

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University

**ภาคผนวก**

## ภาคผนวก ก

## แบบสัมภาษณ์

โครงการวิจัยเรื่อง กระบวนการอบแห้งและการส่งออกลำไยแห้งของจังหวัดเชียงใหม่  
และจังหวัดลำพูน

วัน/เดือน/ปี ที่สัมภาษณ์ .....

ชื่อบริษัทที่สัมภาษณ์ .....

แบบสัมภาษณ์เลขที่ .....

ชื่อ - สกุล ผู้ให้ข้อมูล .....

ที่อยู่ ..... ตำบล ..... อำเภอ ..... จังหวัด .....

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป เศรษฐกิจและสังคม

1. เพศ ( ) ชาย ( ) หญิง
  2. อายุ ..... ปี
  3. สัญชาติ .....
  4. ระดับการศึกษา .....
  5. การรับรู้ข่าวสาร .....
- 5.1 ด้านการตลาดต่างประเทศ
    - ( ) จดหมาย
    - ( ) เอกสารราชการ ชื่อหน่วยงาน .....
    - ( ) โทรศัพท์
    - ( ) โทรสาร
    - ( ) อื่น ๆ
  - 5.2 ด้านวิทยาการการอบลำไยแห้ง
    - ( ) เอกสารวิชาการ หน่วยงาน .....
    - ( ) เจ้าหน้าที่ส่งเสริม .....
    - ( ) เรียนรู้ด้วยประสบการณ์
    - ( ) การฝึกอบรมหน่วยงาน .....
    - ( ) อื่น ๆ
  - 5.3 ด้านการติดต่อการซื้อขายวัตถุดิบและลำไยอบแห้ง
    - ( ) หน่วยราชการ หน่วยงาน .....
    - ( ) พ่อค้าคนกลาง ( ) ตั้งจุดรับซื้อ
    - ( ) เกษตรกร ( ) อื่น ๆ

6. จำนวน แรงงานที่ใช้ในการอบแห้ง .....
7. จำนวนปีที่ดำเนินการอบลำไยอบแห้ง.....
8. ลักษณะการร่วมทุน.....
9. ขนาดพื้นที่ตั้งโรงงาน.....
- ( ) ขนาดใหญ่ ( ) ขนาดกลาง ( ) ขนาดเล็ก
10. อาชีพอื่นที่ควบคู่กับการอบลำไยแห้ง.....

## ตอนที่ 2 กระบวนการแปรรูปผลผลิตลำไยโดยการอบแห้ง

1. ชนิดของพันธุ์ลำไยที่ใช้ออบ (ตอบมากกว่า 1 คำตอบ)
  - ( ) อีตอ ( ) ชมพู ( ) พันธุ์อื่น ๆ .....
  - ( ) เบี้ยวเขียว ( ) แห้ว
2. ลักษณะเตาอบ
  - 2.1 ชนิดของเตาอบ
    - ( ) เตาอบใช้น้ำมันโซล่ากับไฟฟ้า
    - ( ) เตาอบใช้แก๊สกับไฟฟ้า
    - ( ) อื่น ๆ
  - 2.2 แหล่งผลิต
    - ( ) ผลิตในประเทศ ราคา .....บาท/เตา
    - ( ) นำเข้าจากต่างประเทศ .....ราคา..... บาท/เตา
  - 2.3 ความนิยมชนิดของเตา.....
 

เหตุผล.....
  - 2.4 เตาอบมีเครื่องวัดอุณหภูมิ .....
  - ( ) มี ( ) ไม่มี
  - 2.5 เตาอบมีเครื่องตั้งเวลา (Timer)
    - ( ) มี ( ) ไม่มี
3. ความสามารถในการผลิตต่อวัน
  - 3.1 ปริมาณผลผลิตสดที่ใช้ ..... กิโลกรัม/เตา
  - 3.2 จำนวนเตาที่อบ..... เตา/อบ
  - 3.3 ปริมาณผลผลิตสดที่ซื้อ .....กก./วัน
  - 3.4 ปริมาณลำไยอบแห้งที่รับซื้อ.....กก./วัน
4. ขั้นตอนในการอบแห้ง
  - 1 .....
  - 2 .....
  - 3 .....
  - 4 .....
5. อุณหภูมิที่ใช้ออบ .....องศาเซลเซียส
6. ระยะเวลาในการอบ ..... ชั่วโมง
7. เทคนิคพิเศษที่ใช้ในการอบแห้ง .....

