

## บทที่ 4

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเรื่องกระบวนการอบแห้งและการส่งออกลำไยอบแห้งของจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูน ผู้วิจัยได้เสนอผลการวิจัยเพื่ออธิบายผลการวิเคราะห์ข้อมูลโดยแบ่งการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลออกเป็น 5 ตอนดังนี้

- ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะส่วนบุคคล ปัจจัยทางเศรษฐกิจและสังคม ได้แก่ เพศ อายุ สัญชาติ ระดับการศึกษา การรับรู้ข่าวสาร จำนวนแรงงาน จำนวนปีที่ดำเนินการอบแห้ง ลักษณะการร่วมทุน ขนาดของโรงงานและอาชีพอื่น ๆ ที่ควบคู่กับการอบแห้ง
- ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการแปรรูปผลผลิตลำไยโดยการอบแห้ง ได้แก่ ชนิดของพันธุ์ที่ใช้อบ ลักษณะของเตาอบ ความสามารถในการผลิตต่อวัน ขั้นตอนในการอบแห้ง อุณหภูมิ ระยะเวลาที่ใช้อบ เทคนิคพิเศษในการอบแห้ง การตรวจวัดหลังจากการอบแห้ง การคัดขนาด การจัดชั้นคุณภาพ การเก็บรักษาลำไยอบแห้ง ภาชนะที่บรรจุ และเครื่องหมายหีบห่อ
- ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับการรับซื้อผลผลิตลำไยสดและลำไยอบแห้งได้แก่ราคา แหล่งรับซื้อ และข้อกำหนดในการรับซื้อ
- ตอนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับการส่งออกลำไยอบแห้ง ได้แก่ ตลาดส่งออก ปริมาณที่ส่งออกราคาส่งออก ข้อกำหนดคุณภาพในต่างประเทศ การติดต่อกับต่างประเทศ การทำสัญญาซื้อขาย แนวโน้มตลาดส่งออกในอนาคต ความพอใจในคุณภาพสินค้า และเส้นทางการส่งออก
- ตอนที่ 5 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาอุปสรรคและข้อเสนอแนะ

## ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

### ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะส่วนบุคคลปัจจัยทางเศรษฐกิจและสังคม

#### 1.1 เพศ

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ส่วนมากเป็นเพศชายร้อยละ 75 และเพศหญิงร้อยละ 25 แต่เมื่อแยกตามกลุ่มแล้วพบว่าผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน จะเป็นเพศชายร้อยละ 64.2 เพศหญิงร้อยละ 35.8 ส่วนผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน จะเป็นเพศชายทั้งหมด ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนของผู้ส่งออกจำแนกตามเพศ

เพศ	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ชาย	9	64.2	6	100	15	75.0
หญิง	5	35.8	-	-	5	25.0
รวม	14	100	6	-	20	100

#### 1.2 อายุ

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม มีอายุเฉลี่ย 40.20 และส่วนมากมีอายุระหว่าง 31 - 50 ปี (ร้อยละ 30.0) รองลงมามีอายุระหว่าง 21 - 30 ปี (ร้อยละ 20) และระหว่าง 51 - 60 ปี (ร้อยละ 20) แต่เมื่อแยกตามกลุ่มแล้วพบว่า ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน มีอายุเฉลี่ย 40.86 ส่วนมากมีอายุระหว่าง 51 - 60 ปี (ร้อยละ 28.6) ส่วนผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน มีอายุเฉลี่ย 38.67 ส่วนมากมีอายุระหว่าง 41 - 50 ปี (ร้อยละ 50.0) ดังแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนของผู้ส่งออกตามช่วงอายุ

อายุ (ปี)	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
21 - 30	3	21.4	1	16.7	4	20.0
31 - 40	4	28.6	2	33.3	6	30.0
41 - 50	3	21.4	3	50.0	6	30.0
51 - 60	4	28.6	-	-	4	20.0
รวม	14	100	6	100	20	100

อายุต่ำสุด (ปี)	27	30	27
อายุสูงสุด (ปี)	58	50	58
อายุเฉลี่ย (ปี)	40.83	39.25	40.20

## 1.3 สัญชาติ

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ส่วนมากร้อยละ 75 มีสัญชาติไทย รองลงมาร้อยละ 20 สัญชาติ  
ไต้หวัน แต่เมื่อแยกตามกลุ่มแล้วพบว่าผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน ส่วนมากมีสัญชาติ  
ไทยร้อยละ 85.7 รองลงมามีสัญชาติไต้หวันร้อยละ 14.3 ส่วนกลุ่มผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า  
100 ตัน พบว่าส่วนมากมีสัญชาติไทยร้อยละ 50 รองลงไปมีสัญชาติไต้หวันร้อยละ 33.3 ดัง  
แสดงในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 จำนวนของผู้ส่งออกจำแนกตามสัญชาติ

สัญชาติ	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ไทย	12	85.7	3	50	15	75.0
ไต้หวัน	2	14.3	2	33.3	4	20.0
จีน	-	-	1	16.7	1	5.0
รวม	14	100	6	100	20	100

#### 1.4 ระดับการศึกษา

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ส่วนมากมีการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ร้อยละ 40.0 รองลงมาระดับอุดมศึกษา ร้อยละ 35 มัธยมศึกษา ร้อยละ 20 และประถมศึกษา ร้อยละ 5

