

บทที่ 3

อุตสาหกรรมผักและผลไม้แช่แข็งในจังหวัดเชียงใหม่

3.1 ความหมายของอุตสาหกรรมผักและผลไม้แช่แข็ง

อุตสาหกรรมผักและผลไม้แช่แข็ง หรืออุตสาหกรรมผักผลไม้แช่เย็นและแช่แข็ง เป็นการกล่าวรวมถึงกิจกรรมของอุตสาหกรรมห้องเย็นที่ดำเนินการสำหรับเก็บรักษาผักผลไม้โดยการแช่เย็นอย่างหนึ่ง และรวมถึงกรรมวิธีในการเก็บรักษาโดยการแช่แข็งอีกอย่างหนึ่ง ซึ่งจะมีการนำเอาวัตถุดิบผักและผลไม้สด มาผ่านการจัดเก็บในห้องเย็นหรือผ่านกรรมวิธีการแช่แข็งก่อนการจัดเก็บเพื่อรักษาคุณภาพอย่างใดอย่างหนึ่ง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดและประเภทของผักและผลไม้ โดยก่อนการจัดเก็บในห้องเย็นนั้น จะมีการนำวัตถุดิบมาคัดเลือก คัดเกรด ตรวจสอบคุณภาพ ตัดแต่ง อาจมีการแปรรูปภายนอกบางส่วนก่อนบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ และนำเข้าไปเก็บรักษาในห้องเย็น หรือมีการนำวัตถุดิบที่จัดเก็บในห้องเย็น เพื่อรอการผลิตหรือแปรรูปมาทำการคัดเลือก คัดเกรด ปอก ทำความสะอาดและแปรรูปโดยกรรมวิธีต่าง ๆ เช่น การดอง การอบแห้ง การทำให้สำเร็จรูปบางอย่าง เช่น การทอดหรือการแช่แข็งและบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ หลังจากนั้นจะนำผลิตภัณฑ์ที่ได้เข้าไปเก็บรักษาในห้องเย็นหรือไม่แล้วแต่ความจำเป็น

ดังนั้น หากกล่าวถึงอุตสาหกรรมผักและผลไม้แช่แข็ง หรืออุตสาหกรรมผักและผลไม้แช่เย็นและแช่แข็งจะหมายถึงกลุ่มอุตสาหกรรมเดียวกัน โดยเป็นการประกอบกิจการอุตสาหกรรมห้องเย็นหรือแช่แข็งที่มีกิจกรรมเฉพาะในการเก็บรักษาคุณภาพของผักและผลไม้โดยตรง แต่ถ้าหากกล่าวถึงผลิตภัณฑ์ผักผลไม้แช่เย็นและแช่แข็ง หมายถึงตัวสินค้าผักและผลไม้หรือสินค้าสำเร็จรูปที่ผ่านการเก็บรักษาคุณภาพในห้องเย็นหรือการแช่แข็งนั่นเอง

3.2 ความเป็นมาของอุตสาหกรรมผักผลไม้แช่เย็นและแช่แข็งของไทย

ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตพืชผักและผลไม้ที่สำคัญแห่งหนึ่งในภูมิภาคนี้ พืชผักอุตสาหกรรมที่สำคัญเช่น ข้าวโพดฝักอ่อน เห็ดฟาง หน่อไม้ไผ่ตง หน่อไม้ฝรั่ง มะเขือเทศ ชিং แตง มะเขือม่วง พริก และถั่วลันเตา ส่วนผลไม้เมืองร้อนก็มี สับปะรด เงาะ ลำไย ลิ้นจี่ มะละกอมะม่วง ทูเรียน เสาวรส มังคุด และมะพร้าวอ่อน เป็นต้น ผลผลิตเหล่านี้ทำให้เกิดการพัฒนาอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้หลายประเภท ทั้งโรงงานขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาด

