



ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร  
คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

การศึกษาถึงภาวะการตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทย  
ไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา

A Study on Condition of Thai Seafood Canned Export  
Marketing to United States of America

ของ  
นายชวัน อมรสิงห์

ACC. NO.....  
Date Received..... 7 ส.ค. 2537  
Call No.....

ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตร

วท.บ. (บริหารธุรกิจเกษตร)

เมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน พ.ศ. 2536

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

*Az de*

... 22 / 11 / 36 ...

(อาจารย์เสาวคนธ์ เลือดกาญจนะ)

กรรมการวิทยานิพนธ์

*hy n*

... 22 / 11 / 36 ...

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นิตยา สิทธิโชค)

หัวหน้าภาควิชา

*hy n*

... 22 / 11 / 36 ...

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นิตยา สิทธิโชค)

alw.

๗๕๘๓

2536

7 ส.ค. 2541

## สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

การศึกษาถึงภาวะการตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทย

ไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา

A Study on Condition of Thai Seafood Canned Export

Marketing to United States of America

โดย



T097658

นายชิวัน อมรสิงห์

ปพ.

๗๕๘๒ ก

๒๕๓๖

เลขหมู่.....

เสนอ

เลขทะเบียน..... 97658

วัน,เดือน,ปี..... ๗๕๘๒ ก ๒๕๓๖

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

พ.ศ. ๒๕๓๖



ส่งออก ของปริมาณการผลิตทั้งหมดภายในประเทศ ในส่วนของโครงสร้างทางการตลาดส่งออก  
ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋อง วิธีการจำหน่ายในตลาดสหรัฐอเมริกาจะมีลักษณะ เริ่มต้นจาก  
บริษัทผู้ผลิตจะเป็นผู้ส่งออกเอง โดยส่งต่อไปให้ผู้นำเข้า ผู้นำเข้าจะส่งผ่านไปยังนายหน้า  
นายหน้าจะส่งต่อไปยังสำนักงานจัดซื้อของซูเปอร์มาร์เก็ต และต่อไปยังผู้บริโภคต่อไป อีกส่วน  
หนึ่งนายหน้าจะส่งต่อไปให้แก่กลุ่มผู้บริโภคประเภทสถาบัน เช่น โรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหาร  
เลย เป็นต้น ผลการศึกษาภาวะการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไปยังประเทศสหรัฐ-  
อเมริกา ในปี พ.ศ. 2531 มีมูลค่าการส่งออก 7,748 ล้านบาท เมื่อเทียบกับปี พ.ศ. 2535  
ซึ่งมีมูลค่าการส่งออก 10,357 ล้านบาท โดยมีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้น ร้อยละ 33.67  
ในด้านของส่วนแบ่งทางการตลาดในประเทศสหรัฐอเมริกานั้น มีส่วนแบ่งทางการตลาดมากเป็น  
อันดับหนึ่ง คือ ร้อยละ 60.8 ในปี พ.ศ. 2534 และเพิ่มขึ้นเป็น 63.3 ในปี พ.ศ. 2535  
ในระหว่างปี พ.ศ. 2534-2535 มูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย  
ไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา มีมูลค่า 10,142 และ 10,357 ล้านบาท ตามลำดับ ซึ่งมีสาเหตุ  
มาจากการประสบปัญหาปริมาณวัตถุดิบไม่เพียงพอกับความต้องการในการผลิต ปัญหาการกีดกัน  
ทางการค้า และการแข่งขันกับประเทศคู่แข่ง

จากผลการศึกษาในครั้งนี้ ทำให้ได้มาซึ่งข้อเสนอแนะ เพื่อเป็นแนวทางในการวาง  
แผนทางการตลาดส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ดังนี้คือ ด้านการผลิต  
รัฐบาลควรให้การส่งเสริม และสนับสนุนให้มีการทำประมงน้ำลึกให้มากขึ้น รวมทั้งเป็นตัวแทน  
ในการเจรจากับประเทศเพื่อนบ้าน ในด้านความร่วมมือกันทำการประมงในน่านน้ำของกันและกัน  
ได้ เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาการล่งล้ำน่านน้ำของแต่ละประเทศ นอกจากนี้ ควรมีการเจรจา  
ร่วมกันระหว่างประเทศผู้ส่งออกและนำเข้า ในการกำหนดมาตรฐานสินค้าให้แน่นอน ส่วนปัญหา  
การกีดกันทางการค้านั้น รัฐบาลควรเร่งหาทางป้องกันแก้ไข ช่วยเหลือ หรือเจรจาขอผ่อนผัน  
เพื่อบรรเทาปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นให้ผู้ส่งออกของประเทศไทยได้รับความเสียหายน้อยที่สุด

## สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง	(3)
สารบัญภาพ	(4)
สารบัญตารางภาคผนวก	(5)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	5
ขอบเขตของการศึกษา	6
นิยามศัพท์	6
การตรวจเอกสาร	6
วิธีการศึกษา	10
บทที่ 2 การผลิตอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย	11
ชนิดของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องที่ผลิตในประเทศไทย	11
โครงสร้างการผลิตอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย	14
บทที่ 3 การตลาดและภาวะการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของไทย	37
โครงสร้างตลาดและการเติบโตของอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง	37
การตลาดส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย	39
ช่องทางและโอกาสในการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย	52
นโยบายและมาตรการที่สำคัญของรัฐบาลต่ออุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง	53
บทที่ 4 สรุปและข้อเสนอแนะ	56
สรุป	56
ข้อเสนอแนะ	58
เอกสารอ้างอิง	61

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก	65
ภาคผนวก ก. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋อง	66
ภาคผนวก ข. รายชื่อโรงงานผู้ผลิตอาหารทะเลกระป๋องในประเทศไทย	78

## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	สถิติการส่งออกสินค้าอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศไทย ปี พ.ศ. 2533-2534	3
2	มูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทย แยกตามประเทศผู้นำเข้าที่สำคัญ ปี พ.ศ. 2531-2535	4
3	จำนวนโรงงานอาหารทะเลกระป๋องและปริมาณสัตว์น้ำ ที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ปี พ.ศ. 2523-2533	18
4	ร้อยละของจำนวนสัตว์น้ำที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ปี พ.ศ. 2523-2533	19
5	ปริมาณสัตว์น้ำที่ทำประมงได้ ปี พ.ศ. 2523-2533	20
6	ราคาสัตว์น้ำที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง ปี พ.ศ. 2523-2533	22
7	ดัชนีราคาสัตว์น้ำชนิดที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง ปี พ.ศ. 2523-2533	23
8	โครงสร้างสัดส่วนต้นทุนการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง ปี พ.ศ. 2535	28
9	ต้นทุนการผลิตสัตว์น้ำทะเลบรรจุกระป๋อง ปี พ.ศ. 2535	29
10	มูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา ปี พ.ศ. 2532-2534	47
11	อัตราการขยายตัวของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ที่ส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา ปี พ.ศ. 2533-2534	48
12	ส่วนแบ่งตลาดอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ในประเทศสหรัฐอเมริกา ปี พ.ศ. 2533-2535	49

## สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	ขั้นตอนการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง	34
2	วิธีการตลาดอาหารทะเลกระป๋องภายในประเทศ	39
3	วิธีการจำหน่ายอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ในตลาดต่างประเทศ	43
4	ขั้นตอนการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ในสหรัฐอเมริกา	45

## สารบัญตารางผนวก

ตารางภาคผนวกที่	หน้า
1 ขนาดของปลาหมึก (ไม่รวมหัวและส่วนที่ถอดได้)	71
2 ขนาดและจำนวนตัวกุ้ง	74
3 รายชื่อโรงงานผู้ผลิตอาหารทะเลกระป๋องในประเทศไทย	78

บทที่ 1

บทนำ

### ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม ดังนั้นเศรษฐกิจของประเทศทั้งทางด้านการผลิตและส่งออกจึงต้องพึ่งผลผลิตทางภาคการเกษตรมาตลอด โดยการส่งสินค้าออกในอดีตที่ผ่านมาส่วนใหญ่เป็นสินค้าเกษตรถึงร้อยละ 59 (วารสารเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2530) จึงทำให้รายได้ในการส่งออกไม่แน่นอนเท่าที่ควร เนื่องจากการส่งออกสินค้าเกษตรส่วนใหญ่เป็นการส่งออกในรูปแบบวัตถุดิบทำให้เกิดความผันผวนในปริมาณราคา และมูลค่าการส่งออก เพราะราคาสินค้าเกษตรย่อมขึ้นอยู่กับปริมาณการผลิต ซึ่งจะแปรปรวนไปตามสภาพดิน ฟ้า อากาศ และราคาของตลาดโลก ดังนั้นในช่วง 10 กว่าปีที่ผ่านมาประเทศไทยจึงลดการพึ่งพาการส่งออกสินค้าเกษตรเพียงอย่างเดียว โดยการหันมาขยายการส่งออกสินค้าอุตสาหกรรมอย่างรวดเร็ว เพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่ประเทศมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้าโดยการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรที่ส่งออกเพื่อให้ได้ราคาที่สูงขึ้นและสามารถเก็บรักษาคุณภาพได้เป็นเวลานาน ๆ เพื่อให้เป็นไปตามความต้องการของตลาดต่างประเทศ นับตั้งแต่แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 3 เป็นต้นมาได้มีการกำหนดแนวทางการพัฒนาอุตสาหกรรม โดยเน้นการสนับสนุนและส่งเสริมอุตสาหกรรมเพื่อการส่งออกเป็นส่วนใหญ่ โดยเฉพาะอุตสาหกรรมแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรโดยใช้วัตถุดิบภายในประเทศเป็นหลัก ซึ่งจะช่วยให้ทรัพยากรประเทศนั้นมีมูลค่าเพิ่มขึ้นเกิดเป็นอุตสาหกรรมการผลิตต่อเนื่อง และเป็นแหล่งจ้างงานให้กับแรงงานเป็นจำนวนมาก ซึ่งจะช่วยสนับสนุนให้การพัฒนาการเกษตรเป็นไปด้วยดี อันจะนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทยให้เจริญก้าวหน้าต่อไป

ในบรรดาอุตสาหกรรมการเกษตรนั้น อุตสาหกรรมแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร โดยเฉพาะอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋อง นับได้ว่าเป็นอุตสาหกรรมที่สำคัญประเภทหนึ่งที่น่าเอาทรัพยากรจากธรรมชาติจำพวกสัตว์น้ำทะเลต่าง ๆ เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา และ

ปลาหมึก มาผ่านกระบวนการแปรรูปเป็นอาหารสำเร็จรูปบรรจุกระป๋องทำให้ทรัพยากรประเภทนี้สามารถเก็บรักษาไว้ได้เป็นเวลานานและมีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น

ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องได้พัฒนามากขึ้นเป็นลำดับ มีการปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ได้มาตรฐานอยู่เสมอ และมีรสชาติตรงกับความต้องการของตลาดต่างประเทศ จึงทำให้อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยได้รับความนิยมจากตลาดต่างประเทศมาก การส่งออกอาหารทะเลกระป๋องสามารถทำรายได้ให้แก่ประเทศเป็นจำนวนมาก ดังจะพิจารณาได้จากมูลค่าการส่งออกสินค้าอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศไทย ที่เพิ่มขึ้นจาก 22,725.1 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2533 เป็น 27,364.8 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2534 คิดเป็นร้อยละ 36.96 ของมูลค่าการส่งออกรวมของทั้งประเทศ (ตารางที่ 1) ตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยแบ่งออกได้เป็น 3 กลุ่มใหญ่ ๆ ดังนี้ คือ กลุ่มอเมริกาเหนือ ได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกาและแคนาดา กลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป ได้แก่ สหราชอาณาจักร สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน ฝรั่งเศส อิตาลี สเปน เนเธอร์แลนด์ และกลุ่มเอเชีย ได้แก่ ญี่ปุ่น มาเลเซีย สิงคโปร์ เป็นต้น (โดยประเทศคู่ค้าที่สำคัญที่สุด คือ ประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งนำเข้าอาหารทะเลกระป๋องจากประเทศไทยมากเป็นอันดับหนึ่ง โดยในปี พ.ศ. 2534 และพ.ศ. 2535 นำเข้าทั้งสิ้น 10,142 และ 10,357 ล้านบาท ตามลำดับ (ตารางที่ 2) อย่างไรก็ตามแม้ว่าอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องจะมีบทบาทที่สำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศ และยังมีเส้นทางส่งออกที่ค่อนข้างแจ่มใส แต่ก็ยังมีปัญหาและอุปสรรคที่ต้องเร่งแก้ไขอยู่อีกหลายประการ ทั้งในด้านการผลิตและการตลาด โดยทางด้านการผลิตมีปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบ ต้องมีการนำเข้าปลาทูน่าสดจากต่างประเทศ ทำให้ต้นทุนในการผลิตปลาทูน่ากระป๋องค่อนข้างสูงขึ้น ซึ่งจะมีผลกระทบต่อราคาส่งออกปลาทูน่ากระป๋องของประเทศไทยอันเป็นอุปสรรคในการแข่งขันกับประเทศผู้ส่งออกรายอื่น ๆ และปัญหาคุณภาพของวัตถุดิบ เป็นต้น ส่วนปัญหาด้านการตลาดนั้น ได้แก่ ปัญหาการกีดกันทางการค้าทั้งในรูปของการกำหนดคุณภาพมาตรฐานสินค้าให้สูงขึ้น การตั้งกำแพงภาษี การจำกัดการนำเข้า โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งเป็นตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องที่สำคัญของประเทศไทย

ตารางที่ 1 สถิติการส่งออกสินค้าอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศไทย ปี พ.ศ.2533-2534

(ปริมาณ : ตัน)

(มูลค่า : ล้านบาท)

ลำดับที่	สินค้าส่งออก	ปี พ.ศ.2533		ปี พ.ศ.2534	
		ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
1.	อาหารทะเลกระป๋อง	365,665	22,725.1	430,042	27,364.8
2.	น้ำตาลและกากน้ำตาล	3,280,520	18,831.1	3,947,451	16,254.6
3.	ผลไม้กระป๋องและแปรรูป	561,374	9,497.1	614,144	13,049.9
4.	ผักกระป๋องและแปรรูป	145,742	2,650.1	198,523	4,025.6
5.	ผลิตภัณฑ์ยาง	-	6,589.8	-	7,207.1
6.	ผลิตภัณฑ์ปอ	85,569	1,428.0	80,559	1,379.8
7.	ผลิตภัณฑ์ข้าว	103,834	1,494.7	124,101	1,745.8
8.	ผลิตภัณฑ์ข้าวสาลี	92,334	1,277.0	102,107	1,737.1
9.	อาหารสัตว์	203,359	3,473.4	245,963	4,529.2
10.	น้ำปลาและสิ่งปรุงรสอาหาร	24,157	655.9	27,059	792.8
	รวม	-	68,642.2	-	78,086.7

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2535)

ตารางที่ 2 มูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทย แยกตามประเทศผู้นำเข้าที่สำคัญในปี  
พ.ศ. 2531-2535

(มูลค่า : ล้านบาท)

ประเทศผู้นำเข้า	ปี พ.ศ.				
	2531	2532	2533	2534	2535
สหรัฐอเมริกา	7,748	7,675	9,026	10,142	10,357
ญี่ปุ่น	969	1,083	1,452	2,388	3,016
สหราชอาณาจักร	2,619	3,030	2,440	2,873	2,546
แคนาดา	1,335	1,328	1,092	1,573	1,577
ออสเตรเลีย	682	882	864	1,081	1,077
สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน	979	872	1,473	1,362	959
เนเธอร์แลนด์	622	724	788	1,066	852
ฝรั่งเศส	837	403	770	626	766
สเปน	235	336	401	455	457
เดนมาร์ก	239	227	257	216	271
ซาอุดีอาระเบีย	327	291	276	601	260
เบลเยียม	197	192	240	230	229
สิงคโปร์	261	189	190	220	224
อื่น ๆ	3,039	3,471	3,456	4,532	4,020
รวม	20,089	20,703	22,725	27,365	26,612

ที่มา : (กรมศุลกากร , 2536)

จากที่ต้องประสบปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ ดังกล่าว จึงต้องมีการศึกษาถึงโครงสร้างการตลาดส่งออก ซึ่งประกอบด้วยวิถีทางการจำหน่าย ส่วนแบ่งทางการตลาด และสถานการณ์แข่งขัน นอกจากนี้ยังต้องศึกษาถึงปริมาณความต้องการอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยจากตลาดต่างประเทศ เพื่อปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทั้งในด้านรูปแบบและคุณภาพให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด ตลอดจนการวางแผนทางการตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยต่อไปในอนาคต.

### วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาถึงสภาพทั่วไปของการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง เพื่อการส่งออกของประเทศไทย
2. เพื่อศึกษาถึงโครงสร้างการตลาด และปริมาณการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา
3. เพื่อศึกษาถึงสภาพปัญหา และอุปสรรคของการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงสภาพทั่วไปของการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง เพื่อการส่งออกของประเทศไทย
2. ทำให้ทราบถึงลักษณะโครงสร้างทางการตลาด และปริมาณการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยที่ส่งไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา
3. สามารถนำผลที่ได้จากการศึกษามาใช้ปรับปรุงและเป็นแนวทางขยายการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย อันจะนำมาซึ่งเงินตราต่างประเทศ และเป็น การช่วยลดการขาดดุลการค้าของประเทศต่อไปในอนาคต

### ขอบเขตการศึกษา

การศึกษาในครั้งนี้ เป็นการศึกษาเกี่ยวกับภาวะการตลาดส่งออก อาหารทะเล กระทบของประเทศไทย ในช่วงปี พ.ศ.2526 - พ.ศ.2535 ซึ่งทำการศึกษาเฉพาะในตลาด สหรัฐอเมริกาเท่านั้น โดยจะศึกษาถึงโครงสร้างทางการตลาดอาหารทะเลกระทบของประเทศไทย ซึ่งได้แก่ วิธีทางการจำหน่าย ส่วนแบ่งตลาด และสถานการณ์แข่งขันในประเทศ สหรัฐอเมริกา ตลอดจนศึกษาถึงปัญหาและอุปสรรคของการส่งออกอาหารทะเลกระทบของไทย ไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา

### นิยามศัพท์

อาหารทะเลกระทบ หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปที่อาศัยวัตถุดิบจาก ทะเล ซึ่งได้แก่ กุ้ง หอย ปู ปลา และปลาหมึก มาใช้ในกระบวนการผลิตโดยผ่านกรรมวิธีการเก็บรักษาหรือถนอมอาหารตามกระบวนการแต่ละชนิด แล้วบรรจุลงกระทบ

โครงสร้างทางการตลาด หมายถึง ลักษณะทางการตลาดที่ประกอบไปด้วย วิธี ทางการจำหน่าย ส่วนแบ่งทางการตลาด และสถานการณ์แข่งขัน

### การตรวจเอกสาร

แสงชัย พรหมบัณฑิตกุล (2529) ได้ทำการพยากรณ์ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร ทะเลกระทบของประเทศไทย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก ที่มีผลกระทบต่ออุตสาหกรรม ความเคลื่อนไหวของระดับราคาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระทบที่ ส่งออกของประเทศไทย การพยากรณ์ยอดขายของอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระทบของประเทศไทย การวิเคราะห์ข้อมูลด้านระดับราคาได้วิเคราะห์โดยอาศัยเทคนิคการทำเลขดัชนีราคา และ

การพยากรณ์ราคาโดยวิธี เอ็กซ์โปเนนเชียล ส่วนการพยากรณ์ยอดขายใช้ข้อมูลอนุกรมเวลาราย ไตรมาส ตั้งแต่ ปี พ.ศ.2517-2527 โดยใช้เทคนิคที่ให้ค่าพยากรณ์ที่แม่นยำมากที่สุดในอดีต มาเป็นเทคนิคสำหรับการพยากรณ์ยอดขาย ในปี พ.ศ.2528-2529 ผลการศึกษาปรากฏว่า ปริมาณการส่งออก ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ในปี พ.ศ. 2528-2529 มีแนวโน้มสูงขึ้น ในขณะที่ราคาส่งออกในปี พ.ศ.2528 - พ.ศ.2529 ก็ดีกว่าปี พ.ศ.2527 และค่อนข้างมีเสถียรภาพ สำหรับปัญหาและอุปสรรคต่อการดำเนินงานที่สำคัญ ได้แก่ ความผันผวน ของอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ ปัญหาการแข่งขันในต่างประเทศ ภาวะเศรษฐกิจ ทั้งภายใน และต่างประเทศยังคงซบเซา ปัญหาด้านกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคของต่างประเทศ กฎหมายกีดกันการนำเข้าจากต่างประเทศ ปัญหาด้านการผลิต คือ ปริมาณสัตว์น้ำที่ใช้ป้อน เป็นวัตถุดิบในแต่ละวันไม่สม่ำเสมอ มาตรฐานคุณภาพด้านการเตรียมวัตถุดิบก่อนถึงโรงงาน ไม่ดีนัก และต้นทุนการผลิตสูงเมื่อเทียบกับคู่แข่งในต่างประเทศ

สมคิด หงส์ไพศาลวิวัฒน์ (2530) ได้ศึกษาถึงภาวะอาหารกระป๋องของประเทศไทย และกลยุทธ์การเจาะตลาดต่างประเทศ โดยวิธีการสัมภาษณ์บริษัทส่งออกอาหารกระป๋อง ของประเทศไทยจำนวน 20 ราย ในเขตกรุงเทพมหานคร ระหว่างเดือนกันยายน-พฤศจิกายน พ.ศ.2530 พร้อมทั้งรวบรวมข้อมูลจากเอกสารต่าง ๆ พบว่าสภาวะรวมของตลาดอาหารกระป๋อง ของประเทศไทยที่ส่งออกมากกว่า 20 ชนิด โดยเฉพาะปลาทูน่ากระป๋องมีการส่งออกเพิ่มขึ้น ทุกปี และมีส่วนครองตลาด ร้อยละ 38 ของสินค้าในหมวดอาหารกระป๋อง ปี พ.ศ.2529 มีมูลค่า 4,667 ล้านบาท ส่วนลูกค้าที่สำคัญ ได้แก่ สหรัฐอเมริกา อังกฤษ เยอรมัน และแคนาดา ส่วนผักกระป๋องมีส่งออก 13 ชนิดคือ ถั่วลันเตา หน่อไม้ฝรั่ง มะเขือเทศ หน่อไม้ฝรั่ง เห็ด ข้าวโพด ถั่วฝักยาว มันฝรั่ง แดงกว่า ผักตบถ และโอลิว ทั้งนี้สหรัฐอเมริกานำเข้ามากที่สุด แต่มีแนวโน้มลดลง ส่วนแนวโน้มตลาดอาหารกระป๋องที่น่าสนใจและสามารถขยายตลาดออกไปได้ อีกคือ ยุโรปตะวันออก และกลุ่มประเทศสังคมนิยม ดังนั้นรัฐบาลควรสนับสนุนโดยลดขั้นตอน การส่งออก การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์สินค้าไทย และตั้งหน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับข้อมูล ต่างประเทศ

ธนาคารกสิกรไทย (2530) ได้สรุปว่าภาวะการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยไปยังตลาดต่างประเทศ ยังคงขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ซึ่งการส่งออกโดยส่วนใหญ่จะเป็นปลาทูน่ากระป๋องมากที่สุด โดยที่ตลาดส่งออกที่สำคัญของไทยนอกจากจะเป็นตลาดสหรัฐอเมริกา ซึ่งประเทศไทยสามารถครองความเป็นเจ้าตลาดปลาทูน่ากระป๋องได้แล้ว ตลาดแคนาดา ยังเป็นอีกตลาดหนึ่งที่ประเทศไทยสามารถขยายส่วนแบ่งตลาดได้เพิ่มมากขึ้นโดยลำดับ โดยเฉพาะอย่างยิ่งภายหลังจากการที่บริษัท Star Kist Canada Inc. ได้หยุดการผลิตและปิดโรงงานไป เนื่องจากมีปัญหาทางด้านคุณภาพการผลิต ทำให้ผู้ส่งออกปลาทูน่ากระป๋องของประเทศไทยสามารถช่วงชิงส่วนแบ่งตลาดได้เพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 50 เป็นอันดับหนึ่งแทนที่ประเทศญี่ปุ่น

บริษัท อินเตอร์เนชันแนล บิสสิเนส รีเสิร์ช จำกัด (2531) ได้รายงานสรุปภาวะธุรกิจที่สำคัญในส่วนของอาหารทะเลกระป๋องว่า ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องที่ผลิตได้ส่วนใหญ่ส่งออกไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศ มีเพียงส่วนน้อยที่ใช้บริโภคภายในประเทศ แต่คาดว่าตลาดภายในประเทศจะขยายตัวสูงขึ้น เนื่องจากปัจจุบันอาหารทะเลกระป๋องเป็นที่นิยมมากขึ้นเพราะสะดวก และรวดเร็วกว่าการจัดเตรียมอาหารสดทั่วไป สำหรับตลาดส่งออกปลาทูน่ากระป๋องมีปริมาณการส่งออกมากที่สุดเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น โดยประเทศไทยสามารถครองอันดับการเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ที่สุดของโลก จะเห็นว่าภาวะการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องมีลู่ทางที่แจ่มใสมาก แต่ก็ประสบปัญหาด้านวัตถุดิบจำพวกสัตว์น้ำ ภายในประเทศไม่เพียงพอเพื่อสนองต่อการผลิต ทำให้ต้องนำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศซึ่งมีราคาสูงมากกว่าที่ควร เนื่องจากค่าเงินบาทของประเทศไทยยังอยู่ในระดับต่ำเมื่อเทียบกับเงินสกุลอื่น จึงทำให้ต้นทุนการผลิตจากการนำเข้าค่อนข้างสูง ส่วนปัญหาด้านการตลาดมีการขายตัดราคากันเองในระหว่างผู้ส่งออกของประเทศไทย ทำให้ราคาเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์ต่ำและมีกำไรน้อย ทั้งยังต้องแข่งขันกับผู้ผลิตและผู้ส่งออกประเทศต่าง ๆ จากปัญหาดังกล่าวผู้ผลิตน่าจะมีการพัฒนาคุณภาพของสินค้าให้ได้มาตรฐานยิ่งขึ้น ตลอดจนนำเอาเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้ในขบวนการผลิตเพื่อช่วยลดต้นทุน ทางภาครัฐบาลก็ควรให้การช่วยเหลือ ในการยกเว้นภาษีนำเข้าสัตว์น้ำที่เรือประมงของไทยจับได้จากน่านน้ำต่างประเทศ อันเนื่องมาจากการร่วมทุนทำการประมง และควรมีการจัดหาตลาด