ผู้ส่งออกที่ส่งออกรายมากกว่า 100 ล้าน ร้อยละ 42.9 มีการศึกษาอยู่ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ร้อยละ 6 มีการศึกษาระดับอุดมศึกษา ร้อยละ 21.4 มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษา ร้อยละ 7.1 มีการศึกษาระดับประถมศึกษา ส่วนผู้ส่งออกที่ส่งออกร้อยละ 100 ล้าน ร้อยละ 50 มีการศึกษาระดับอุดมศึกษาและร้อยละ 33.3 มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษา ดังแสดงในตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	ผู้ส่งออกที่ส่งออกรายมากกว่า 100 ล้าน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกรายน้อยกว่า 100 ล้าน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ประถมศึกษา	1	7.1	-	-	1	5.0
มัธยมศึกษา	3	21.4	1	16.7	4	20.0
ประกาศนียบัตรวิชาชีพ	6	42.9	2	33.3	8	40.0
อุดมศึกษา	4	28.6	3	50.0	7	35.0
รวม	14	100	6	100	20	100

#### 1.5 การรับรู้ข่าวสาร

##### 1.5.1 ด้านการตลาดต่างประเทศ

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ส่วนมากมีการติดต่อกับตลาดต่างประเทศทางโทรศัพท์ ร้อยละ 47.1 รองลงมาผู้ซื้อติดต่อเอง ร้อยละ 29.3 ส่วนติดต่อทางจดหมายและโทรสาร ร้อยละ 11.8

ผู้ส่งออกที่ส่งออกรายมากกว่า 100 ล้าน ส่วนมากติดต่อทางโทรศัพท์ ร้อยละ 44 รองลงมาผู้ซื้อติดต่อเอง ร้อยละ 24 ติดต่อทางจดหมายและโทรสาร ร้อยละ 16 สำหรับผู้ส่งออกที่ส่งออกร้อยละ 100 ล้าน ส่วนมากติดต่อทางโทรศัพท์ ร้อยละ 55.6 ผู้ซื้อติดต่อเอง ร้อยละ 44.4 ดังแสดงในตารางที่ 5

### ตารางที่ 5 การรับรู้ข่าวสารด้านการตลาดต่างประเทศ

ประเภทการติดต่อ	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
จดหมาย	4	16.0	-	-	4	11.8
โทรศัพท์	11	44.0	5	55.6	16	47.1
โทรสาร	4	16.0	-	-	4	11.8
ผู้ซื้อมาติดต่อ	6	24.0	4	44.4	10	29.3

หมายเหตุ : การติดต่อข่าวสารมีมากกว่า 1 ประเภท

#### 1.5.2 แหล่งวิทยาการรอบลำไยแห้ง

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ส่วนมากได้รับวิทยาการด้านการอบแห้งจากการเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ ร้อยละ 94.1 รองลงมาได้จากการฝึกอบรมจากหน่วยงานของเกษตรกรอำเภอร้อยละ 5.9

ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน ส่วนมากได้รับวิทยาการจากการเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ ร้อยละ 92.9 รองลงมาได้รับจากการฝึกอบรมจากหน่วยงานเกษตรกรอำเภอ ร้อยละ 17.1 ส่วนผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน ได้รับวิทยาการจากการเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ร้อยละ 100 ดังแสดงในตารางที่ 6

#### ตารางที่ 6 แหล่งวิทยาการรอบลำไยแห้ง

แหล่งวิทยาการ	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
เรียนรู้ด้วยประสบการณ์	13	92.9	3	100	16	94.1
การฝึกอบรม	1	7.1	-	-	1	5.9
รวม	14	100	3	100	17	100

### 1.5.3 แหล่งซื้อวัตถุดิบและลำไยอบแห้ง

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ส่วนมากทำการติดต่อซื้อวัตถุดิบและลำไยอบแห้งจากเกษตรกรร้อยละ 46.2 รองลงมาติดต่อซื้อจากพ่อค้าคนกลางร้อยละ 28.2 ตั้งจุดรับซื้อ ร้อยละ 20.5 และอื่น ๆ โดยรับซื้อจากบริษัทอื่นร้อยละ 5.1

ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน ส่วนมากติดต่อซื้อวัตถุดิบและลำไยอบแห้งจากเกษตรกรร้อยละ 46.7 รองลงมาติดต่อซื้อจากพ่อค้าคนกลางร้อยละ 33.3 และตั้งจุดรับซื้อร้อยละ 20.0 ส่วนผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน ส่วนมากติดต่อซื้อจากเกษตรกรร้อยละ 44.4 รองลงมาตั้งจุดรับซื้อร้อยละ 22.2 จากพ่อค้าคนกลางร้อยละ 11.2 และจากบริษัทอื่น ๆ ร้อยละ 22.2 ดังแสดงในตารางที่ 7

ตารางที่ 7 แหล่งซื้อวัตถุดิบและลำไยอบแห้ง

แหล่งซื้อวัตถุดิบ และลำไยอบแห้ง	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
พ่อค้าคนกลาง	10	33.3	1	11.2	11	28.2
ตั้งจุดรับซื้อ	6	20.0	2	22.2	8	20.5
เกษตรกร	14	46.7	4	44.4	18	46.2
บริษัท	-	-	2	22.2	2	5.1

หมายเหตุ : แหล่งรับซื้อที่มีมากกว่า 1 แหล่ง

### 1.6 จำนวนแรงงานที่ใช้ในการอบแห้ง

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม มีแรงงานที่ใช้ในการอบลำไยแห้งเฉลี่ย 53 คน โดยมีแรงงานสูงสุด 200 คน แรงงานต่ำสุด 20 คน และส่วนมากมีแรงงานอยู่ระหว่าง 40 - 50 คน ร้อยละ 40 รองลงมาอยู่ระหว่าง 60 - 70 คน ร้อยละ 25

ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน มีแรงงานเฉลี่ย 56 คน ส่วนมากมีแรงงานอยู่ระหว่าง 40 - 70 คน ร้อยละ 35.7 รองลงามีแรงงานระหว่าง 10 - 20 คน ร้อยละ 14.3 ส่วนผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน มีแรงงานเฉลี่ย 47 คน ส่วนมากมีแรงงาน อยู่ระหว่าง 40 - 50 คน ร้อยละ 50 รองลงามีจำนวนแรงงานอยู่ระหว่าง 60 - 70 คน ร้อยละ 33.7 ดังแสดงตารางที่ 8

ตารางที่ 8 จำนวนแรงงานที่ใช้ในการรอบลำไยแห้ง

จำนวนแรงงาน	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
20 - 30	2	14.3	1	16.7	3	15
40 - 50	5	35.7	3	50.0	8	40
60 - 70	5	35.7	2	33.7	7	35
200	2	9.1	-	-	2	10
รวม	14	100	6	100	20	100

แรงงานต่ำสุด	20	20	20
แรงงานสูงสุด	200	70	200
แรงงานเฉลี่ย	65	42	57

1.7 จำนวนปีที่ดำเนินการรอบลำไยแห้ง

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ดำเนินการรอบลำไยแห้งเป็นเวลาโดยเฉลี่ย 2.3 ปี ส่วนมากดำเนินการเป็นเวลา 1 ปี ร้อยละ 55 รองลงมาเป็นเวลา 2 ปี - 3 ปี ร้อยละ 15 และ 4- 10 ปี ร้อยละ 5

ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน ดำเนินการรอบลำไยแห้งโดยเฉลี่ยเป็นเวลา 2.9 ปี ส่วนมากดำเนินการเป็นเวลา 1 ปี ร้อยละ 35.7 รองลงมาดำเนินการเป็นเวลา 2-3 ปี ร้อยละ 21.5 ส่วนผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน ดำเนินการรอบลำไยแห้งโดยเฉลี่ยเป็นเวลา 1 ปี โดยทุกรายดำเนินการเป็นเวลา 1 ปี ร้อยละ 100 ดังแสดงในตารางที่ 9

ตารางที่ 9 จำนวนปีที่ดำเนินการรอบลาไยแห้ง

จำนวนปี	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
1	5	35.7	6	100	11	55
2	3	21.5	-	-	3	15
3	3	21.5	-	-	3	15
4	1	7.1	-	-	1	5
6	1	7.1	-	-	1	5
10	1	7.1	-	-	1	5
รวม	14	100	6	100	20	100

จำนวนปีต่ำสุด	1	1	1
จำนวนปีสูงสุด	10	2	10
จำนวนปีเฉลี่ย	3.1	1.2	2.5

1.8 ลักษณะการร่วมทุน

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ส่วนมากดำเนินการกิจการโดยการร่วมทุนของกลุ่มคนไทยร้อยละ 50 รองลงมาเป็นการร่วมทุนกับสาธารณรัฐประชาชนจีนร้อยละ 35 และร่วมทุนกับไต้หวันร้อยละ 15

ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน ส่วนมากดำเนินการกิจการโดยการร่วมทุนของกลุ่มคนไทยร้อยละ 50 รองลงมาร่วมทุนกับสาธารณรัฐประชาชนจีนร้อยละ 35.7 ส่วนผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน ส่วนมากดำเนินการกิจการโดยการร่วมทุนกับกลุ่มคนไทยร้อยละ 50 รองลงมาร่วมทุนกับสาธารณรัฐประชาชนจีนร้อยละ 33.3 ดังแสดงในตารางที่ 10



ตารางที่ 10 ลักษณะการร่วมทุน

ลักษณะการร่วมทุน	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ไม่มีการร่วมทุน	7	50.0	3	50.0	10	50.0
ไทย - จีน	5	35.7	2	33.3	7	35.0
ไทย - ไต้หวัน	2	14.3	1	16.7	3	15.0
รวม	14	100	6	100	20	100

1.9 ขนาดพื้นที่ตั้งโรงงาน

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ส่วนมากมีโรงงานขนาดปานกลางร้อยละ 65 รองลงมาเป็นโรงงานขนาดใหญ่ ร้อยละ 25

ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน ส่วนมากมีโรงงานปานกลางร้อยละ 50 รองลงมาเป็นโรงงานขนาดใหญ่ ร้อยละ 35.7 ส่วนผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน มีโรงงานขนาดกลาง ร้อยละ 100 ดังแสดงในตารางที่ 11

ตารางที่ 11 ขนาดพื้นที่ตั้งโรงงาน

ขนาดพื้นที่ตั้งโรงงาน	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ใหญ่ (11-27ไร่)	5	35.7	-	-	5	25
ปานกลาง(5-8ไร่)	7	50.0	6	100	13	65
เล็ก(3-4ไร่)	2	14.3	-	-	2	10
รวม	14	100	6	100	20	100

### 1.10 อาชีพอื่นที่ควบคู่กับการอุปถัมภ์เลี้ยง

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มส่วนมากมีอาชีพอื่นควบคู่กับการอุปถัมภ์เลี้ยงร้อยละ 70 เมื่อแยกตามกลุ่ม แล้วพบว่าผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน มีอาชีพควบคู่กับการอุปถัมภ์เลี้ยงร้อยละ 71.4 ส่วนผู้ส่งออกที่ส่งออกลดกว่า 100 ตัน มีอาชีพอื่นควบคู่กับการอุปถัมภ์เลี้ยง ร้อยละ 66.6 ดังแสดงในตารางที่ 12