ใหญ่กระจายกันทำการผลิตอยู่ทั่วประเทศ โดยเฉพาะการกระจายอุตสาหกรรมสุภูมิภาคเป็นนโยบายสำคัญของรัฐบาลที่จะกระจายรายได้และการจ้างงานสู่ชนบทให้มากที่สุด

อุตสาหกรรมผักผลไม้แช่แข็งในประเทศไทย เป็นอุตสาหกรรมหนึ่งที่มีขึ้นในประเทศไทยไม่นานนักคือ เมื่อประมาณปี พ.ศ. 2529-2530 โดยมีวัตถุประสงค์ในการแช่เย็นผักผลไม้ เพื่อเก็บรักษาผักผลไม้ที่ออกมามากในช่วงฤดูการ และนำไปจำหน่ายนอกฤดูกาล หลังจากนั้นจึงเริ่มมีการนำเอาเทคโนโลยีการแช่แข็งผักผลไม้จากต่างประเทศเข้ามาเริ่มใช้ ในระยะแรกนั้นอุตสาหกรรมอาหารประเภทนี้ยังมีไม่มากนัก เนื่องจากขาดฐานการตลาดของการขายสินค้านี้ในตลาดต่างประเทศ และตลาดภายในประเทศก็ยังไม่ยอมรับ เพราะมีผักสดและผลไม้สดให้เลือกซื้อได้ตลอดปี ตลอดจนการเก็บรักษาอาหารแช่แข็งเสียค่าใช้จ่ายสูง และยังมีอัตราเสี่ยงจากการนำเสียสูงกว่าอาหารบรรจุกระป๋อง ดังนั้นสินค้าประเภทผักแช่แข็งจึงยังมีการส่งออกไม่มากนัก ในปี พ.ศ. 2530 มีการส่งออก 333 ตัน ส่วนมากเป็นพืชผักประเภทถั่ว หน่อไม้ฝรั่ง และข้าวโพดฝักอ่อน ส่วนผลไม้แช่แข็งก็มีปริมาณไม่มากนักเช่นกัน เฉลี่ย 300-500 ตันต่อปี ผลไม้แช่แข็งส่วนมากจะเป็นสับปะรดแว่นสด ภายหลังมีการทดลองส่งออกผลไม้ประเภทต่าง ๆ เช่น ทูเรียนพันธุ์หมอนทอง แช่แข็ง ขนุนแช่แข็ง และมังคุดแช่แข็ง โดยใช้ระบบการผลิตอาหารแช่แข็งแบบไอคิวเอฟ (IQF - individual quick freezing) อุตสาหกรรมผักและผลไม้แช่แข็งของไทยยังมีู่ทางดีมากในอนาคต จึงน่าจะหาตลาดส่งออกมากขึ้น อุตสาหกรรมผักและผลไม้แช่แข็งอาจไม่เหมาะสมที่จะลงทุนในการผลิตขนาดเล็ก เพราะอาจไม่คุ้มกับค่าใช้จ่ายได้ เนื่องจากเป็นอุตสาหกรรมที่มีการลงทุนค่อนข้างสูง ตั้งแต่ห้องเย็นและอุปกรณ์ซึ่งมีราคาสูง ค่ากระแสไฟฟ้าก็ต้องเสียในอัตราสูงเช่นกัน และหากผู้ประกอบการจะลงทุนในการซื้อเครื่องจักรในการผลิตอาหารแช่แข็ง ก็มีราคาและต้นทุนค่ากระแสไฟฟ้าสูงเช่นกัน อย่างไรก็ตาม แม้ว่าต้นทุนการผลิตค่อนข้างสูง แต่ในระยะที่ผ่านมา ผลตอบแทนจากการลงทุนค่อนข้างดี จึงทำให้มีผู้ลงทุนในอุตสาหกรรมนี้มากขึ้น และอุตสาหกรรมนี้เริ่มมีการพัฒนาการผลิตมากขึ้นเป็นลำดับ