ต่างประเทศโดยเฉพาะการให้ข้อมูลข่าวสาร ซึ่งจะอำนวยความสะดวกให้ตลาดอาหารทะเลกระป๋องทั้งภายใน และตลาดส่งออกขยายตัวมากขึ้น

มารยาท มหาบุศย์ (2533) ได้ศึกษาเรื่องตลาดอาหารทะเลกระป๋องของ ประเทศไทย ผลการศึกษาทำให้ทราบว่า การส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยได้ ขยายตัวเพิ่มมากขึ้นในระดับสูงมากทั้งปริมาณ และมูลค่า ทั้งนี้เนื่องจากตลาดผู้นำเข้าที่สำคัญของ ประเทศไทย คือ สหรัฐอเมริกา อังกฤษ เยอรมัน และกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป (EEC) ยังคงมีแนวโน้มการนำเข้าอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา คือ ระหว่างปี พ.ศ. 2528-2532 การส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยทั้งปริมาณ และมูลค่าเพิ่มขึ้น ถึงร้อยละ 28 และ 32 ต่อปีตามลำดับ แนวโน้มของปี พ.ศ. 2533 คาดการว่าจะส่งออกได้ถึง 300,000 ตัน มูลค่า 16,500 ล้านบาท ซึ่งเหตุผลประการสำคัญ คือ ประเทศคู่แข่งที่สำคัญของ ประเทศไทย เช่น ไต้หวัน และญี่ปุ่น กำลังประสบปัญหาค่าแรงงานเพิ่มขึ้นอย่างมากทำให้ต้นทุน การผลิตสูงขึ้น นอกจากนั้นประเทศนิลปีปินส์ และอินโดนีเซียก็ประสบปัญหาทางการเมือง และ ความไม่มั่นคงของประเทศ ปัญหาการส่งมอบสินค้าไม่ค่อยตรงเวลา ทำให้ประเทศลูกค้าหันมา นำเข้าจากประเทศไทยมากขึ้น

สรรพศรี สามกองงาม (2533) ได้ศึกษาถึงเรื่องส่วนแบ่งตลาดส่งออกอาหารทะเล กระป๋องของประเทศไทยในประเทศลูกค้าที่สำคัญช่วงปี พ.ศ. 2526-2528 และ 2529-2531 ผลการศึกษานพบว่า ในตลาดสหรัฐอเมริกาส่วนแบ่งการตลาดอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ได้เพิ่มขึ้นจากร้อยละ 27.53 เป็นร้อยละ 38.88 ทั้งนี้เป็นผลมาจากขนาดของตลาดเพิ่มขึ้น ร้อยละ 35.74 และผลจากการแข่งขันเพิ่มขึ้นร้อยละ 64.26 ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับประเทศ คู่แข่งขันที่สำคัญ คือ ประเทศนิลปีปินส์ และไต้หวัน แล้วจะเห็นได้ว่าประเทศไทยได้เปรียบใน ด้านการแข่งขัน แต่ในด้านการขยายขนาดของตลาดประเทศไทยยังเสียเปรียบประเทศคู่แข่ง รวมทั้งด้านการกระจายตลาด ซึ่งยังมีการกระจุกตัวอยู่ในตลาดหลักค่อนข้างมาก

## วิธีการศึกษา

### การเก็บรวบรวมข้อมูล

ข้อมูลที่นำมาใช้ในการศึกษาในครั้งนี้เป็นข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิรายปี ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2526 - พ.ศ. 2535 ซึ่งเป็นข้อมูลที่ค้นคว้ารวบรวมจากวิทยานิพนธ์ เอกสาร วารสาร งานวิจัยต่าง ๆ และบทความที่เกี่ยวข้องตลอดจนข้อมูลทางด้านสถิติที่ทางราชการ และหน่วยงานเอกชนที่ได้ทำการศึกษารวบรวมไว้ เช่น กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กรมศุลกากร กรมพาณิชย์สัมพันธ์ กรมส่งเสริมการส่งออก กรมประมง กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กรมส่งเสริมการเกษตร ธนาคารแห่งประเทศไทย ธนาคารกสิกรไทย ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด เป็นต้น

### การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ในการศึกษาโครงสร้างการตลาดอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยในตลาดสหรัฐอเมริกา นั้น ใช้วิธีการศึกษาและวิเคราะห์ในแบบเชิงพรรณนา (Descriptive) โดยนำเสนอในรูปบทความและแผนภาพประกอบคำบรรยาย
2. ในการศึกษาการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา จะใช้วิธีการศึกษาโดยวิธีสถิติอย่างง่าย โดยนำเสนอในรูปของตารางเป็นอัตราส่วน หรือร้อยละ ค่าเฉลี่ย และแผนภาพประกอบเพื่อช่วยในการอธิบาย เป็นต้น
3. หลังจากที่ทำทราบผลการศึกษาข้างต้น จึงใช้ผลการศึกษานั้น ๆ เป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายการส่งออก และขยายตลาดการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยให้กว้างขวางยิ่งขึ้น รวมทั้งเป็นแนวทางในการส่งออกให้เหมาะสมกับความต้องการของต่างประเทศต่อไป

## บทที่ 2

### การผลิตอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย

#### ชนิดของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องที่ผลิตในประเทศไทย

##### ปลาทูนกระป๋อง

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ได้แก่ ปลาทูนชนิดต่าง ๆ เช่น ปลาโอดำ (Tongsoi) ปลาโอลาย (Bonito) และปลาทูนชนิดอื่น ๆ การผลิตส่วนใหญ่จะบรรจุอยู่ในน้ำเกลือ นอกจากนี้ยังมีการผลิตปลาทูนในน้ำมันพืช ในซอสมะเขือเทศ และในน้ำซุ้ผัก ตามความต้องการของตลาด ปลาทูนกระป๋องที่ผลิตขึ้นนั้น สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 เกรด คือ

1. ปลาทูนชิ้นใหญ่ (Solid) เนื้อปลาแข็ง และต้องใช้เทคนิคการผลิตสูง ต้นทุนการผลิตสูง จึงไม่ค่อยเป็นที่นิยมผลิตกันเท่าที่ควรในประเทศไทย

2. ปลาทูนขนาดปานกลาง (Chunk) เนื้อปลาชิ้นเล็กกว่า Solid เป็นเกรดที่นิยมผลิตกันมาก เนื่องจากสามารถรักษาคุณภาพสูง จำหน่ายได้ราคาดี และไม่ต้องใช้เทคนิคการผลิตที่สูงมากนัก

3. ปลาทูนเศษเล็กเศษน้อย (Flake) เป็นเศษเนื้อปลาหลังจากตกแต่งปลาทูนเกรด Solid หรือเกรด Chunk แล้วนำมาผลิตเป็นปลาแซนวิชทูนกระป๋อง โดยใส่ส่วนผสมหรือเครื่องปรุงแต่งแตกต่างกันไป คือ น้ำมันพืช น้ำเกลือ หรือเครื่องปรุงอื่น ๆ เช่น ซอสมะเขือเทศ เมล็ดถั่วลิสงคั่ว หอมหัวใหญ่ และเครื่องผสมอื่น ๆ เป็นต้น

##### ปลาชาร์ดิน หรือปลาแมคเคอรอลกระป๋อง

ใช้ปลาหลังเขียว ปลากระรอกมาผลิตเป็นปลาชาร์ดินกระป๋อง เนื่องจากมีลักษณะสายพันธุ์ใกล้เคียงกับปลาชาร์ดินซึ่งไม่มีในแถบเอเชียและแปซิฟิก ส่วนปลาแมคเคอรอลกระป๋อง

ทำจากปลาทุบแช่และปลาล้าง กรรมวิธีการผลิตจะใช้ส่วนผสม คือ น้ำมันพืช หรือซอสมะเขือเทศ หรือน้ำมันจากตัวปลาตามธรรมชาติ

### ปลาอื่น ๆ บรรจุกระป๋อง

เช่นปลาไส้ตันทอด และปรุงรสบรรจุกระป๋อง และในปัจจุบันมีผู้ผลิตบางรายเริ่มผลิต ปลาซาร์ดีนทอดปรุงรสบรรจุกระป๋องด้วย

### ปูกระป๋อง

ใช้เนื้อปูม้าต้มสุกนำมาห่อด้วยกระดาษชนิดพิเศษ Parchment Paper เพื่อช่วย ป้องกันสารเคมีในเนื้อปูที่จะทำปฏิกิริยากับแลคเกอร์ฉาบกระป๋อง เนื้อปูบรรจุกระป๋องที่ผลิตนั้น แบ่งออกเป็น 3 เกรด ดังนี้ คือ

1. Fancy เป็นเนื้อปูก้อน (Chunk) ร้อยละ 40 เนื้อขาวส่วนของลำตัวร้อยละ 35 เนื้อขาและก้ามร้อยละ 25
2. Choice เป็นเนื้อปูก้อน (Chunk) ร้อยละ 10 เนื้อขาวส่วนของลำตัว ร้อยละ 75 เนื้อขาและก้ามร้อยละ 15
3. Standard เป็นเนื้อขาวก้อนร้อยละ 50 และที่เหลือร้อยละ 50 เป็นเนื้อรวมที่ เรียกว่า Bodymeat

### ปลาหมึกกระป๋อง

ใช้ปลาหมึกกล้วย ปลาหมึกกระดอง ผสมด้วยน้ำเกลือหรือน้ำมันพืช สามารถแบ่ง ออกได้ 4 ขนาด ดังนี้คือ

1. Medium คือ ขนาดบรรจุกระป๋องน้ำหนัก 6.5-7 ออนซ์ ขนาดปลาหมึก 5-7 ตัว ต่อกระป๋อง

2. Small คือ ขนาดบรรจุกระป๋องน้ำหนัก 6.5-7 ออนซ์ ขนาดปลาหมึก  
7-12 ตัว ต่อกระป๋อง
3. Tiny คือ ขนาดบรรจุกระป๋องน้ำหนัก 6.5-7 ออนซ์ ขนาดปลาหมึก  
12-20 ตัว ต่อกระป๋อง
4. Fancy คือ ขนาดบรรจุกระป๋องน้ำหนัก 6.5-7 ออนซ์ ขนาดปลาหมึก  
12-20 ตัว ต่อกระป๋อง

นอกจากปลาหมึกกระป๋องดังกล่าวแล้ว ยังมีปลาหมึกทอดกรอบด้วยน้ำมันพืชผสมซีอิ๊ว  
หั่นเป็นท่อน ๆ บรรจุกระป๋องสำหรับตลาดภายในประเทศ

### กุ้งกระป๋อง

ใช้กุ้งทราย กุ้งดาและ หรือกุ้งเปลือกแข็งต้มสุก ผสมด้วยน้ำเกลือบรรจุกระป๋อง  
โดยทั่วไปแบ่งออกเป็น 4 ขนาดดังนี้ คือ

1. Small ขนาดบรรจุกระป๋อง น้ำหนัก 6.5-7 ออนซ์ ขนาดกุ้งกระป๋องละ  
60-80 ตัว
2. Tiny ขนาดบรรจุกระป๋อง น้ำหนัก 6.5-7 ออนซ์ ขนาดกุ้งกระป๋องละ  
80-120 ตัว
3. cocktail ขนาดบรรจุกระป๋อง น้ำหนัก 6.5-7 ออนซ์ ขนาดกุ้งกระป๋องละ  
120-180 ตัว
4. Picnic ขนาดบรรจุกระป๋อง น้ำหนัก 6.5-7 ออนซ์ ขนาดกุ้ง 180 ตัวขึ้นไป  
ต่อกระป๋อง

### หอยลายกระป๋อง

ใช้เนื้อหอยลายต้มให้สุกผสมในน้ำเกลือบรรจุกระป๋อง ซึ่งส่วนมากนิยมที่จะนำไป

ใช้ประกอบอาหารต่อ เช่น ชุป หรือน้ำสลัด แบ่งออกได้ 3 เกรดดังนี้ คือ

1. Tiny ขนาดบรรจุ 4 ออนซ์ บรรจุหอยลาย กระจบ่องละ 30-70 ตัว
2. Cocktail ขนาดบรรจุ 4 ออนซ์ บรรจุหอยลาย กระจบ่องละ 70-90 ตัว
3. Picnic ขนาดบรรจุ 4 ออนซ์ บรรจุหอยลาย 90 ตัวขึ้นไป ต่อกระจบ่อง

### สัตว์น้ำอื่น ๆ บรรจุกระจบ่อง

ได้แก่ หอยเชลล์ และอาหารสัตว์เลี้ยงบรรจุกระจบ่อง (Pet Food) ซึ่งใช้เลือด และเศษเนื้อปลาที่เหลือจากการผลิตปลากระจบ่องมาผสม Jelly และวิตามิน เป็นต้น

### โครงสร้างการผลิตอาหารทะเลกระจบ่องของประเทศไทย

#### จำนวนผู้ผลิต

อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระจบ่องของประเทศไทย ในระยะเริ่มแรกนั้นดำเนินการควบคู่กับกิจการอาหารกระจบ่องอื่น ๆ และมักเป็นโรงงานขนาดเล็ก ผลิตเพื่อสนองความต้องการของตลาดภายในประเทศเป็นหลัก ต่อมากิจกรมด้านการประมงมีการพัฒนาให้ก้าวหน้า และทันสมัยทำให้ปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้มีมากขึ้น อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระจบ่องจึงมีการพัฒนาควบคู่ไปด้วย ประกอบกับสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน (BOI) ได้ให้การส่งเสริมแก่อุตสาหกรรมเพื่อการส่งออกในปี 2514 จึงทำให้มีโรงงานขนาดใหญ่ขึ้นกระทั่งถึงในปัจจุบันนี้มีโรงงานผลิตอาหารทะเลกระจบ่องที่เปิดดำเนินการแล้วประมาณ 50 ราย เป็นโรงงานขนาดใหญ่ 26 ราย และเป็นโรงงานที่ได้รับการส่งเสริมทั้งสิ้น 18 ราย (ตารางภาคผนวกที่ 3)

#### กำลังการผลิตและการใช้กำลังการผลิต

อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระจบ่องมีการขยายกำลังการผลิตเพิ่มขึ้นทุกปี โดยเพิ่ม

จาก 307,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2531 เป็น 320,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2532 และเป็น 350,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2533 และเพิ่มขึ้นเป็น 377,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2534 และประมาณ 400,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2535 (ฝ่ายวิชาการ ธนาคารแห่งประเทศไทย , 2534)

การใช้กำลังการผลิตในช่วงปีหนึ่ง ๆ นั้นจะขึ้นอยู่กับฤดูกาล ถ้าช่วงใดมีวัตถุดิบมากก็จะทำการผลิตวันละ 2 ผลัด (ผลัดละ 8 ชั่วโมง) ถ้าช่วงใดมีวัตถุดิบน้อยก็จะทำการผลิตเพียงวันละผลัดเดียว ดังนั้นในช่วงฤดูกาลผลิต โรงงานส่วนใหญ่จะผลิตเต็มกำลังการผลิต หรืออยู่ในระดับร้อยละ 80-100 ของกำลังการผลิต ส่วนนอกฤดูกาล คือ ช่วงฤดูลมมรสุมซึ่งเป็นอุปสรรคต่อกิจการประมง การจับสัตว์น้ำทะเลทำได้น้อย โรงงานมีวัตถุดิบมาป้อนน้อย การใช้กำลังการผลิตจะมีเพียงร้อยละ 40-45 ของกำลังการผลิตเท่านั้น อย่างไรก็ตามเนื่องจากลักษณะการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง เป็นการผลิตที่เน้นการใช้แรงงาน ดังนั้นการขยายการผลิตจึงทำได้ไม่ยากนัก โดยเฉพาะอย่างยิ่งโรงงานที่ผลิตเพื่อส่งออกจะค่อย ๆ เพิ่มกำลังการผลิตขึ้นแทบทุกปีตามแนวโน้ม และลู่ทางการส่งออกที่ขยายตัวมากขึ้น

### เงินลงทุน

โรงงานที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน (BOI) จำนวน 18 ราย มีเงินลงทุนจดทะเบียนรวมกัน ประมาณ 534.77 ล้านบาท ส่วนโรงงานที่ไม่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนอีก 12 ราย มีเงินทุนรวมกัน ประมาณ 235.7 ล้านบาท ผู้ผลิตที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนมีวงเงินจดทะเบียนตั้งแต่ ประมาณ 5 ล้านบาท ถึง 200 ล้านบาท แต่ส่วนใหญ่จะประมาณ 10-50 ล้านบาท ส่วนโรงงานที่ไม่ได้รับการส่งเสริมก็มีทั้งโรงงานขนาดย่อม เงินทุนจดทะเบียนประมาณ 2 ล้านบาท ไปจนถึงโรงงานขนาดกลางที่มีเงินลงทุนจดทะเบียน 20-60 ล้านบาท หรือเฉลี่ยจะประมาณ 20 ล้านบาท (บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย , 2534)

สำหรับแหล่งที่มาของเงินทุนในอุตสาหกรรมนี้ ส่วนใหญ่ร้อยละ 24.5 เป็นเงิน

ลงทุนของผู้ถือหุ้นเอง ที่เหลือแทบทั้งหมดจะถูกจากธนาคารพาณิชย์ หรือบริษัทเงินทุนในประเทศ นอกจากนี้ก็มีการใช้เงินจากกำไรสะสม ธนาคารแห่งประเทศไทย แหล่งเงินทุนนอกกระบบ และสถาบันการเงินต่าง ๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศเล็กน้อย การใช้เงินลงทุนส่วนใหญ่ ร้อยละ 67.0 เป็นเงินทุนหมุนเวียน ร้อยละ 6.0 เป็นค่าที่ดิน ร้อยละ 7.8 เป็นค่าอาคาร โรงงาน และร้อยละ 19.2 เป็นค่าเครื่องจักร และอุปกรณ์

### วัตถุดิบและแหล่งที่มาของวัตถุดิบ

วัตถุดิบที่สำคัญที่สุดในการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง ได้แก่ สัตว์น้ำ อาทิ ปลา ปู กุ้ง หอย ฯลฯ ซึ่งเป็นทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในประเทศ จากปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้ภายในประเทศ และส่วนที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ จะถูกนำไปใช้ในการบริโภคสดประมาณร้อยละ 32 นำเข้าสู่โรงงานแปรรูปอาหารสัตว์ และป้อนประมาณร้อยละ 34 ส่วนที่เหลืออีกร้อยละ 34 จะถูกป้อนเข้าสู่โรงงานแปรรูปสัตว์น้ำเพื่อการบริโภค ซึ่งในส่วนนี้พอจะจำแนกได้เป็น 4 ประเภท ตามลักษณะการผลิต คือ

1. อาหารเยือกแข็งและอาหารแช่เย็น
2. อาหารกระป๋อง
3. อาหารหมักดอง เช่น กะปิ น้ำปลา
4. อาหารตากแห้ง

จากสถิติของกรมประมง จำนวนโรงงานอาหารบรรจุกระป๋องเพิ่มขึ้นเกือบห้าเท่าตัว ในระหว่างปี พ.ศ. 2523-2533 จากจำนวน 9 โรงงาน เป็น 46 โรงงาน และเพิ่มเป็น 50 โรงงาน ในปี พ.ศ. 2535 ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งจะเป็นโรงงานปลาทูน่าบรรจุกระป๋องเป็นสำคัญ โดยปริมาณวัตถุดิบสัตว์น้ำทะเลสดที่ใช้บรรจุกระป๋อง เพิ่มขึ้นถึงกว่าหนึ่งร้อยเท่าตัว คือจากปริมาณ 7 พันตัน ในปี พ.ศ. 2523 ซึ่งเป็นกุ้งร้อยละ 47 หอยร้อยละ 28 ปูร้อยละ 24 ปลาหมึก ร้อยละ 1 เป็น 761 พันตัน ในปี พ.ศ. 2533 และใช้วัตถุดิบมากขึ้นนับเป็นปลาโอ และปลาทูน่า ร้อยละ 69 (เป็นส่วนที่ทำประมงภายในประเทศ ร้อยละ 15 และนำเข้าจากต่างประเทศ

ร้อยละ 54) รองลงไปเป็นปลาหลังเขียว(ร้อยละ 8) ปลาทุบแกก(ร้อยละ 6) กุ้ง(ร้อยละ 5) หอย(ร้อยละ 4) ปลาเบญจพรรณ (ร้อยละ 3) ปลาทุบ (ร้อยละ 2) ปลู (ร้อยละ 2) และปลาหมึก (ร้อยละ 1) เมื่อเปรียบเทียบกับการใช้วัตถุดิบ ในปี พ.ศ.2523 พบว่า อัตราการใช้วัตถุดิบกุ้ง เพิ่มขึ้นกว่า 12 เท่าตัว โดยหอยเพิ่มขึ้น 14 เท่าตัว ปลูเพิ่มขึ้น 7.5 เท่าตัว ส่วนปลาหมึกนั้น ในปี พ.ศ. 2523 นำมาใช้บรรจุกระป๋องเพียงเล็กน้อย (ประมาณ 14 ตัน) โดยเพิ่มขึ้นหนึ่ง พันตัน ในปี พ.ศ.2524 และเป็นหกพันตัน ในปี พ.ศ.2533 คือ เพิ่มขึ้นทั้งปริมาณ และ ชนิดของวัตถุดิบที่นำมาใช้เมื่อเปรียบเทียบกับ การเพิ่มขึ้นของจำนวนโรงงาน จะเห็นได้ว่ากำลัง การผลิตของแต่ละโรงงานก็เพิ่มขึ้นเช่นกัน ไม่ได้เพิ่มขึ้นแต่เฉพาะจำนวนโรงงาน การใช้วัตถุดิบ จึงเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว (ตารางที่ 3 และตารางที่ 4)

การผลิตปลาซาร์ดีนบรรจุกระป๋องใช้ปลาหลังเขียว จากข้อมูลของกรมประมงเมื่อ ปี พ.ศ. 2525 มีการใช้ปลาหลังเขียวจำนวน 27,000 ตัน คิดเป็นร้อยละ 23.2 ของจำนวน สัตว์น้ำที่ทำประมงได้มาเป็นวัตถุดิบผลิตปลาซาร์ดีนบรรจุกระป๋อง ในปี พ.ศ. 2533 เพิ่มปริมาณ การใช้ขึ้นเป็น 65,000 ตัน หรือร้อยละ 54.2 ของจำนวนที่ทำประมงได้ เป็นที่น่าสังเกตว่าใน ขณะที่ปริมาณการใช้วัตถุดิบปลาหลังเขียวเพิ่มขึ้น 2.4 เท่าตัว จากปี พ.ศ.2523 (ตารางที่ 3 และตารางที่ 4) ปริมาณการทำประมงปลาหลังเขียวเพิ่มขึ้นเพียง 1.1 เท่าตัว จากที่ทำประมง ได้ 105,000 ตัน ในปี พ.ศ.2523 เป็น 120,000 ตัน ในปี พ.ศ.2533 การนำปลาหลังเขียว มาใช้บรรจุกระป๋องมีผลให้สัดส่วนการใช้ปลาชนิดนี้ในลักษณะอื่น ๆ ลดลง กลับเพิ่มเป็น 145,000 ตัน ในปี พ.ศ.2532 แล้วกลับลดลงอีก คาดว่าปริมาณการทำประมงปลาชนิดนี้คงจะไม่มีโอกาส เพิ่มได้มากกว่าในระดับที่เป็นอยู่ในช่วงสิบปีที่ผ่านมา นี้ กล่าวได้ว่าอุปทานวัตถุดิบปลาหลังเขียวมี จำกัด ในด้านปริมาณที่ทำประมงได้ (ตารางที่ 5) ศักยภาพการผลิตสูงสุดของปลาหลังเขียวใน อ่าวไทย คือ 150,000 ตันต่อปี ส่วนในทะเลอันดามัน ยังไม่มีการประมาณผลไว้ในภาวะ การทำประมงเช่นปัจจุบัน ปลาที่ทำประมงได้จากทะเลอันดามัน มีเป็นส่วนน้อยคือ ประมาณ ร้อยละ 20 ของจำนวนที่ทำประมงทั้งหมด ในส่วนที่ทำประมงได้ในอ่าวไทยปัจจุบันแม้ว่าจะยังไม่ ถึงศักยภาพการผลิตสูงสุด แต่ด้วยวิธีการประมงที่ใช้อยู่ซึ่งเกือบร้อยละ 90 ของปลาหลังเขียว จะทำประมงได้โดยอวนล้อมจับซึ่งใช้จับสัตว์น้ำหลาย ๆ ชนิดโดยเฉพาะปลาผิวน้ำ คาดว่าปริมาณ

ตารางที่ ๘ จำนวนโรงงานอาหารทะเลกระป๋องและปริมาณสัตว์น้ำที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ปี พ.ศ. 2523-2533

(ปริมาณ : พันตัน)