ตารางที่ 12 อาชีพอื่น ๆ ที่ควบคู่กับการอุปถัมภ์เลี้ยง

อาชีพอื่น ๆ	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกลดกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
มี	10	71.4	4	66.6	14	70.0
ไม่มี	4	28.6	2	33.4	6	30.0
รวม	14	100	6	100	20	100

### อาชีพอื่น ๆ ที่ควบคู่ มีดังนี้

1. การส่งออกดอกไม้สด
2. อุตสาหกรรมมุขี
3. การอบพริกและกระเทียม
4. อุตสาหกรรมนมผง, น้ำผึ้ง
5. กิจการไม้ไผ่อัดและบานประตูหน้าต่าง
6. อุตสาหกรรมผักผลไม้กระป๋อง
7. ชิงดอง
8. การค้าขายพืชไร่
9. ลิ่นจ๊อบแห้ง
10. อุตสาหกรรมภาชนะแสดนเลส
11. บริษัทขนส่ง
12. การส่งออกลำไยสดและลิ่นจ๊อบสด

## ตอนที่ 2 กระบวนการแปรรูปผลผลิตลำไยโดยการอบแห้ง

### 1. ชนิดของพันธุ์ลำไยที่ใช้อบ

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ส่วนมากใช้ลำไยพันธุ์อีตอในการอบแห้งร้อยละ 37.8 รองลงมาใช้พันธุ์เบ็ญเขียว ร้อยละ 31.1 พันธุ์แห้วร้อยละ 20 และพันธุ์สีชมพู ร้อยละ 11.1

ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน ส่วนมากใช้พันธุ์อีตอในการอบแห้งร้อยละ 35.9 พันธุ์เบ็ญเขียวใช้ร้อยละ 28.2 พันธุ์แห้ว ร้อยละ 23.1 และ พันธุ์สีชมพู ร้อยละ 23.1 เบ็ญ

ส่วนผู้ส่งออกที่ส่งออกลดกว่า 100 ตัน ส่วนมากใช้พันธุ์อีตอและพันธุ์เบ็ญเขียวในการอบแห้งร้อยละ 50 ดังแสดงในตารางที่ 13

นอกจากนี้ยังพบว่าผู้ส่งออกในกลุ่มที่ส่งออกลดกว่า 100 ตัน ใช้พันธุ์อีตอชนิดเดียวจำนวน 4 ราย และมีเพียง 1 รายที่ไม่ซื้อพันธุ์เบ็ญเขียวเพราะมีเปลือกบาง

### ตารางที่ 13 ชนิดของพันธุ์ลำไยที่ใช้ในการอบ

ชนิดพันธุ์	ผู้ส่งออกที่ส่งออกลดกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
อีตอ	14	35.9	3	50.0	17	37.8
เบ็ญเขียว	11	28.2	3	50.0	14	31.1
แห้ว	9	23.1	-	-	9	20
ชมพู	5	12.8	-	-	5	11.1

หมายเหตุ ผู้ส่งออกใช้พันธุ์ลำไยมากกว่า 1 พันธุ์ในการอบ

### 2. ลักษณะการอบ

#### 2.1 ชนิดของเตาอบ

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มมีการใช้เตาอบกระเบื้องชนิดใช้น้ำมันโซล่ากับไฟฟ้าทั้งหมด และไม่พบผู้ใช้เตากระเบื้องชนิดใช้แก๊สกับไฟฟ้า ดังแสดงในตารางที่ 14

## ตารางที่ 14 ชนิดของเตาอบ

ชนิดของเตาอบ	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ใช้น้ำมันโซลากับไฟฟ้า	14	100	3	100	17	100
	14	100	3	100	17	100

## 2.2 แหล่งผลิตและราคาเตาอบ

## 2.2.1 แหล่งผลิต

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ส่วนมากใช้เตาอบกระบะชนิดที่ผลิตในประเทศได้วันร้อยละ 82.4 รองลงมาใช้เตาอบกระบะชนิดที่ผลิตในประเทศไทยร้อยละ 17.6

ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน ส่วนมากใช้เตากระบะชนิดที่ผลิตในได้วันร้อยละ 85.7 รองลงมาใช้เตากระบะที่ผลิตในประเทศไทยร้อยละ 14.3 ส่วนผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน ส่วนมากใช้เตากระบะชนิดที่ผลิตในได้วันร้อยละ 66.7 และชนิดที่ผลิตในประเทศไทยร้อยละ 33.3 ดังแสดงในตารางที่ 15

## ตารางที่ 15 แหล่งผลิตของเตาอบกระบะ

แหล่งผลิต	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ได้วัน	12	85.7	2	66.7	14	82.4
ไทย	2	14.3	1	33.3	3	17.6
รวม	14	100	3	100	17	100

## 2.2.2 ราคาเดอบที่ซื้อ

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ที่มีการใช้เดอบกระยะชนิดที่ผลิตในประเทศไทยได้วัน โดยซื้อ ราคาเฉลี่ย 34,000 บาท ร้อยละ 33.3 ส่วนมากซื้อในราคาระหว่าง 34,000 - 35,000 บาท รองลงร้อยละ 26.7 มาซื้อในราคาระหว่าง 32,000 - 33,000 บาท และร้อยละ 20 ซื้อใน ราคา 37,000 - 40,000 บาท ส่วนผู้ส่งออกที่มีการใช้เดอบกระยะชนิดที่ผลิตในประเทศไทย ซื้อในราคาเฉลี่ย 33,000 บาท โดยมีการซื้อกลุ่มละ 1 ราย คิดเป็นร้อยละ 100

