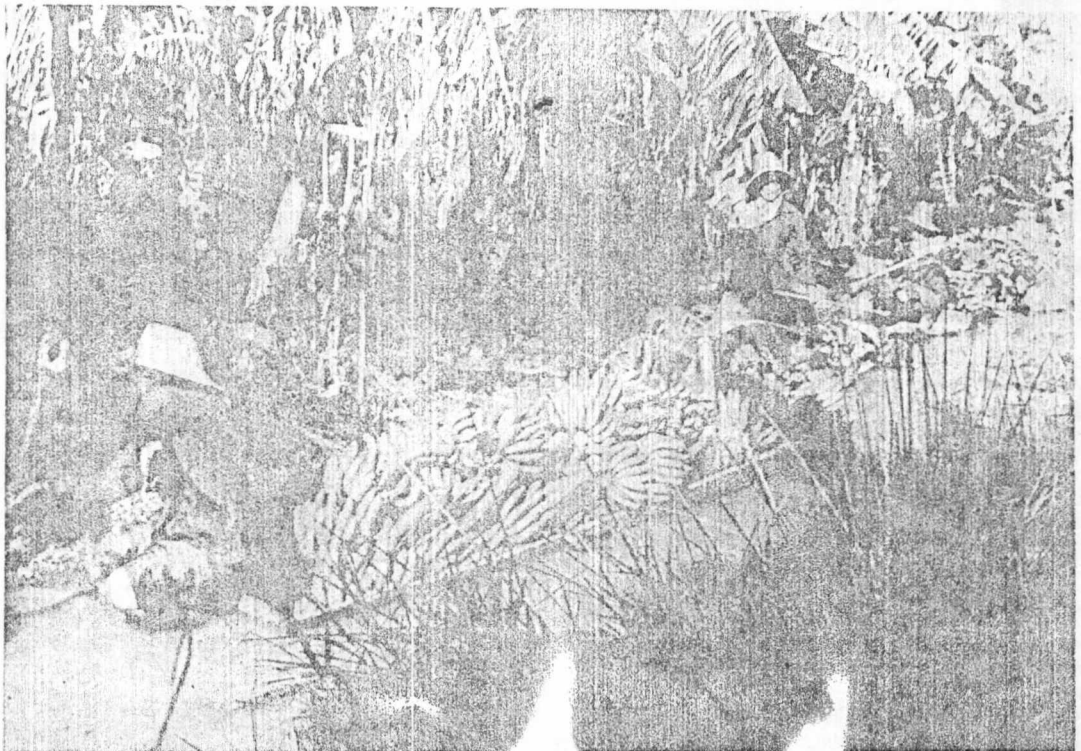


สวนกล้วยหอม

Banana plantation.

ขนส่งกล้วยจากสวนมายังสถานีบรรจุ

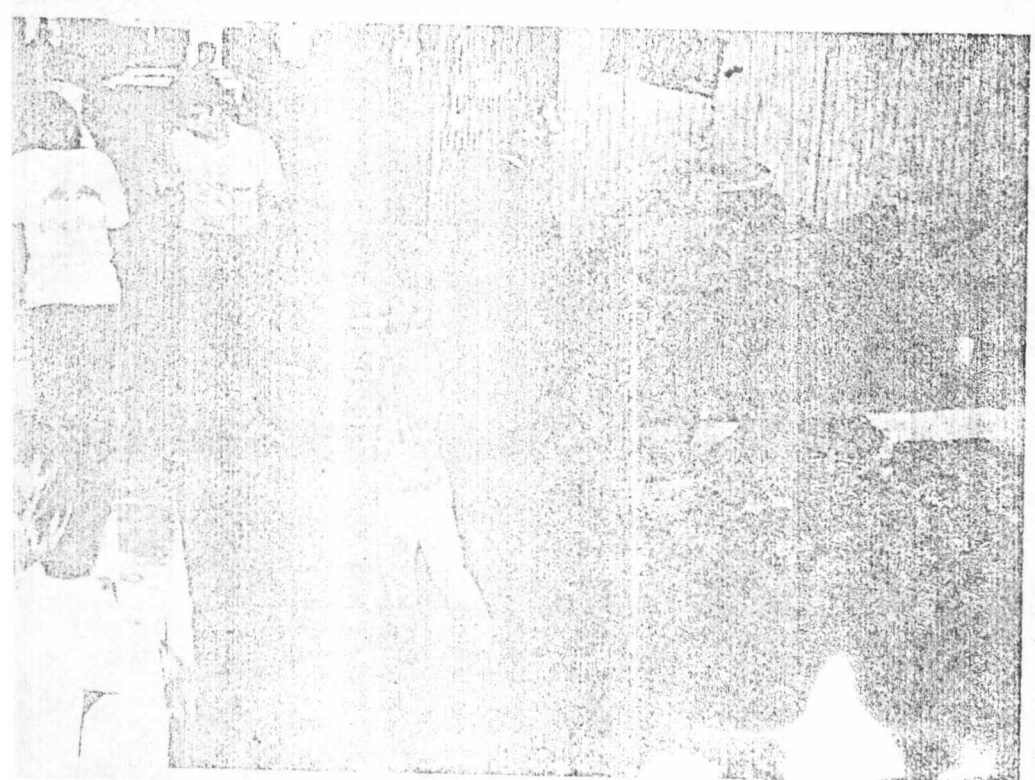
On-farm transportation of harvested banana bunches.





การรวมไว้ในบ่อพักภายในสถานีบรรจุ
Packing of bunches at the packing shed.

การเคลื่อนย้ายจากบ่อพักไปยังถังล้าง
Removal of bunches from the dump tank to the wash tank.



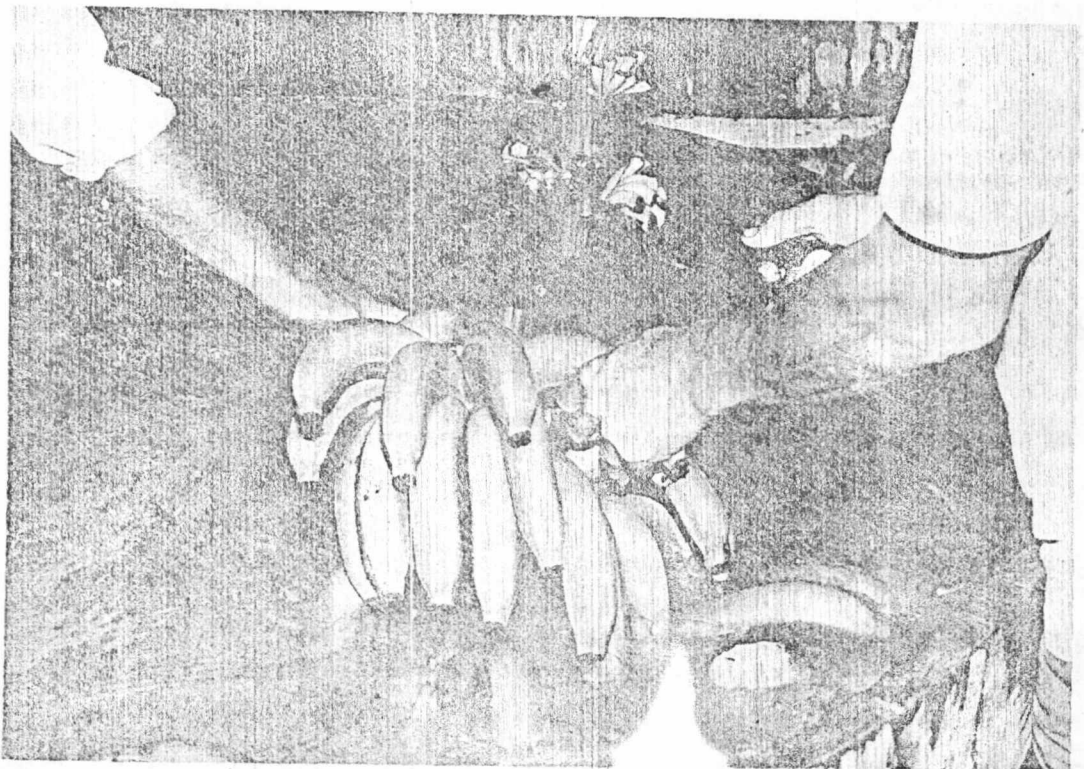


ใส่ผงคลอรีนลงในน้ำที่ใช้ล้างกล้วย

Chlorination of the water in the wash tank.