ปี พ.ศ.	จำนวน โรงงาน	ปริมาณสัตว์น้ำที่ใช้เป็นวัตถุดิบ										รวม
		ปลา ทู กุก	ปลา กุก แชก	ปลา เบญจพรรณ	ปลา หลัง เขียว	กึ่ง	ปู	ปลาหมึก	หอย	ปลาโอ	ปลา ทูน่า	
2523	9	-	-	-	-	3	2	-	2	-	-	7
2524	14	-	-	18	-	6	6	1	10	-	-	41
2525	24	2	8	28	27	4	5	1	14	-	-	89
2526	26	2	4	2	24	27	6	1	12	-	-	116
2527	38	2	15	2	41	38	5	2	13	60	86	264
2528	39	1	30	11	30	20	8	1	36	66	106	310
2529	41	1	36	4	57	29	21	2	30	83	191	454
2530	41	9	20	23	66	32	34	4	30	92	195	505
2531	45	17	33	43	61	36	27	4	29	82	275	610
2532	46	16	29	39	76	31	18	4	29	111	332	685
2533	46	17	42	21	65	37	15	6	28	115	415	761

ที่มา : (กรมประมง , 2534)

ตารางที่ 4 ร้อยละของจำนวนสัตว์น้ำทะเลที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ปีพ.ศ. 2523-2533

(หน่วย : ร้อยละ)

ปี พ.ศ.	ร้อยละของปริมาณที่กำประมงได้							
	ปลาทู	ปลาทูแขก	ปลาเบญจพรรณ	ปลาหลังเขียว	กุ้ง	ปู	ปลาหมึก	หอย
2523	-	-	-	-	3.8	5.5	0.3	5.4
2524	-	-	2.2	-	6.7	22.4	1.5	16.8
2525	1.7	22.5	3.5	23.2	3.3	17.6	0.9	36.5
2526	2.6	12.4	0.2	19.5	26.3	23.4	2.1	39.1
2527	1.9	33.5	0.3	35.0	47.0	21.1	3.3	25.4
2528	1.1	89.9	1.4	30.5	28.6	38.2	1.4	43.5
2529	0.9	78.3	0.4	47.1	34.9	67.6	2.8	29.4
2530	7.4	36.2	2.0	51.5	40.9	97.7	5.0	22.7
2531	15.2	64.2	4.5	49.7	40.8	72.3	5.9	27.5
2532	12.8	67.1	3.9	52.6	48.4	50.3	5.8	32.4
2533	16.6	65.0	2.1	54.2	59.9	44.4	9.9	32.5

ที่มา : (กรมประมง , 2534)

ตารางที่ 5 ปริมาณสัตว์น้ำที่กำประมงได้ ปี พ.ศ.2523-2533

(ปริมาณ : พันตัน)

ปี พ.ศ.	ปลาทู	ปลาทูแขก	ปลาตีน ตาโต	ปลา เบญจพรรณ	ปลา หลังเขียว	กึ่ง	ปู	ปลาหมึก	หอยลาย	ปลาโอ
2523	53	31	16	787	105	82	29	40	35	9
2524	72	37	27	797	140	89	28	48	62	12
2525	86	36	17	813	117	129	25	71	39	23
2526	80	34	23	803	125	103	25	76	32	54
2527	129	44	25	758	117	80	22	66	50	44
2528	121	34	18	776	98	71	22	64	84	48
2529	113	26	20	976	121	83	30	71	101	48
2530	119	56	26	1,106	127	83	35	75	131	66
2531	112	32	19	956	124	66	37	67	115	93
2532	121	40	21	980	145	64	35	70	89	82
2533	103	33	22	978	120	62	35	64	86	102

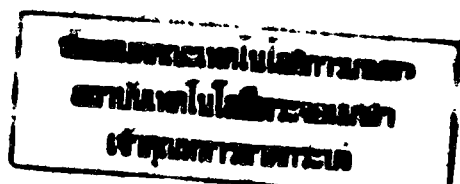
ที่มา : (กรมประมง , 2534)

ที่ทำประมงได้คงจะไม่เพิ่มขึ้นอีกมากนัก (บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย , 2535)

ราคาของปลาหลังเขียวเพิ่มจาก กิโลกรัมละ 3 บาทในปี พ.ศ.2523 เป็น 3.89 บาท ในปี พ.ศ.2533 (ตารางที่ 6) ดัชนีราคาเพิ่มจาก 110.7 เป็น 143.5 ซึ่งเมื่อเทียบกับ ดัชนีราคาขายส่งสัตว์น้ำทะเลแล้ว ดัชนีราคาปลาหลังเขียวอยู่ในระดับที่สูงกว่าดัชนีราคารวมทุกปี ในระหว่างปี พ.ศ. 2523-2533 (ใช้ราคาปี พ.ศ.2528 เป็นปีฐาน) แสดงให้เห็นว่าความ ต้องการใช้สัตว์น้ำชนิดนี้ เมื่อเปรียบเทียบกับอุปทานของสัตว์น้ำ เพิ่มขึ้นเร็วกว่าสัตว์น้ำทะเล โดยเฉลี่ย (ตารางที่ 6 และตารางที่ 7)

วัตถุดิบกุ้งบรรจุกระป๋อง จะเป็นกุ้งขนาดเล็กที่เรียกกันทั่วไปว่ากุ้งทราย กุ้งตาและ กุ้งเป็ลือกแข็ง ซึ่งเป็นกุ้งในกลุ่ม *Metapenaeus spp.* ทำประมงได้จากอวนลากแผ่นตะเข้ และอวนรุนเป็นสิ่งสำคัญ ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในปี พ.ศ.2533 เป็น 12.3 เท่าตัวของปี พ.ศ.2523 คือ 3,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2523 เป็น 37,000 ตันในปี พ.ศ. 2533 (ตารางที่ 3) ในขณะที่ ปริมาณที่ทำประมงได้มีแนวโน้มลดลง หลังจากที่เพิ่มจาก 82,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2523 เป็น 129,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2525 แล้วลดลงเรื่อยมาจนเหลือเพียง 62,000 ตัน ในปี พ.ศ.2533 ต่ำกว่าที่เคยทำประมงได้ในปี พ.ศ. 2523 ซึ่งกว่าครึ่งหนึ่งใช้สำหรับบรรจุกระป๋อง และสำหรับกุ้งโดยรวมกรมประมงได้ประมาณศักยภาพการผลิตสูงสุดไว้เป็น 138,000 ตันซึ่งปริมาณ ที่ทำประมงได้สูงสุดคือ 189,000 ตัน ในปี พ.ศ.2525 สูงกว่าศักยภาพการผลิตสูงสุด จึงพอสรุปได้ว่าทรัพยากรอยู่ในสภาพเสื่อมโทรม ยากที่จะเพิ่มปริมาณการทำประมงให้สูงขึ้นไปอีกได้ เป็นสินค้าอีกชนิดหนึ่งซึ่งมีวิกฤตอุปทาน (บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย , 2535)

ราคากุ้งที่ใช้เป็นวัตถุดิบมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจาก กิโลกรัมละ 10.61 บาท ในปี พ.ศ.2523 เป็น 14.62 บาท ในปี พ.ศ. 2533 (ตารางที่ 6) และเมื่อเปรียบเทียบกับดัชนี ราคาสัตว์น้ำทะเลแล้ววัตถุดิบชนิดนี้มีดัชนีราคาสูงกว่าระดับเฉลี่ยทุกปี ยกเว้นในปี พ.ศ.2532 แสดง ให้เห็นถึงอุปสงค์ที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วเมื่อเปรียบเทียบกับอุปทานที่มีอยู่ (ตารางที่ 7)



ตารางที่ ๘ ราคาดีหมักที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง ปี พ.ศ. 2523-2533

(หน่วย : บาทต่อกิโลกรัม)

ปี พ.ศ.	ปลา	ปลาทูแขก	ปลาสด ตากแห้ง	ปลา เนจุมพารณ	ปลา หลังเขี้ยว	กุ้ง	ปู	ปลาหมึก	หอยลาย	ปลาโอ
2523	7.00	6.00	4.94	1.84	3.00	10.61	16.00	17.00	5.00	14.00
2524	7.00	6.00	4.94	1.77	3.20	13.87	23.00	16.70	10.00	13.95
2525	9.30	6.85	4.51	1.88	3.40	12.77	30.85	18.00	10.00	11.81
2526	9.89	7.00	5.10	2.02	3.33	13.07	32.00	20.00	10.00	12.02
2527	9.50	5.00	6.00	2.05	3.00	9.74	36.00	20.00	8.00	11.27
2528	8.40	7.00	6.61	2.11	2.71	10.20	36.00	25.00	7.00	11.96
2529	9.50	7.00	6.22	2.16	3.24	12.65	38.00	30.00	10.00	15.42
2530	8.30	6.00	6.59	2.04	3.30	13.78	38.00	27.14	12.00	15.00
2531	10.01	9.31	5.70	2.36	3.38	12.36	25.00	60.25	5.23	19.21
2532	10.75	5.70	6.63	2.22	3.35	11.60	24.97	29.60	5.10	19.45
2533	16.32	6.05	6.84	2.66	3.89	14.62	25.66	27.09	5.81	15.97

ที่มา : (องค์การสะพานปลา , 2534)

ตารางที่ 7 ดัชนีราคาสัตว์น้ำชนิดที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง ปี พ.ศ.2523-2533

ปี พ.ศ.	ปลากู	ปลากูแขก	ปลา เบญจพรรณ	ปลา หลังเขียว	กุ้ง	ปู	ปลาหมึก	หอยลาย	ปลาโอ	ดัชนีราคา สัตว์น้ำ
2523	83.3	85.7	87.2	110.7	104.0	44.4	68.0	71.4	117.1	75.5
2524	83.3	85.7	83.9	119.2	136.0	63.9	66.8	142.8	116.6	77.6
2525	113.1	97.9	89.1	125.5	125.2	85.7	72.0	142.8	98.7	97.3
2526	117.7	100.0	95.7	111.8	133.3	88.9	80.0	142.8	100.5	101.4
2527	113.3	71.4	97.2	110.7	95.5	100.0	80.0	114.3	94.2	91.6
2528	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
2529	113.3	100.0	102.1	119.6	124.0	105.6	120.0	142.8	128.9	111.5
2530	98.8	85.7	96.7	121.8	135.1	105.6	108.6	171.4	125.7	109.5
2531	119.2	133.0	118.5	124.7	121.2	69.4	121.0	75.7	160.6	115.9
2532	128.0	82.3	105.2	145.8	113.7	69.4	118.4	72.9	162.6	138.1
2533	194.3	86.4	126.1	143.5	143.3	71.3	108.4	83.0	133.5	142.6

หมายเหตุ : ใช้ปี พ.ศ.2528 เป็นปีฐาน

ที่มา : (ฝ่ายวิชาการ สนาธิการแห่งประเทศไทย , 2534)

วัตถุดิบปุ๋ยบรรจุกระป๋องจะเป็นปุ๋ยม้า ซึ่งใช้วัตถุดิบเพิ่มขึ้นเป็น 7.5 เท่าตัวจากปริมาณ 2,000 ตันในปี พ.ศ. 2523 เป็น 15,000 ตันในปี พ.ศ. 2533 มีปริมาณการใช้วัตถุดิบเพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2523 สูงถึง 21,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2529 และสูงสุด 34,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2530 หลังจากนั้นแนวโน้มลดลงเรื่อยมา ซึ่งสาเหตุหนึ่งอาจเป็นเพราะความจำกัดของปริมาณอุปทานวัตถุดิบที่มีอยู่ (ตารางที่ 3) สัดส่วนการใช้ปุ๋ยม้าเป็นวัตถุดิบปุ๋ยบรรจุกระป๋องเป็นเพียงร้อยละ 5.5 ในปี พ.ศ. 2523 แล้วเพิ่มขึ้นสูงสุดเป็นร้อยละ 97.7 ในปี พ.ศ. 2530 แล้วลดลงจนเป็นร้อยละ 44.4 ในปี พ.ศ. 2533 (ตารางที่ 4) ในขณะที่ปริมาณการทำประมงปุ๋ยม้าในช่วงปี พ.ศ. 2523-2533 เพิ่มขึ้นเพียง 1.2 เท่าตัว ของปี พ.ศ. 2523 จาก 29,000 ตัน เป็น 35,000 ตัน ปริมาณที่ทำประมงได้ลดลงเล็กน้อยในช่วงปี พ.ศ. 2525-2528 ในขณะที่การผลิตปุ๋ยบรรจุกระป๋องเริ่มขยายตัว ปริมาณการทำประมงเริ่มขยายตัวขึ้นอีก ในช่วงปี พ.ศ. 2529-2530 ซึ่งอาจจะ เป็นเพราะมีการนำวิธีทำประมงอวนลอยปุ๋ยม้าใช้กันมากขึ้น และเป็นเครื่องมือหลักในการทำประมงปุ๋ยม้า เครื่องมือประมงชนิดนี้นิยมใช้กันแพร่หลายในหมู่ชาวประมงพื้นบ้าน ซึ่งใช้แรงงานในครัวเรือนรวบรวมผลจากการต้ม และแกะเนื้อปลู่งให้โรงงานอีกต่อหนึ่ง คาดว่าปริมาณที่จะทำประมงได้เริ่มพบขีดจำกัด และคงยากที่จะขยายผลการจับให้สูงไปกว่านี้ได้ ในสภาวะการทำประมงปัจจุบัน (บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย , 2535)

ราคาปุ๋ยม้าเพิ่มจาก กิโลกรัมละ 16 บาท ในปี พ.ศ. 2523 จนมีราคาสูงสุด กิโลกรัมละ 38 บาท ในปี พ.ศ. 2529 และพ.ศ. 2530 แล้วลดลงเหลือกิโลกรัมละ 25.66 บาท ในปี พ.ศ. 2533 (ตารางที่ 6) ดัชนีราคาล้วนใหญ่ยังอยู่ในระดับต่ำกว่าดัชนีราคาอาหารสัตว์น้ำทะเล (ตารางที่ 7) ซึ่งอาจเป็นเพราะการปรับตัวของวิธีทำประมงที่ทำให้สามารถทำประมงปุ๋ยม้าได้มากขึ้นในช่วงที่ผ่านมา แต่ก็มีแนวโน้มว่าจะพบกับขีดจำกัดด้านอุปทานจำนวนที่ทำประมงได้ในอนาคต

สำหรับปลาหมึกบรรจุกระป๋อง ใช้วัตถุดิบปลาหมึกกล้วย และแม้ว่าจะมีการขยายตัวเพิ่มปริมาณการใช้วัตถุดิบขึ้นถึง 6 เท่าตัวจากปี พ.ศ. 2524-2533 เป็นการผลิตเพื่อส่งออกทั้งสิ้น แต่ก็ยังมีปริมาณส่งออกไม่มากนัก โดยใช้วัตถุดิบ 6,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2533 (ตารางที่ 4) เป็น

เพียงร้อยละ 9.9 ของจำนวนที่ทำประมงได้ ซึ่งเพิ่มขึ้นเท่ากับ 1.6 เท่าตัวของปริมาณ ในปี พ.ศ. 2523 จาก 40,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2528 เป็น 64,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2533 (ตารางที่ 3) ปัจจุบันประเทศไทยเป็นผู้ผลิตปลาหมึกบรรจุกระป๋องมากเป็นอันดับที่สองของโลก และส่งออกเป็นอันดับที่หนึ่ง มีสัดส่วนการตลาดร้อยละ 37.1 ส่งออกไปยังประเทศสเปนซึ่งก็เป็น ผู้ผลิตรายสำคัญด้วยอีกรายหนึ่ง ตลาดปลาหมึกบรรจุกระป๋องยังจำกัดอยู่ในระดับหนึ่ง ดังนั้นถึงแม้ ว่าวัตถุดิบปลาหมึกกล้วยจะยังไม่มีข้อจำกัดด้านอุปทาน แต่จะมีข้อจำกัดด้านตลาดรองรับสินค้า ประเภทนี้ โอกาสการขยายตัวจึงมีไม่มากนัก แนวโน้มการประมงปลาหมึกกล้วยไม่ดีขึ้นหลังจาก ที่ทำประมงได้ถึง 76,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2526 ก็กลับมีแนวโน้มลดลงระหว่างสองปีถัดมาแล้ว เพิ่มขึ้นจนเป็น 71,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2530 แล้วกลับลดลงอีก (ตารางที่ 5) ซึ่งแสดงให้เห็นว่ามีขีดจำกัดในการเพิ่มปริมาณการทำประมง อนึ่ง การใช้ประโยชน์จากปลาหมึกกล้วยนั้น มีอยู่หลายทาง เช่น แขน้แข็ง และบริโภคสด ซึ่งล้วนมีความต้องการใช้ในสัดส่วนที่สูงกว่าการนำมา บรรจุกระป๋อง

ในด้านราคาปลาหมึกกล้วยมีการเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วจากกิโลกรัมละ 17 บาท ในปี พ.ศ. 2523 เป็น 27.09 บาท ในปี พ.ศ. 2533 สูงเป็น 16 เท่าตัวของปี พ.ศ. 2523 มีราคา สูงสุดกิโลกรัมละ 30.25 บาท ในปี พ.ศ. 2531 ดัชนีราคาส่วนใหญ่ยังต่ำกว่าดัชนีราคาอาหาร สัตว์น้ำทะเลในปีเดียวกัน (ตารางที่ 6 และตารางที่ 7)

สำหรับหอยบรรจุกระป๋อง ซึ่งมีหลายชนิดเป็นสำคัญ มีปริมาณการใช้วัตถุดิบในปี พ.ศ. 2533 เพียง 2,000 ตัน เพิ่มขึ้นจนถึง 36,000 ตันในปี พ.ศ. 2528 และลดลงเรื่อยมา หลังจากนั้นจนเป็น 28,000 ตัน ในปี พ.ศ. 2533 ปริมาณการใช้วัตถุดิบเพิ่มขึ้นเป็น 14 เท่าตัว ของ ปี พ.ศ. 2523 (ตารางที่ 3) ซึ่งคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 32.5 ของจำนวนหอยหลายที่ทำ ประมงได้เปรียบเทียบกับร้อยละ 5.4 ในปี พ.ศ. 2523 และสูงสุดร้อยละ 43.5 ในปี พ.ศ. 2528 (ตารางที่ 4) ปริมาณการใช้วัตถุดิบไม่สม่ำเสมอในช่วงปีที่ผ่านมา เพราะสินค้าชนิดนี้ มีการแข่งขันสูงในตลาดต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศอิตาลี ซึ่งเป็นหนึ่งในผู้นำเข้าหอยหลาย- บรรจุกระป๋องจากประเทศไทย และเป็นผู้ผลิตในขณะเดียวกัน นำเข้าทั้งหอยหลายบรรจุกระป๋อง

สำเร็จรูป และหอยลายแช่แข็งที่จะนำไปบรรจุกระป๋องเมื่อมีการนำเข้าหอยลายบรรจุกระป๋องจากประเทศไทยเป็นจำนวนมาก จึงหันมาใช้มาตรการกีดกันทางการค้า เพื่อสงวนตลาดไว้ให้ผู้ผลิตภายในประเทศ อีกทั้งในด้านอุปทานวัตถุดิบหอยลายเป็นสัตว์น้ำที่ได้จากการทำประมงโดยหอยลายจะมีแหล่งเกิดและชุกชุมอยู่เป็นช่วง ๆ ในบริเวณแหล่งประมงกลุ่มหนึ่ง ซึ่งจะเป็นเหตุให้มีผู้เข้าไปทำประมงเป็นจำนวนมากอยู่ระยะหนึ่ง จนทรัพยากรหอยลายเสื่อมโทรมไปไม่คุ้มกับต้นทุนการทำประมง ชาวประมงจะเลิกทำประมงในแหล่งนี้ และหันไปแสวงหาแหล่งทำประมงใหม่ ในแหล่งประมงเดิมนั้น เมื่อเลิกทำประมงไประยะหนึ่งทรัพยากรจะกลับฟื้นตัวขึ้นใหม่อีก สำหรับวัตถุดิบหอยลายนอสรูปได้ว่ามีข้อจำกัดในแง่อุปทานของสัตว์น้ำชนิดนี้ ขนาดของหอยลายที่ทำประมงได้ในระยะหลัง ๆ ก็มีขนาดเล็กลง (บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย , 2535)

ในด้านราคาหอยลายสดนั้น จากกิโลกรัมละ 5 บาท ในปี พ.ศ.2523 ก็เพิ่มขึ้นเป็นกิโลกรัมละ 10 บาท ในปี พ.ศ.2524-2526 หลังจากนั้นก็ลดลงแล้วกลับเพิ่มขึ้นอีก ตั้งแต่ปี พ.ศ.2529 จนสูงสุดกิโลกรัมละ 12 บาท ในปี พ.ศ.2530 หลังจากนั้นก็ลดลงในช่วงกิโลกรัมละ 5 บาท แต่ทั้งนี้ขนาดตัวหอยลายก็ยิ่งเปลี่ยนไปอีกด้วย (ตารางที่ 5) ในด้านดัชนีราคาหอยลายสด มีดัชนีราคาสูงกว่าระดับของอาหารสัตว์น้ำทะเลทุกปียกเว้น ในปี พ.ศ. 2523 และปี พ.ศ.2531-2533 (ตารางที่ 6 และตารางที่ 7)

ทั้งปลาชาร์ตั้น ปลาแมคเคอร์ล กุ้ง ปลาหมึก และหอยลาย เป็นผลิตภัณฑ์อาหารทะเลบรรจุกระป๋อง ที่พึ่งพาวัตถุดิบภายในประเทศแตกต่างกันไปจากปลาทูน่าซึ่งอาศัยวัตถุดิบภายในประเทศเป็นส่วนน้อย ส่วนมากจะอาศัยวัตถุดิบจากการนำเข้าเป็นหลักจากข้อมูลในระยะสิบกว่าปีที่ผ่านมา จะเห็นได้ว่า การขยายตัวของอุตสาหกรรมอาหารทะเลบรรจุกระป๋องเป็นไปอย่างรวดเร็ว เนื่องจากความเอื้ออำนวยของตลาดส่งออก และการพัฒนาอุตสาหกรรมที่เนื่องมาจากการพัฒนาของอุตสาหกรรมปลาทูน่าบรรจุกระป๋อง ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว และมากกว่าการขยายตัวของปริมาณสัตว์น้ำที่ทำประมงได้อยู่มาก และมีแนวโน้มว่าจะมากถึงขีดจำกัดของอุปทานวัตถุดิบบางชนิด เป็นผลให้ราคาวัตถุดิบสูงขึ้น ซึ่งจะทำให้ความได้เปรียบทางด้านการผลิตที่เคยมีต้องลดลงในระดับหนึ่ง เป็นที่น่าสังเกตว่า อุตสาหกรรมอาหารทะเลบรรจุกระป๋อง

ชนิดอื่น ๆ นอกจากปลาที่พัฒนาขึ้นมาจากความพยายามที่จะหาวัตถุดิบมาป้อนโรงงานให้สามารถเดินเครื่องจักรได้เต็มกำลังการผลิตมากขึ้น และพัฒนาความสามารถกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำรายได้ส่งออกให้แก่ประเทศเป็นจำนวนไม่น้อย และผลิตภัณฑ์บางชนิด เช่น กุ้ง และปู ก็ก้าวหน้ามาถึงขั้นที่ประเทศไทยสามารถเข้าครองตลาดได้เป็นอันดับหนึ่งของการค้าระหว่างประเทศ แต่ก็มีแนวโน้มว่าอุตสาหกรรมอาหารทะเลบรรจุกระป๋องของไทยกำลังจะพบกับปัญหาวิกฤตอุปทาน อันทำให้ไม่สามารถขยายตัวได้รวดเร็วอย่างที่เป็้มาในระยะหลังนี้ นอกจากนี้จะมีทางแก้ปัญหาความจำกัดของวิกฤตอุปทานได้ในทางใดทางหนึ่ง เช่น ที่อุตสาหกรรมปลาที่บรรจุกระป๋องเคยแก้ปัญหาด้วยการอาศัยวัตถุดิบนำเข้าโดยอาศัยข้อได้เปรียบของการลงทุนร่วมกับต่างประเทศเป็นสำคัญ

### โครงสร้างต้นทุนการผลิต

ต้นทุนการผลิตอาหารทะเลกระป๋องจะแตกต่างกันไปตามขนาดของโรงงาน และวัตถุดิบที่ใช้ เนื่องจากต้นทุนที่เป็นค่าวัตถุดิบซึ่ง<sup>คิด</sup>ได้แก่ สัตว์น้ำจะอยู่ในอัตราส่วนที่สูงระหว่างร้อยละ 62-80 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด (ตารางที่ 8) โดยเฉพาะการผลิตปลาที่บรรจุกระป๋องซึ่งส่วนใหญ่ต้องนำเข้าปลาสดจากต่างประเทศ และการผลิตกุ้งกระป๋องและปูกระป๋องซึ่งสัดส่วนค่าวัตถุดิบสูงถึงร้อยละ 80 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด รองไปจากต้นทุนค่าวัตถุดิบ เป็นต้นทุนค่าจ้างแรงงาน ค่าพลังงาน และค่าดอกเบี้ยเงินกู้ ตามลำดับ

### กรรมวิธีการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง

ในการผลิตอาหารทะเลกระป๋องนั้น วัตถุดิบสำคัญที่ใช้คือ สัตว์น้ำทะเล ซึ่งได้แก่ ปลาโอดำ (ปลาทูน่าดำ) ปลาโอขาว (ปลาทูน่าขาว) ปลาหลังเขียว (ปลาซาร์ดีน) ปูม้า กุ้ง กุ้ง หอยลาย และปลาหมึก ส่วนเครื่องปรุงได้แก่ ซอสมะเขือเทศ น้ำมันพืช และเกลือ โดยกรรมวิธีการผลิตส่วนใหญ่จะมีขบวนการผลิตที่คล้ายคลึงกัน ประกอบด้วยหลักสำคัญ 4 ขั้นตอน ดังนี้ คือ

1. ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตจะต้องสด ดังนั้นจึงต้องคำนึงถึง

ตารางที่ 8 โครงสร้างสัดส่วนต้นทุนการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง ปี พ.ศ.2535