ตารางที่ 16 ราคาเดอบกระยะแต่ละประเภท

ประเภท/ราคา	ผู้ส่งออกที่ส่งออก มากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออก น้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
<b>เดอบกระยะได้วัน</b>						
29000-31000 บาท	3	23.1	-	-	3	20
32000-33000 บาท	3	23.1	1	50.0	4	26.7
34000-35000 บาท	4	30.7	1	50.0	5	33.3
37000-40000 บาท	3	23.1	-	-	3	20.0
รวม	13	10.0	2	100	15	100
<b>เดอบกระยะไทย</b>						
32000-34000 บาท	1	100	1	100	2	100
รวม	1	100	1	100	2	100
<b>รวมทั้งหมด</b>	14	100	3	100	17	100

เดอบกระยะได้วัน

ราคาต่ำสุด 30,000

ราคาสูงสุด 40,000

ราคาเฉลี่ย 34,000

เดอบกระยะไทย

ราคาต่ำสุด 32,000

ราคาสูงสุด 34,000

ราคาเฉลี่ย 33,000

### 2.3 ความนิยมในชนิดของเตา

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม มีความนิยมเตากระเพาะของไต้หวันมากกว่าเตากระเพาะที่ผลิตในประเทศไทยโดยมีเหตุผลดังนี้

1. สามารถอบลำไยแห้งแล้วได้คุณภาพ
2. ประหยัดน้ำมัน
3. มีอายุการใช้งานนาน
4. อุณหภูมิสม่ำเสมอ
5. ได้มาตรฐาน

### 2.4 เครื่องวัดอุณหภูมิของเตาอบ

จากการศึกษาพบว่า ผู้ส่งออกจำนวน 17 รายใน 20 รายที่ทำการอบลำไยแห้งเพื่อการส่งออกมีเตาอบที่มีเครื่องวัดอุณหภูมิ ส่วน 3 รายเป็นผู้ส่งออกที่ไม่ได้ทำการอบลำไยเอง

### 2.5 เครื่องตั้งเวลา (Timer)

จากการศึกษาพบว่าผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม จำนวน 17 ราย ใน 20 ราย มีเตาอบกระเพาะที่ไม่มีเครื่องตั้งเวลา (Timer)

## 3. ความสามารถในการผลิตต่อวัน

### 3.1 ปริมาณผลผลิตสดที่ใช้ต่อเตา

ปริมาณผลผลิตสดที่ใช้ต่อเตากระเพาะพบว่า ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ส่วนมากร้อยละ 83.4 ใช้ลำไยสดในการอบแห้งปริมาณ 2 ตัน/เตา รองลงมาร้อยละ 17.6 ใช้ลำไยสดในการอบแห้งปริมาณ 1.2 - 1.5 ตัน/เตา

ผู้ส่งออกที่มีการส่งออกมากกว่า 100 ตัน ส่วนมากร้อยละ 85.7 ใช้ลำไยสดในการอบแห้งปริมาณ 2 ตัน/เตา รองลงมาร้อยละ 14.3 ใช้ลำไยสดปริมาณ 1.2 - 1.5 ตัน/เตา ส่วนผู้ส่งออกที่มีการส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน ส่วนมากร้อยละ 66.7 ใช้ลำไยสดปริมาณ 2 ตัน/เตา รองลงมาร้อยละ 33.3 ใช้ลำไยสดปริมาณ 1.2 - 1.5 ตัน/เตา

ตารางที่ 17 ปริมาณผลผลิตที่ใช้ต่อเตา

ปริมาณผลผลิตที่ใช้ต่อเตา(ตัน)	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
1.2 - 1.5	2	14.3	1	33.3	3	17.6
2	12	85.7	2	66.7	14	83.4
	14	100	3	100	17	100

## 3.2 จำนวนเตาอบที่ใช้อบต่อวัน

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม มีการใช้เตาอบโดยเฉลี่ย 54 เตา/วันและส่วนมากร้อยละ 23.6 มีการใช้เตาจำนวน 21 - 30 เตา/วัน ในการอบลำไย รองลงมาร้อยละ 17.6 ที่มีการใช้เตาอบจำนวน 40 - 60 เตา/วัน

ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน มีการใช้เตาอบโดยเฉลี่ย 58 เตา/วัน และส่วนมากร้อยละ 21.5 มีการใช้เตาอบจำนวน 51 - 60 เตา/วัน รองลงมาร้อยละ 14.3 มีการใช้เตาอบจำนวน 21-50 เตา /วัน และ 61-70 เตา/วัน ส่วนผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน มีการใช้เตาอบโดยเฉลี่ย 37 เตา/วัน และส่วนมากร้อยละ 66.6 ที่มีการใช้เตาอบจำนวน 21-30 เตา รองลงมาร้อยละ 33.4 ที่มีการใช้เตาอบจำนวน 41-50 เตา ดังแสดงในตารางที่ 18

## ตารางที่ 18 จำนวนเตาที่ใช้อบต่อวัน

จำนวนเตาที่ใช้อบต่อวัน	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
15 - 20	1	7.1	-	-	1	5.9
21 - 30	2	14.3	2	66.6	4	23.5
31 - 40	2	14.3	-	-	2	11.8
41 - 50	2	14.3	1	33.4	3	17.6
51 - 60	3	21.5	-	-	3	17.6
61 - 70	2	14.3	-	-	2	11.8
71 - 80	1	7.1	-	-	1	5.9
167	1	7.1	-	-	1	5.9
รวม	14	100	3	100	17	100