ตัดหวีกล้วยออกจากเครือด้วยมีดขอ

Dehanding with a sharp knife.





ตกแต่งรอยตัดบริเวณข้าวหวี

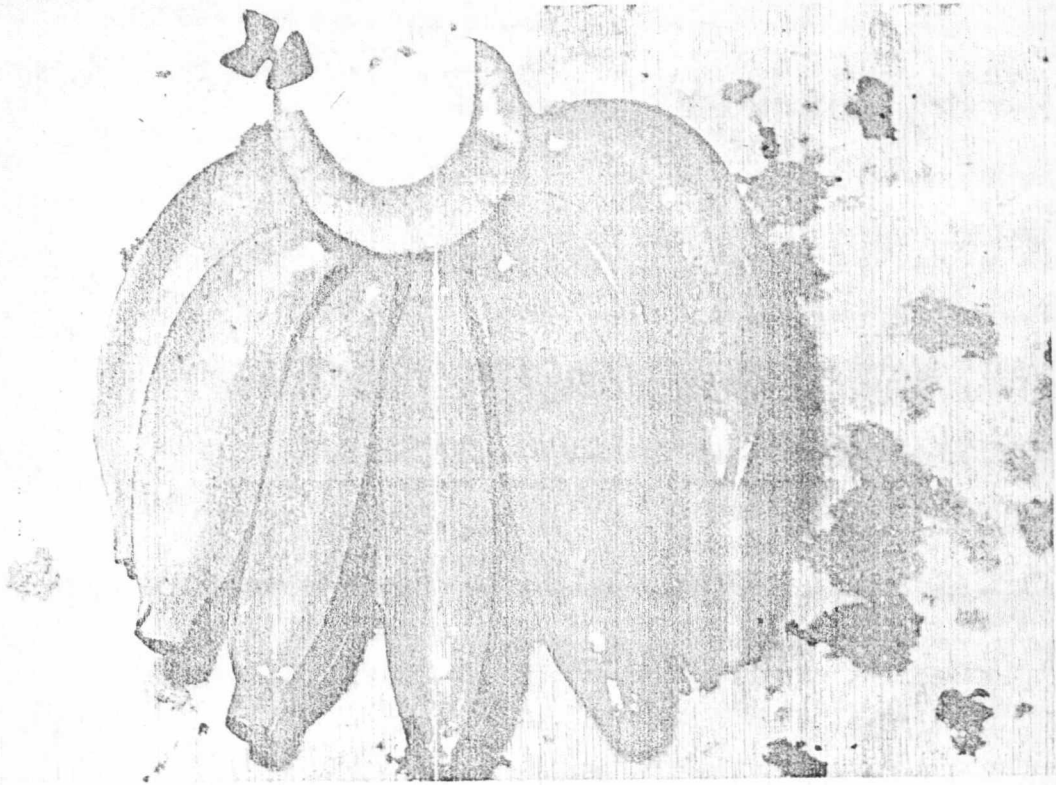
trimming of crown after dehanding.

ใช้ฟองน้ำถูเอาส่วนของดอกแห้งที่ยังติดอยู่กับปลายผลออก

removal of dead floral ends at the tips of the banana fingers

with a sponge.



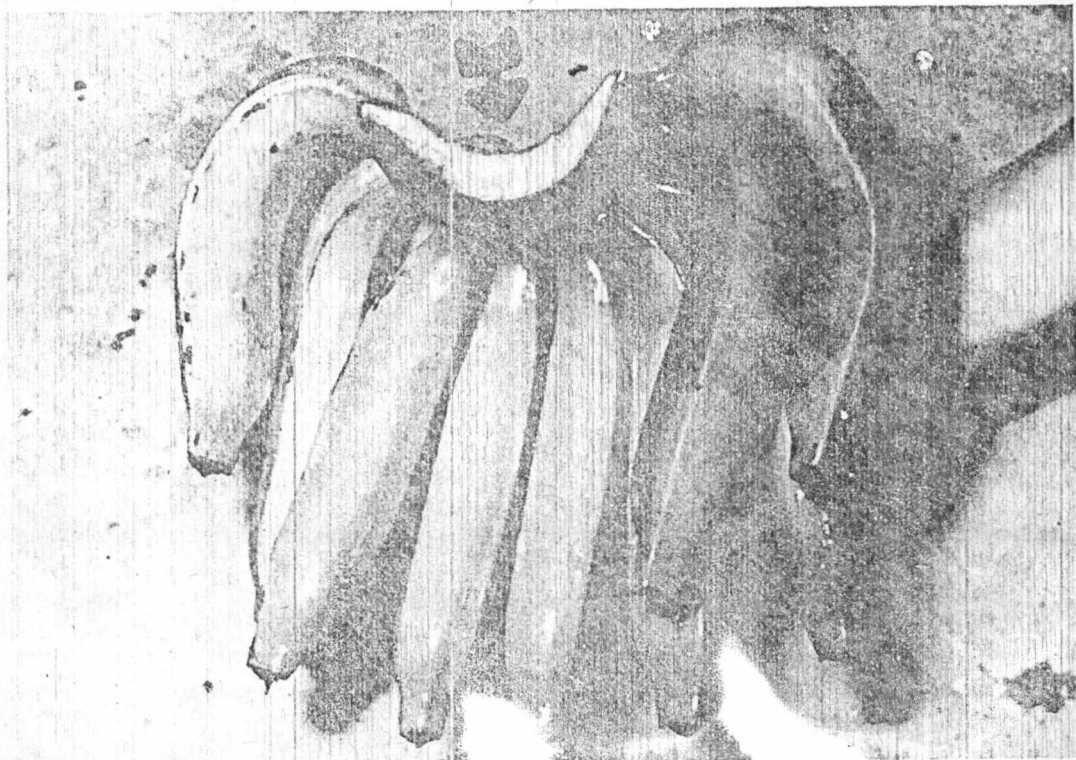


กล้วยที่มีคุณภาพดี ควรมีรอยตัดที่เรียบร้อย เช่นนี้

Good quality bananas should have a well-trimmed crown like this.

หรือเช่นนี้

Or this.