ผลิตภัณฑ์	สัดส่วนต้นทุนการผลิต					รวม
	ค่าวัตถุดิบ	ค่าพลังงาน	ค่าจ้างแรงงาน	ดอกเบี้ยเงินกู้	อื่นๆ	
ปลาทูน่ากระป๋อง	80.4	1.7	5.5	3.6	8.8	100
ปลาซาร์ดีนกระป๋อง	62.2	4.2	9.5	0.4	23.7	100
กุ้งกระป๋อง	77.9	2.8	5.3	1.2	12.8	100
ปลูกระป๋อง	78.2	2.4	7.0	1.0	11.4	100
หอยลายกระป๋อง	69.9	3.6	7.6	1.9	17.0	100
อาหารสัตว์เลี้ยงกระป๋อง	38.4	6.9	7.5	-	47.2	100
สัตว์น้ำทะเลรวมบรรจุกระป๋อง	74.9	2.7	1.5	-	20.9	100

ที่มา : (ฝ่ายวิชาการ ธนาคารแห่งประเทศไทย , 2535)

ตารางที่ ๑ ต้นทุนการผลิตสัตว์น้ำทะเลบรจระบอง ปี พ.ศ.2535

(หน่วย : บาทต่อกระบอง)

ต้นทุน	ปลาหญ้า ในน้ำเกลือ (66.5 ออนซ์)	ปลาหญ้า ในน้ำมันพืช (66.5 ออนซ์)	ปลาซาร์ดีน ในซอสมะเขือเทศ (5.5 ออนซ์)	กุ้งกระบอง (7 ออนซ์)	ปูกระบอง (7 ออนซ์)	หอยลาย กระบอง (10 ออนซ์)	อาหาร สัตว์เลี้ยง (6.5 ออนซ์)
วัตถุดิบ							
- ในประเทศ	-	-	9.17	12.65	11.40	6.46	2.65
- ต่างประเทศ	63.92	59.03	-	-	-	-	-
ค่าพลังงาน	5.90	5.90	0.13	0.17	0.17	0.06	0.13
ค่าจ้างแรงงาน	7.16	7.29	0.57	6.53	0.50	0.17	0.43
ดอกเบี้ยเงินกู้	2.29	2.29	0.57	0.03	0.03	0.01	0.57
ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร	1.47	1.48	0.05	0.20	0.19	0.06	0.001
อื่น ๆ	0.59	17.63	0.28	-	-	-	0.26
รวม	90.27	93.62	4.87	14.58	12.29	6.76	4.04

ที่มา : ฝ่ายวิชาการ ธนาคารแห่งประเทศไทย , 2535)

ความสดของอาหารทะเลเป็นสิ่งสำคัญ วัตถุดิบที่ใช้ซึ่งได้แก่ ปลา หอย กุ้ง และปลาหมึก จะต้องนำมาทำความสะอาด และเตรียมให้อยู่ในรูปที่พร้อมสำหรับบรรจุกระป๋อง

2. ขั้นตอนการบรรจุกระป๋อง วัตถุดิบซึ่งถูกเตรียมพร้อมแล้วจะถูกบรรจุลงในกระป๋อง พร้อมทั้งเติมส่วนปรุงแต่ง เช่น ซอสมะเขือเทศ น้ำมันพืช น้ำเกลือ เป็นต้น นำไปเข้าเครื่องปิดฝากระป๋องเพื่อไล่อากาศ และปิดให้มิดชิดเพื่อป้องกันเชื้อจุลินทรีย์

3. ขั้นตอนการถนอมอาหาร หลักสำคัญที่สุดของอาหารทะเลกระป๋อง ได้แก่ คุณสมบัติการเก็บอาหารไว้ได้นาน และคงสภาพอยู่ ดังนั้นอาหารทะเลกระป๋องจะต้องถูกนำมาผ่านขั้นตอนการฆ่า และการกำจัดเชื้อจุลินทรีย์ และเอ็นไซม์ต่าง ๆ อันเป็นต้นเหตุให้อาหารเน่าบูด โดยใช้หม้ออัดซึ่งให้ความร้อนสูง

4. ขั้นตอนการเตรียมจำหน่าย อาหารทะเลกระป๋องที่ผ่านขั้นตอนการถนอมอาหารแล้ว จะต้องนำมาทำความสะอาด และปิดฉลากพร้อมที่จะบรรจุกล่อง เพื่อที่จะส่งไปจำหน่าย

หลักสำคัญที่สุดของการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง นอกจากความสดของวัตถุดิบแล้ว สุขอนามัยของพนักงานเตรียมงาน เครื่องมือเครื่องใช้และสถานที่ผลิตจะต้องสะอาดมีการป้องกันของพาหะนำโรค เช่น แมลงวัน นอกจากนี้ยังต้องเตรียมการกำจัดเศษอาหารด้วยขั้นตอนที่กล่าวมาเป็นหลักสำคัญ ๆ ของการผลิต ส่วนกรรมวิธีการผลิตอย่างละเอียดตามชนิดของอาหารทะเลกระป๋อง อันได้แก่ ปลาทูน่า ปลาซาร์ดีน หอย กุ้ง ปู ปลาหมึก มีดังนี้

#### กรรมวิธีการผลิตปลาทูน่ากระป๋อง

ปลาทูน่าหรือปลาโอที่จะนำมาบรรจุกระป๋องนั้นต้องเป็นปลาที่สด ดังนั้นปลาโอจะถูกนำมาจากโรงงานผลิตในรูปของปลาแช่แข็ง การดำเนินการมีดังนี้ คือ

1. ตัดหัว ควักไส้ และทำความสะอาด เพื่อพร้อมที่จะนำไปทำให้สุก
2. นำปลาเข้าเครื่อง Pre-cooker ใช้ไอน้ำในการทำให้ปลาสุกโดยกำหนดอุณหภูมิ

103 องศาเซลเซียส และระยะเวลาที่นิ่งขึ้นขึ้นอยู่กับขนาดของปลา

3. เก็บปลาที่นิ่งให้สุกแล้วในห้องพักพิเศษ ทิ้งไว้ให้เย็นพร้อมสำหรับเตรียมบรรจุ

4. นำปลาที่สุกแล้วมาเลาะหนัง เลาะกระดูกและขูดเลือดติดเนื้อออกจากนั้นจึง คัดปลาตามขนาดของชิ้นเพื่อนำไปบรรจุกระป๋อง
5. ชิ้นปลาที่คัดไว้บรรจุกระป๋องจะถูกนำมาเรียงบนสายพาน เพื่อเข้าเครื่องบรรจุ กระป๋อง (Pak Shaper) ซึ่งจะมีเครื่องเติมส่วนปรุงแต่ง (น้ำเกลือ หรือน้ำมันพืช)
6. ทดสอบซั้งน้ำหนัก เพื่อให้ได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้ แล้วจึงผ่านเข้าเครื่อง ไล่อากาศและปิดฝา (Seaming Machine) เป็นปลากระป๋องที่สมบูรณ์
7. นำเข้าเครื่องฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ (Retort) ที่อุณหภูมิ 117 องศาเซลเซียส และ ความดัน 12.5 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว
8. ทำให้กระป๋องเย็น ทำความสะอาดก่อนปิดฉลากบรรจุกล่องเพื่อส่งจำหน่าย

#### กรรมวิธีการผลิตปลาซาร์ดีนกระป๋อง

ในจำพวกอาหารทะเลกระป๋องที่ผลิตขึ้นในประเทศ ปลาซาร์ดีนกระป๋องเป็นผลิตภัณฑ์ ที่ผลิตมากที่สุด ขั้นตอนการผลิตปลาซาร์ดีนกระป๋องนั้น มีน้อยกว่าการผลิตปลาทูน่ากระป๋องโดย ขึ้นเตรียมการไม่ต้องการความประณีตมากนัก เพียงแต่ทำความสะอาดปลาเพื่อนำไปแช่น้ำเกลือ ที่มีความเข้มข้น น้ำเกลือจะช่วยขจัดคาวปลาให้หมดไป นำปลาซาร์ดีนบรรจุกระป๋องและทำการ ซั้งน้ำหนักปลาเพื่อให้ได้มาตรฐานการบรรจุ ปลาที่บรรจุกระป๋องแล้วจะถูกส่งไปตามสายพานเข้า เครื่องนึ่ง (Steam box) เนื่องจากปลาที่นึ่งจนสุกแล้วจะมีน้ำอยู่ในกระป๋องบ้าง ดังนั้นก่อนที่ จะเติมส่วนปรุงแต่ง (ซอสมะเขือเทศหรือน้ำมันพืช) ควรจะเทน้ำส่วนเกินออกเสียแล้วจึงเตรียม ส่งเข้าเครื่องปิดฝาและไล่อากาศ ทำความสะอาดปลากระป๋องที่ปิดฝาเรียบร้อยแล้ว เพื่อนำ ไปเรียงใส่ถาดแล้วใส่เข้าเครื่อง Retort เพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์และรักษาคุณภาพของปลา โดย ปลาซาร์ดีนกระป๋องที่ผ่านเครื่อง Retort เรียบร้อยแล้วควรทิ้งไว้ให้เย็น เพื่อรอการปิดฉลาก และการบรรจุหีบห่อเพื่อจำหน่ายต่อไป

### กรรมวิธีการผลิต ปู กุ้ง หอย และปลาหมึกกระป๋อง

วิธีการผลิตเนื้อปู หอยลาย และปลาหมึกกระป๋อง มีกรรมวิธีการผลิตที่คล้ายกับการเตรียมปลากระป๋อง ต่างกันที่ขั้นตอนวัตถุดิบ ต้องนำเนื้อปู และหอยลายออกจากเปลือก รวมทั้งปลาหมึกต้องนำมาทำความสะอาด เพื่อเตรียมบรรจุกระป๋อง เมื่อเติมส่วนปรุงแต่งแล้วจึงนำเข้าเครื่องไล่อากาศ และปิดฝาก่อนที่จะบรรจุใส่เครื่อง Retort เพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ก่อนปิดฉลากรอการจำหน่าย

ส่วนกรรมวิธีการผลิตกุ้งกระป๋องนั้นต้องมีการควบคุมอย่างละเอียด คือ ต้องมีการควบคุมความเป็นกรดเป็นด่าง (PH) เนื่องจากสีและลักษณะของกุ้งอาจเปลี่ยนแปลงได้ ส่วนขั้นตอนการผลิตต้องนำกุ้งสดที่ปอกเปลือก และทำความสะอาดแล้วเข้าเครื่อง Cooker โดยต้มในน้ำเกลือจนกุ้งสุก ทิ้งไว้ให้เย็น และเทน้ำเพื่อคัดเลือกขนาด สี และรูปร่าง ในขั้นตอนนี้ต้องมีการชั่งตัวอย่างเพื่อตรวจดูค่า PH โดยทั่วไปแล้วต้องเติม Citric acid เพื่อรักษาค่า PH ให้อยู่ในระดับ 6.5-6.6 เติมส่วนปรุงแต่งก่อนนำเข้าเครื่องไล่อากาศ และปิดฝากระป๋องแล้วจึงเข้าสู่เครื่องฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ ก่อนปิดฉลาก และบรรจุหีบห่อต่อไป

### รูปแบบของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย

ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยนั้น มีรูปแบบของผลิตภัณฑ์แตกต่างกันออกไปตามชนิดของผลิตภัณฑ์ และความต้องการของลูกค้า โดยเครื่องปรุงที่ใช้ในการผลิตอาหารทะเลกระป๋องนั้น ได้แก่ ซอสมะเขือเทศ น้ำมันพืช ซอสพริก และเกลือ ซึ่งอาจแบ่งประเภทออกได้เป็น 5 ประเภท ดังนี้

1. อาหารทะเลกระป๋องในซอสมะเขือเทศ ส่วนใหญ่ได้แก่ ปลาซาร์ดีนในซอสมะเขือเทศ ผลิตภัณฑ์ชนิดนี้นิยมบริโภคกันมากภายในประเทศ
2. อาหารทะเลกระป๋องในน้ำมันพืช ส่วนใหญ่ใช้ปลาทูน่าชนิดเนื้อเป็นก้อน และ

แซนวิชปลาทูน่า เป็นวัตถุดิบในการผลิต มีการใช้ปลาซาร์ดีนบ้างแต่ไม่มากนัก และอาจเติมน้ำเกลือเข้าไปในน้ำมันพืช เพื่อช่วยปรุงแต่งให้ปลามีรสชาติน่ารับประทานยิ่งขึ้น ผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ต่างประเทศนิยมบริโภคกันมาก

3. อาหารทะเลกระป๋องในน้ำเกลือ ส่วนใหญ่ใช้กุ้ง หอย ปู และปลาหมึก เป็นวัตถุดิบในการผลิต อาหารทะเลประเภทนี้ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ต่างประเทศนิยมบริโภคกันมาก

4. อาหารทะเลกระป๋องในซอสพริก วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ได้แก่ เนื้อปลาซาร์ดีน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นเพื่อสนองความต้องการภายในประเทศ

5. อาหารทะเลกระป๋องในน้ำมัน และซอส

### ปัญหาด้านการผลิต

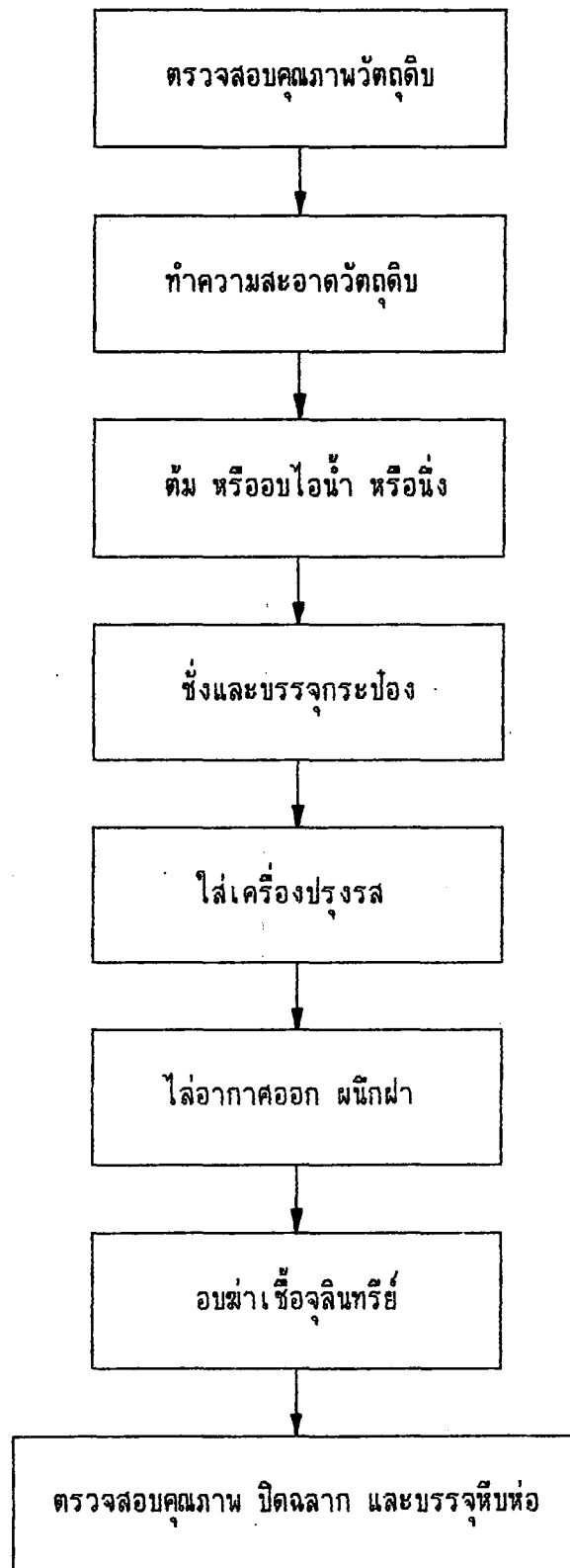
ปลากระป๋อง ปัญหาการผลิตมีอยู่หลายประการ ดังนี้

1. วัตถุดิบมีไม่เพียงพอ เนื่องจากปริมาณความต้องการวัตถุดิบเพื่อใช้ในการผลิตเพิ่มมากขึ้น จากการที่โรงงานผลิตอาหารทะเลกระป๋องมีจำนวนมากขึ้น โดยเฉพาะโรงงานขนาดใหญ่ที่มีกำลังการผลิตวันละ 200 ตัน ทำให้ความต้องการวัตถุดิบเกินกว่าอุปทานของวัตถุดิบ โดยเฉพาะปลาที่ป้อนให้โรงงานมีขนาดเล็กลง เนื่องจากการจับปลามีปริมาณมากขึ้นเรื่อย ๆ

2. การแข่งขันทางการรับซื้อวัตถุดิบ มีผลทำให้วัตถุดิบ คือ ปลา มีราคาสูงขึ้นเรื่อย ๆ จนเป็นเหตุให้โรงงานอาหารทะเลกระป๋องบางแห่งต้องปิดตัวเองลง ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อการจ้างงานในอุตสาหกรรม

3. วัตถุดิบไม่สอดคล้องกับความต้องการทางด้านคุณภาพ ได้แก่ ความสดของวัตถุดิบ เนื่องจากเรือประมงส่วนใหญ่ไม่มีห้องเย็น จึงต้องใช้น้ำแข็งในการแช่ปลาเพื่อให้สดขึ้น บางครั้งอาจมีปัญหา เช่น น้ำแข็งไม่เพียงพอ ทำให้ปลาที่จับได้ไม่สดเพียงพอ นอกจากนั้นปลาเมื่อมาถึงโรงงานแล้ว บางครั้งห้องเย็นไม่มีที่เพียงพอ จึงต้องใช้น้ำแข็งแทนทำให้ปลาลาขาดความสดไปตลอดจนปัญหาวัตถุดิบมีขนาดไม่ตรงตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ โดยมีขนาดเล็กเกินไป เป็นต้น

4. การผลิตในโรงงานบางแห่งบางขั้นตอนการผลิตอาจมีปัญหา เช่น การลอกหนังปลา การใช้สารเคมีเพื่อลดสีดำของเนื้อปลา ตลอดจนขั้นตอนการบรรจุกระป๋อง ซึ่งนอกจาก



ภาพที่ 1 ขั้นตอนการผลิตอาหารทะเลกระป๋อง

ที่มา : (บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย , 2533)

จะมีปัญหาเรื่องปริมาณเนือปลาที่บรรจุลงในกระป๋อง ไม่ตรงตามที่กำหนดไว้บนฉลากแล้ว ยังมีปัญหาด้านความสะอาดของผลิตภัณฑ์อีกด้วย โดยอาจมีสิ่งแปลกปลอม เช่น ขนสัตว์ หรือเส้นผม ปะปนอยู่ในเนือปลา เป็นต้น

5. ปัญหาด้านปัจจัยการผลิตอื่น ๆ เช่น แรงงานขาดแคลน หรือไม่มีประสิทธิภาพ ภาชนะบรรจุมีราคาสูง (กรณีโรงงานขนาดใหญ่มักผลิตกระป๋องขึ้นมาเอง) ตลอดจนปัญหาด้านภาชนะบรรจุไม่ได้มาตรฐาน เช่น การเคลือบผิวแลคเกอร์ไม่ดี ซึ่งมีทั้งความหนาในการเคลือบไม่เท่ากัน และเคลือบไม่ดีซึ่งทำให้เกิดการหลุดของแลคเกอร์ หรือดีบุกเมื่อนำไปปิดฝากระป๋อง เนื่องจากผิวที่เคลือบไม่เท่ากันทำให้กระป๋องรับแรงในการกดที่จุดต่าง ๆ ไม่เท่ากัน เป็นต้น

กึ่งกระป๋อง มีปัญหาด้านการผลิตหลายประการดังนี้

1. คุณภาพของวัตถุดิบ เนื่องจากวัตถุดิบในการผลิตกึ่งกระป๋องได้จากการรวบรวมจากชาวบ้านรายย่อย ๆ ทำให้ต้องมีการรวบรวมวัตถุดิบครั้งละหลาย ๆ ราย ซึ่งทำให้เกิดปัญหาทั้งขาดความสด นอกจากนี้ยังมีปัญหาการเปลี่ยนแปลงสีของเนือกึ่ง เป็นต้น

2. ในการกว้านซื้อวัตถุดิบของโรงงานนั้น ถ้าช่วงใดขาดแคลนวัตถุดิบก็อาจเกิดปัญหาเรื่องการแข่งขันด้านราคา ทำให้ต้นทุนการผลิตของโรงงานสูงขึ้น

3. สุขลักษณะของโรงงาน ทำให้ผู้นำเข้าของบางประเทศขาดความเชื่อถือในเรื่องคุณภาพการผลิต

ปูกระป๋อง มีปัญหาด้านการผลิตหลายประการดังนี้

1. คุณภาพของวัตถุดิบ เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตปูกระป๋องของโรงงานนั้น ได้จากการรับซื้อเนือปูที่แกะแล้วจากชาวบ้านเช่นเดียวกับกึ่งกระป๋อง ดังนั้นย่อมจะประสบปัญหาในการผลิต เช่น ความสะอาด ความสดของเนือปู ตลอดจนเกิดความล่าช้าในการรวบรวมจากชาวบ้านจำนวนมากราย และมีราคาสูงขึ้นในบางช่วงที่มีการจับปูได้น้อย

2. การผลิตในโรงงานโดยใช้สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ เพื่อฟอกเนือปูให้ขาว ทำให้ถูกบางประเทศกีดกันการนำเข้า ทั้งนี้เนื่องจากระดับของเชื้อแบคทีเรียในเนือปู จะเกิดขึ้นได้ โดยเฉพาะประเทศไทยเป็นประเทศเมืองร้อน ย่อมมีขึ้นเองโดยธรรมชาติอยู่แล้ว การไม่ให้มี

สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์เจือปนจึงเป็นไปได้ยาก ทำให้ถูกประเทศนำเข้าปฏิเสธการนำเข้าเมื่อมีการตรวจวัด Indole Test

หอยลายกระป๋อง มีปัญหาด้านการผลิตหลายประการดังนี้

1. ปริมาณวัตถุดิบหอยลายที่จะนำมาป้อนโรงงานเพื่อผลิตหอยแต่ละครั้ง ไม่เพียงพอ เนื่องจากปริมาณหอยจับได้น้อยมีผู้จับหลายราย ทำให้มีการจับหอยขนาดเล็ก ตลอดจนแนวโน้มการจับหอยลดลงเรื่อย ๆ ในอนาคต

2. การที่ปริมาณวัตถุดิบที่ป้อนโรงงานมีน้อย ทำให้ไม่คุ้มค่ากับการเดินเครื่องจักรตามปกติโรงงานบรรจุกระป๋องจะรับซื้อหอยลายต้มแล้วจากโรงต้มหอยลาย แล้วนำมาคัดเลือกขนาดเพื่อบรรจุกระป๋องต่อไป เนื่องจากเนื้อหอยลายต้มนี้จะเก็บได้ไม่เกิน 24 ชั่วโมง นอกจากนี้การรับซื้อหอยลายบางส่วน ยังเป็นการรับซื้อจากเกษตรกรรายย่อย อาจเกิดปัญหาเรื่องคุณภาพและเสียค่าใช้จ่ายมาก

3. น่านน้ำของไทยมีปัญหาเรื่องมลภาวะ แหล่งจับหอยมีความสกปรก ตลอดจนการต้มหอยบางครั้งทำไม่สะอาดเพียงพอ มีเปลือกหอยติดอยู่ และหอยตายปนอยู่มาก ทำให้คุณภาพไม่ดี

ปลาหมึกกระป๋อง ปัญหาการผลิตมีไม่มากนัก ส่วนใหญ่เป็นปัญหาเรื่องสุขลักษณะของโรงงานเท่านั้น ปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบมีไม่มากนัก ส่วนใหญ่อยู่ที่การปรุงรสชาติของปลาหมึกที่จะให้ผู้บริโภคพอใจเท่านั้น

### บทที่ 3

## การตลาดและภาวะการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย

### โครงสร้างตลาดและการเติบโตของอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง

ตลาดสำคัญที่รองรับผลผลิตของอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง ได้แก่ ตลาดต่างประเทศ การผลิตโดยส่วนใหญ่จึงเป็นการผลิตเพื่อการส่งออก คือ ประมาณร้อยละ 85-90 การที่ตลาดส่วนใหญ่เป็นตลาดส่งออก เนื่องจากตลาดภายในประเทศนิยมบริโภคอาหารทะเลสดมากกว่า หรือไม่ก็อาจจะเก็บรักษาเอาไว้ในรูปของการทำเค็ม หรือการตากแห้ง ซึ่งสามารถเก็บรักษาเอาไว้ได้นานพอสมควร อย่างไรก็ตาม ความต้องการของตลาดภายในประเทศที่มีต่ออาหารทะเลกระป๋อง โดยเฉพาะปลาซาร์ดีน หรือปลาแมคเคอเรลกระป๋อง หอยลายกระป๋อง และปลาหมึกกระป๋อง ก็มีแนวโน้มการบริโภคที่สูงขึ้นทุกปี แต่ตลาดส่งออกยังไม่ขยายตัวเท่าที่ควร ทำให้ผู้ผลิตสนใจตลาดภายในประเทศมากกว่า ประกอบกับอาหารทะเลกระป๋องชนิดที่มีจำหน่ายภายในประเทศ มีราคาถูก หาซื้อง่าย สะดวกในการเก็บรักษา และไม่ต้องเสียเวลาในการเตรียมอาหาร ทำให้ความนิยมบริโภคของตลาดภายในประเทศเพิ่มขึ้นทุกปี โดยปริมาณอาหารทะเลกระป๋องที่บริโภคภายในประเทศนั้นส่วนใหญ่จะเป็นปลาซาร์ดีนกระป๋อง ส่วนอาหารทะเลกระป๋องชนิดอื่น ๆ มีการบริโภคภายในประเทศน้อยมาก การผลิตเกือบทั้งหมดจะส่งออกไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศ

### การตลาดอาหารทะเลกระป๋องภายในประเทศ

ตลาดอาหารทะเลกระป๋องภายในประเทศนั้นส่วนใหญ่ หรือเกือบทั้งหมดจะเป็นปลาซาร์ดีนกระป๋อง โดยตลาดปลาซาร์ดีนกระป๋องภายในประเทศสามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ระดับ ดังนี้ คือ