จำนวนเตาต่ำสุด	15	25	15
จำนวนเตาสูงสุด	167	48	167
จำนวนเตาเฉลี่ย	58	37	544

## 3.3 ปริมาณลำไยสดที่รับซื้อต่อวัน

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม มีการรับซื้อลำไยสดโดยเฉลี่ย 87,841.1 กก./วัน และส่วนมากร้อยละ 29.4 มีการรับซื้อลำไยสด ปริมาณ 10,000 - 20,000 กก./วัน และร้อยละ 17.6 รับซื้อในปริมาณ 30,000 - 40,000 กก./วัน

ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน มีการรับซื้อลำไยสดโดยเฉลี่ย 99,521 กก./วัน และส่วนมากร้อยละ 28.7 มีการรับซื้อในปริมาณ 10,000 - 20,000 กก./วัน และ ร้อยละ 21.4 รับซื้อในปริมาณ 200,000 - 300,000 กก./วัน ส่วนผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน มีการรับซื้อโดยเฉลี่ย 33,333.3 กก./วัน และส่วนมากร้อยละ 33.3 รับซื้อในปริมาณ 10,000 - 60,000 กก./วัน ดังแสดงในตารางที่ 19



**ตารางที่ 19 ปริมาณลำไยสดที่รับซื้อต่อวัน**

ปริมาณ (กก.)	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมาก กว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อย กว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
10,000-20,000	4	28.7	1	33.3	5	29.4
30,000-40,000	2	14.3	1	33.3	3	17.6
50,000-60,000	1	7.1	1	33.4	2	11.8
70,000-80,000	2	14.3	-	-	2	11.8
90,000-100,000	1	7.1	-	-	1	5.9
200,000-300,000	3	21.4	-	-	3	17.6
300,000-400,000	1	7.1	-	-	1	5.9
<b>รวม</b>	<b>14</b>	<b>100</b>	<b>3</b>	<b>100</b>	<b>17</b>	<b>100</b>

ปริมาณต่ำสุด (กก.)	10,000	20,000	10,000
ปริมาณสูงสุด (กก.)	330,000	50,000	330,000
ปริมาณเฉลี่ย(กก.)	99,521	33,333.3	87,841.1

**3.4 ปริมาณลำไยอบแห้งที่รับซื้อต่อวัน**

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม มีการรับซื้อลำไยอบแห้งโดยเฉลี่ย 13,437.5 กก./วัน และส่วนมากร้อยละ 37.5 มีการรับซื้อลำไยอบแห้งในปริมาณ 10,000 - 20,000 กก./วัน และร้อยละ 25 รับซื้อในปริมาณ 30,000 - 40,000 กก./วัน

ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน มีการรับซื้อลำไยอบแห้งโดยเฉลี่ย 14,181.82 กก./วัน ส่วนมากร้อยละ 36.3 มีการรับซื้อในปริมาณ 30,000 - 40,000 กก./วัน ส่วนผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน มีการรับซื้อโดยเฉลี่ย 11,800 กก./วัน ส่วนมากร้อยละ 80 มีการรับซื้อในปริมาณ 10,000 - 20,000 กก./วัน ดังแสดงในตารางที่ 20

ตารางที่ 20 ปริมาณลำไยอบแห้งที่รับซื้อต่อวัน

ปริมาณ (กก.)	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
1000-2000	1	9.1	-	-	1	6.2
3000-4000	1	9.1	1	20.0	2	12.5
5000-6000	2	18.2	-	-	2	12.5
7000-8000	2	18.2	-	-	2	12.5
10,000-20,000	2	18.2	4	80.0	6	37.5
30,000-40,000	3	27.2	-	-	3	18.8
รวม	11	100	5	100	16	100

ปริมาณต่ำสุด (กก.)	2,000	3,000	2,000
ปริมาณสูงสุด (กก.)	34,000	18,000	34,000
ปริมาณเฉลี่ย (กก.)	14,181.82	11,800	13,437.5

4. ขั้นตอนในการอบแห้ง

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม จำนวน 17 ราย โดยแบ่งเป็นผู้ส่งออกมากกว่า 100 ตัน จำนวน 14 ราย และผู้ส่งออกลดกว่า 100 ตัน จำนวน 3 ราย มีขั้นตอนและกระบวนการอบลำไยด้วยวิธีการดังนี้

- นำลำไยสดใส่เตากระบะโดยแบ่งเป็น 3 ชั้น ๆ ละประมาณ 400-700 กิโลกรัม เกลี่ยให้เสมอกัน โดยแต่ละชั้นตากย่อยรองรับ
- เปิดสวิตช์เพื่อให้เครื่องทำงาน จนอุณหภูมิสูงขึ้นตามที่ต้องการ ซึ่งอุณหภูมิต่าง ๆ ที่เริ่มต้นการใช้จะแตกต่างกันตามแต่ละบริษัท (ดังแสดงในตารางที่ 21) หลังจากเดินเครื่องไปแล้ว 3-4 ชม. จึงนำกระบะมาปิดเตากระบะ
- เมื่อครบจำนวนชั่วโมงที่ตั้งไว้ปิดเครื่องเพื่อทำการกลับลำไย (ดังแสดงในภาพที่ 1) นำลำไยชั้นที่ 1 ลงแทนที่ชั้นที่ 3 ชั้นที่ 2 ไม่ต้องกลับและนำชั้นที่ 3 ขึ้นแทนที่ชั้นที่ 1 การกลับลำไยจะใช้ไครนยกตากายมาวางอีกเตาที่ว่าง
- เดินเครื่องปรับอุณหภูมิตามที่ต้องการ จนครบกำหนดเวลาทำการกลับลำไยครั้งที่ 2 หรือครั้งที่ 3 ดังนี้

แบบที่ 1 โดยนำลำไยชั้นที่ 1 ลงชั้นที่ 3 และนำลำไยชั้นที่ 3 แทนชั้นที่ 1 โดยชั้นที่ 2 คงเดิม