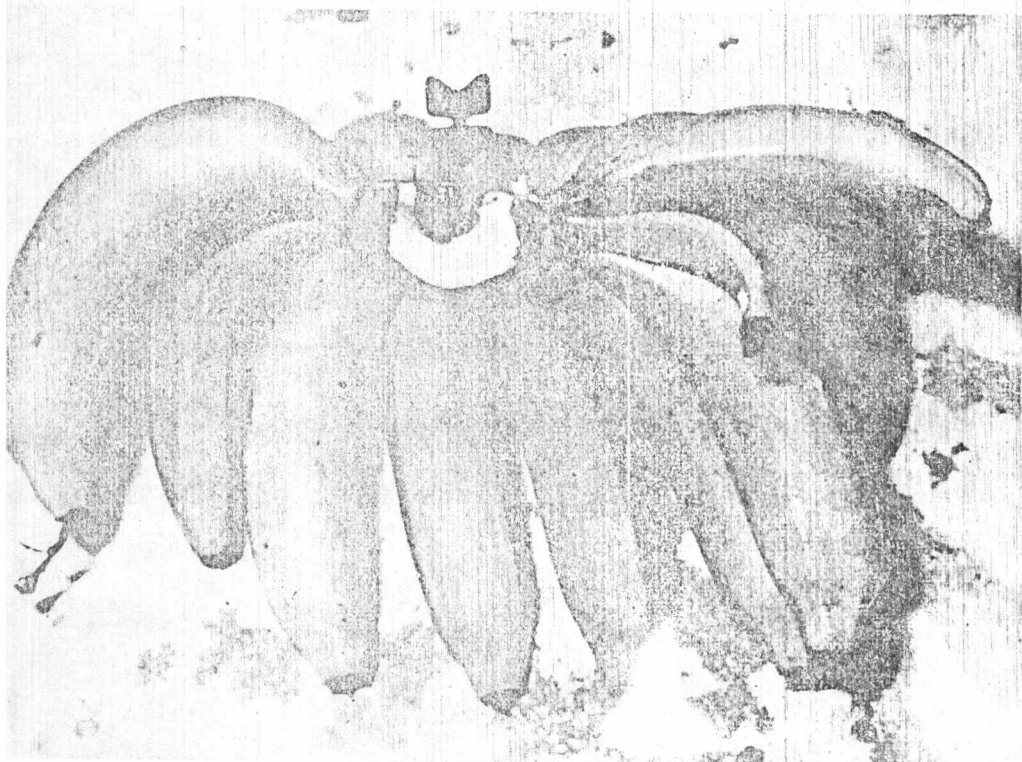


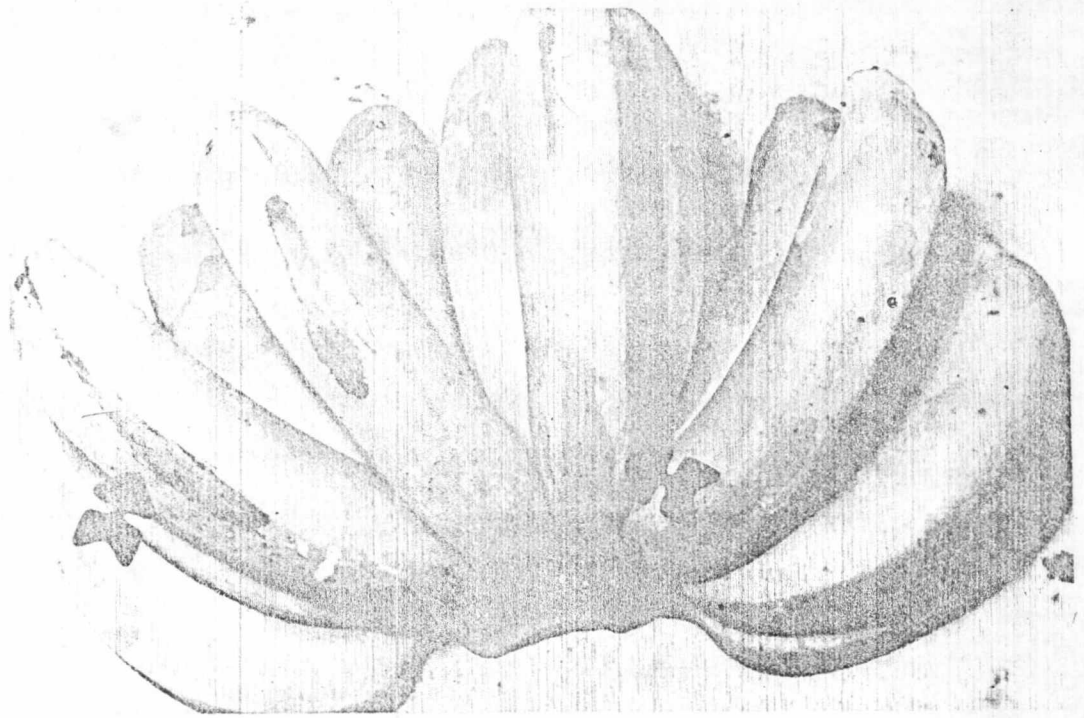
ที่มีคุณภาพไม่ดีสำหรับการส่งออก เนื่องจากมีรอยฉีกบริเวณช้ำผล

ected banana : damaged finger stalks.

รอยแผลบริเวณช้ำหวี

ected banana : damaged crown.