1. ตลาดล่าง ราคาประมาณกระป๋องละ 5-6 บาท มีปริมาณการขายประมาณเดือนละ 14 ล้านกระป๋อง มูลค่ารวมประมาณ 70 ล้านบาท

2. ตลาดระดับบน ราคาประมาณกระป๋องละ 8-10 บาท ปริมาณการขายประมาณเดือนละ 1 ล้านกระป๋อง มูลค่ารวมประมาณ 10 ล้านบาท

3. ตลาดพรีเมียม ราคาประมาณกระป๋องละ 21-24 บาท ปริมาณการขายประมาณ 98,000 กระป๋อง มูลค่ารวมประมาณ 2 ล้านบาท

ตลาดระดับล่าง มีสัดส่วนการตลาดสูงที่สุด มีการแข่งขันกันสูง กำไรต่อหน่วยน้อย ดังนั้นผู้ประกอบการ จึงมีแนวโน้มจะขยายตลาดระดับบนแทนเพื่อเป็นทางออก เนื่องจากปัญหาต้นทุนการผลิตสูงขึ้นทั้งวัตถุดิบปลาช่อดิน และปลาทูน่า ตลอดจนกระป๋อง และกระดาษพิมพ์ฉลาก ส่วนตลาดระดับพรีเมียม จะแข่งขันในด้านความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ โดยเน้นคุณภาพ และรสชาติที่แตกต่างกัน ปลากระป๋องที่ครองตลาดภายในประเทศมานาน ได้แก่ ปลากระป๋องตราซาฟโคล หรือบัมบ์ ปลากระป๋องโรซ่า (ของเครือโอเอสเอสฯ เติงเองหยู) และปลากระป๋องโลตัส (ของบริษัททีเวอ์บราเชอ์) นอกเหนือจากนี้ยังมีปลากระป๋องยี่ห้ออื่นอีก 2-3 ยี่ห้อ เช่น ปลาอิม สามแม่ครัว เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม แนวโน้มความต้องการบริโภคอาหารทะเลกระป๋องของตลาดภายในประเทศ ในช่วงปี พ.ศ. 2530 - 2534 มีอัตราเพิ่มขึ้นเฉลี่ยประมาณร้อยละ 17.5 ต่อปี (ธนาคารแห่งประเทศไทย , 2535) ทั้งนี้เนื่องจากพฤติกรรมการบริโภคเริ่มเปลี่ยนไปสู่การบริโภคอาหารที่สะดวก ประหยัดเวลาในการประกอบอาหารเป็นหลัก ประกอบกับคุณภาพ และรสชาติอาหารทะเลกระป๋องดีขึ้น ทำให้การบริโภคอาหารทะเลกระป๋อง โดยเฉพาะประเภทปลากระป๋องมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นมากดังกล่าว

#### วิธีการตลาดอาหารทะเลกระป๋องภายในประเทศ

วิธีการตลาดอาหารทะเลกระป๋องภายในประเทศสามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ลักษณะ ดังนี้ คือ วิธีทางที่หนึ่ง โรงงานผู้ผลิต (producer) จะขายให้กับพ่อค้าขายส่ง (Wholesales) ซึ่งพ่อค้าขายส่งจะขายให้กับพ่อค้าปลีก (Retailer) อีกต่อหนึ่ง และพ่อค้าปลีกขายให้กับ



ส่งออกที่ส่งด้วย ในช่วงปี พ.ศ. 2530 - 2534 ได้แก่ ปลาทูน่ากระป๋อง ปลาซาร์ดีนกระป๋อง ปูกระป๋อง กุ้งกระป๋อง และหอยลายกระป๋อง

2. กลุ่มผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณการส่งออกสูง แต่มีอัตราการขยายตัวของปริมาณส่งออกค่อนข้างต่ำ หรือถดถอยในช่วงดังกล่าว ได้แก่ ปลากระป๋องชนิดอื่น ๆ (นอกจากปลาซาร์ดีน และปลาทูน่ากระป๋อง)

3. กลุ่มผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณการส่งออกต่ำ อีกทั้งมีอัตราการเติบโตของปริมาณการส่งออกสูง ได้แก่ กะปิขรรจุกะป๋อง (Blaeh)

4. กลุ่มผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณการส่งออกต่ำ อีกทั้งมีอัตราการเติบโตของปริมาณการส่งออกต่ำด้วย ได้แก่ ปลาหมึกขรรจุกะป๋อง และสัตว์น้ำขรรจุกะป๋องอื่น ๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ที่กล่าวมาแล้ว

จากปริมาณการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องทั้งหมดในปี พ.ศ. 2531 นั้นปลากระป๋องมีส่วนส่งออกสูงที่สุดคิดเป็นร้อยละ 83.3 โดยเฉพาะปลาทูน่ากระป๋องที่ส่งออกได้มากถึงร้อยละ 82.8 ของการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องทั้งหมด และคิดเป็นร้อยละ 69 ของการส่งออกอาหารกระป๋องทั้งหมดของประเทศไทย (ธนาคารแห่งประเทศไทย , 2535)

#### ประเทศคู่ค้าที่สำคัญของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย

สหราชอาณาจักร เป็นตลาดสำคัญของผลิตภัณฑ์ปลากระป๋อง ปูกระป๋อง และอาหารสัตว์เลี้ยงขรรจุกะป๋อง โดยในช่วง 3-4 ปีที่ผ่านมา สหราชอาณาจักรได้หันมานำเข้าปลาทูน่ากระป๋องจากประเทศไทยเพิ่มมากขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยในปี พ.ศ. 2531 มีการนำเข้าจำนวน 30,441 เมตริกตัน ปี พ.ศ. 2532 นำเข้า 38,527 เมตริกตัน ปี พ.ศ. 2533 และปี พ.ศ. 2534 นำเข้า 30,842 เมตริกตัน และ 38,230 เมตริกตัน ตามลำดับ คิดเป็นอัตราเพิ่มเฉลี่ย ในช่วงปี พ.ศ. 2531-2534 ร้อยละ 25.58 ต่อปี ส่วนมูลค่าเพิ่มขึ้นจาก 2,050 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2531 เป็น 2,259 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2534 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 10.20 เฉลี่ยต่อปี (ธนาคารแห่งประเทศไทย , 2535) การที่การนำเข้าเพิ่มสูงขึ้นนี้ เนื่องจากความเชื่อมั่นใน

คุณภาพสินค้าจากประเทศไทยประกอบกับการนำเข้าจากแหล่งอื่นลดลง โดยเฉพาะญี่ปุ่น ซึ่งได้รับผลกระทบจากค่าเงินเยนแข็งตัว ส่วนแหล่งผลิตอื่นก็ผลิตได้ลดลง เช่น ไอเวอรีโคต นิลิปปินส์ เป็นต้น แต่อย่างไรก็ตาม การส่งออกของประเทศไทยค่อนข้างจะเสียเปรียบประเทศผู้ผลิตในแถบทวีปแอฟริกา ซึ่งไม่ต้องเสียภาษีการนำเข้า เนื่องจากอยู่ภายใต้สนธิสัญญาโลเม (LOME/APC) แต่ผู้ส่งออกของประเทศไทยซึ่งแม้จะอยู่ภายใต้ระบบ GSP (Generalized System of Preferences) ก็ตามแต่ก็ต้องเสียภาษีสูงถึงร้อยละ 19 และหากส่งเข้าไปเต็มโควต้าแล้วส่วนที่เกินโควต้าต้องเสียภาษีในอัตราร้อยละ 25 ดังนั้นการแข่งขันทางด้านราคาในตลาดนี้จึงค่อนข้างเป็นไปได้ยาก นอกจากต้องอาศัยความได้เปรียบในด้านคุณภาพ และความสะอาดเป็นหลัก

ตลาดนี้นับเป็นตลาดใหญ่รองจากตลาดสหรัฐอเมริกา สำหรับอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย โดยมีมูลค่าคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 10.50 และร้อยละ 9.57 ของมูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องทั้งหมด ของประเทศไทย ในปี พ.ศ.2534 และ 2535 ตามลำดับ (กรมศุลกากร , 2536)

สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน เป็นตลาดใหญ่อีกแห่งหนึ่ง โดยมีการนำเข้าปลากระป๋องจากต่างประเทศปีละกว่า 2 หมื่นตัน โดยนำเข้าจากประเทศไทย นิลิปปินส์ ฝรั่งเศส ไต้หวัน เซเนกัล เป็นต้น ทั้งนี้ได้นำเข้าจากประเทศไทยมากเป็นอันดับหนึ่ง ปริมาณการนำเข้าได้เพิ่มสูงขึ้นทุกปี และยังเป็นตลาดสำคัญสำหรับปลากระป๋องประเภทอื่นของประเทศไทย ด้วยความต้องการบริโภคอาหารทะเลกระป๋องจากแถบนี้ได้เพิ่มขึ้นมาก โดยในปี พ.ศ.2533 และ พ.ศ.2534 มูลค่าส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยไปยังตลาดแห่งนี้ มีมูลค่าประมาณ 1,473 ล้านบาท และ 1,362 ล้านบาท ตามลำดับ (กรมศุลกากร , 2536)

แคนาดา นับตั้งแต่ปี พ.ศ.2526 เป็นต้นมา ประเทศแคนาดาได้เพิ่มการนำเข้าปลากระป๋องจากประเทศไทยมากขึ้น โดยในปี พ.ศ.2531 นำเข้าจากประเทศไทยทั้งสิ้น 6,415 เมตริกตัน เพิ่มขึ้นเป็น 10,716 เมตริกตัน ในปี พ.ศ.2532 และ 8,826 เมตริกตัน ในปี พ.ศ.2533 หรือเฉลี่ยเพิ่มขึ้นร้อยละ 37.58 ต่อปี ส่วนมูลค่านำเข้าคิดเป็นอัตราร้อยละ

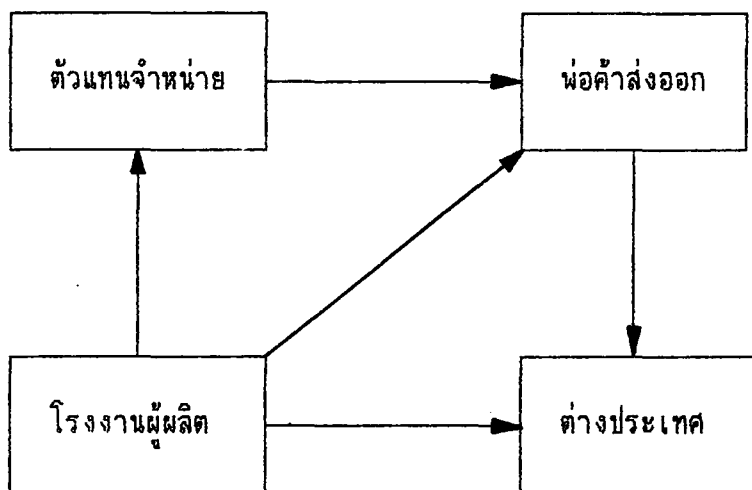
ร้อยละ 47.64 ต่อปี นอกจากนี้ยังเป็นตลาดสำคัญของหอยลายกระป๋อง และกุ้งกระป๋องด้วยเช่นกัน สำหรับมูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องรวมของประเทศไทยที่ส่งไปยังตลาดแคนาดา ในปี พ.ศ.2535 นั้นมีมูลค่าถึง 1,577 ล้านบาท เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ.2531 ร้อยละ 18.12 นับเป็นตลาดใหญ่อันดับ 4 ของประเทศไทย รองจากตลาดสหรัฐอเมริกา สหราชอาณาจักร และญี่ปุ่น (กรมศุลกากร , 2536) ตลาดนี้นับว่ามีแนวโน้มการนำเข้าเพิ่มสูงขึ้นมาก เนื่องจากโรงงานผลิตปลาทูน่ากระป๋องภายในประเทศ เลิกกิจการไปเนื่องจากคุณภาพไม่ได้มาตรฐาน และต้นทุนแรงงานสูง ตลาดแห่งนี้จึงน่าสนใจมากแต่ต้องพยายามรักษาคุณภาพให้มาก เพราะตลาดแห่งนี้มีระเบียบควบคุมคุณภาพสินค้าที่เข้มงวดมาก หากพบว่าสินค้ามีคุณภาพต่ำแล้ว จะถูกห้ามจำหน่ายในแคนาดาตลอดไป

ญี่ปุ่น เป็นตลาดสำคัญสำหรับผลิตภัณฑ์ปลาทูน่ากระป๋อง ปูกระป๋อง และกุ้งกระป๋องจากประเทศไทย ประเทศญี่ปุ่นนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องจากประเทศไทยมีมูลค่าเพิ่มขึ้นมากทุกปี โดยในปี พ.ศ.2531 นำเข้าทั้งสิ้น 969 ล้านบาท ในปี พ.ศ.2532 นำเข้า 1,083 ล้านบาท ในปี พ.ศ.2533 นำเข้าจำนวน 1,452 ล้านบาท และเพิ่มขึ้นเป็น 2,388 ล้านบาท ในปี พ.ศ.2534 และ 3,016 ล้านบาท ในปี พ.ศ.2535 ตามลำดับ (กรมศุลกากร , 2536) คิดเป็นอัตราเพิ่มจากปี พ.ศ.2531-2535 เท่ากับร้อยละ 211.25

นอกจากนี้ยังมีประเทศต่าง ๆ ที่นำเข้าอาหารทะเลกระป๋องจากไทยในปริมาณค่อนข้างมาก ได้แก่ ฝรั่งเศส มาเลเซีย เนเธอร์แลนด์ สวีเดน เดนมาร์ก ฟินแลนด์ อิตาลี กรีซ และออสเตรเลีย เป็นต้น อีกตลาดหนึ่งที่น่าสนใจคือ กลุ่มประเทศตะวันออกกลางซึ่งมีการนำเข้าอาหารทะเลกระป๋องในแต่ละปีเป็นจำนวนมาก แต่การนำเข้าจากไทยยังอยู่ในระดับต่ำ โดยส่วนใหญ่ตลาดนี้จะนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น การที่ผู้ผลิตของไทยยังส่งออกในตลาดตะวันออกกลางได้น้อยนั้นเนื่องจากผู้ส่งออกยังขาดข้อมูลในเรื่องการตลาด และยังไม่สามารถติดต่อจนมีความสัมพันธ์ที่ดีได้ความพยายามในการเปิดตลาดแห่งนี้จึงยังไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร

### วิธีการจำหน่ายในตลาดต่างประเทศ

วิธีการจำหน่ายในตลาดต่างประเทศ โดยทั่วไปนั้นแบ่งออกได้ 3 ลักษณะ ดังนี้คือ  
 วิธีทางที่หนึ่ง โรงงานผู้ผลิต (Producer) เป็นผู้ส่งออกเอง วิธีทางที่สอง โรงงานผู้ผลิต ส่ง  
 ให้ออกค้าส่งออก (Exporter) เพื่อส่งขายให้กับต่างประเทศ วิธีทางที่สาม โรงงานผู้ผลิต ส่ง  
 ให้กับเอเย่นต์ (Agent) และเอเย่นต์ส่งให้กับออกค้าส่งออก และส่งไปยังต่างประเทศ (ภาพที่ 3)



ภาพที่ 3 วิธีการจำหน่ายอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยในตลาดต่างประเทศ

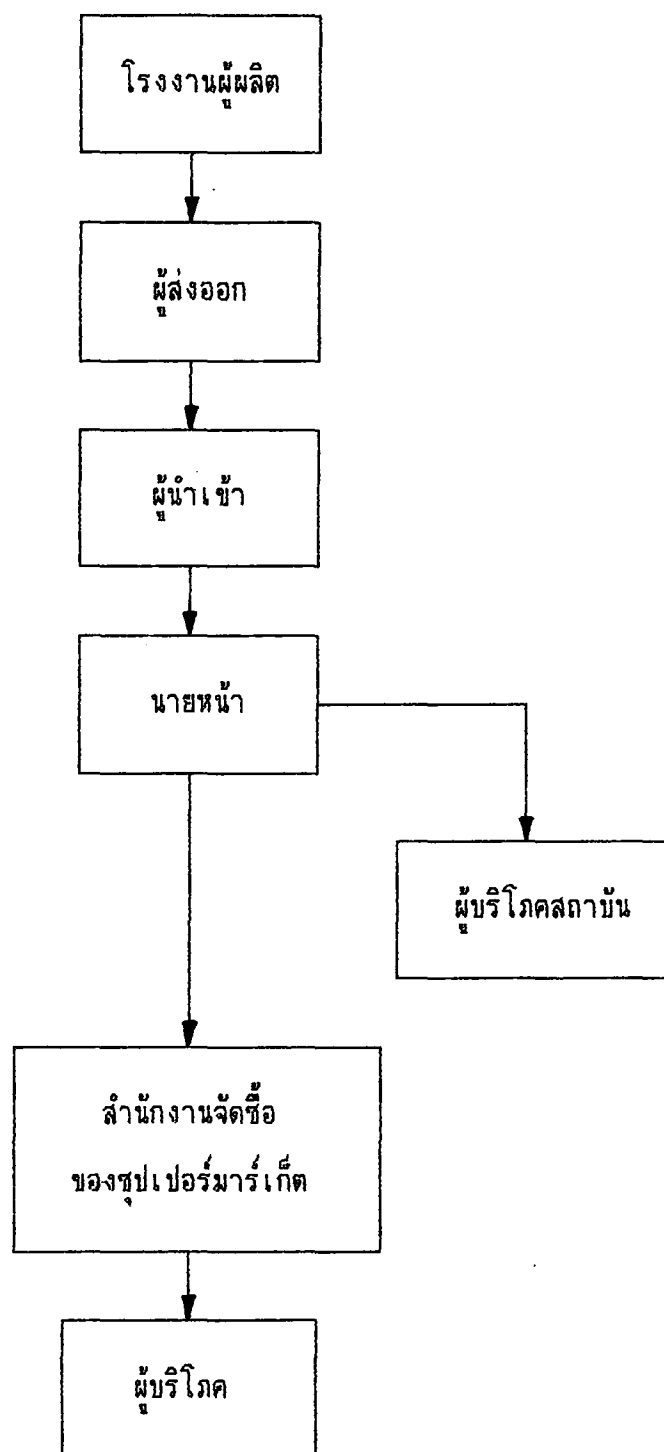
ที่มา : (ศิริชัย , 2535 : น.18)

### ภาวะการตลาดและปริมาณการนำเข้าอาหารทะเลกระป๋องของไทยในประเทศสหรัฐอเมริกา

ประเทศสหรัฐอเมริกา เป็นตลาดที่สำคัญของผลิตภัณฑ์ปลาทูน่ากระป๋อง กุ้งกระป๋อง และหอยลายกระป๋อง นอกจากนี้ยังมีการนำเข้าอาหารทะเลกระป๋องชนิดอื่นจากประเทศไทย อีกด้วย ประเทศสหรัฐอเมริกา นับเป็นตลาดสำคัญของโลกในการบริโภคปลาทูน่ากระป๋อง โดยกว่าร้อยละ 40 ของปลาทูน่ากระป๋องที่ผลิตได้ในโลก ถูกใช้บริโภคในประเทศสหรัฐอเมริกา ในขณะที่เดียวกันประเทศสหรัฐอเมริกา ก็เป็นผู้ผลิตรายใหญ่ของโลกเช่นกัน แต่ก็ยังไม่เพียงพอ

กับความต้องการภายในประเทศจึงต้องมีการนำเข้าปริมาณที่ต่ำกว่าปริมาณที่ผลิตได้ขยายตัวเพิ่มขึ้นทุกปี โดยความนิยมบริโภคปลาหมึกกระดองของประเทศสหรัฐอเมริกา ได้เปลี่ยนไปนิยมบริโภคปลาหมึกกระดองในน้ำเกลือ แทนการบริโภคปลาหมึกกระดองในน้ำมันพืช โดยประเทศต่าง ๆ ได้ส่งปลาหมึกกระดอง ชนิดบรรจุในน้ำเกลือเข้าไปในประเทศสหรัฐอเมริกาเพิ่มมากขึ้น ดังนั้น ในปี พ.ศ. 2526 ประเทศสหรัฐอเมริกา จึงมีการกำหนดโควตานำเข้าปลาหมึกกระดอง ให้ไม่เกินร้อยละ 20 ของผลผลิตของสหรัฐอเมริกา ซึ่งจะเสียภาษีนำเข้าเพียงร้อยละ 6 แต่ถ้าเกินกว่าโควตาที่กำหนดในแต่ละปีจะต้องเสียภาษีนำเข้าถึงร้อยละ 12.5 สำหรับปลาหมึกกระดอง ชนิดบรรจุในน้ำเกลือ ส่วนปลาหมึกกระดองชนิดบรรจุในน้ำมันพืชนั้น เสียภาษีนำเข้าร้อยละ 35 สำหรับปลาหมึกกระดองของประเทศไทยนั้น มีการส่งออกภายใต้เครื่องหมายการค้าของประเทศสหรัฐอเมริกา ยอดการนำเข้าปลาหมึกกระดองจากประเทศไทยเพิ่มสูงขึ้นทุกปี ปัจจุบันปลาหมึกกระดองของประเทศไทย มีส่วนแบ่งตลาดประมาณกว่าร้อยละ 50 นับเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ที่สุดสำหรับตลาดนี้ ส่วนกึ่งกระดองของประเทศไทยประมาณร้อยละ 40 ส่งไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา โดยรวมแล้วมูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระดองของประเทศไทยที่ส่งเข้าไปในตลาดสหรัฐอเมริกา ในปี พ.ศ. 2533 และ พ.ศ. 2534 มีมูลค่าประมาณ 8,929 และ 10,068 ล้านบาท ตามลำดับ คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 39.29 และ 36.79 ของมูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระดองทั้งหมดในปี พ.ศ. 2533 และปี พ.ศ. 2534 ตามลำดับ (กรมศุลกากร , 2536)

ส่วนวิธีการตลาดในประเทศสหรัฐอเมริกานั้น เริ่มจากบริษัทผู้ผลิตและผู้ส่งออกอาหารทะเลกระดองจากประเทศไทย จะทำการเปิด Letter of Credit (L/C) กับบริษัทผู้รับซื้อในประเทศสหรัฐอเมริกา และส่งต่อไปยังนายหน้า ซึ่งนายหน้าจะส่งไปยังสำนักงานจัดซื้อของซูเปอร์มาร์เก็ต และส่งต่อไปยังผู้บริโภคในลำดับสุดท้าย หรือนายหน้าอาจส่งต่อไปยังผู้บริโภคประเภทสถาบัน เช่น โรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหาร เป็นต้น (ภาพที่ 4)



ภาพที่ 4 ขั้นตอนการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยในตลาดสหรัฐอเมริกา

ที่มา : (แสงชัย , 2529 : น.48)

### ส่วนแบ่งตลาดอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยในสหรัฐอเมริกา

จากสถิติมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลบรรจุกระป๋อง ของประเทศไทยไปยัง ประเทศสหรัฐอเมริกา โดยแยกตามชนิดของผลิตภัณฑ์ ตั้งแต่ปี พ.ศ.2532-2534 (ตารางที่ 10) จะสังเกตเห็นได้ว่า มูลค่าการส่งออกโดยส่วนใหญ่ของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋อง แต่ละชนิด เพิ่มขึ้น ตามลำดับ โดยในปี พ.ศ.2532-2533 มีอัตราการขยายตัวร้อยละ 17.60 และในปี พ.ศ.2533-2534 มีอัตราการขยายตัวร้อยละ 12.36 ซึ่งสามารถแยกออกเป็นผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด ได้ดังนี้คือในปี พ.ศ.2532-2533 และปี พ.ศ.2533-2534 ปลาทูน่ากระป๋องมีอัตราการขยายตัว ร้อยละ 0.27 และ 5.28 ตามลำดับ ในปี พ.ศ.2532-2533 และ ปี พ.ศ.2533-2534 ปลาซาร์ดีนกระป๋อง มีอัตราการขยายตัวร้อยละ 2.23 และ (-2.13) ตามลำดับ ในปี พ.ศ. 2532-2533 และ ปี พ.ศ. 2533-2534 ผลิตภัณฑ์กุ้งกระป๋องมีอัตราการขยายตัวร้อยละ 142.14 และ 37.45 ตามลำดับ ในปี พ.ศ.2532-2533 และปี พ.ศ.2533-2534 ผลิตภัณฑ์ ปูกระป๋อง มีอัตราการขยายตัวร้อยละ 8.05 และ 5.55 ตามลำดับ ในปี พ.ศ.2532-2533 และ ปี พ.ศ.2533-2534 ผลิตภัณฑ์หอยลายกระป๋องมีอัตราการขยายตัวร้อยละ 20.04 และ (38.01) ตามลำดับ (ตารางที่ 11)

ในส่วนของส่วนแบ่งตลาดผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ในประเทศ สหรัฐอเมริกานั้น ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย มีส่วนแบ่งตลาดมากเป็นอันดับ หนึ่งมาโดยตลอด ในปี พ.ศ.2533 มีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 62.9 ในปี พ.ศ. 2534 มีส่วน แบ่งตลาดร้อยละ 60.8 และในปี พ.ศ. 2535 มีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 63.3 โดยมีประเทศ ที่นำเข้าอันดับรองลงมา ได้แก่ ประเทศแคนาดา โดยในปี พ.ศ.2533 ประเทศแคนาดา มีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 5.6 และเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 7.5 ในปี พ.ศ.2535 และประเทศ อินโดนีเซีย โดยในปี พ.ศ.2534 และปี พ.ศ.2535 มีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 7.7 และ 6.9 ตามลำดับ (ตารางที่ 12)

ตารางที่ 10 มูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ไปยังประเทศ  
สหรัฐอเมริกา ปี พ.ศ.2532-2534

(หน่วย : ล้านบาท)