ปัจจุบันการส่งออกผักผลไม้สดแช่เย็นและแช่แข็งมีแนวโน้มที่จะขยายตัวได้มากขึ้น โดยในระยะ 5 ปีที่ผ่านมา การส่งออกมีอัตราการขยายตัวที่สูงขึ้นมาก เนื่องจากผักผลไม้ไทยหลายประเภทเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศเพิ่มมากขึ้น ซึ่งผักสดแช่เย็นและแช่แข็งที่มีการส่งออกมากเป็นพวกพืชผักเศรษฐกิจ ได้แก่ ข้าวโพดอ่อน กระเจี๊ยบเขียว แครอท ถั่วระ ถั่วแขก ถั่วลันเตา มะเขือม่วง แดงญี่ปุ่น และหน่อไม้ เป็นต้น ส่วนผลไม้ที่มีการส่งออกมาก ได้แก่ ทูเรียน สับปะรด ลำไย ส้มโอ ลิ้นจี่ และมะม่วง เป็นต้น โดยในระยะ 5 ปีที่ผ่านมามูลค่าการส่งออกผักและผลไม้สดแช่เย็นแช่แข็งมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ซึ่งตลาดสำคัญของผักผลไม้แช่เย็นและ

แช่แข็งของไทยยังคงเป็นตลาดในเอเชีย ได้แก่ ญี่ปุ่น ฮองกง มาเลเซีย สิงคโปร์ และได้หวัน เป็นต้น

ผักผลไม้สดแช่เย็นแช่แข็งของไทยยังมีโอกาสที่จะขยายตลาดออกไปได้อีก เนื่องจากจากผลผลิตมีคุณภาพสูงกว่าประเทศคู่แข่ง ซึ่งได้แก่ จีน ได้หวัน และอินโดนีเซีย อีกทั้งมีผลผลิตนานาชนิดหมุนเวียนออกสู่ตลาดได้ตลอดทั้งปี ประกอบกับความต้องการของตลาดต่างประเทศยังมีปริมาณสูงโดยเฉพาะตลาดญี่ปุ่นซึ่งเป็นตลาดสำคัญของไทย

3.3 ความเป็นมาของอุตสาหกรรมผักผลไม้แช่เย็นและแช่แข็งของจังหวัดเชียงใหม่

สำหรับในภาคเหนือของไทย เนื่องจากภูมิประเทศได้เปรียบในการเพาะปลูกผักผลไม้ประเภทต่างๆ เป็นจำนวนมาก จึงมีผู้ริเริ่มทำการค้าขายผลผลิตพืชผักและผลไม้มากขึ้น เมื่อมีการค้าในลักษณะนี้เพิ่มมากขึ้น ผู้ประกอบการได้เริ่มเล็งเห็นความสำคัญของการเก็บรักษาคุณภาพพืชผักผลไม้และการแปรรูป เพื่อเพิ่มมูลค่าในสินค้า จึงได้มีการนำเอาเทคโนโลยีของการแช่เย็นแช่แข็งเข้ามาใช้ในภูมิภาคนี้ โดยในปี พ.ศ.2531 โรงงานห้องเย็นแหลมทองกิจเจริญ ได้ริเริ่มจัดตั้งขึ้นในจังหวัดเชียงใหม่เป็นรายแรก โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อแช่เย็นและแช่แข็งผักและผลไม้ที่เพาะปลูกได้ในท้องถิ่นเองใช้เงินลงทุนประมาณ 50 ล้านบาท และมีการว่าจ้างแรงงานในระยะแรกเพียง 20 คน หลังจากนั้นจนถึงปี พ.ศ.2540 มีโรงงานอุตสาหกรรมผักผลไม้แช่เย็นและแช่แข็งจัดตั้งขึ้นในจังหวัดเชียงใหม่เป็นจำนวนถึง 20 โรงงาน มีเงินลงทุนรวมกันทั้งสิ้น 1,454 ล้านบาท และมีการจ้างแรงงานทั้งสิ้น 2,305 คน นับว่าจังหวัดเชียงใหม่มีการลงทุนจัดตั้งโรงงานอุตสาหกรรมผักและผลไม้แช่เย็นและแช่แข็งสูงสุดในภาคเหนือ ทั้งนี้เพราะมีความพร้อมในเรื่องของผลผลิตการเกษตรด้านผักและผลไม้ ที่ใช้เป็นวัตถุดิบ นอกจากนี้ยังเป็นศูนย์กลางการคมนาคมของภาคเหนือตอนบน ที่ค่อนข้างสะดวกและรวดเร็ว ทั้งการคมนาคมขนส่งทางบกและการขนส่งทางอากาศ ซึ่งทำให้ได้เปรียบจังหวัดอื่นๆ มาก อุตสาหกรรมนี้สามารถนำเงินรายได้เข้าสู่ภูมิภาคเป็นจำนวนมาก ทั้งยังช่วยกระจายรายได้ให้แก่เกษตรกรผู้เพาะปลูกผักและผลไม้ในเขตภาคเหนือตอนบนเป็นจำนวนมากด้วยเช่นกัน