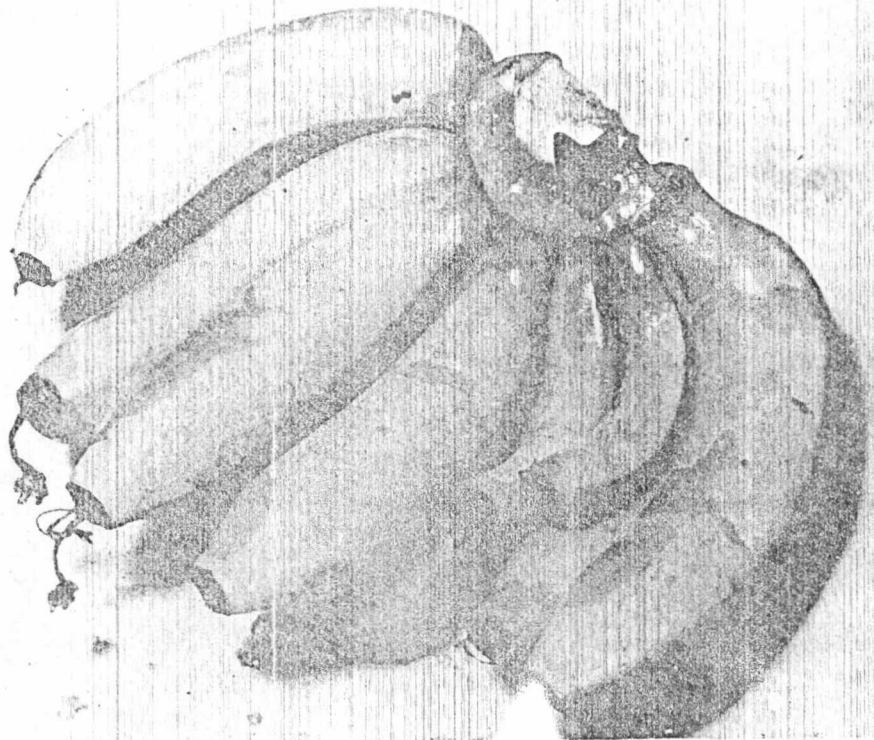


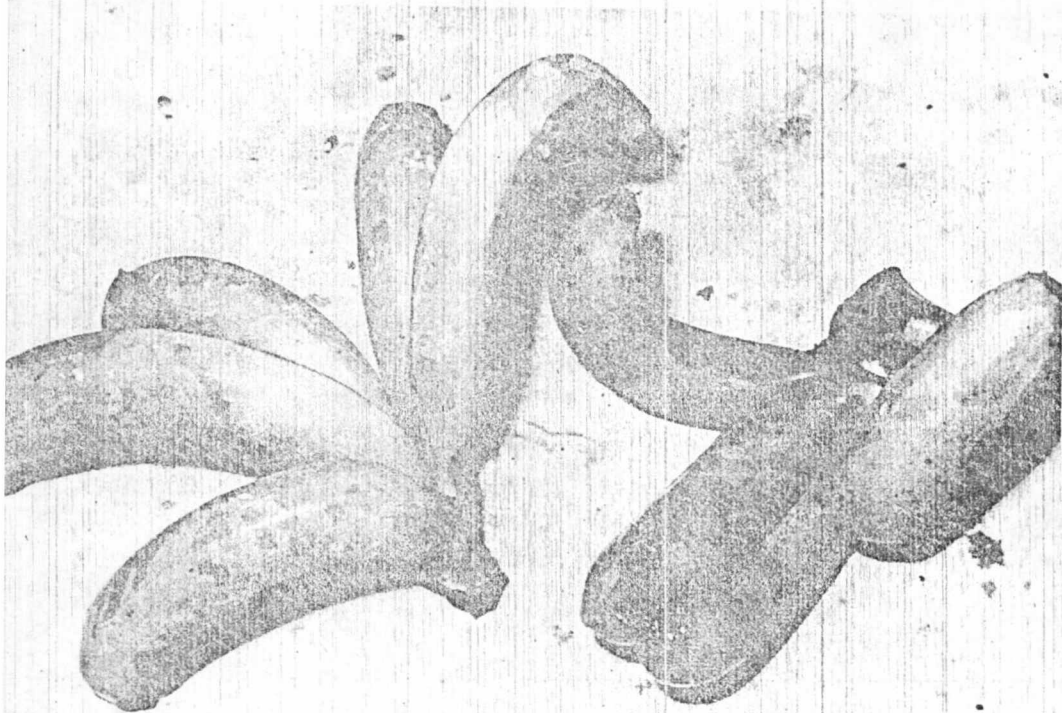
หรือมีรอยเปื้อนของยาง และรอยชำที่ผิวมากเกินไป

Rejected banana : fingers with severe latex stain and bruising.

กล้วยที่มีลักษณะผิดปกติ เช่น มีผลแคะ.....

Rejected banana : fingers ill-formed.





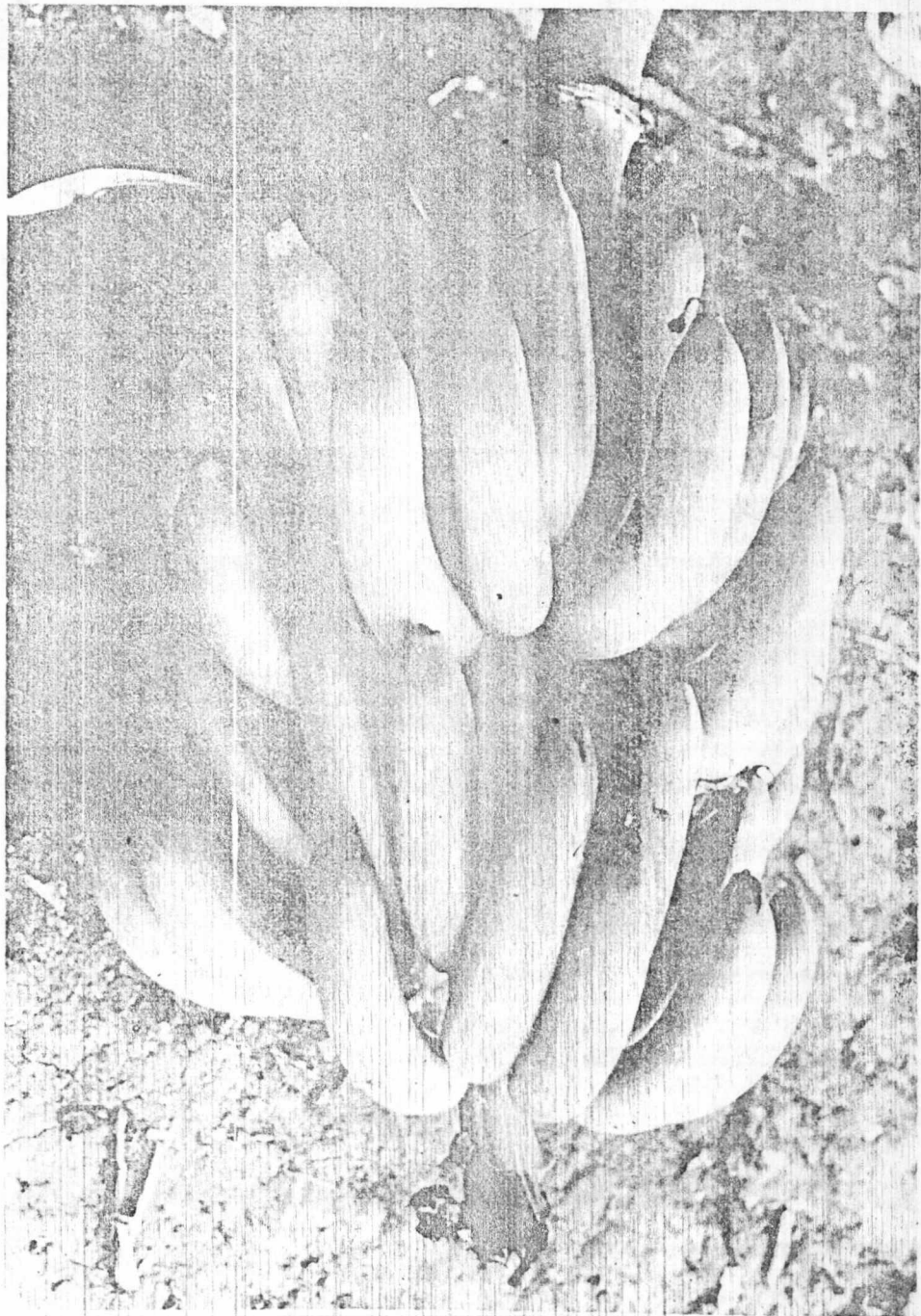
.... หรือมีผลแฝดภายในหวี ควรตัดออก

ejected banana : fingers ill-shaped.

กล้วยที่มีผลสุกภายในหวีไม่เหมาะแก่การส่งออก

ejected banana : ripe fingers.





เครือที่แก่เกินไปสำหรับการส่งออก

Rejected banana : bunch harvested too full.