ชนิดของผลิตภัณฑ์	ปี พ.ศ.		
	2532	2533	2534
ปลาทูน่ากระป๋อง	6,053.79	6,070.28	6,427.20
ปลาซาร์ดีนกระป๋อง	168.84	206.62	202.21
กุ้งกระป๋อง	933.95	2,261.49	3,108.44
ปลุกะป๋อง	217.85	235.38	248.45
หอยลายกระป๋อง	119.57	140.53	87.12
อาหารทะเลกระป๋องอื่น ๆ	281.40	111.85	68.81
รวม	7,675.40	9,026.15	10,142.23

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2535)

ตารางที่ 11 อัตราการขยายตัวของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ที่ส่งออกไป  
ยังประเทศสหรัฐอเมริกา ปี พ.ศ.2533-2534

(หน่วย : ร้อยละ)

ชนิดของผลิตภัณฑ์	ปี พ.ศ.	
	2532/2533	2533/2534
ปลาทูน่ากระป๋อง	0.27	5.88
ปลาซาร์ดีนกระป๋อง	2.23	(-2.13)
กุ้งกระป๋อง	142.14	37.45
ปูกระป๋อง	8.05	5.55
หอยลายกระป๋อง	20.04	(-38.01)
อาหารทะเลกระป๋องอื่น ๆ	(-38.34)	(-38.48)
รวมมูลค่าการส่งออกทั้งหมด	17.60	12.36

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2535)

ตารางที่ 12 ส่วนแบ่งตลาดอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ในประเทศสหรัฐอเมริกา

ปี พ.ศ. 2533-2535

(มูลค่า : ล้านเหรียญสหรัฐ)

ประเทศ	2533	2534	2535
ไทย	310.5 (62.9)	359.0 (60.8)	342.4 (63.3)
แคนาดา	27.6 (5.6)	48.6 (8.2)	40.5 (7.5)
อินโดนีเซีย	21.1 (4.3)	45.7 (7.7)	37.4 (6.9)
ฟิลิปปินส์	21.9 (4.4)	21.0 (3.6)	33.4 (6.2)
ไต้หวัน	29.3 (5.9)	34.6 (5.9)	22.1 (4.1)
มาเลเซีย	19.0 (3.9)	16.6 (2.8)	12.6 (2.3)
นอร์เวย์	12.6 (2.6)	11.8 (2.0)	9.7 (1.8)
เวเนซุเอลา	3.0 (0.6)	6.9 (1.2)	6.4 (1.2)
ชิลี	6.4 (1.3)	8.6 (1.5)	5.1 (0.9)
เกาหลีใต้	3.8 (0.8)	5.6 (1.0)	4.8 (0.9)
ญี่ปุ่น	6.9 (1.4)	6.4 (1.1)	4.7 (0.9)
เม็กซิโก	3.5 (0.7)	4.3 (0.7)	3.5 (0.6)
โปรตุเกส	5.4 (1.1)	5.4 (0.9)	2.8 (0.5)
สเปน	2.3 (0.5)	2.2 (0.4)	2.8 (0.5)
มูลค่าการนำเข้ารวม	494.0 (100.0)	590.0 (100.0)	540.6 (100.0)

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บ หมายถึง ร้อยละของส่วนแบ่งตลาด

ที่มา : (ศูนย์สถิติการพาณิชย์ กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2536)

## ปัญหาด้านการส่งออก

จากการที่อุตสาหกรรมการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ได้มีการขยายตัวเพิ่มขึ้นมาอย่างต่อเนื่องนับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2527 เป็นต้นมา โดยเฉพาะการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา แต่เป็นที่น่าสังเกตว่าในช่วงปี พ.ศ. 2534-2535 ปริมาณการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาเริ่มมีการชะลอตัวลง อันเนื่องมาจากสภาพเศรษฐกิจของประเทศสหรัฐอเมริกาอยู่ในภาวะที่ซบเซา เกิดปัญหาเงินเฟ้อ ปริมาณการว่างงานได้เพิ่มขึ้น และปัญหาการขาดดุลการค้าอย่างมหาศาลกับบรรดาประเทศที่เป็นคู่ค้ากับประเทศสหรัฐอเมริกา ดังนั้นมาตรการกีดกันทางการค้าที่ประเทศสหรัฐอเมริกานำมาใช้ก็คือ มาตรการการกีดกันสินค้านำเข้าซึ่งในระยะหลังนี้ ผู้ส่งออกอาหารทะเลกระป๋องต้องเผชิญกับปัญหานี้อย่างรุนแรงมาก นอกเหนือไปจากการต้องแข่งขันกับประเทศผู้ส่งออกอาหารทะเลกระป๋องในแถบเอเชียด้วยกัน เช่น ประเทศมาเลเซีย ฟิลิปปินส์ และอินโดนีเซีย เป็นต้น

สำหรับวิธีการหรือมาตรการกีดกันทางการค้าที่ประเทศสหรัฐอเมริกา ได้นำมาใช้กับสินค้าอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ได้แก่

1. การกำหนดโควตาการนำเข้าอาหารทะเลกระป๋องชนิดบรรจุน้ำเกลือ ไม่ให้เกินร้อยละ 20 ของปริมาณการผลิตในประเทศ ของปีที่ผ่านมา และถ้าเกินโควตาจะต้องเสียภาษีการนำเข้าร้อยละ 12.5 ส่วนถ้าอยู่ในโควตา จะเสียภาษีนำเข้าร้อยละ 6 ทั้งนี้เพื่อเป็นการคุ้มครองให้แก่อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องในประเทศสหรัฐอเมริกาเอง

2. กฎหมาย เอส 822 ซึ่งเป็นกฎหมายที่มุ่งอนุรักษ์ปลาโลมาเป็นสำคัญ เนื่องจากปลาทูน่ากระป๋องชนิดเฮลโลไฟนิมีซุกซุม และอยู่ในแหล่งเดียวกับปลาโลมา และเมื่อทำการจับปลาทูน่าชนิดนี้ จึงมักจะมีปลาโลมาติดมาด้วย และมักจะถูกฆ่าทิ้ง ดังนั้นปลาทูน่ากระป๋องที่ใช้วัตถุดิบปลาทูน่าสดจากแหล่งเดียวกันกับปลาโลมา จึงถูกห้ามเข้าไปด้วยซึ่งเท่ากับเป็นการกีดกันทางการค้าไปในตัวด้วย แต่ออกมาในรูปการอนุรักษ์ทรัพยากรสัตว์น้ำ

3. การร่วมมือกันระหว่างประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศแคนาดากำลังเจรจาร่วมมือกันเพื่อออกกฎหมายยกเลิกภาษีการนำเข้าอาหารทะเลกระป๋องของทั้งสองประเทศ ซึ่งถ้า

กฎหมายฉบับนี้ออกมา ก็จะส่งผลให้ราคาจำหน่ายอาหารทะเลกระป๋องของประเทศสหรัฐอเมริกา และแคนาดา ต่ำกว่าของประเทศไทยประมาณ 2-3 เหรียญสหรัฐฯ ต่อกระป๋องซึ่งนับได้ว่าเป็นอุปสรรคอย่างยิ่งต่อการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยในทั้งสองตลาด ดังกล่าว

นอกจากนี้การส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา ยังประสบปัญหาต่าง ๆ ดังนี้

1. ปัญหาการระเบียบข้อบังคับของทางราชการไทยที่ทำให้เกิดความล่าช้า และไม่สะดวกในการส่งออก เช่น การตรวจสอบคุณภาพไร้ประสิทธิภาพ ทำให้ล่าช้า ระบบการจัดเก็บภาษีที่ซ้ำซ้อน เป็นต้น

2. ปัญหาการเพิ่มค่าระวางเรือมีแนวโน้มสูงขึ้นเรื่อย ๆ ทำให้ต้นทุนการจำหน่ายสูงขึ้นไปตามไปด้วย เป็นเหตุให้ต้องเสียเปรียบในด้านการแข่งขันกับประเทศผู้ผลิตอื่น ๆ ผู้ส่งออกบางรายจึงพยายามหาทางลดต้นทุนด้านการขนส่งโดยใช้เรือนอกขมรม ซึ่งก็ก่อให้เกิดปัญหาการขนส่งถึงเมืองปลายทางล่าช้ากว่ากำหนด

3. ปัญหาการขาดแคลนข้อมูลทางด้านตลาดต่างประเทศ ทำให้ไม่ทราบความเคลื่อนไหวของตลาดโลกได้ทันทั่วถึง บางครั้งทำให้เกิดการเสียหายแก่ผู้ส่งออก ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงระเบียบการนำเข้า หรือมาตรฐานสินค้าที่นำเข้า เช่น สหรัฐอเมริกา ได้ประกาศเปลี่ยนแปลงมาตรฐานของ Indole Test จากเดิม 100 ppm เหลือ 25 ppm สำหรับการผลิตกุ้งกระป๋องทำให้ผู้ผลิตเพื่อส่งออกหลายรายได้รับความเสียหายหลายสิบล้านบาท เนื่องจากสินค้าถูกส่งคืน เพราะผู้ส่งออกไม่ทราบระเบียบดังกล่าวล่วงหน้า

4. ปัญหาด้านการแข่งขัน ในปัจจุบันได้มีผู้ผลิตประเทศต่าง ๆ พยายามเข้ามาแข่งขันในตลาดสหรัฐอเมริกามากขึ้น เช่น ประเทศแคนาดา อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ และไต้หวัน เป็นต้น ซึ่งปัญหาด้านการแข่งขันที่ทวีขึ้นเป็นลำดับนี้จะส่งผลกระทบต่อปริมาณการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยได้ในอนาคต

5. ปัญหาการตัดราคากันเองของผู้ส่งออกภายในประเทศ โดยมีการขายตัดราคากันเองระหว่างผู้ผลิตของประเทศไทยด้วยกันเอง ส่งผลให้ราคาจำหน่ายลดต่ำลง ทำให้ผู้ผลิต และผู้ส่งออกได้รับกำไรลดน้อยลงกว่าที่ควรจะเป็น

## สู่ทางและโอกาสในการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย

### แนวโน้มด้านการผลิต

จากการศึกษา โครงสร้างทางการผลิตและการตลาดของอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย จะเห็นว่า เป็นอุตสาหกรรมที่มีอัตราการขยายตัวสูงมากอุตสาหกรรมหนึ่ง เนื่องจากสามารถขยายการส่งออกได้มากจนครอง ส่วนแบ่งตลาดในตลาดที่สำคัญ ๆ ได้หลายประเทศ เช่น ประเทศสหรัฐอเมริกา แคนาดา และประเทศญี่ปุ่น เป็นต้น และก้าวขึ้นมาเป็นประเทศผู้ส่งออกอาหารทะเลกระป๋องที่ใหญ่ที่สุดในโลก ในช่วงระยะเวลาไม่กี่ปี แสดงให้เห็นว่า อุตสาหกรรมอาหารทะเลบรรจุกระป๋องภายในประเทศไทย มีศักยภาพในการผลิตสูงจนสามารถส่งออกไปแข่งขันในตลาดโลกได้ดี และมีมูลค่าการส่งออกเพิ่มขึ้นเป็นลำดับ แม้ว่าในระหว่างปี พ.ศ. 2534-2535 อัตราการขยายตัวของการส่งออกจะชะลอลงบ้าง เนื่องจากปัญหาวัตถุดิบไม่เพียงพอป้อนโรงงาน อย่างไรก็ตาม ปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบจนถึงขั้นมีการแย่งกันซื้อวัตถุดิบทำให้ราคาสัตว์น้ำทะเลมีแนวโน้มสูงขึ้น ส่งผลให้ต้นทุนการผลิตสูงตามไปด้วย ทางภาครัฐบาลก็ได้พยายามแก้ไขปัญหานี้ โดยการเจรจาปัญหาการประมงนอกน่านน้ำทะเลไทยกับประเทศเพื่อนบ้าน เพื่อช่วยให้ประมงไทยสามารถออกไปจับปลาได้ไกลมากขึ้น ในด้านเอกชนเองได้พยายามหาทางแก้ปัญหการขาดแคลนวัตถุดิบสัตว์น้ำทะเล เพื่อนำมาป้อนเข้าโรงงานผลิตอาหารทะเลกระป๋องของตน เช่น บริษัทยูนิคอร์น ได้ส่งต่อเรือห้องเย็น เพื่อไปออกไปจับซื้อปลาและสัตว์น้ำทะเลจากเรือประมงในทะเล ไม่ต้องคอยจนกระทั่งเรือประมงเอามาขึ้นท่าที่ชายฝั่งทางด้านบริษัทสงขลาแคเน็ง ผู้ผลิตอาหารทะเลกระป๋องส่งออกที่สำคัญอีกรายหนึ่งก็ได้เซ็นสัญญากับประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ในการร่วมพัฒนาอุตสาหกรรมประมงในเกาะไหหลำซึ่งจะได้ผลตอบแทนเป็นปลาที่จับได้จากการทำประมงร่วมดังกล่าว

สำหรับปลาชนิดที่ไม่มีในน่านน้ำแถบนี้ หรือมีไม่เพียงพอกับความต้อการที่มีการทดแทนด้วยการนำเข้าจากต่างประเทศ ดังนั้นทางด้านวัตถุดิบสัตว์น้ำทะเลจึงไม่น่าจะมีปัญหาขาดแคลนรุนแรง แต่อาจขาดแคลนในบางช่วงฤดูกาล ด้านต้นทุนค่าจ้างแรงงานในประเทศไทย

ก็ยังต่ำกว่าประเทศคู่แข่งมาก เมื่อเปรียบเทียบกับค่าจ้างแรงงานในประเทศคู่แข่ง เช่น ประเทศเกาหลีใต้ ญี่ปุ่น ไต้หวัน และประเทศในกลุ่มพัฒนาแล้วอื่น ๆ แต่มีคู่แข่งรายใหม่จากกลุ่มประเทศกำลังพัฒนาด้วยกัน เช่น อินโดนีเซีย มาเลเซีย และฟิลิปปินส์ เป็นต้น โดยแนวโน้มการแข่งขันในตลาดสหรัฐอเมริกาจะเข้มข้นขึ้นตั้งนั้นโอกาส และช่องทางส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย จึงควรออกผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ ๆ ให้มากขึ้นขึ้น เพื่อสร้างความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ชนิดเก่า และทำให้ได้ราคาที่ดีกว่า

### แนวโน้มด้านความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋อง

จากการศึกษาในตอนต้น ชี้ให้เห็นว่าโครงสร้างการตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยนั้น ตลาดหลักจะเป็นตลาดต่างประเทศ โดยประมาณร้อยละ 90 ของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องที่ผลิตได้ภายในประเทศจะถูกส่งออกไปจำหน่ายในตลาดต่างประเทศ ตลาดส่วนใหญ่จะเป็นตลาดในประเทศพัฒนาแล้ว ดังนั้น แนวโน้มความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยจึงขึ้นอยู่กับแนวโน้มความต้องการของตลาดต่างประเทศโดยเฉพาะประเทศที่เป็นผู้นำเข้ารายใหญ่ของประเทศไทย คือ ประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งตลาดแห่งนี้เป็ตลาดที่สำคัญของโลก มีมูลค่าการนำเข้าในแต่ละปีสูงกว่า 500 ล้านดอลลาร์ ความต้องการของตลาดแห่งนี้ยังคงมีแนวโน้มขยายตัวเพิ่มขึ้นในอนาคต และจะยังคงเป็นตลาดที่สำคัญของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของโลกที่ประเทศผู้ส่งออกอื่น ๆ ต่างก็ต้องการเข้ามาในตลาดที่มีกำลังการซื้อสูงนี้เช่นกัน อนาคตจึงคาดว่าจะมีการแข่งขันในตลาดแห่งนี้มากขึ้น

### นโยบายและมาตรการที่สำคัญของรัฐบาลต่ออุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง

#### การส่งเสริมการลงทุน

สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน หรือ (BOI) ได้ให้การส่งเสริมการลงทุนแก่กิจการผลิตอาหารทะเลกระป๋องเพื่อการส่งออก ซึ่งจากการสอบถามผู้ประกอบการที่ได้รับการ

ส่งเสริมการลงทุน ถึงระดับความสำคัญของสิทธิประโยชน์ที่ผู้ประกอบการเห็นว่าได้ประโยชน์มาก จากการได้รับส่งเสริมการลงทุนเรียงตามลำดับ คือ

1. ได้รับการหย่อนหรือยกเว้นภาษีอากรนำเข้าสำหรับเครื่องจักรอุปกรณ์ ตลอดจนวัตถุดิบที่นำเข้าจากต่างประเทศ
2. ได้รับยกเว้นอากรขาออก และภาษีการค้าสำหรับสินค้าส่งออก ตลอดจนได้รับการยกเว้นภาษีเงินได้
3. การได้รับส่งเสริมการลงทุน ทำให้สถานประกอบการเป็นที่ยอมรับและมีชื่อเสียง ทำให้ได้รับความสะดวกในการติดต่อกับหน่วยราชการต่าง ๆ
4. ได้รับอนุญาตให้หักเงินได้พึงประเมินในการเสียภาษีเงินได้เป็นจำนวนร้อยละ 5 ของรายได้ที่เพิ่มขึ้นจากการส่งออกในปีก่อน
5. ได้รับอนุญาตให้นำเจ้าหน้าที่ หรือผู้เชี่ยวชาญชาวต่างประเทศเข้ามาทำงานเกินกว่าโควตาที่กำหนด

#### มาตรการด้านภาษีอากร

รัฐบาลได้ยกเว้นอากรขาออกให้แก่สินค้าผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋อง เช่นเดียวกับสินค้าอุตสาหกรรมส่งออกชนิดอื่น ๆ สำหรับอากรขาเข้า รัฐบาลให้การคุ้มครองแก่ผู้ผลิตอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องในประเทศ โดยเก็บอากรขาเข้าอาหารทะเลกระป๋องที่นำเข้าจากต่างประเทศในอัตราที่สูง คือ ร้อยละ 60 ของราคานำเข้า

#### มาตรการส่งเสริมการส่งออก

กระทรวงการคลังมีมาตรการคืน และชดเชยภาษีให้แก่ผู้ผลิตส่งออกเพื่อช่วยลดต้นทุนการผลิตและส่งเสริมการส่งออกเพิ่มขึ้น กรมพาณิชย์สัมพันธ์ กระทรวงพาณิชย์ มีบทบาทด้านการช่วยขยายตลาด และหาตลาดแหล่งใหม่ ๆ ตลอดจนเจรจาขอสิทธิพิเศษทางการค้า (GSP) จัดทำเอกสารเกี่ยวกับผู้ผลิต/ผู้ส่งออก ประชาสัมพันธ์ให้ต่างประเทศทราบ รวมทั้งการจัดคณะ

ผู้แทนการค้าไปต่างประเทศ และพาผู้ผลิต และผู้ส่งออกเข้าร่วมงานแสดงสินค้าในต่างประเทศ เพื่อเผยแพร่สินค้าของประเทศไทยในตลาดโลก กระทรวงคมนาคม มีนโยบายให้ความช่วยเหลือด้านการขนส่ง โดยมีหน่วยงานพาณิชย์นาวี ดำเนินการเกี่ยวกับการขนส่งสินค้าไปต่างประเทศ ในอัตราค่าระวางพิเศษ

### ด้านวัตถุดิบ

กระทรวงเกษตร และสหกรณ์ โดยกรมประมง มีมาตรการคุ้มครองสัตว์น้ำ เช่น กำหนดฤดูการจับปลา เพื่อให้ปลามีเวลาวางไข่ และเจริญเติบโตพร้อมจะขยายพันธุ์ได้ต่อไป กำหนดความถี่ ความห่างของตาแห-อวนที่จับปลา เพื่อป้องกันการจับปลาไม่ได้ขนาด เป็นการช่วยชลอให้ปลามีโอกาสเติบโตขึ้นตามเวลาอันสมควร ทั้งยังได้จัดตั้งศูนย์เพาะพันธุ์ปลา และเผยแพร่พันธุ์ปลาให้มีปลาสืบพันธุ์ต่อไป ไม่สูญพันธุ์ไปจากน่านน้ำทะเลไทย นอกจากนี้รัฐบาลได้จัดตั้งองค์การสะพานปลาขึ้นในหลายจังหวัด เพื่อให้เป็นแหล่งกลางในการซื้อขายสัตว์น้ำกับให้บริการด้านการเก็บรักษาปลาในห้องเย็นขนาดใหญ่ด้วย

### มาตรการด้านการจดทะเบียนอาหารและยา

เพื่อควบคุมให้การผลิตได้มาตรฐาน ปัจจุบัน รัฐบาลได้ลดหย่อนค่าธรรมเนียมในการจดตำรับทะเบียนอาหาร โดยแต่เดิมการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารใหม่ต้องเสียค่าธรรมเนียมครั้งละ 5,000 บาททุกครั้ง แม้ว่าจะเป็นการแก้ไขเปลี่ยนแปลงฉลากสินค้าเท่านั้น ไม่ได้เปลี่ยนตำรับอาหารใหม่ก็ตาม ปัจจุบันการเปลี่ยนแปลงแก้ไขฉลากสินค้าใหม่ของอาหารทะเลกระป๋อง โดยหมายเลขทะเบียนตำรับอาหารยังคงเดิมจะเสียค่าธรรมเนียมเพียง 500 บาท

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย เป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศประเภทหนึ่ง ซึ่งนำเอาทรัพยากรธรรมชาติจำพวกสัตว์น้ำทะเลต่าง ๆ จำพวก กุ้ง หอย ปู ปลา และปลาหมึก มาผ่านกระบวนการแปรรูปเป็นอาหารสำเร็จรูปบรรจุกระป๋องทำให้ทรัพยากรประเภทนี้สามารถเก็บรักษาไว้ได้เป็นเวลานาน และยังเป็นการเพิ่มมูลค่า (Value Added) ให้กับสินค้า นับตั้งแต่การผลิตเพื่อการส่งออก ในปีพ.ศ. 2515 เป็นต้นมา ปริมาณและมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ได้มีการขยายตัวสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว และต่อเนื่องมาโดยตลอด จากการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องสามารถทำรายได้ให้แก่ประเทศไทยปีละกว่า 3 หมื่นล้านบาท นับเป็นสินค้าส่งออกที่ทำรายได้ให้แก่ประเทศมากเป็นอันดับหนึ่งในหมวดสินค้าเกษตรอุตสาหกรรม นอกจากนี้ยังก่อให้เกิดการจ้างงานเพิ่มขึ้น และยังช่วยให้เกิดอุตสาหกรรมต่อเนื่องอื่น ๆ อีก เช่น อุตสาหกรรมหีบเย็น อุตสาหกรรมการผลิตกระป๋อง อุตสาหกรรมการบรรจุหีบห่อ เป็นต้น

ในด้านการตลาดอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยนั้น พบว่า ตลาดที่สำคัญที่รองรับผลผลิตที่ผลิตขึ้นมา ได้แก่ ตลาดต่างประเทศ การผลิตโดยส่วนใหญ่จึงเป็นการผลิตเพื่อการส่งออก คือ ประมาณร้อยละ 85-90 การที่ตลาดส่วนใหญ่เป็นตลาดส่งออก เนื่องจากว่าตลาดภายในประเทศ นิยมบริโภคอาหารทะเลสดมากกว่าหรือไม่ก็อาจจะเก็บรักษาไว้ในรูปของการทำเค็มหรือตากแห้ง ซึ่งสามารถเก็บรักษาเอาไว้ได้นานพอสมควร อย่างไรก็ตาม ความต้องการของตลาดภายในประเทศที่มีต่ออาหารทะเลกระป๋อง โดยเฉพาะปลาซาร์ดีน หรือปลาแมคเคอรอลกระป๋อง หอยลายกระป๋อง และปลาหมึกกระป๋อง ก็มีแนวโน้มการบริโภคสูงขึ้นทุกปี โดยเฉพาะ ปลาซาร์ดีนกระป๋อง ซึ่งตลาดส่งออกยังไม่ขยายตัวเท่าที่ควร ทำให้ผู้ผลิตสนใจ

ตลาดภายในประเทศมากกว่า มีการโฆษณาสินค้า การออกผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ สู่ตลาด เช่น ปลาทอดกรอบราดพริก หอยลายทอดราดพริก เป็นต้น ประกอบกับอาหารทะเลกระป๋องชนิดนี้จำหน่ายภายในประเทศมีราคาถูกลงหาซื้อได้ง่าย สะดวกในการเก็บรักษา และไม่ต้องเสียเวลาในการเตรียมอาหาร ทำให้ความนิยมบริโภคของตลาดภายในประเทศเพิ่มสูงขึ้นทุกปี โดยเฉลี่ยความต้องการบริโภคของตลาดในประเทศ ช่วงปี พ.ศ. 2533-2535 เพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ 25 ต่อปี ส่วนตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยนั้น มูลค่าการส่งออกรวมทั้งหมดมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นมาโดยตลอด กล่าวคือ ในปี พ.ศ. 2531 มีมูลค่าเท่ากับ 20,089 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2532 มีมูลค่า 20,703 ล้านบาท และเพิ่มขึ้นเป็น 22,725 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2533 ในปี พ.ศ. 2534 และปี พ.ศ. 2535 มีมูลค่าเท่ากับ 27,365 และ 26,612 ล้านบาท ตามลำดับ

ในตลาดต่างประเทศ ประเทศคู่ค้าที่สำคัญ ได้แก่ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น แคนาดา สหราชอาณาจักร เป็นต้น โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ตลาดสหรัฐอเมริกา มีปริมาณการนำเข้าอาหารทะเลกระป๋องรวมกันประมาณ ร้อยละ 63 ของปริมาณการส่งออกของไทยทั้งหมด การที่ปริมาณการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องก็เพราะประเทศไทยสามารถผลิตด้วยต้นทุนที่ต่ำ ทำให้สินค้าจากประเทศไทยมีราคาถูกลงเมื่อเทียบกับประเทศคู่แข่ง นอกจากนี้ยังสามารถผลิตสินค้าได้ตรงตามต้องการของตลาด ซึ่งจากปริมาณการส่งออกทั้งหมดนั้น ปลาทูน่ากระป๋องมีส่วนการส่งออกสูงที่สุด คือประมาณร้อยละ 50 นอกนั้นเป็น กุ้งกระป๋อง ปูกระป๋อง หอยลายกระป๋อง และปลาหมึกกระป๋อง ตามลำดับ สำหรับประเทศคู่แข่งขั้นที่สำคัญในการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ได้แก่ แคนาดา อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ และไต้หวัน เป็นต้น ซึ่งประเทศเหล่านี้มีศักยภาพในการพัฒนาการผลิต และการส่งออกได้เพิ่มมากขึ้นตามลำดับ