3.4 ประเภทของผลิตภัณฑ์ผักผลไม้แช่เย็นและแช่แข็งของจังหวัดเชียงใหม่

เนื่องจากภาคเหนือมีผักและผลไม้หลายประเภท แต่ผู้ประกอบการในธุรกิจอุตสาหกรรมผักและผลไม้แช่เย็นและแช่แข็ง จะเลือกซื้อพืชผักและผลไม้เพื่อนำมาแช่เย็นและ

แช่แข็ง โดยส่วนใหญ่จะทำการคัดเลือกชนิดและประเภทของพืชผักและผลไม้ต่างๆ ที่จัดว่าเป็นพืชเศรษฐกิจ ตลาดมีความต้องการสูงทั้งตลาดในประเทศและตลาดต่างประเทศ รวมทั้งรับจ้างผู้ประกอบการค้าพืชไร่บางรายที่ไม่มีห้องเย็นเองเพื่อทำการเก็บรักษา โดยคิดค่าบริการแช่เย็นตามน้ำหนักของพืชผักและผลไม้เป็นรายเดือน ซึ่งพืชผักและผลไม้เหล่านี้จะมีราคาดี ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แช่เย็นและแช่แข็งที่เป็นพืชเศรษฐกิจเหล่านี้ แบ่งออกได้หลายชนิดตามวัตถุดิบ ผักและผลไม้ที่ใช้ซึ่งประกอบด้วย

3.4.1 ประเภทพืชผัก

1) ถั่วแระ โดยเฉพาะถั่วแระญี่ปุ่น

ประเทศญี่ปุ่นเป็นตลาดใหญ่ของผลิตภัณฑ์ถั่วชนิดนี้ และญี่ปุ่นเองไม่สามารถผลิตได้ทันกับความต้องการของตลาดในประเทศ ได้วันจึงได้พัฒนาการผลิตถั่วชนิดนี้ในจีนอย่างได้ผล โดยใช้เทคโนโลยีการผลิตและการบรรจุหีบห่อที่ทันสมัย ทำให้สามารถครองตลาดญี่ปุ่นได้ถึงร้อยละ 88 ของการผลิต อย่างไรก็ตาม ขณะนี้ประเทศไทยสามารถเพาะปลูกถั่วชนิดนี้ได้ในภาคเหนือเช่นที่บริเวณจังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน เชียงราย แพร่ และน่าน และเป็นสินค้าที่ทำการผลิตทั้งแช่เย็นและแช่แข็ง เพื่อส่งออกไปยังตลาดญี่ปุ่นเป็นส่วนใหญ่

2) ถั่วแขก

ขณะนี้มีการพัฒนาพันธุ์จนมีคุณภาพดี ทำการเพาะปลูกในบริเวณจังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย พะเยา แพร่ น่าน และอุดรดิตถ์ เป็นผลิตภัณฑ์ทั้งแช่เย็นและแช่แข็ง เพื่อส่งไปยังตลาดต่างประเทศคือประเทศญี่ปุ่น ฮองกง และสิงคโปร์