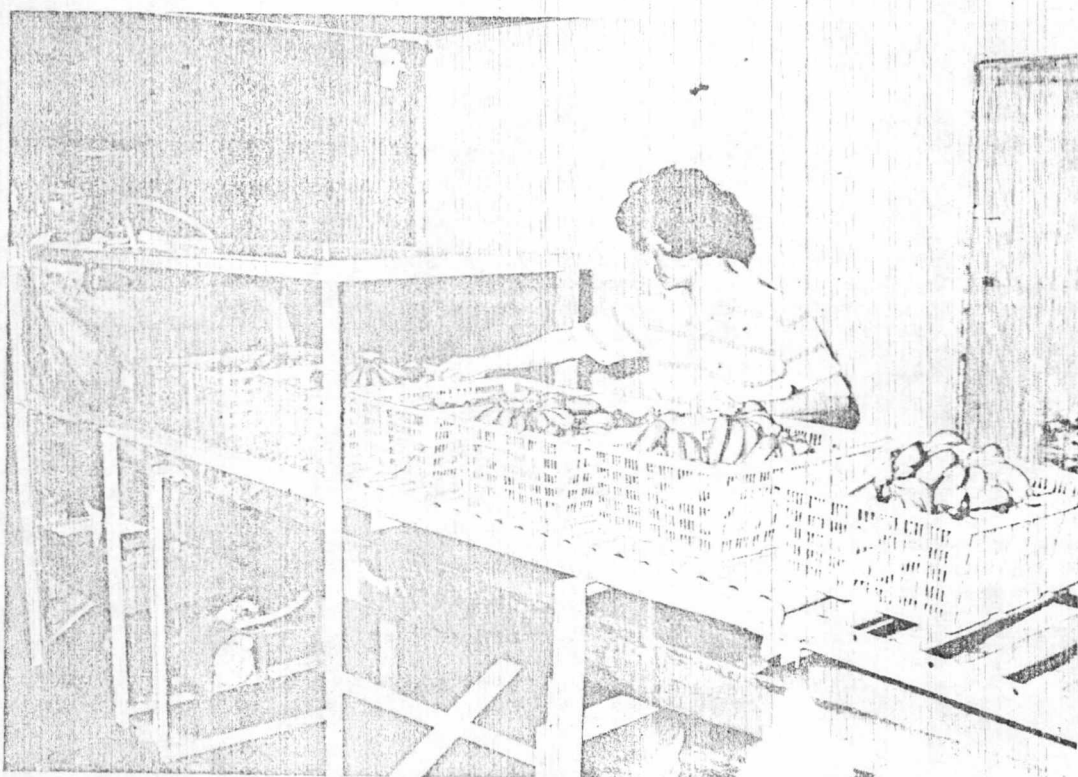


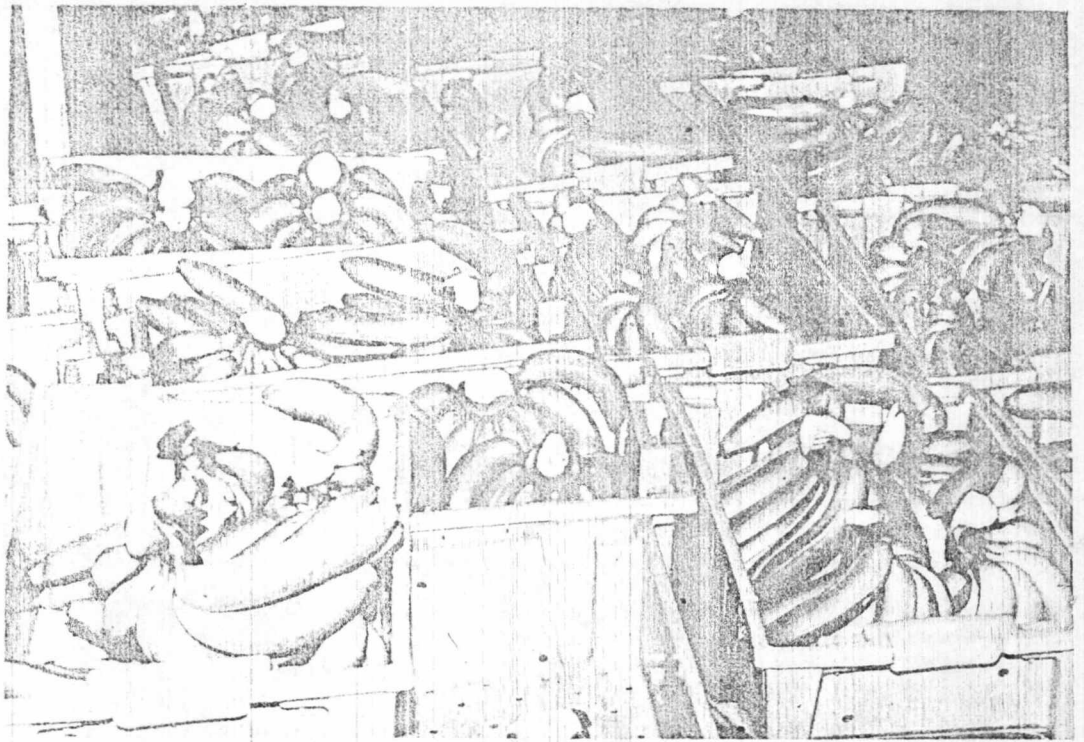
นำหวีที่มีคุณภาพดีใส่ลงในตะกร้าพลาสติก โดยหันหัวหวีขึ้นด้านบน

Placement of hands with crown upwards in trays.

พ่นยาเพื่อป้องกันโรคหัวหวีเน่า

Application of appropriate fungicide to control crown rot.

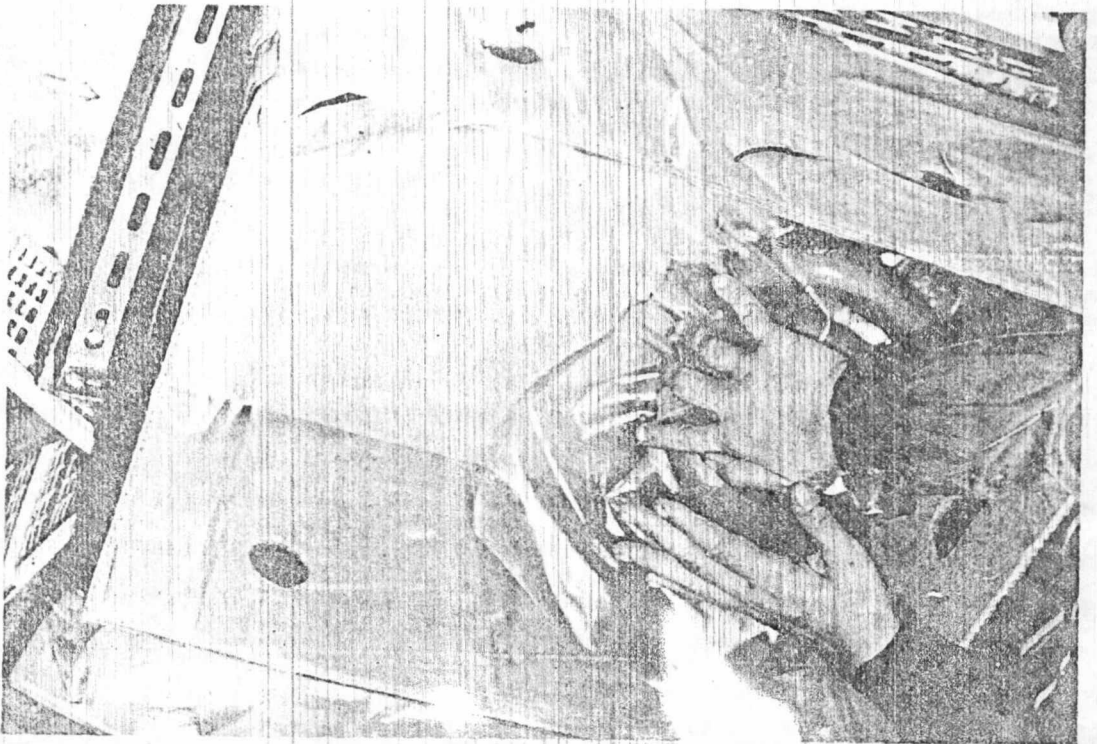
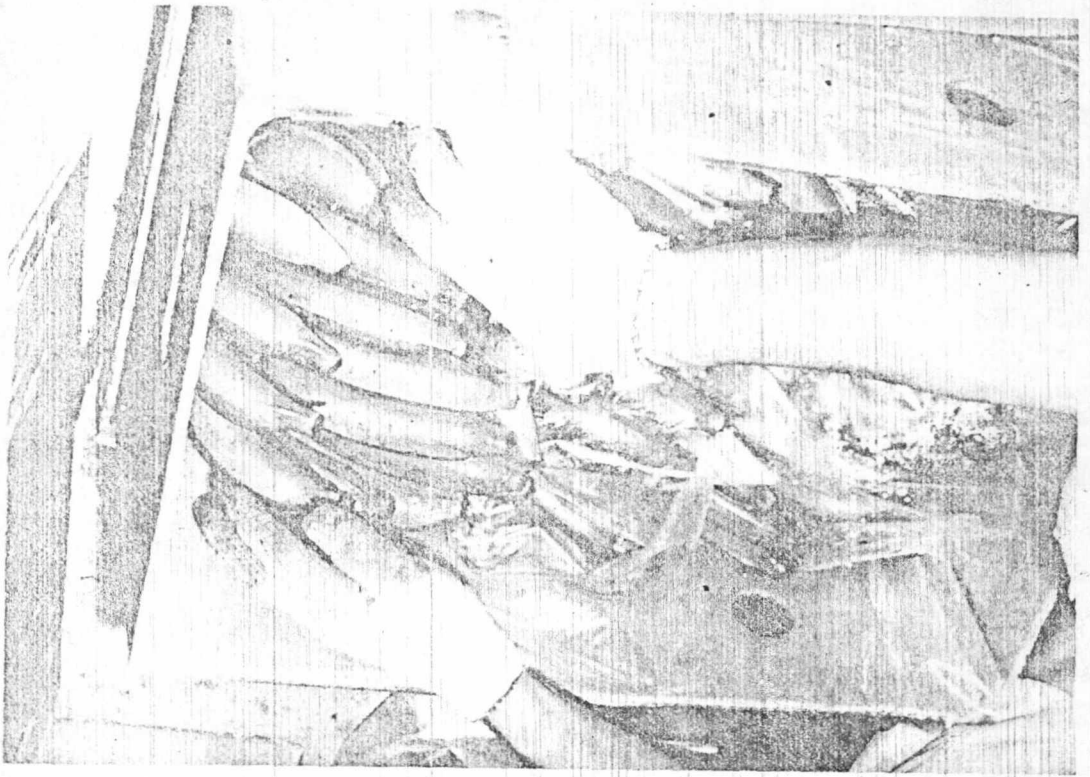