8. การตรวจวัดหลังจากการอบแห้งแล้ว .....
9. การคัดขนาด
- 9.1 อุปกรณ์ที่ใช้คัดขนาด  
 มี       ไม่มี       แรงงานคน
- 9.2 ขนาดของลำใยอบแห้งที่ตัด  
 AA    A    B    C
10. การจัดชั้นคุณภาพ (Grading)
- Size AA ขนาด ..... มม.  
 A ขนาด ..... มม.  
 B ขนาด ..... มม.  
 C ขนาด ..... มม.
11. การเก็บรักษามลผลผลิตอบแห้งระหว่างการส่งออก
- 1    .....
- 2    .....
- 3    .....
12. ภาชนะบรรจุ (หีบห่อ) ที่ใช้ในการส่งออก .....
13. เครื่องหมายหีบห่อ  
 มี ตรา .....       ไม่มี

### ตอนที่ 3 การรับซื้อผลผลิตลำใยสดและลำใยอบแห้ง

#### 1. ราคาที่รับซื้อผลผลิตสด

	ต้นฤดู	กลางฤดู	ปลายฤดู
Size AA	.....บาท	..... บาท	.....บาท
A	.....บาท	..... บาท	.....บาท
B	.....บาท	..... บาท	.....บาท
C	.....บาท	..... บาท	.....บาท

#### 2. ราคารับซื้อลำใยอบแห้ง

	ต้นฤดู	กลางฤดู	ปลายฤดู
Size AA	.....บาท	..... บาท	.....บาท
A	.....บาท	..... บาท	.....บาท
B	.....บาท	..... บาท	.....บาท
C	.....บาท	..... บาท	.....บาท

## 3. แหล่งรับซื้อลำไยสดจาก

- ( ) เกษตรกร  
 ( ) กลุ่มเกษตรกร  
 ( ) พ่อค้าคนกลาง  
 ( ) รับซื้อเอง  
 ( ) อื่น .....

## 4. แหล่งรับซื้อลำไยอบแห้ง

- ( ) เกษตรกร  
 ( ) กลุ่มเกษตรกร  
 ( ) พ่อค้าคนกลาง  
 ( ) รับซื้อเอง  
 ( ) อื่น .....

## 5. ข้อกำหนดในการรับซื้อ (ด้านคุณภาพ)

ลำไยสด .....

ลำไยอบแห้ง .....

## ตอนที่ 4 การส่งออกลำไยอบแห้ง

	จีน	ไต้หวัน
1. ตลาดส่งออก	.....	.....
2. ปริมาณ (กก./ปี)	.....	.....
3. ราคาส่งออก		
Size AA	.....บาท	..... บาท .....
A	.....บาท	..... บาท .....
B	.....บาท	..... บาท .....
C	.....บาท	..... บาท .....

- |   | จีน   | ไต้หวัน |
|---|-------|---------|
| 4. ข้อกำหนดคุณภาพ<br>ลำไยอบแห้งใน<br>ต่างประเทศ | ..... | .....   |
| 5. การติดต่อกับต่างประเทศ                       |       |         |
| ( ) ติดต่อด้วยตนเอง                             |       |         |
| ( ) ผู้นำเข้ามาติดต่อ                           |       |         |
| ( ) ติดต่อผ่านองค์กรรัฐบาลหรือหน่วยงาน .....    |       |         |
| ( ) อื่น .....                                  |       |         |

6. การทำสัญญาซื้อขาย

( ) มี โดย .....

( ) ไม่มี

7. แนวโน้มตลาดส่งออกในอนาคต

.....  
 .....

8. ความพอใจในคุณภาพสินค้า

มาก ปานกลาง น้อย

ลักษณะภายนอก .....

ลักษณะเนื้อภายในผล .....

ความนิยมเมื่อเทียบกับประเทศของผู้นำเข้า .....

กับประเทศของผู้นำเข้า

9. เส้นทางการส่งออก .....

**ตอนที่ 5 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรค**

	การผลิต	การตลาด	การส่งออก	อื่น ๆ
1.1	.....	.....	.....	.....
1.2	.....	.....	.....	.....
1.3	.....	.....	.....	.....
1.4	.....	.....	.....	.....