3) ถั่วลันเตา

เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีทั้งถั่วลันเตาทั้งเปลือกและถั่วลันเตาแกะเปลือกออกเอาเฉพาะเมล็ด มีการเพาะปลูกในเขตจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน การส่งออกยังมีปริมาณไม่มากนัก แต่มีราคาสูงส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ถั่วลันเตาแช่เย็น ตลาดที่สำคัญคือ ประเทศญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา และแคนาดา

4) มะเขือม่วง

ขณะนี้มีการส่งเสริมให้เพาะปลูกทั่วไปในเขตภาคเหนือตอนบน ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน แม่ฮ่องสอน เชียงราย แพร่ และน่าน ปัจจุบันมีโรงงานส่งออกเป็นผลิตภัณฑ์ มะเขือม่วงดองในน้ำเกลือเจือจางและแช่เย็น โดยส่งไปยังประเทศญี่ปุ่นเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งได้รับความนิยมจากตลาดอย่างแพร่หลาย และขณะนี้ผู้ประกอบการได้พัฒนาการผลิตโดยทำให้เป็นอาหารสำเร็จรูปมากขึ้น โดยการผลิตเป็นมะเขือม่วงทอดและแช่แข็ง เพื่อรักษาคุณภาพและส่งออก

ไปยังตลาดประเทศญี่ปุ่นเช่นกัน สินค้าที่ผลิตให้สำเร็จรูปนี้จะสะดวกกับผู้บริโภคมาก เพียงแต่นำเข้าเดอบไมโครเวฟก็จะสามารถรับประทานได้ เทคนิคการผลิตที่พัฒนาขึ้นนี้จะทำให้สินค้ามีมูลค่าเพิ่มมากขึ้น

5) ข้าวโพดฝักอ่อน

มีการส่งเสริมให้เกษตรกรเพาะปลูกหลายจังหวัดในภาคเหนือตอนบน ฤดูกาลเพาะปลูกคือเดือนมิถุนายนถึงเดือนสิงหาคม เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีทั้งการแช่เย็นและการแช่แข็ง บางครั้งมีการบรรจุหีบห่อผสมกับพืชผักอื่นๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าในการจำหน่ายด้วย ตลาดของข้าวโพดฝักอ่อนจะมีทั้งตลาดในประเทศและตลาดต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศญี่ปุ่น ฮองกง สิงคโปร์ เกาหลี ไต้หวัน และสหรัฐอเมริกา

6) หอมหัวใหญ่

เป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่ง เพาะปลูกมากในเขตอำเภอฝางและอำเภอไชยปราการ จังหวัดเชียงใหม่ ผลผลิตรวมของจังหวัดมีประมาณปีละ 75,000 ตัน จากการสำรวจพบว่าในฤดูกาลเพาะปลูกปี พ.ศ.2539-2540 มีการนำผลผลิตเข้าเก็บในห้องเย็นประมาณ 13,000 ตัน หรือประมาณร้อยละ 17 ของผลผลิตทั้งหมด ซึ่งผลผลิตจากห้องเย็นส่วนใหญ่จะส่งจำหน่ายตลาดในประเทศนอกฤดูกาลเพาะปลูก เพื่ออรราคาให้สูงขึ้น แต่ขณะนี้ได้เริ่มมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สำเร็จรูปมากขึ้น โดยสามารถนำไปใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารประเภท fast food คาดว่าในอนาคตจะมีการส่งออกตลาดต่างประเทศเพิ่มมากขึ้น

7) มันฝรั่ง

จัดว่าเป็นพืชที่เริ่มมีความนิยมมากขึ้นทั้งตลาดในประเทศ และตลาดต่างประเทศขณะนี้ที่นิยมเป็นพันธุ์จากต่างประเทศ ชื่อพันธุ์ "Russet Burbank" ซึ่งเป็นสาเหตุจากความนิยมในอาหารประเภท fast food เช่นกัน มันฝรั่งมีการเพาะปลูกมากในเขตอำเภอฝาง อำเภอไชยปราการ จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดเชียงราย และจังหวัดตาก ส่วนใหญ่จะเป็นการแช่เย็นเพื่อเก็บรักษาและส่งมายังตลาดในส่วนกลาง