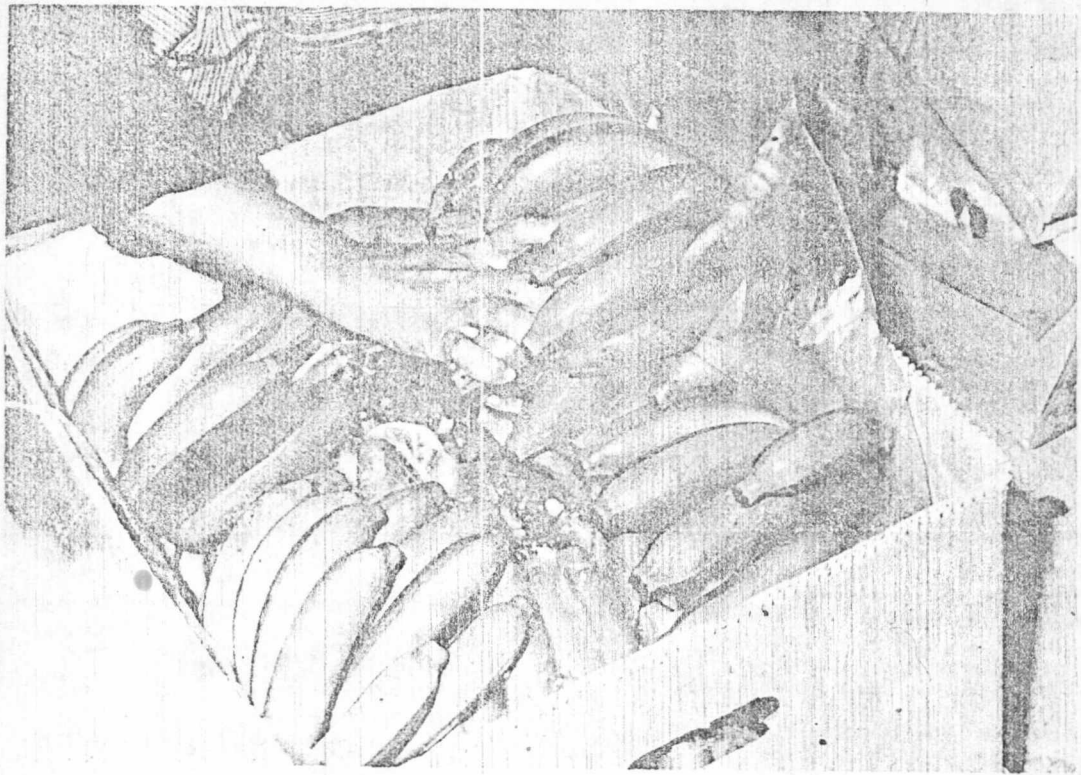


กล้วยที่ได้ผ่านการพ่นยาเรียบร้อยแล้ว ระหว่างรอการบรรจุ
Hands awaiting packaging.

ตรวจสอบคุณภาพครั้งสุดท้าย ก่อนบรรจุกล่อง
Final quality inspection of hands.







บรรจุกล่องโดยใช้พลาสติกรองรอบกล่องและระหว่างหวี เพื่อป้องกันการกระทบ
กระแทกขณะขนส่ง

Cardboard box lined with polyethylene sheet to prevent
banana hands from bruising. Packing as shown.