## ภาคผนวก ข

ตารางที่ 1 พื้นที่เพาะปลูกลำไยในจังหวัดต่าง ๆ ทั่วประเทศ

จังหวัด	พื้นที่ปลูกรวม (ไร่)		
	รวม	ให้ผลแล้ว	ยังไม่ให้ผล
ลำพูน	183054	99142	83803
เชียงใหม่	117228	68173	49055
เชียงราย	18770	12565	6232
น่าน	16887	10662	5895
พะเยา	14225	8466	5789
แพร่	10278	7110	2748
จันทบุรี	9896	4914	4982
ตาก	9623	5058	4565
เลย	9307	2825	6482
ลำปาง	9041	6650	2391
ขอนแก่น	3549	35	3514
สุโขทัย	3364	2910	320
มุกดาหาร	2725	737	1988
พิษณุโลก	1910	343	1567
นครพนม	1823	994	834
ศรีสะเกษ	1746	239	1507
กำแพงเพชร	1430	520	910
หนองคาย	1372	879	493
แม่ฮ่องสอน	1323	350	973
เพชรบูรณ์	1183	406	771
อุดรดิตถ์	1646	625	1019
อุบลราชธานี	720	93	621
สกลนคร	463		
นครราชสีมา	448		
กาญจนบุรี	370	98	272
อุตรธานี	326	115	211
สุพรรณบุรี	222	10	212
ยโสธร	190		
สระแก้ว	143	114	29
ปราจีนบุรี	120		
อุทัยธานี	78	21	57
บุรีรัมย์	65		
สงขลา	55		
พิจิตร	20	17	3
กาฬสินธุ์	13		
ยะลา	7		
	423,618	234,071	187,243

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร, 2540

## ภาคผนวก ค

ตารางที่ 2 พื้นที่เพาะปลูกสำไยของจังหวัดลำพูนปี พ.ศ. 2537-2539

อำเภอ	ปี 2537	ปี 2538	ปี 2539
เมือง	22,388	23,286	37,874
ป่าซาง	19,951	13,201	28,541
บ้านโฮ่ง	17,696	29,024	27,907
สี่	7,864	24,893	25,348
แม่ทา	7,157	7,233	12,449
กิ่งอำเภอเวียงหนองล่อง	0	8,791	8,791
บ้านธิ	4,027	4,197	3,657
ทุ่งหัวช้าง	6,93	773	773
รวม	79,776	111,398	145,340