8) แครอท

มีการเพาะปลูกมากในเขตภาคเหนือตอนบน ในระหว่างเดือนธันวาคมถึงเดือนมีนาคม ผลิตภัณฑ์มีทั้งการแช่เย็นและแช่แข็ง โดยมีการผลิตและแปรรูปในโรงงานเป็นส่วนใหญ่ และบางครั้งจะมีการบรรจุหีบห่อผสมกับพืชผักชนิดอื่นเช่นกัน เพื่อให้ได้ราคาสูงขึ้น ตลาดมีทั้งในประเทศและตลาดต่างประเทศ เช่น ญี่ปุ่น ฮองกง เกาหลี และสหรัฐอเมริกา

9) ผักขม

เดิมมีการเพาะปลูกน้อย เพราะตลาดในประเทศไม่ค่อยมีความต้องการ แต่ปัจจุบันตลาดต่างประเทศโดยเฉพาะญี่ปุ่น มีความต้องการมากจึงได้เริ่มมีการเพาะปลูกและนำเข้าโรงงานมากขึ้น จากการสำรวจปริมาณวัตถุดิบยังมีน้อย ในการศึกษาจึงได้จัดรวมไว้ในกลุ่มของพืชผักอื่นๆ คาดว่าในอนาคตจะมีการขยายตัวของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เพิ่มมากขึ้น

10) ขิง

ขณะนี้มีการเพาะปลูกเพิ่มมากขึ้นในบริเวณอำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดเชียงราย จังหวัดตาก และจังหวัดเพชรบูรณ์ ส่วนใหญ่จะทำการแช่เย็นโดยมีการแปรรูปบ้างเล็กน้อย ตลาดมีทั้งตลาดในประเทศและตลาดต่างประเทศ เช่น ญี่ปุ่น ไต้หวัน เกาหลี และฮ่องกง ขณะนี้เริ่มมีการขยายตัวของตลาดมากขึ้นเช่นกัน

11) แดงญี่ปุ่น

เป็นแดงกว่าที่นำพันธุ์มาจากญี่ปุ่นอีกชนิดหนึ่ง มีการส่งเสริมการเพาะปลูกในจังหวัดภาคเหนือตอนบนหลายจังหวัด การผลิตส่วนใหญ่จะดองเกลือเจือจางและแช่เย็นเพื่อส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นซึ่งตลาดมีความต้องการอย่างต่อเนื่อง และคาดว่าจะมีการขยายเพิ่มมากขึ้นในอนาคต

12) พริกแห้ง

พริกมีการเพาะปลูกในหลายจังหวัดทางภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ผู้ประกอบการหลายรายได้ทำการอบแห้ง และนำเข้าเก็บไว้ในห้องเย็น เพื่อรักษาคุณภาพและรอราคานอกฤดูกาลผลิต ตลาดส่วนใหญ่จะเป็นตลาดในประเทศ โดยเฉพาะในสวนกลางและตลาดในท้องถิ่นภาคเหนือ

3.4.2 ประเภทผลไม้

1) ลำไย

ลำไยจัดว่าเป็นผลไม้ที่สำคัญของจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน ปริมาณผลผลิตเฉลี่ยประมาณปีละ 50,000 ตัน ปัจจุบันมีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ลำไยหลายประเภท เช่น อบแห้งและบรรจุกระป๋อง แต่ในช่วงฤดูกาลจะมีลำไยออกมามากและจำเป็นต้องนำเข้าเก็บรักษาไว้ในห้องเย็นเป็นจำนวนมาก ในฤดูกาลเพาะปลูก ปี พ.ศ. 2539-2540 มีลำไยเข้าห้องเย็นในจังหวัดเชียงใหม่ทั้งหมดประมาณ 6,800 ตัน คิดเป็นร้อยละ 13.6 ของผลผลิตทั้งหมด จากการสำรวจพบว่าผลิตภัณฑ์ลำไยแช่เย็นจะส่งไปจำหน่ายทั้งในประเทศและต่างประเทศ ประกอบด้วย ฮ่องกง มาเลเซีย สิงคโปร์ ไต้หวัน ญี่ปุ่น และอังกฤษ