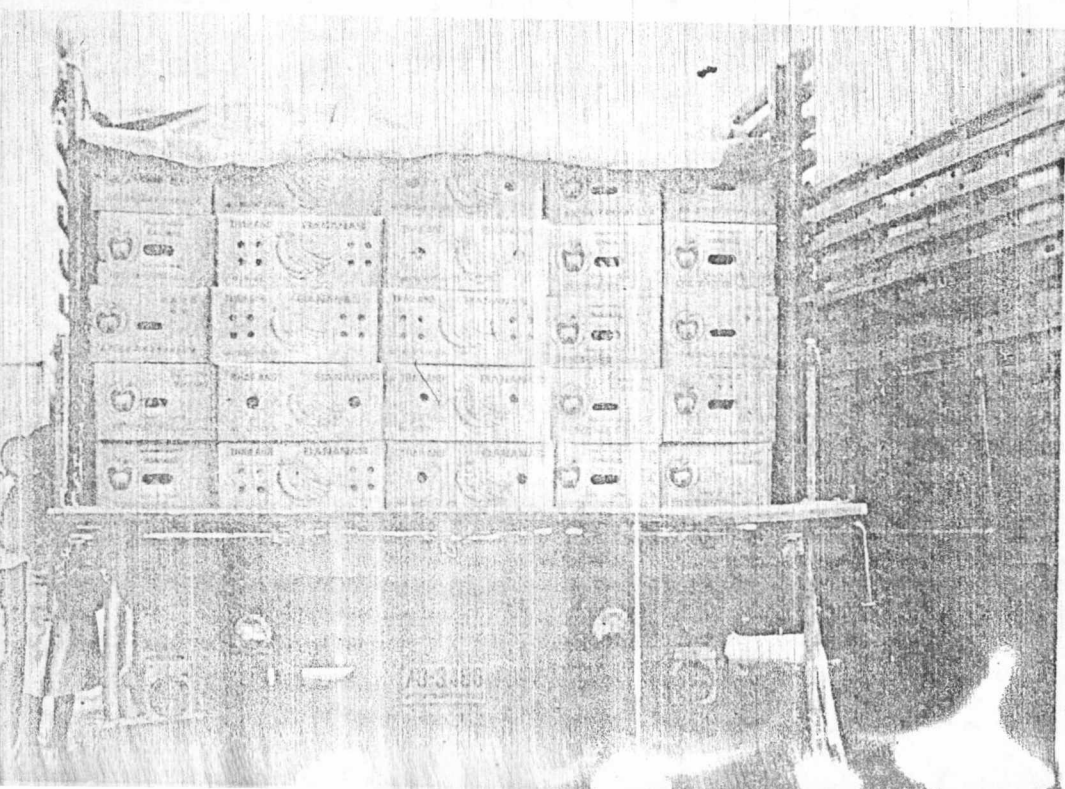


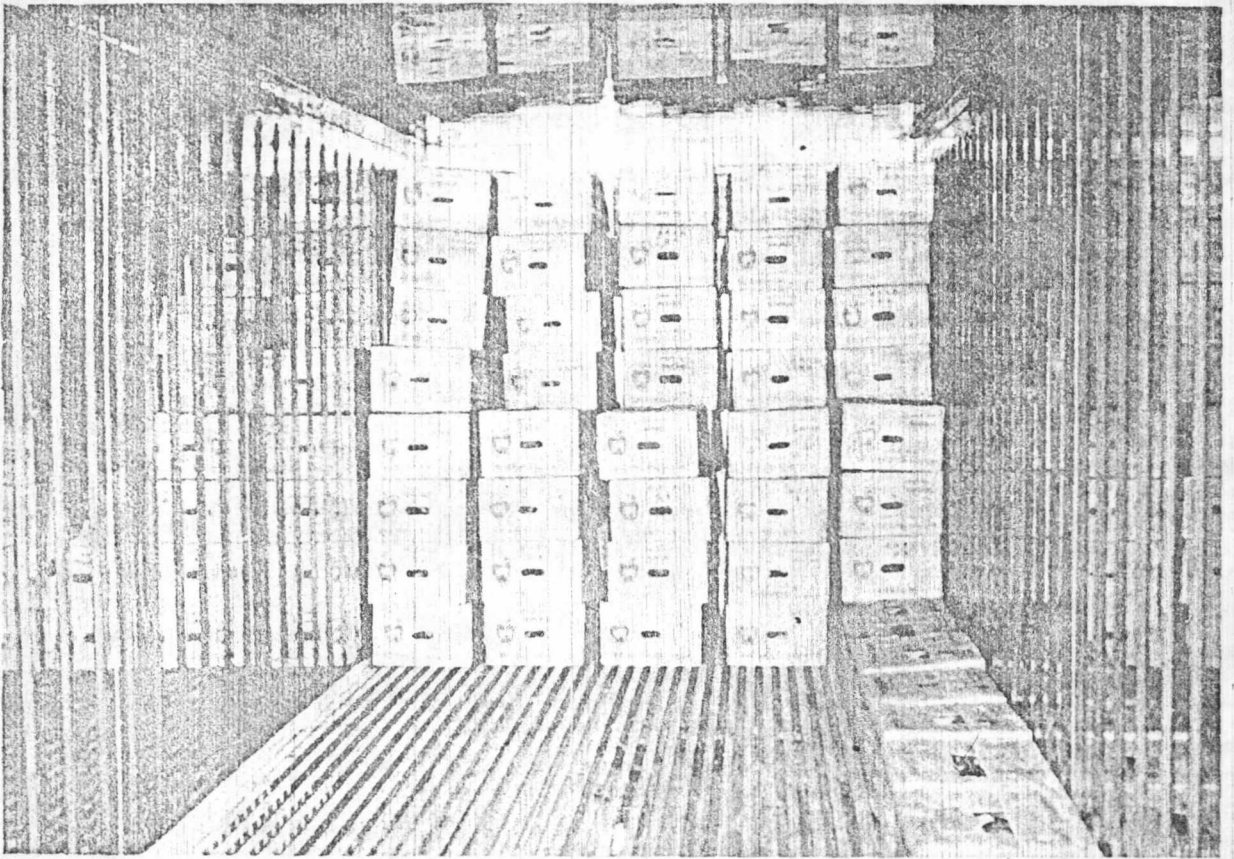
ช่างน้ำหนักให้ได้ตามที่ต้องการ พร้อมทั้งจัดเรียงครั้งสุดท้ายก่อนปิดฝากล่อง

Weighing of bananas to the desired weight.

กล้วยซึ่งขนส่งมายังท่าเรือโดยรถบรรทุก

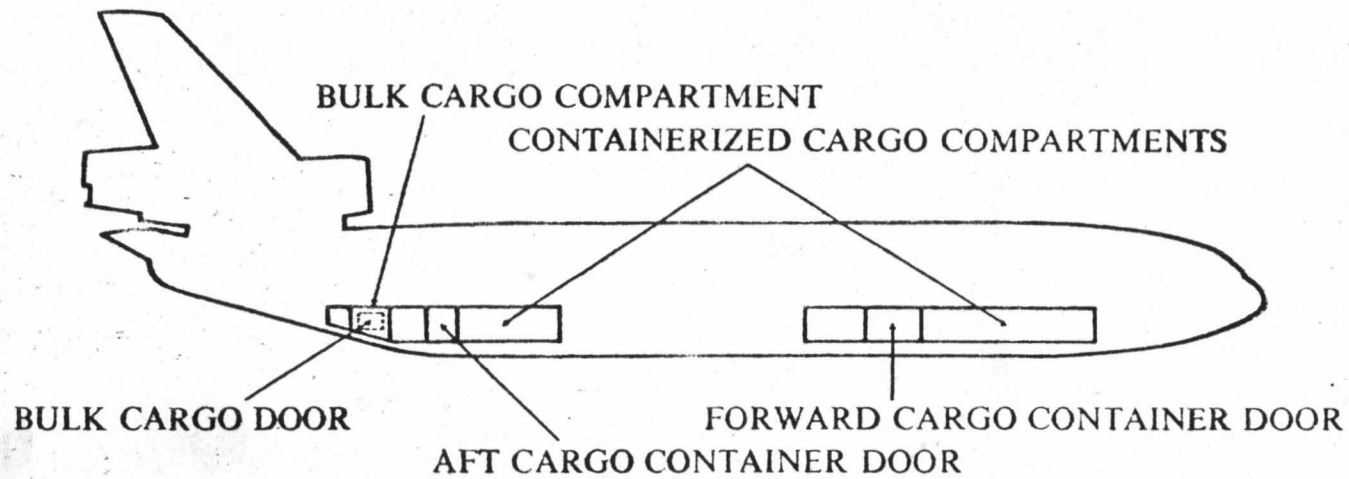
Bananas transported by truck to the sea port.