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน , 2539



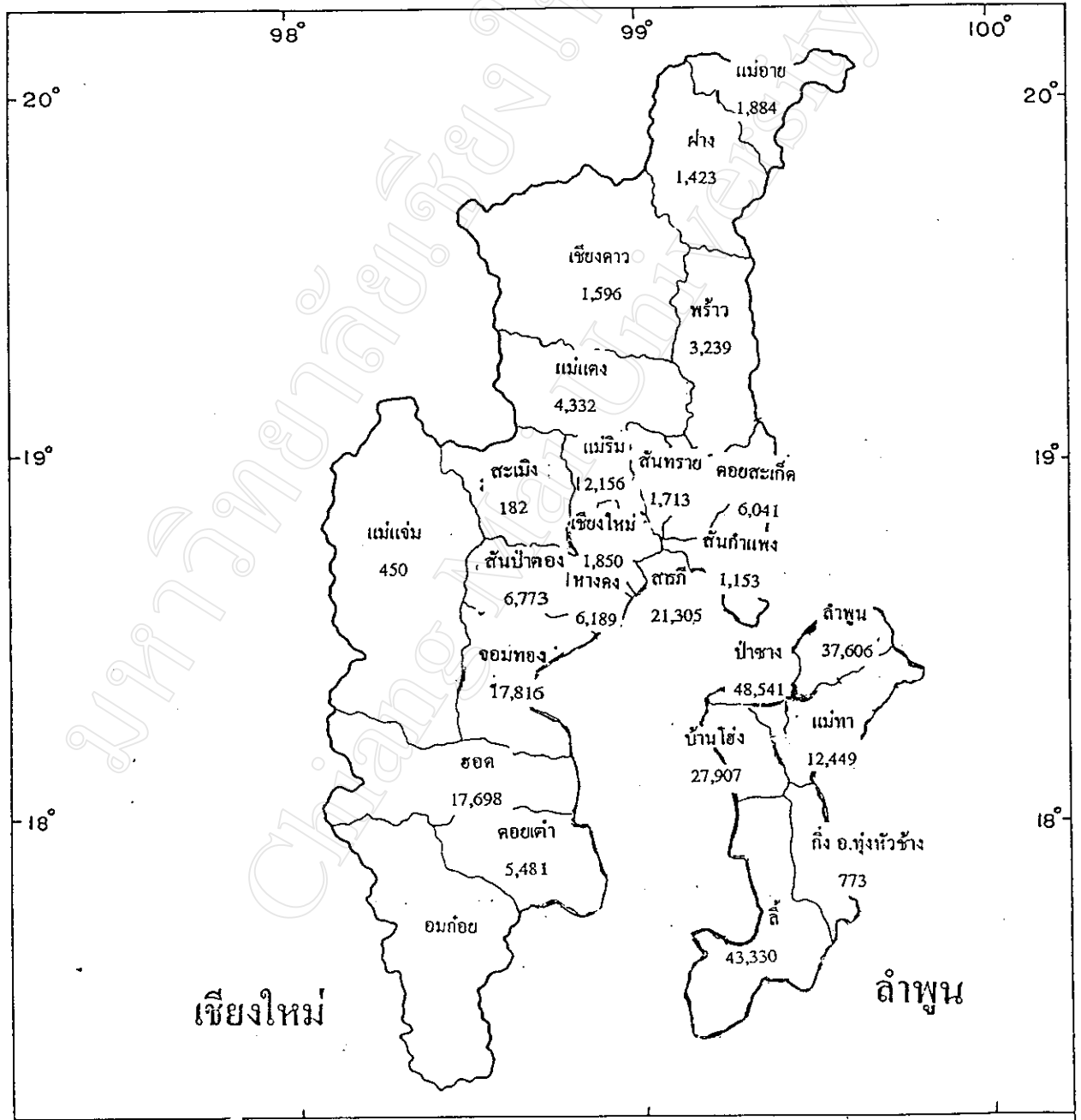
## ภาคผนวก ง

ตารางที่ 3 พื้นที่เพาะปลูกลำไยของจังหวัดเชียงใหม่ ปี 2536-2539

อำเภอ	ปี 2536	ปี 2537	ปี 2538	ปี 2539
สารภี	8,695	18,656	18,906	21,305
จอมทอง	15,672	19,602	18,806	17,816
ฮอด	1,867	7,550	13,096	17,698
กิ่งดอยหล่อ	0	0	7,156	7,213
สันป่าดอง	2,098	5,732	6,377	6,773
หางดง	3,043	4,536	6,018	6,189
ดอยสะเก็ด	5,199	5,482	6,041	6,041
ดอยเต่า	1,668	1,978	3,395	5,481
กิ่งแม่วาง	3,574	4,778	4,778	4,778
แม่แตง	4,655	5,238	5,300	4,332
พร้าว	2,524	2,736	2,736	3,239
กิ่งแม่ออน	0	0	1,543	2,345
แม่วิม	2,122	2,146	2,156	2,156
เมือง	1,832	2,034	2,034	1,850
แม่ฮาย	596	1,434	1,106	1,884
สันทราย	1,743	1,693	1,167	1,713
เชียงดาว	1,254	1,395	1,568	1,596
กิ่งไชยปราการ	1,528	2,344	3,109	1,526
ฝาง	653	928	928	1,423
สันกำแพง	1,070	1,131	1,153	1,153
แม่แจ่ม	204	210	210	450
สะเมิง	65	163	180	182
อมก๋อย	85	85	85	85
	60,147	89,852	106,852	117,228

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่ , 2539

ภาคผนวก จ



ภาพที่ 1 พื้นที่เพาะปลูกไร่ในจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน ปี พ.ศ. 2539

ภาคผนวก ฉ



ภาพที่ 2 เตาอบกระเบแบบได้วัน

ภาคผนวก ข



ภาพที่ 3 เตาอบแบบ Cabinet dryer



ภาพที่ 4 แสดงลักษณะภายในเตาอบแบบ Cabinet dryer

ภาคผนวก ข



ภาพที่ 5 เตาบ่มใบยาสูบดัดแปลงเป็นเตาอบลำไย



ภาคผนวก ฅ



ภาพที่ 6 ภาพขณะบรรจุลำโอบแห้งที่ส่งออก

ภาคผนวก ญ



ภาพที่ 7 Container บรรจุลำโพงแห่งเพื่อขนส่งทางเรือ

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ - สกุล	นางวิไล เลือติ
วัน เดือน ปีเกิด	20 พฤษภาคม 2497
ประวัติการศึกษา	- สำเร็จการศึกษาปริญญาตรี สาขาส่งเสริมการเกษตร คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2520
ประสบการณ์ในการทำงาน	- ปี 2520 - 2521 กองพืชสวน กรมวิชาการเกษตร - ปี 2522 - 2535 ฝ่ายพันธุ์พืช กองควบคุมพืชและวัสดุการเกษตร - ปี 2536 - 2539 ด้านตรวจพืชและวัสดุการเกษตร ท่าอากาศยานเชียงใหม่ กองควบคุมพืชและวัสดุการเกษตร - ปี 2540 - ปัจจุบัน ด้านตรวจพืชและวัสดุการเกษตร เชียงใหม่ กองควบคุมพืชและวัสดุการเกษตร