สำหรับส่วนแบ่งตลาดอาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยในประเทศสหรัฐอเมริกา นั้น ประเทศไทยเป็นผู้นำในตลาดแห่งนี้มาตลอด โดยมีส่วนแบ่งตลาดเป็นอันดับที่หนึ่ง ในปี

พ.ศ. 2533 มีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 62.9 ปี พ.ศ. 2534 และ พ.ศ. 2535 มีส่วนแบ่งตลาด ร้อยละ 60.8 และ 63.3 ตามลำดับ

ปัญหาการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทย ไปยังประเทศ สหรัฐอเมริกามีอยู่หลายประการด้วยกัน ได้แก่ ปัญหาการกีดกันการค้าในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การออกกฎหมาย เอส 822 การกำหนดโควตาการนำเข้าปลาทูน่ากระป๋องชนิดบรรจุในน้ำเกลือ เป็นต้น นอกจากนี้ยังประสบปัญหาการตัดราคากันเองของผู้ส่งออกภายในประเทศ ปัญหา ค่าระวางเรือที่มีแนวโน้มสูงขึ้นเรื่อย ๆ ปัญหาด้านการแข่งขันกับประเทศคู่แข่ง เป็นต้น

#### ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาภาวะการผลิต โครงสร้างทางการตลาดส่งออก ตลอดจนสภาพปัญหา และอุปสรรคในการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของประเทศไทยนั้น ทำให้ได้มาซึ่ง ข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ในการเพิ่มปริมาณการส่งออก และขยายตลาดส่งออกให้กว้างขวาง ยิ่งขึ้น สามารถสรุปและเสนอแนะในประเด็นที่สำคัญดังนี้

#### ด้านการผลิต

1. รัฐบาลควรจะมีมาตรการที่เข้มงวดเกี่ยวกับระเบียบ และกฎเกณฑ์ ในการจับสัตว์น้ำให้มากขึ้น โดยเฉพาะในเรื่องเครื่องมือที่ใช้ในการจับสัตว์น้ำ และฤดูในการจับสัตว์น้ำ ทั้งนี้ เพื่อเป็นการอนุรักษ์พันธุ์สัตว์น้ำ และช่วยให้สัตว์น้ำมีโอกาสขยายพันธุ์ได้ต่อไป
2. รัฐบาลควรให้การส่งเสริม และสนับสนุนให้มีการทำประมงน้ำลึก ให้มากขึ้น รวมทั้งเป็นตัวแทน ในการเจรจากับประเทศเพื่อนบ้าน ในด้านความร่วมมือกันทำการประมงใน น่านน้ำของกันและกันได้ เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาช่วงล้ำน่านน้ำของแต่ละประเทศ

ซึ่งมาตรการต่าง ๆ ข้างต้นนี้ หากสามารถนำมาปฏิบัติได้อย่างแท้จริงแล้ว ปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบป้อนโรงงานก็คงจะหมดไป

### ด้านคุณภาพของสินค้า

รัฐบาลควรจัดให้มีการเจรจาร่วมกันระหว่างประเทศผู้ส่งออก และผู้นำเข้าในการกำหนดมาตรฐานของสินค้าให้แน่นอน อันจะเป็นการสะดวกสำหรับผู้ผลิตสามารถกำหนดแผนการผลิตได้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด ในขณะที่ผู้นำเข้าเอง ก็สามารถซื้อสินค้าที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน

### ด้านการตลาด

1. การแก้ไขปัญหาในเรื่องการตัดราคากันเองระหว่างผู้ส่งออก และมาตรฐานของสินค้าที่ส่งออกนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กระทรวงพาณิชย์ หรือ สมาคมอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทยควรจะมีบทบาท ในการเป็นตัวกลาง การเจรจากำหนดราคาส่งออก รวมทั้งการกำหนดมาตรฐานของสินค้าร่วมกัน โดยกำหนดให้ผู้ส่งออกทุกรายต้องเป็นสมาชิกของสมาคมฯ จะต้องปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับของสมาคมฯ

2. ส่วนปัญหาการกีดกันทางการค้ากับประเทศผู้นำเข้าต่าง ๆ นั้น วิธีการหนึ่งที่ทางผู้ประกอบการ อาจใช้แก้ปัญหาคือ การเข้าไปซื้อกิจการบริษัทผู้ผลิต และผู้จำหน่ายในตลาดต่างประเทศ (Take Over) เช่น บริษัทยูนิคอร์ต ได้เข้าไปซื้อกิจการจากบริษัทผู้ผลิตและผู้จำหน่ายปลาทุ่นำกระป๋องของประเทศสหรัฐอเมริกา นอกจากนี้ทางผู้ผลิตควรดำเนินการปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้าให้สูงขึ้น ส่วนภาครัฐบาลควรจะต้องเร่งหาทางป้องกันแก้ไข ช่วยเหลือ หรือเจรจาขอผ่อนผันเพื่อบรรเทาปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นให้ผู้ส่งออกของประเทศไทย ได้รับความเสียหายน้อยที่สุด

3. หน่วยงานของรัฐบาล ที่เกี่ยวข้องกับทางการค้ากับต่างประเทศ เช่น สำนักงานทูตพาณิชย์ และสถานทูตไทยในต่างประเทศ จะต้องเป็นตัวแทนในการรวบรวมและเสนอแนะข้อมูลทางการค้าที่สำคัญ รวมทั้งกฎหมายและมาตรการต่าง ๆ เพื่อจะได้ทำให้ผู้ผลิตและผู้ส่งออกสามารถขยายตลาดส่งออกไปยังตลาดใหม่ ๆ แทนที่จะพึ่งตลาดส่งออกเดิมเท่านั้น นอกจากนี้การเข้าร่วมงานแสดงสินค้าในต่างประเทศ ก็เป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะทำให้ผู้ผลิตและผู้ส่งออกของไทยสามารถนำสินค้าของตนเผยแพร่ให้ผู้นำเข้าได้รู้จัก และเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้นำเข้าและผู้ส่งออกสามารถเจรจาต่อรองราคากันได้โดยตรง

4. ส่วนปัญหาในเรื่องกฎระเบียบและขั้นตอนการส่งออกนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมศุลกากร ควรจะมีการปรับปรุงขั้นตอนการส่งออกให้ง่าย สะดวก และรวดเร็วกว่าเดิม เพราะนอกจากจะทำให้เกิดความสะดวก รวดเร็วสำหรับผู้ส่งออกแล้ว ยังทำให้สินค้าส่งออกนั้น ๆ ถึงผู้รับในต่างประเทศได้ทันต่อความต้องการอีกด้วย

เอกสารอ้างอิง

กรมพาณิชย์สัมพันธ์ . 2530 . อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องของไทย . กรุงเทพมหานคร :  
โรงพิมพ์กองข้อมูลการค้า .

กรมโรงงานอุตสาหกรรม . 2533 . รายชื่อผู้ผลิตอาหารทะเลกระป๋องในประเทศไทย .  
กรุงเทพมหานคร : กระทรวงอุตสาหกรรม .

กรมศุลกากร . 2536 . สถิติการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยแยกตามประเทศ  
ผู้นำเข้าที่สำคัญ ปี พ.ศ.2531-2535 . กระทรวงการคลัง .

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ . 2530 . วิธีการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องปี 2529  
และแนวโน้มปี 2530 . กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์กองบริหารเศรษฐกิจอุตสาหกรรม .

\_\_\_\_\_ . 2531 . วิธีการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องปี 2530 และแนวโน้ม  
ปี 2531 . กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์กองบริการเศรษฐกิจอุตสาหกรรม .

\_\_\_\_\_ . 2535 . สถิติการส่งออกสินค้าอุตสาหกรรมเกษตรของไทย ปี พ.ศ.  
2533-2534 . กระทรวงพาณิชย์ .

\_\_\_\_\_ . 2536 . ส่วนแบ่งตลาดสินค้าอาหารทะเลกระป๋องของไทยในสหรัฐอเมริกา  
ปี พ.ศ.2533-2535 . กระทรวงพาณิชย์ .

นงลักษณ์ จันทรสมบัติ . 2533 . "ปลาทูน่ากระป๋องของไทยแหวกว่ายไปทั่วโลก" .  
ฐานเศรษฐกิจ : (พฤษภาคม 2533) : น. 18-20 .

บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย . 2529 . อาหารทะเลกระป๋อง .

กรุงเทพมหานคร : (ไม่ระบุสถานที่พิมพ์) .

\_\_\_\_\_ . 2530 . แนวโน้มนอุตสาหกรรมผลิตอาหารทะเลกระป๋องในประเทศไทย .

กรุงเทพมหานคร : (ไม่ระบุสถานที่พิมพ์) .

\_\_\_\_\_ . 2534 . แนวโน้มนอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องของไทย .

กรุงเทพมหานคร : (ไม่ระบุสถานที่พิมพ์) .

\_\_\_\_\_ . 2535 . ปัญหาและแนวโน้มนของอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง .

กรุงเทพมหานคร : (ไม่ระบุสถานที่พิมพ์) .

บริษัท อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล บิสสิเนส รีเสิร์ช จำกัด . 2531 . รายงานภาวะธุรกิจอาหารทะเล

กระป๋อง . กรุงเทพมหานคร : (ไม่ระบุสถานที่พิมพ์) .

ฝ่ายวิชาการ ธนาคารกรุงเทพ จำกัด . 2533 . "อาหารทะเลกระป๋อง" . วารสาร-

เศรษฐกิจธนาคารกรุงเทพ จำกัด . (กุมภาพันธ์ 2533) : น. 81-83 .

ฝ่ายวิชาการ ธนาคารกรุงไทย จำกัด . 2535 . "อาหารทะเลกระป๋อง : สินค้าเกษตร-

อุตสาหกรรมที่สำคัญของไทย" . รายงานเศรษฐกิจ . (กรกฎาคม 2535) : น. 45-52 .

ฝ่ายวิชาการ ธนาคารกสิกรไทย . 2529 . "อาหารทะเลกระป๋อง" . รายงานภาวะ-

เศรษฐกิจ 2530 . กรุงเทพมหานคร .

\_\_\_\_\_ . 2530 . "อาหารทะเลกระป๋อง" . รายงานภาวะเศรษฐกิจ 2531 .

กรุงเทพมหานคร .

ฝ่ายวิชาการ ธนาคารกสิกรไทย . 2531 . "ปลาท่อน้ำกระป๋อง : ส่งออกมาก ปัญหามาก" .

รายงานภาวะเศรษฐกิจ 2532 . กรุงเทพมหานคร .

\_\_\_\_\_ . 2532 . "อาหารทะเลกระป๋อง : แนวโน้มยังดีแต่มีปัญหามาก" . รายงาน-

ภาวะเศรษฐกิจ 2533 . กรุงเทพมหานคร .

\_\_\_\_\_ . 2533 . "อาหารทะเลกระป๋อง" . รายงานภาวะเศรษฐกิจ 2534 .

กรุงเทพมหานคร .

ฝ่ายวิชาการ ธนาคารแห่งประเทศไทย . 2534 . รายงานภาวะธุรกิจและอุตสาหกรรม 2533 .

กรุงเทพมหานคร .

\_\_\_\_\_ . 2535 . รายงานภาวะธุรกิจและอุตสาหกรรม 2534 . กรุงเทพมหานคร .

พಾಯัพ ปิ่นเกตุ . 2533 . "อาหารทะเลกระป๋อง" . วารสารเกษตรอุตสาหกรรม .

(สิงหาคม 2533) : น. 43-52 .

สมคิด หงส์ไพศาลวิวัฒน์ . 2530 . ภาวะอาหารทะเลกระป๋องของไทยและกลยุทธ์-

การเจาะตลาดต่างประเทศ . กรุงเทพมหานคร : วิทยานิพนธ์ปริญญาโท ,

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ .

สมศักดิ์ ศรีสังข์ . 2531 . "อาหารทะเลกระป๋องโอกาสทองของไทย" . วารสารสรุป-

ข่าวธุรกิจ . (พฤศจิกายน 2531) : น. 5-15 .

สรรพศรี สามกองงาม . 2533 . การวิเคราะห์ส่วนแบ่งตลาดส่งออกอาหารทะเลกระป๋อง .

กรุงเทพมหานคร : วิทยานิพนธ์ , สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง .

แสงชัย พรหมบัณฑิตสกุล . 2529 . การพยากรณ์ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง-  
ของไทย . กรุงเทพมหานคร : วิทยานิพนธ์ปริญญาโท , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ .

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม . 2525 . มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋อง  
ของประเทศไทย . กรุงเทพมหานคร : กระทรวงอุตสาหกรรม .

ศิริชัย ต่อประสิทธิ์กุล . 2535 . พฤติกรรมการบริหารโรคอาหารทะเลกระป๋องในเขต  
กรุงเทพมหานคร . กรุงเทพมหานคร : ปัญหาพิเศษ , สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า-  
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง .

ภาคผนวก

## ภาคผนวก ก.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋อง

มาตรฐาน หมายถึง ข้อกำหนดหรือสิ่งที้นำมาใช้ในการเปรียบเทียบ ซึ่งอาจเป็นข้อกำหนดอันเดียวหรือสิ่งเดียว หรือข้อกำหนดหลาย ๆ ข้อ หรือหลาย ๆ สิ่งก็ได้ โดยข้อกำหนดนั้นต้องเป็นที่ยอมรับของผู้ที่เกี่ยวข้องส่วนใหญ่แล้ว

มาตรฐานอาหาร คือ ข้อกำหนดคุณภาพของปัจจัยต่าง ๆ ที่จะใช้เป็นหลักในการเปรียบเทียบคุณภาพของอาหารนั้นว่าจะมีคุณภาพเท่ากัน สูงกว่าหรือต่ำกว่า ทั้งนี้เพื่อจะได้ทราบว่าอาหารนั้นมีคุณภาพอยู่ในระดับใด

มาตรฐานอาหารเป็นเครื่องกำหนดระดับของการควบคุมคุณภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง มาตรฐานคุณภาพอาหารขั้นต่ำสุด (Minimum Quality Standard) ซึ่งเป็นข้อกำหนดเพื่อให้เกิดความปลอดภัยในการบริโภค ผู้ผลิตจะต้องควบคุมผลิตภัณฑ์ของตนให้อยู่ในระดับที่สูงกว่าระดับของคุณภาพนี้ และเป็นหน้าที่ของรัฐบาลที่จะต้องดำเนินการควบคุม เพื่อเป็นหลักประกันให้แก่ผู้บริโภคซึ่งไม่สามารถจะทดสอบ หรือวัดค่าคุณภาพเหล่านี้ได้ทั้งหมด เพราะปัจจัยคุณภาพมีอยู่หลายอย่าง คุณภาพบางอย่างผู้บริโภคสามารถจะพบได้ด้วยตนเอง ได้แก่ ปัจจัยคุณภาพที่ตาเห็น ปัจจัยคุณภาพที่สัมผัสได้ และปัจจัยคุณภาพที่ชิมได้ นอกจากนี้ยังมีปัจจัยคุณภาพพวกที่ไม่แสดงออกซึ่งผู้บริโภคไม่สามารถจะทดสอบหรือวัดค่าคุณภาพเหล่านั้น

การผลิตอาหารทะเลกระป๋องจะต้องเกี่ยวข้องกับมาตรฐาน โดยเฉพาะมาตรฐานที่กำหนดขึ้น โดยสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) มาตรฐานดังกล่าวถือเป็นมาตรฐานบังคับ และเป็นมาตรฐานคุณภาพอาหารขั้นต่ำสุดที่โรงงานต่าง ๆ จะต้องปฏิบัติให้ได้

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ได้บัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

อาหารทะเลกระป๋องหลายประเภท ซึ่งได้แก่ มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋อง มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมปลาซาร์ดีนกระป๋อง มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกุ้งกระป๋อง มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมปลาหมึกกระป๋อง มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมปูกระป๋อง และ มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมหอยหลายกระป๋อง โดยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแต่ละประเภท ได้กำหนดชนิด แบบการบรรจุ และขนาด ส่วนประกอบคุณลักษณะที่ต้องการ วัตถุเจือปนในอาหาร สารปนเปื้อน สุขลักษณะ ภาชนะบรรจุ การขึ้นฉลาก การทำเครื่องหมาย และฉลาก การชักตัวอย่าง การวิเคราะห์ และเกณฑ์ตัดสิน

### 1. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋อง

ปลาทูน่ากระป๋อง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาทูน่า ที่คัดเลือกแล้วบรรจุใน กระป๋องปิดสนิทกับอากาศเข้า-ออกพร้อมด้วยสารที่ใช้บรรจุ อาจมีวัตถุเจือปนในอาหารและส่วน ประกอบอื่น ๆ ผสมอยู่ด้วย ผลิตภัณฑ์ต้องผ่านกรรมวิธีใช้ความร้อนเพียงพอที่จะสามารถป้องกันมิให้ เสียหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม , 2518)

ปลาทูน่ากระป๋องแบ่งออกเป็น 4 ชนิดตามขนาดของเนื้อปลา คือ (1) ชิ้นใหญ่ (Solid) ทำจากเนื้อปลาทูน่าดิบหรือสุกตัดทางกล้ามเนื้อโดยบรรจุให้ด้านตัดขวางกับฝากระป๋อง ซึ่งแบ่งย่อยออกเป็น กระป๋องที่มีขนาดจุไม่เกิน 450 กรัม บรรจุเนื้อปลาที่มีความหนาแน่นเท่ากัน เป็นชิ้นเดียวไม่มีชิ้นเศษแทรก และกระป๋องที่มีขนาดจุเกิน 450 กรัม บรรจุเนื้อปลาหลายชิ้นได้ แต่ความหนาของแต่ละชิ้นต้องเท่ากันให้แทรกชิ้นเนื้อปลาได้ถ้าจำเป็น (2) ชิ้นเล็ก (Chunk) ทำจากเนื้อปลาทูน่าสุกที่มีลักษณะเป็นก้อน และกล้ามเนื้อปลายังคงรูปเดิม (3) ชิ้นย่อย (flake) ทำจากเนื้อปลาทูน่าสุกที่มีลักษณะเป็นแผ่นและกล้ามเนื้อปลายังคงรูปเดิม (4) ชิ้นเศษ (grate or shredded) ทำจากเนื้อปลาทูน่าสุกชิ้นเล็ก ๆ แต่ละชิ้นมีขนาดสม่ำเสมอและแยกจากกันแต่ ไม่ละเอียด

ปลาทูน่ากระป๋องแบ่งการบรรจุออกเป็น 2 แบบ คือ เนื้อปลาทูน่าสุกปราศจากหนัง

และ เนื้อปลาทุ่น้ำดับที่มีหนังติดอยู่

สารที่ใช้บรรจุ ได้แก่ น้ำมันพืชตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำมัน และไขมัน  
บริโภค น้ำมันบริโภคตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำมันบริโภค และซอส สำหรับส่วนประกอบ  
อื่น ๆ ได้แก่ เกลือตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกลือบริโภคไม่เกินร้อยละ 2 ของผลิตภัณฑ์  
สำเร็จ ถ้ามีเกินต้องระบุปริมาณที่ฉลาก โปรตีนซึ่งย่อยสลายแล้ว (hydrolyzed protein)  
เครื่องเทศ และ/หรือเครื่องปรุงรสที่เป็นพืช เช่น หอม น้ำชู๊พผัก

คุณลักษณะโดยทั่วไปที่ต้องการ คือ ปลาทุ่น้ำกระป๋องต้องมิกลิ่นรสเฉพาะตาม  
ธรรมชาติของปลาทุ่น้ำกระป๋องและส่วนประกอบที่ใช้ สีของเนื้อปลาทุ่น้ำเมื่อวัดด้วยเครื่องเทียบสี  
ของมันเชล (Munsell) จะมีค่า 6.3 ขึ้นไปสำหรับชนิดสีขาว มีค่า 5.3-6.3 สำหรับชนิด  
สีอ่อน และมีค่าต่ำกว่า 5.3 สำหรับชนิดสีเข้ม ลักษณะปลาทุ่น้ำที่บรรจุกระป๋องต้องเป็นเนื้อปลา  
ล้วน หากเป็นเนื้อปลาที่มีหนังติดต้องบ่งไว้ที่ฉลาก ไม่มีกระดูก ก้าง ไม่มีรอยชำ ก้อนเลือด  
หรือรอยเลือดที่เห็นชัดเจน ไม่มีรอยไหม้ เนื้อไม่ยุ่ย

วัตถุดิบในอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์ปลาทุ่น้ำกระป๋อง ได้แก่ ผงชูรสตามมาตรฐาน  
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมโมโนโซเดียม แอลกลูตาเมต โมโนไฮเดรต โดยมีปริมาณตามความ  
เหมาะสม น้ำส้มสายชูตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม น้ำส้มสายชู โดยมีปริมาณตามความ  
เหมาะสม โซเดียมไนโรฟอสเฟต โดยมีปริมาณไม่เกินร้อยละ 0.5 ของน้ำหนัก

สำหรับด้านสุขลักษณะ ในการทำปลาทุ่น้ำกระป๋องผู้ทำต้องใช้วิธีปฏิบัติที่ดีที่สุดเท่าที่  
จะทำได้ เพื่อจะไม่ให้วัตถุดิบไม่พึงประสงค์ปรากฏอยู่ในผลิตภัณฑ์ ต้องไม่มีจุลินทรีย์ซึ่งสามารถ  
เจริญเติบโตได้ขึ้นระหว่างการเก็บภายใต้ภาวะปกติ ต้องไม่มีสารซึ่งเกิดจากจุลินทรีย์ในปริมาณ  
ที่ทำให้เกิดพิษ

น้ำหนักสุทธิ (วัดเป็นกรัม) ของปลาที่นำกระป๋องต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของ ความจุของกระป๋อง และน้ำหนักเนื้อของปลาที่นำกระป๋องต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของน้ำหนัก สุทธิ

ฉลากต้องมีคำว่า "ทูน่า" มีอักษรบอกสีของเนื้อปลาโดยใช้คำว่า "สีขาว" หรือ "สีอ่อน" หรือ "สีเข้ม" บอกแบบการบรรจุ โดยใช้คำว่า "ชิ้นใหญ่" หรือ "ชิ้นเล็ก" หรือ "ชิ้นย่อย" หรือ "ชิ้นเศษ" แล้วแต่กรณี บอกสารที่ใช้บรรจุและส่วนประกอบของชนิดและปริมาณ ของวัตถุเจือปนในอาหาร บอกน้ำหนักสุทธิ มีเลขหรืออักษรแสดงครั้งที่ วัน เดือน ปี ที่ผลิต ชื่อโรงงานที่ผลิต หรือเครื่องหมายการค้าที่จะทะเบียนแล้ว ชื่อประเทศที่ผลิต

## 2. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมปลาซาร์ดีนกระป๋อง

ปลาซาร์ดีนกระป๋อง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากปลาซาร์ดีนที่คัดเลือกแล้วโดย บรรจุในกระป๋องปิดสนิทกันอากาศเข้า พร้อมด้วยน้ำมันที่ใช้สำหรับปรุงอาหารได้ หรือน้ำซอส มะเขือเทศ หรือน้ำซอสชนิดอื่น และอาจผสมน้ำมันลงไปด้วยก็ได้ หรือน้ำเกลือ หรือน้ำของ ปลาเอง และอาจผสมน้ำมันลงไปด้วยก็ได้ ทั้งนี้ได้ใช้ความร้อนเพียงพอที่จะสามารถป้องกัน ไม่ให้เสีย หรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค สำหรับส่วนประกอบอื่น ๆ ที่อนุญาตให้มีได้ คือพริก และเครื่องเทศ (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม , 2517)

คุณลักษณะที่ต้องการ ปลาซาร์ดีนกระป๋องต้องไม่มีกลิ่นรสน่ารังเกียจอื่นใดปนอยู่ นอกจากกลิ่นรสเฉพาะตามธรรมชาติของปลาซาร์ดีน และส่วนประกอบที่ใช้ ต้องมีสีที่เหมาะสมมี ขนาดสม่ำเสมอ เนื้อปลาต้องนุ่มแต่ไม่เละ กระดุกกลางอ่อน เนื้อปลาต้องมีไขมันไม่น้อยกว่า ร้อยละ 5 ปลาต้องอยู่ในลักษณะเรียงเรียบร้อย บรรจุโดยเรียงปลาสลับหัวและหางเป็นชั้นเดียวหรือ สองชั้น หรือบรรจุวาง หรือบรรจุในลักษณะอื่น ๆ แต่การบรรจุในกระป๋องเดียวกันต้องเป็นแบบ เดียวกันและเรียงเรียบร้อย

ปลาซาร์ดีนกระป๋องต้องผ่านกรรมวิธีป้องกันไม่ให้เสียหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคและต้องผ่านการตรวจวิเคราะห์ไขมัน วัตถุเจือปน สารปนเปื้อน น้ำหนัก ตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์

กระป๋องที่ใช้บรรจุต้องเป็นกระป๋องรูปทรงกระบอก กลม รูปรี หรือสี่เหลี่ยม ทำจากแผ่นเหล็กเคลือบดีบุกที่เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแผ่นเหล็กเคลือบดีบุก