2) ลิ้นจี่

มีการเพาะปลูกมากในเขตอำเภอฝาง อำเภอไชยปราการ จังหวัดเชียงใหม่ มีผลผลิตจากการเพาะปลูกเฉลี่ยปีละประมาณ 30,000 ตัน และมีการนำเข้าเก็บในห้องเย็นในฤดูกาลเพาะปลูก ปี พ.ศ.2539-2540 ประมาณ 5,000 ตัน คิดเป็นร้อยละ 16.6 ของผลผลิตทั้งหมด ลิ้นจี่จากห้องเย็นส่วนหนึ่งจะนำไปแปรรูปโดยการบรรจุกระป๋องและอบแห้ง และอีกส่วนหนึ่งเป็นผลิตภัณฑ์แช่เย็นส่งไปจำหน่ายยังประเทศญี่ปุ่น แคนาดา และอังกฤษ

3) ส้ม

ส้มที่มีชื่อเสียงมากคือ ส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งของอำเภอฝาง และอำเภอไชยปราการ จังหวัดเชียงใหม่ มีการผลิตและนำเข้าแช่เย็นในห้องเย็นประมาณ 1,000 ตันเท่านั้น แต่เป็นผลไม้ที่มีตลาดค่อนข้างดีมาก ขณะนี้ผลผลิตบางส่วนขายในประเทศและอีกส่วนหนึ่งส่งไปจำหน่ายยังประเทศสิงคโปร์ มาเลเซีย อินโดนีเซีย และฮ่องกง ซึ่งยังมีปริมาณน้อยไม่เพียงพอกับความต้องการของตลาด ผู้เพาะปลูกหลายรายกำลังพยายามเพิ่มผลผลิตให้มากขึ้น คาดว่าในอนาคตจะเป็นผลไม้ที่ทำรายได้สูงให้กับจังหวัดเชียงใหม่เช่นกัน

4) สตรอเบอรี่

มีการเพาะปลูกในจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดเชียงราย แต่ยังมีปริมาณไม่มากนัก ขณะนี้มีการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์แยมและบางส่วนนำมาแช่แข็ง เพื่อส่งไปยังตลาดในสวนกลาง คาดว่าในอนาคตจะมีการเพิ่มปริมาณการผลิตและการจำหน่ายมากขึ้น

5) มะขาม

ผลผลิตบางส่วนมาจากจังหวัดแพร่ เพชรบูรณ์ และมาจากภาคตะวันออก เชียงเหนือ และนำเข้ามาแช่เย็นในจังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งแหล่งเพาะปลูกบางแห่งยังไม่มีห้องเย็นรองรับผลผลิตในฤดูกาล แต่เนื่องจากเป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่ทำให้ผลตอบแทนสูง คาดว่าจะมีปริมาณเพิ่มมากขึ้นในการนำเข้ามาแช่เย็นในอนาคต

6) แอปเปิล และสาลี่

ส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ มีการเพาะปลูกในประเทศบ้างแต่ยังมีปริมาณน้อย โดยผู้ประกอบการบางรายนำเข้ามาจากประเทศจีน ออสเตรเลีย ญี่ปุ่น และสหรัฐอเมริกา โดยผลผลิตส่วนใหญ่จะนำเข้ามาจากประเทศจีนและขนส่งเข้ามาจัดเก็บแช่เย็นไว้ในจังหวัดเชียงใหม่ เนื่องจากราคาในประเทศค่อนข้างดี และสามารถขายได้ตลอดปีเช่นกัน คาดว่าจะมีปริมาณการแช่เย็นเพิ่มมากขึ้นในอนาคต