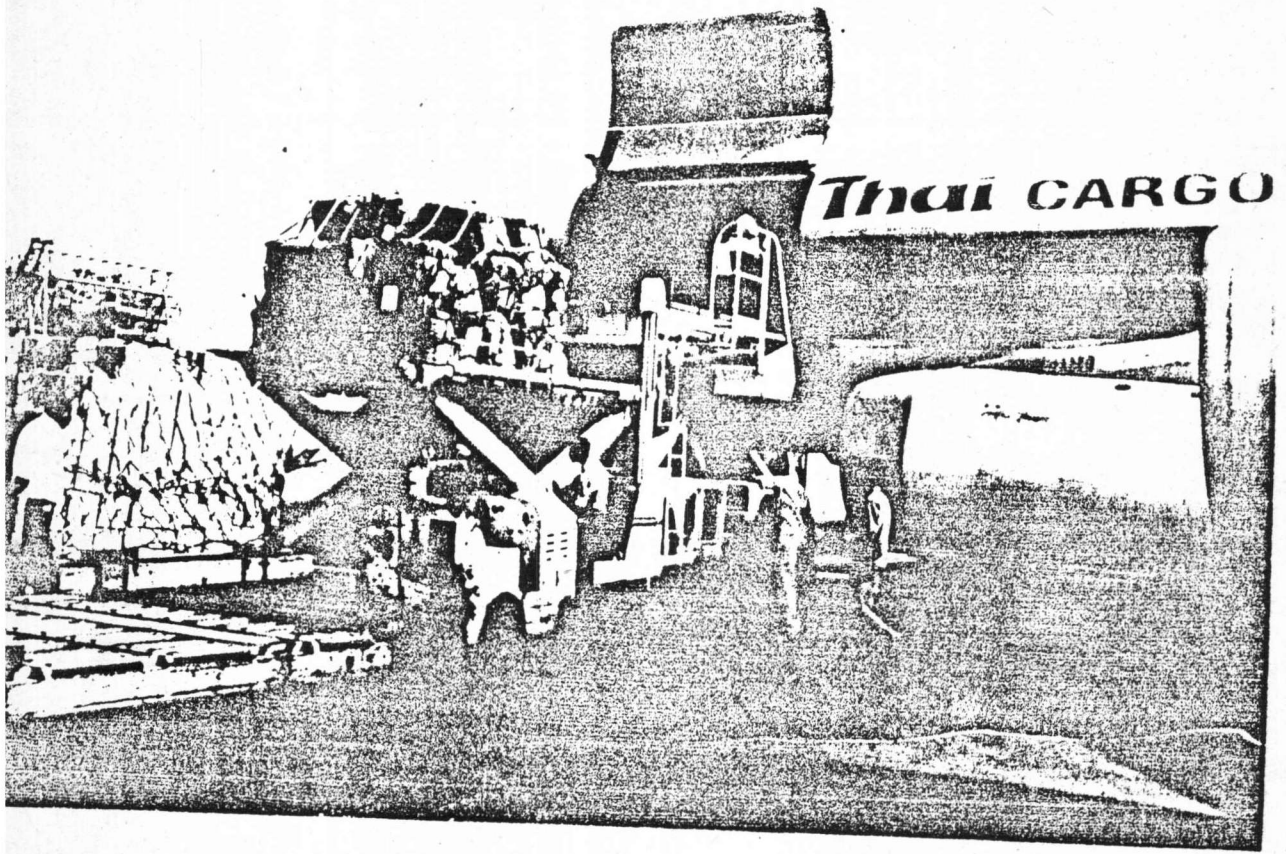
บรรจุเข้าตู้ปรับอากาศ

Stacking in the refrigerated container.

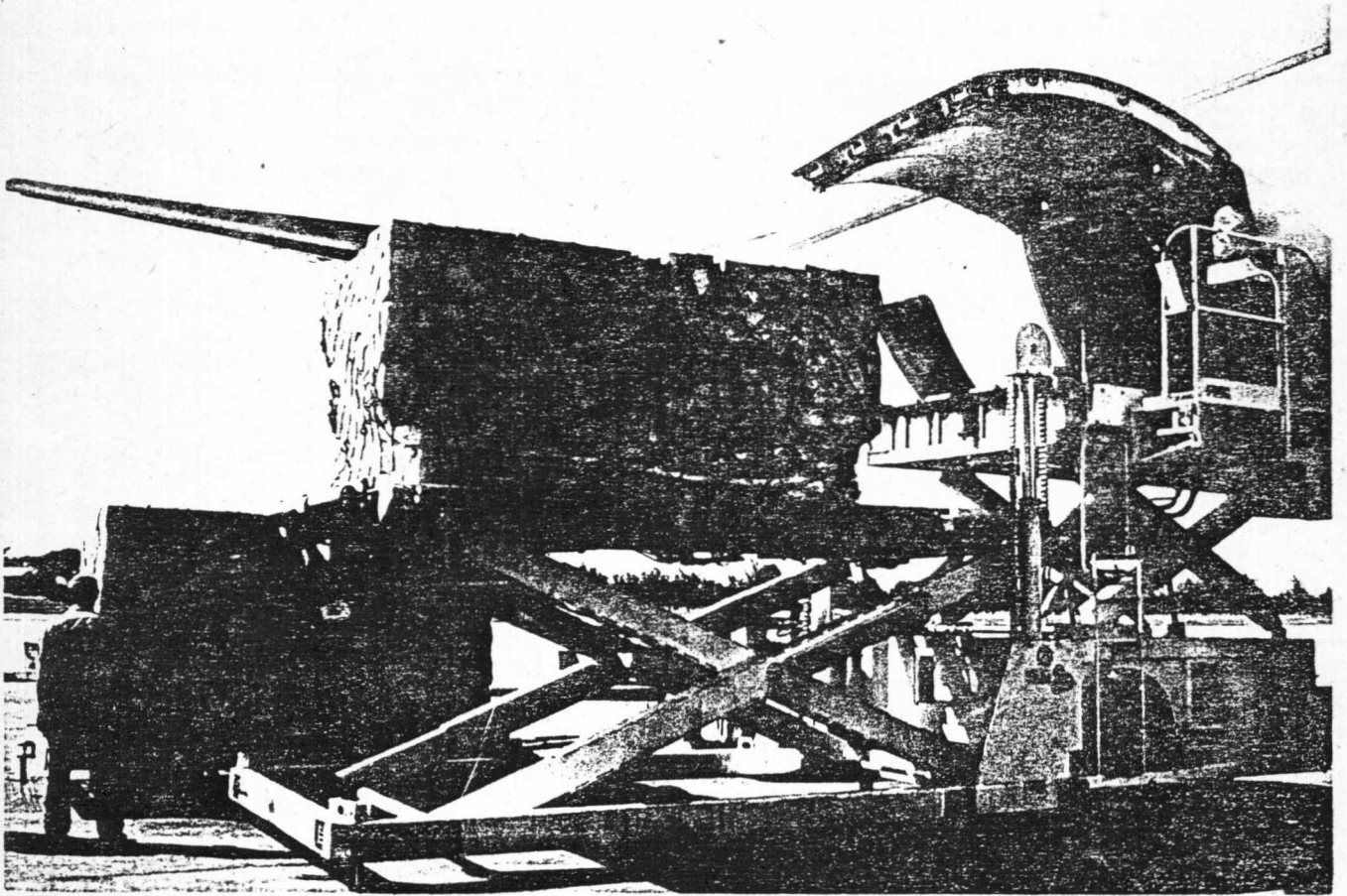


PRINTED IN THAILAND BY THAI WATANA PANICH PRESS CO. LTD

ภาพแสดง รายละเอียดของเครื่องบินและตำแหน่งของคอนเทนเนอร์



ภาพแสดงการลำเลียงสิ่งของและสินค้าเข้าทางประตูเครื่องบิน



บรรณานุกรม

กรมส่งเสริมการเกษตร, การปลูกกล้วย. พระนคร : สำนักข่าวพาณิชย์, 2523.

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, กล้วยหอม. รายงาน 4 สิงหาคม 2521.

กองบริการอุตสาหกรรม, หลักการตลาด, เอกสารเผยแพร่.

บัญญัติ ไชยพจน์. การส่งกล้วยหอมไปจำหน่าย ณ ประเทศญี่ปุ่น. วารสารพืชสวน ปีที่ 2 ฉบับที่ 2 กันยายน 2508.

พันธิพา จันทรวัดน์. คร. ภาษากระบรจและวัสดุที่ใช้ทำภาษากระบรจสมาคมการกระบรจหีบห่อไทย, 2524.

วิทยาสาร กองพืชสวน. กรมวิชาการเกษตร ปี 2522.

สุมนา อยู่โพธิ์. หลักการตลาด. พระนคร : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2524.

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย, การปฏิบัติเพื่อผลิตกล้วยหอมที่มีคุณภาพสำหรับการส่งออก. 2527

หลวงบุเรศบรรุงการ. การทำไร่กล้วย. สมาคมพฤษชาคิแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์.

อุทิศ นาคสวัสดิ์. กล้วยหอมทอง. พระนคร : สำนักทำเนียบนายกรัชมณครี, 2508

เอกสาร มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.