น้ำหนักสุทธิของปลาซาร์ดีนกระป๋อง ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของความจุของกระป๋อง น้ำหนักของเนื้อปลาในแต่ละกระป๋องต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 67 ของน้ำหนักสุทธิเมื่อบรรจุในน้ำมัน หรือต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 ของน้ำหนักสุทธิเมื่อบรรจุในเกลือ หรือต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 62 ของน้ำหนักสุทธิเมื่อบรรจุในซอส ทั้งนี้ยอมให้ความคลาดเคลื่อนน้อยกว่าที่ระบุได้ไม่เกินร้อยละ 5

ฉลากต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมาย แสดงคำว่า "ปลาซาร์ดีน" บอกส่วนประกอบ และวัตถุเจือปนในอาหารที่ใช้ น้ำหนักสุทธิ น้ำหนักเนื้อและ/หรือจำนวนปลาในกระป๋อง รหัสแสดงครั้งที่ หรือวัน เดือน ปี ที่ทำการผลิต ชื่อและสถานที่ตั้งโรงงาน ประเทศที่ผลิต

### 3. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมปลาหมึกกระป๋อง

ปลาหมึกกระป๋อง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาหมึก อาจมีสารที่ใช้บรรจุและวัตถุเจือปนอาหาร บรรจุในกระป๋องที่ปิดแน่นสนิทและผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนอย่างเพียงพอที่จะป้องกันมิให้เสีย (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม , 2525)

ตัวปลาหมึกแบ่งออกเป็น 3 ขนาดตามตารางภาคผนวกที่ 1 และในแต่ละกระป๋องควรมีขนาดสม่ำเสมอ

ตารางที่ภาคผนวกที่ 1 ขนาดของปลาหมึก (ไม่รวมหัวและส่วนที่สอดไส้)

ขนาด	จำนวนปลาหมึกต่อน้ำหนักเนื้อ 100 กรัม
ใหญ่	ไม่เกิน 6
กลาง	7 ถึง 13
เล็ก	ตั้งแต่ 14 ขึ้นไป

ที่มา : (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม , 2525)

ปลาหมึกกระป๋องอาจแบ่งออกได้ 4 แบบตามการบรรจุ คือ

1. ปลาหมึกไม่สอดไส้ ได้แก่ ปลาหมึกที่บรรจุทั้งตัว
2. ปลาหมึกสอดไส้ ได้แก่ ปลาหมึกที่สอดไส้ด้วยลำตัวหรือหัวของปลาหมึกด้วยกัน
3. ปลาหมึกชิ้น ได้แก่ ปลาหมึกที่หั่นเป็นชิ้น ๆ ตามขวางของลำตัว ขนาดของชิ้นต้องสม่ำเสมอ และอาจมีชิ้นเศษของตัวปลาหมึกหรือหนวดอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือรวมกันต้องไม่เกินร้อยละ 3.5 ของน้ำหนักเนื้อ
4. หนวดปลาหมึก ได้แก่ ส่วนหัวและหนวดปลาหมึก ยกเว้นในกรณีที่ใช้ปลาหมึกสาย ยอมให้มีส่วนตัวปนอยู่ด้วยได้ แต่ต้องไม่เกินร้อยละ 20 ของน้ำหนักเนื้อ

ส่วนประกอบอื่น ๆ ที่อาจจะมีได้คือ สารที่ใช้บรรจุ เช่น น้ำเกลือ ซอสมะเขือเทศ น้ำมันบริโภค เครื่องปรุงแต่งรส เช่น น้ำปลา น้ำซีอิ้ว เครื่องเทศ โมโนโซเดียม กลูตาเมต อาจมีได้ในปริมาณที่ไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมของน้ำหนักสุทธิ

คุณลักษณะที่ต้องการ ปลาหมึกที่จะใช้บรรจุต้องสดและในกระป๋องเดียวกันต้องเป็น ปลาหมึกชนิดเดียวกัน ปลาหมึกกระป๋องต้องมีสี กลิ่น รส ตามส่วนประกอบที่ใช้ เนื้อปลาหมึก ต้องมีลักษณะยืดหยุ่นดี และมีเนื้อแน่น ต้องมีขนาดสม่ำเสมอ

น้ำหนักเนื้อของปลาหมึกกระป๋องต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนักสุทธิ น้ำหนัก สุทธิของปลาหมึกกระป๋องต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของความจุของกระป๋อง

ฉลากต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับคำว่า "ปลาหมึก" ขนาด แบบการบรรจุ ส่วนประกอบ ชนิดและปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร น้ำหนักสุทธิและน้ำหนัก เนื้อ เดือนปีที่ทำ ผู้ทำหรือที่ตั้งโรงงานที่ทำ ประเทศที่ทำ

#### 4. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกึ่งกระป๋อง

กึ่งกระป๋อง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากกึ่งเนื้อ ซึ่งอาจใช้กึ่งสด กึ่งเยือกแข็ง หรือ กึ่งสุกก็ได้ อาจมีสารที่ใช้บรรจุและวัตถุเจือปนในอาหาร บรรจุในกระป๋องที่ปิดผนึกแน่นและต้อง ผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนอย่างเพียงพอ (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม , 2521)

กึ่งเนื้อที่ใช้ทำกึ่งกระป๋องมี 3 แบบ คือ

1. กึ่งเนื้อไม่ซักไส้ (Conventional or regular) ได้แก่ กึ่งที่เอาหัว เปลือก และรยางค์ออกทั้งหมด

2. กึ่งเนื้อซักไส้ (cleaned or deveined) ได้แก่ กึ่งเนื้อซึ่งผ่าหลังและซักไส้ ออกจนถึงปล้องสุดท้ายที่ติดกับแผนหาง

3. กึ่งเนื้อหัก (broken) ได้แก่ กึ่งเนื้อที่มีจำนวนปล้องน้อยกว่า 4 ปล้อง อาจปนกึ่งเนื้อลงไปด้วยก็ได้

สารที่ใช้บรรจุอาจประกอบด้วย น้ำบริโภค เกลือบริโภค น้ำมะนาว น้ำตาล หรือของเหลวอื่น ๆ ที่เหมาะสม

คุณลักษณะที่ต้องการ กุ้งกระป๋องต้องมีกลิ่น รส ที่ดีตามธรรมชาติของกุ้ง รวมทั้งกลิ่นและรสชาติของส่วนประกอบและวัตถุดิบในอาหารที่ใช้ แต่อาจมีกลิ่นไดโอดีนอร์มได้เล็กน้อย ต้องสะอาดมีขนาดเหมาะสมสม่ำเสมอ และมีสีตามลักษณะชนิดของกุ้งที่ใช้ทำ เนื้อกุ้งต้องไม่ยุ่ย และหรือแข็งกระด้าง

กุ้งบรรจุต้องไม่มีหัว เปลือก ระวัง เว้นแต่เป็นกุ้งขนาดเล็กมากขนาด กุ้งคอกเทล และขนาดกุ้ง เนื้อหักยอมให้มีชิ้นส่วนของเปลือกและ/หรือระวังอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือรวมกันได้ไม่เกิน 5 ชิ้นต่อน้ำหนัก 100 กรัม สารที่ใช้บรรจุอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้แต่สีต้องไม่คล้ำ และต้องท่วมเนื้อกุ้งในปริมาณที่พอเหมาะ ในกรณีที่มีสารที่ใช้บรรจุเป็นน้ำเกลือจะมีลักษณะ เป็นวันที่อุณหภูมิต่ำกว่า 18.3 องศาเซลเซียส ขนาดและจำนวนตัวกุ้งในผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางที่ 2

กุ้งกระป๋องที่ผลิตได้ต้องไม่เสียหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคโดยตรง ไม่มีจุลินทรีย์ ซึ่งสามารถเจริญเติบโตได้ในระหว่างการเก็บในภาวะปกติ ต้องไม่มีสารซึ่งเกิดจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่ทำให้เกิดพิษ

ฉลากต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมาย บ่งบอกคำว่า "กุ้ง" ระบุแบบของกุ้งเนื้อที่ใช้ผลิต ขนาด ส่วนประกอบและปริมาณของวัตถุดิบในอาหาร น้ำหนักเนื้อกุ้ง ชื่อผู้ผลิต หรือโรงงานที่ผลิต หรือเครื่องหมายการค้า หรือชื่อผู้บรรจุ หรือผู้จัดจำหน่าย ประเทศที่ผลิต รหัสแสดงครั้งที่ผลิต หรือวัน เดือน ปี ที่ทำการผลิต

ตารางที่ภาคผนวกที่ 2 ขนาดและจำนวนตัวกุ้ง

ขนาด	จำนวนตัวกุ้งต่อน้ำหนักเนื้อกุ้ง 100 กรัม	
	กุ้งไม่ชักไส้	กุ้งชักไส้
ใหญ่ที่สุด (colossal or supreme jumbo)	น้อยกว่า 8	ไม่เกิน 8
ใหญ่พิเศษ (extra large or jumbo)	8 ถึง 12	9 ถึง 13
ใหญ่ (large)	13 ถึง 18	14 ถึง 19
กลาง (medium)	19 ถึง 32	20 ถึง 35
เล็ก (small)	33 ถึง 64	36 ถึง 69
เล็กมาก (tiny)	65 ถึง 102	70 ถึง 105
คอกเทล (cocktail-mini-salad)	มากกว่า 102	มากกว่า 105
เนื้อหัก (broken)	ไม่จำกัดจำนวน	ไม่จำกัดจำนวน

หมายเหตุ : ถ้าค่าเฉลี่ยของ 100 กรัม มีเศษทศนิยมตั้งแต่ 0.5 ขึ้นไป ให้ปัดเป็นจำนวนเต็ม  
ที่มา : (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม , 2521)

5. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเนื้อปูกระป๋อง

เนื้อปูกระป๋อง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อขา (leg meat) เนื้อก้าม (pincer of claw meat) เนื้อลำตัว (body meat) เนื้อไหล่ (Shoulder meat) อย่างไม่

อย่างหนึ่งหรือหลายอย่างปนกันอาจมีสารที่ใช้บรรจุ และ/หรือวัตถุเจือปนในอาหารบรรจุกระป๋อง และผ่านความร้อน (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม , 2522)

การบรรจุเนื้อปูกระป๋องมี 6 แบบ คือ

1. แบบบรรจุ 2 ด้าน (twin face pack) ประกอบด้วยเนื้อก้อนและ/หรือเนื้อไหลหรือเนื้อก้ามและ/หรือเนื้อขา จัดเตรียมเป็นชั้นล่างสุดและชั้นบนสุดโดยมีเนื้อชิ้นเล็กและ/หรือชิ้นย่อยอยู่ชั้นกลาง

2. แบบบรรจุด้านเดียว (single faced pack) ประกอบด้วยเนื้อส่วนต่าง ๆ เหมือนข้อ 1. แต่จัดเรียงเป็นชั้นบนสุดแต่เพียงด้านเดียว

3. แบบเนื้อก้ามและ/หรือเนื้อขา (claw pack and/or leg pack) ประกอบด้วยเนื้อก้ามและ/หรือเนื้อขา

4. แบบเนื้อก้อน (lump pack) ประกอบด้วยเนื้อก้อนเพียงอย่างเดียว

5. แบบชิ้นเล็ก (chunk pack) ประกอบด้วยเนื้อชิ้นเล็กและเนื้อชิ้นย่อย โดยมีเนื้อชิ้นเล็กมากกว่าร้อยละ 50

6. แบบชิ้นย่อย (flake pack) ประกอบด้วยเนื้อชิ้นย่อยและเนื้อชิ้นน้อย โดยมีเนื้อชิ้นย่อยมากกว่าร้อยละ 50

คุณลักษณะที่ต้องการ การบรรจุเนื้อปูกระป๋องต้องจัดเรียงชั้นเนื้อปูให้เรียบร้อย ตามแบบการบรรจุที่ระบุไว้ที่ฉลาก ไม่มีวัตถุแปลกปลอม อาจมีผลึกของเกลือฟอสเฟต (struvite crystal) ชิ้นส่วนของเปลือกเชื้อโคติน และหนวดได้ตามกรรมวิธีที่ดีในการผลิต แต่ต้องไม่มากจนเป็นที่สังเกตเห็นได้ชัด ปูกระป๋องต้องมีสีเป็นไปตามลักษณะแต่ละชนิดตามธรรมชาติ มีกลิ่น รสที่ดีตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ เนื้อต้องไม่เละ มีเกลือไม่น้อยกว่าร้อยละ 1 และไม่เกินร้อยละ 2.5 ของน้ำหนัก มีเถ้าที่ไม่ละลายในกรดต้องไม่เกินร้อยละ 2 ของน้ำหนัก

ฉลากต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแสดงข้อความเกี่ยวกับชื่อผลิตภัณฑ์ แบบการบรรจุ ชั้นคุณภาพ ส่วนประกอบ และปริมาณของวัตถุเจือปนในอาหาร น้ำหนักสุทธิหรือน้ำหนัก

เนื้อ โดยไม่รวมน้ำหนักกระดาษที่ใช้ห่อ ชื่อผู้ผลิตหรือโรงงานที่ผลิต ประเทศที่ทำการแสดงครั้งที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่ทำการผลิต

#### 6. มาตรฐานคุณภาพอุตสาหกรรมหอยลายกระป๋อง

หอยลายกระป๋อง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อหอยลาย และน้ำเกลือ อาจมีวัตถุเจือปนอาหาร บรรจุในกระป๋องที่ปิดแน่นสนิท ผ่านกรรมวิธีการให้ความร้อนอย่างเพียงพอที่จะป้องกันมิให้เสีย (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม , 2525)

คุณลักษณะที่ต้องการ สีเหลืองตามธรรมชาติและสีของส่วนท้องไม่คล้ำมาก กลิ่นรสดีตามธรรมชาติของหอยลายกระป๋อง ไม่มีกลิ่นรสผิดปกติหรือกลิ่นน่ารังเกียจ ลักษณะเนื้อต้องนุ่มหยุ่น และเหนียวตามธรรมชาติของเนื้อหอยลายกระป๋องไม่เปื่อยยุ่ย น้ำเกลือที่ใช้บรรจุอาจขุ่นได้เล็กน้อย และมีปริมาณเพียงพอที่จะท่วมเนื้อหอยลาย มีขนาดสม่ำเสมอภายในภาชนะที่บรรจุเดียวกัน ต้องไม่มีวัตถุแปลกปลอมอื่น ๆ นอกจากเปลือกหอยขนาดไม่เกิน 10 มิลลิเมตร (วัดจากส่วนที่ยาวที่สุด) ซึ่งอาจมีได้ไม่เกิน 1,2 และ 4 ชิ้นในกระป๋องขนาดเล็กกว่า 290 กรัม ขนาด 290 กรัม และใหญ่กว่า 290 กรัมตามลำดับ ความเป็นกรด-ด่าง (PH) ของหอยลายกระป๋องต้องมีค่าระหว่าง 5.5 ถึง 7.0

ด้านสุขลักษณะ หอยลายกระป๋องต้องไม่เสียหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค ปราศจากจุลินทรีย์ ที่สามารถเจริญเติบโตได้ในระหว่างการเก็บภาชนะที่ภาชนะปกติ ไม่มีแบคทีเรียแพลตฟอร์มชนิดมิไซไรต์ เทอร์โมไฟล์ นิวทริแฟกตีฟแอโรบัส เทอร์โมฟิลิกแอนแอโรบัส ตลอดจนไม่มีสปอร์ของคลอสตริเดียม โบทูลินัม (*clostridium botulinum*) ที่จะเจริญได้

ด้านปริมาณการบรรจุ น้ำหนักเนื้อต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนักสุทธิ ในกรณีที่ตั้งจำหน่ายต่างประเทศ กระป๋องบรรจุหอยลายทุกกระป๋องต้องมีเลข อักษร หรือ เครื่องหมายแสดงข้อความรายละเอียด เช่น คำว่า "หอยลาย" ส่วนประกอบ น้ำหนักสุทธิ น้ำหนักเนื้อ

เป็นกรัม เดือนและปีที่ทำ ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ หรือเครื่องหมายการค้า หรือชื่อผู้บรรจุ หรือชื่อผู้จัดจำหน่าย สถานที่ทำ ประเทศที่ทำ

นอกจากมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ที่กำหนดโดยสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแล้ว มาตรฐานอาหารทะเลกระป๋องต้องเกี่ยวข้องกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ส่งออก ซึ่งกระทรวงพาณิชย์มีอำนาจหน้าที่ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์ส่งออก พ.ศ. 2503 ให้กำหนดประเภทสินค้าส่งออก ที่ถือเป็นสินค้ามาตรฐานที่ผู้ส่งออกจะต้องผลิตได้ตามมาตรฐานที่กำหนด ในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์เหล่านี้ กระทรวงพาณิชย์ได้อาศัยความร่วมมือจากห้องทดสอบของหน่วยงานสำคัญ ๆ คือ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี และพลังงาน กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข และกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ในทางปฏิบัติมาตรฐานอาหารส่งออกต่าง ๆ ที่กระทรวงพาณิชย์ไม่ได้กำหนดให้เป็นสินค้ามาตรฐาน จำเป็นต้องมีการตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานเช่นกัน เนื่องจากความต้องการของผู้ซื้อ ในตลาดต่างประเทศ ซึ่งในการตรวจสอบนั้น ผู้ส่งออกมีการใช้ห้องตรวจสอบของรัฐบาลและเอกชน

## ภาคผนวก ข.

## ตารางภาคผนวกที่ 3 รายชื่อโรงงานผู้ผลิตอาหารทะเลกระป๋องในประเทศไทย

ชื่อบริษัท	ที่ตั้งโรงงาน	กำลังการผลิต (ตัน/ปี)	จำนวนเงินทุน (ล้านบาท)	จำนวนคนงาน
<b>*1. บริษัทซานโกล (ประเทศไทย) จำกัด</b>				
- ปลาทูน่ากระป๋อง	กรุงเทพมหานคร	15,652	6,000	1,453
- ปลาซาร์ดีนกระป๋อง				
<b>*2. บริษัทแพนเอเชีย (1981) จำกัด</b>				
	สุราษฎร์ธานี	558	20,000	800
<b>*3. บริษัทไทยแคนเนอวี จำกัด</b>				
	สมุทรสาคร	1,929	4,500	106
- ปลาทูน่ากระป๋อง				
<b>*4. บริษัทลอยด์แอนด์ซัน จำกัด</b>				
	สมุทรปราการ	1,590	5,000	120
- ปลาทูน่ากระป๋อง				
- ปลาซาร์ดีนกระป๋อง				
- อื่น ๆ				
<b>*5. บริษัท ที. เค. อุตสาหกรรมอาหาร</b>				
จำกัด	กรุงเทพมหานคร	2,640	5,000	93
- ปลาซาร์ดีนกระป๋อง				
- อื่น ๆ				
<b>*6. บริษัทรอยฟูลส์โปรดักส์ จำกัด</b>				
	สมุทรปราการ		6,340	120
- ปลาซาร์ดีนกระป๋อง		3,550		

ตารางภาคผนวกที่ 3 (ต่อ)

ชื่อบริษัท	ที่ตั้งโรงงาน	กำลังการผลิต (ตัน/ปี)	จำนวนเงินทุน (ล้านบาท)	จำนวนคนงาน
*7. บริษัทไทยโอเวอร์ซีส์ จำกัด	สมุทรปราการ	830	20,000	100
- ปลาทูน่ากระป๋อง				
- ปลาซาร์ดีนกระป๋อง				
*8. บริษัททรอปิคอบแคนนิ่ง (ประเทศไทย) จำกัด	สงขลา	2,769	20,000	130
*9. บริษัทร่วมล้ำเลียงขนส่ง (ประเทศไทย) จำกัด	ปัตตานี	1,890	10,000	110
*10. บริษัทไทยร่วมสินพัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด	สุราษฎร์ธานี สมุทรสาคร	5,581 88,000	200,000	1,400
- ปลาทูน่ากระป๋อง		95%		
- Tuna Pet Food		2.5%		
- Sardine Pet Food		2.5%		
*11. บริษัท บี แอนด์ เอ็ม โปรดักส์ จำกัด	สมุทรสาคร	9,744	38,000	250
- ปลาทูน่ากระป๋อง		19%		
- ปลาซาร์ดีนกระป๋อง		75%		
- Pet Food		7%		
*12. บริษัทยูเนียนเสวี จำกัด	สมุทรปราการ	6,607	46,700	304
- ปลาทูน่ากระป๋อง		2,110		
- ปลาซาร์ดีนกระป๋อง		3,415		
- Pet Food		1,082		

ตารางภาคผนวกที่ 3 (ต่อ)

ชื่อบริษัท	ที่ตั้งโรงงาน	กำลังการผลิต (ตัน/ปี)	จำนวนเงินทุน (ล้านบาท)	จำนวนคนงาน
*13. บริษัทยูนิคอร์ค้อร์ติเวลเมนท์ (ประเทศไทย) จำกัด	สมุทรสาคร	9,000	76,000	248
*14. บริษัทพืชมานูค้อร์ติเวลเมนท์ จำกัด	สมุทรสาคร	1,985	50,000	743
- ปลายท่อนำกระป๋อง				
*15. บริษัทห้องเย็นโซติวัฒน์ขนาดใหญ่ จำกัด	สงขลา	1,065.6	2,000	205
*16. บริษัทมุลลิมแคนนิ่ง อินดัสตรี (ประเทศไทย) จำกัด	ปัตตานี	1,437	5,230	80
- ปลายท่อนำกระป๋อง		6%		
- ปลายซาร์ตั้นกระป๋อง		94%		
17. บริษัทผลิตภัณฑ์ปลายกระป๋องสยาม จำกัด		360	20,000	-
18. บริษัทศรีสุทธีกุล จำกัด		3,650	10,000	150
19. บริษัทคอนติเนนตัล แปซิฟิค (1979) จำกัด		1,825	20,000	375
- ปลายซาร์ตั้นกระป๋อง				
20. บริษัทเจริญอุตสาหกรรม จำกัด		-	4,500	201
21. บริษัทเกียรติผ้า จำกัด		2,007.5	8,000	230
22. บริษัทสันติภาพ (1958 อ้วนึ่ง) จำกัด		1,920	44,000	250
23. บริษัทผลิตภัณฑ์แก้วไพศาล จำกัด		225	2,126	40
24. พลจ. ไรจันอินธ่ออุตสาหกรรม		22.35	2,430	30

(51,400กระป๋อง/ปี)

ตารางภาคผนวกที่ 3 (ต่อ)

ชื่อบริษัท	ที่ตั้งโรงงาน	กำลังการผลิต (ตัน/ปี)	จำนวนเงินทุน (ล้านบาท)	จำนวนคนงาน
25. บริษัทโรซ่าผลิตภัณฑ์อาหาร (ประเทศไทย) จำกัด		-	38,744	210
26. หลจ. ไทยโภชนาปลาและอาหารกระป๋อง		1,800	670	37
27. บริษัทผลิตภัณฑ์ปลากระป๋องสยาม จำกัด (ผลิตปลาทูน่า)		360	19,500	322
28. บริษัทสยามอุตสาหกรรมการเกษตร (ลับประรด) (จำกัด)			65,700	315
- ปลาทูน่า		7,109.65		
- ปลาจาระดิน		8,253.65		
*29. บริษัทอาร์เอสแคนเนอรี จำกัด	สมุทรสาคร	2,300	20,000	250
- กุ้งกระป๋อง		159.8		
- ปลาทูน่ากระป๋อง		319.7		
- หอยลายกระป๋อง		817.9		
*30. บริษัทนิวเมียนด์ จำกัด	ตราด			
- เนื้อปูกระป๋อง		1,500	-	-
31. บริษัท เค.ซี. เจนเนอร์ลฟู๊ด (ประเทศไทย) จำกัด		5,000,000 กระป๋อง/ปี		

ตารางภาคผนวกที่ 3 (ต่อ)

ชื่อบริษัท	ที่ตั้งโรงงาน	กำลังการผลิต (ตัน/ปี)	จำนวนเงินทุน (ล้านบาท)	จำนวนคนงาน
*32. บริษัทเอเซียอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด สุราษฎร์ธานี		1,537	-	-
- กุ้งกระป๋อง		43%		
- เนื้อปูกระป๋อง		36%		
- หอยลายกระป๋อง		14%		
- ปลาหมึกกระป๋อง		7%		
33. บริษัทโอเรียนติคแคนเนอริ จำกัด		5,000,000 กระป๋อง/ปี	-	-
34. บริษัทอาหารลักษณะไก่ จำกัด		1,800,000 "	-	-
35. บริษัททักษิณสามัคคีอุตสาหกรรม		5,400,000 "	-	-
36. หลจ. ไทสมารินทร์อุตสาหกรรม จำกัด		980,640 "	-	-
37. โรงงานแห่งอิวลิ่ง		180,000 "	-	-
38. โรงงานนุสินทังจ่วนอะอุตสาหกรรม		110,000 กระป๋อง/ปี	-	-
39. บริษัทไทยเจริญฮ่องกงกัวไต่ จำกัด		4,400,000 "	-	-
40. หลจ. พรชัยอุตสาหกรรม		12,500 "	-	-
41. โรงงานมาลีบางกอก		4,800 "	-	-
42. หลจ. ไทยเจริญเครื่องกระป๋อง		2,979,000 "	-	-
43. หลจ. โรงงานเกียรติเจริญ		1,000,000 "	-	-
44. องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป		4,698,000 "	-	-
45. นายณรงค์ อารีรัตนวิบูลย์				
- อาหารทะเลกระป๋อง		4.9 ตัน/ปี	-	-

ตารางภาคผนวกที่ 3 (ต่อ)

ชื่อบริษัท	ที่ตั้งโรงงาน	กำลังการผลิต (ตัน/ปี)	จำนวนเงินทุน (ล้านบาท)	จำนวนคนงาน
*46. บริษัทสงขลาแคนนิ่ง จำกัด	สงขลา	10,350	120,000	1,300
- ปลาทูน่ากระป๋อง		780,000		
ปลา: ปู: กุ้ง: หอยลาย = 40:35:15:10		กล่อง/ปี		

หมายเหตุ : \* เป็นโรงงานที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน

ที่มา : (สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน , 2533)

(กรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม , 2533)