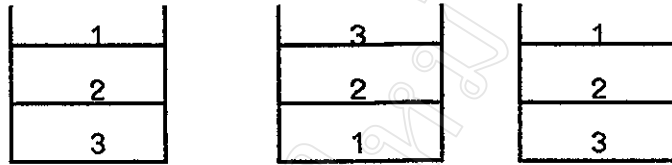
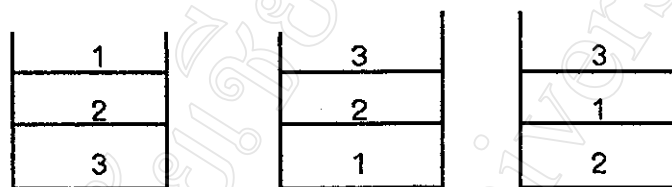
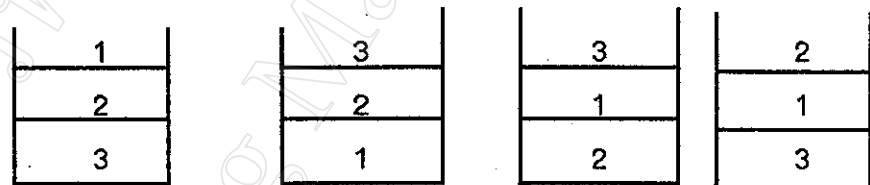
แบบที่ 2 โดยนำลำไยชั้นที่ 2 และ ชั้นที่ 3 สลับที่กัน

แบบที่ 3 การกลับครั้งที่ 2 โดยนำลำไยชั้นที่ 2 และชั้นที่ 3 สลับที่กัน การกลับครั้งที่ 3 โดยนำลำไยชั้นที่ 1 ลงชั้นที่ 3 และนำลำไยชั้นที่ 3 ขึ้นแทนที่ชั้นที่ 1

เมื่อพลิกกลับแล้ว ปรับอุณหภูมิตั้งเวลาจนครบกำหนด

5. เปิดพัดลมประมาณ 1/2 ชม. แล้วทิ้งไว้ให้เย็น
6. นำลำไยออกจากกระบะโดยใช้เขรบนยกใส่ถังหรือตักใส่กระสอบ
7. นำลำไยที่อบแห้งมาคัดเกรด แยกขนาดโดยเครื่องคัดขนาด ลำไยที่คัดแล้วจะมีขนาด AA, A,B,C จากนั้นบรรจุในกระสอบปุ๋ยหรือถุงตาข่ายสีแดง
8. นำไปคัดคุณภาพโดยใช้แรงงานคน คัดเอาลูกที่แตกออก
9. บรรจุลงกล่องที่บุด้วยถุงพลาสติก แยกตามเกรด
10. นำไปชั่งให้ได้น้ำหนัก 20 กก.
11. ปิดปากถุงโดยใช้เชือกฟางมัด และปิดผนึกกล่องด้วยเทปขาว
12. นำไปเก็บ ณ ห้องอุณหภูมิปกติ รอการส่งออก

สำหรับรายที่เก็บรักษาในห้องอุณหภูมิ 10 องศา จะต้องนำลำไยมาอบก่อนด้วยอุณหภูมิ เดิมแต่เพิ่มระยะเวลาอบ 5-8 ชม. จากนั้นปฏิบัติแบบเดียวกับหลัง การอบ(ตามข้อ 5-10)

แบบที่ 1 การกลับลำไย 2 ครั้งแบบที่ 2 การกลับลำไย 2 ครั้งแบบที่ 3 การกลับลำไย 3 ครั้ง

การกลับครั้งที่ 1

การกลับครั้งที่ 2

การกลับครั้งที่ 3

ตารางที่ 21 ขั้นตอนการใช้อุณหภูมิและระยะเวลาในการอบ ของผู้ส่งออกมากกว่า  
100 ตัน

ไทยเวสต์ลือตสาหกรรมน้ำผึ้ง	ฟิลิปปินส์อุตสาหกรรม	ฮองดา	ไทยวิสต์ลือกรูฟ	สิงคโปร์
1. 80° c-12 ชม. กลับ ครั้งที่ 1 2. 80° c-12 ชม. กลับ ครั้งที่ 2 3. 70° c-12 ชม.	1. 90° c -5 ชม. 2. 70° c-15 ชม. กลับครั้งที่ 1 3. 70° c-20 ชม. กลับครั้งที่ 2 4. 70° c-10-12ชม.	1. 15° c-4 ชม. ไล่ความชื้น 2. 75° c-10 ชม. กลับครั้งที่ 1 3. 80° c -12 ชม.กลับครั้งที่2 4. 70° c-12 ชม. กลับครั้งที่ 3 5. 70° c-12 ชม.	1.80° c-18 ชม. กลับครั้งที่ 1 2. 70° c-10 ชม .กลับครั้งที่ 2 3. 70° c-8 ชม.	1.70° c-10 ชม.กลับครั้งที่ 1 2.70° c-10 ชม. กลับครั้งที่ 2 3.60° c-10ชม. กลับครั้งที่ 3 4.60° c-10 ชม.
<b>ทีวีฟาร์ม</b>	<b>เชียงใหม่ปาวรรณ</b>	<b>ยงไทยฟู้ด</b>	<b>วัชรโกกร โปรดักส์</b>	<b>แสงสิริการ เกษตร</b>
1.90° c-12 ชม. กลับ ครั้งที่ 1 2. 80° c-15 ชม. กลับ ครั้งที่ 2 3. 75° c-15 ชม. กลับ ครั้งที่ 3 4. 60° c-6 ชม.	1.90° c-9 ชม. กลับครั้งที่ 1 2. 80° c-9 ชม. กลับครั้งที่ 2 3. 80° c-9 ชม. กลับครั้งที่ 3 4.60° c-16 ชม.	1. 80° c-15 ชม. กลับครั้งที่ 1 2. 75° c-15ชม. กลับครั้งที่ 2 3. 70° c-15 ชม.	1.80° c-16 ชม.กลับครั้งที่ 1 2.70° c-16 ชม .กลับครั้งที่ 2 3. 60° c-6 ชม.	1.80° c-20 ชม. กลับครั้งที่ 1 2. 70° c-16 ชม.
<b>ฝางรุ่งเจริญ</b>	<b>โคะมอนด์</b>		<b>ไทยจินหลงหวังการเกษตร</b>	
1. 90° c - 19 ชม. กลับครั้งที่ 1 2. 80° c-17 ชม. กลับครั้งที่ 2 3. 70° c-6 ชม.	<b>พันธุ์อ็อค</b> 1. 80° c-12 ชม. กลับครั้งที่ 1 2.80° c-12 ชม. กลับครั้งที่ 2 3. 80° c-12 ชม. กลับครั้งที่ 3 4. 60° c- 6 ชม.	<b>พันธุ์แก้ว</b> 1.60-70° c-14 ชม. กลับครั้งที่ 1 2. 80° c-12 ชม. กลับครั้งที่ 2 3. 80° c-12 ชม. กลับครั้งที่ 3 4.60° c-6 ชม.	1. 80° c-18 ชม. กลับครั้งที่ 1 2. 70° c-12 ชม. กลับครั้งที่ 2 3. 70° c- 6 ชม.	

ตารางที่ 21 (ต่อ) ขั้นตอนการใช้อุณหภูมิและระยะเวลาในการอบของผู้ส่งออกน้อยกว่า  
100 ตัน

168	หย่องชิน	พงษ์เจริญเทรดดิ้ง
1.80 <sup>0</sup> c-15 ชม. กลับครั้งที่ 1	1.80 <sup>0</sup> c-24 ชม. กลับครั้งที่ 1	1.80 <sup>0</sup> c-18 ชม. กลับครั้งที่ 1
2.80 <sup>0</sup> c-15 ชม. กลับครั้งที่ 2	2.70 <sup>0</sup> c-12 ชม.	2.70 <sup>0</sup> c-10 ชม. กลับครั้งที่ 2
3. 60 <sup>0</sup> c-6 ชม.		3.70 <sup>0</sup> c-12 ชม.

### 5. อุณหภูมิที่ใช้ในการอบ

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มได้มีการใช้อุณหภูมิหลายระดับในการอบลำไยอบแห้ง และพบว่าส่วนมากร้อยละ 52.9 ใช้อุณหภูมิที่ระดับ 80-70 องศาเซลเซียส โดย 80 องศาเซลเซียสเป็นอุณหภูมิเริ่มต้น รองลงมาร้อยละ 17.6 ใช้อุณหภูมิที่ระดับ 80-60 องศาเซลเซียส ร้อยละ 11.8 ใช้อุณหภูมิที่ระดับ 90-70 , 90-60 องศาเซลเซียส และร้อยละ 5.9 ใช้อุณหภูมิที่ระดับ 70-60 องศาเซลเซียส

ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน พบว่าส่วนมากร้อยละ 50 ใช้อุณหภูมิที่ระดับ 80-70 องศาเซลเซียส ร้อยละ 14.3 ใช้อุณหภูมิที่ระดับ 90-60,90-70 องศาเซลเซียส ส่วนผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน ส่วนมากร้อยละ 66.7 ใช้อุณหภูมิที่ระดับ 80-70 และร้อยละ 33.3 ใช้อุณหภูมิที่ระดับ 70-60 องศาเซลเซียส ดังแสดงในตารางที่ 22

ตาราง 22 ระดับอุณหภูมิที่ใช้ในการอบลำไย

อุณหภูมิ °C	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
90-70	2	14.3	-	-	2	11.8
90-60	2	14.3	-	-	2	11.8
80-70	7	50	2	66.7	9	52.9
80-60	2	14.3	1	33.3	3	17.6
70-60	1	7.1	-	-	1	5.9
รวม	14	100	3	100	17	100

### 6. ระยะเวลาที่ใช้ในการรอบลำไยสด

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ส่วนมากร้อยละ 41 ใช้เวลาในการรอบลำไยระยะเวลา 36 ชม. รองลงมาร้อยละ 11.8 ใช้เวลาในการรอบ 40, 42 และ 50 ร้อยละ 5.9 ใช้เวลาในการรอบลำไย 38 , 43 , 45 และ 48 ชม.

ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน ส่วนมากร้อยละ 35.9 ใช้เวลาในการรอบลำไยแห่งระยะเวลา 36 ชม. รองลงมาร้อยละ 14.3 ใช้เวลาในการรอบลำไย 42 และ 50 ชม. ส่วนผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน ส่วนมากร้อยละ 66.7 ใช้เวลาในการรอบลำไยระยะเวลา 36 ชม. รองลงมาร้อยละ 33.3 ใช้เวลาในการรอบลำไย 40 ชม. ดังแสดงในตารางที่ 23

ตารางที่ 23 ระยะเวลาที่ใช้ในการรอบลำไย

เวลา(ชม.)	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
36	5	35.9	2	66.7	7	41
38	1	7.1	-	-	1	5.9
40	1	7.1	1	33.3	2	11.8
42	2	14.3	-	-	2	11.8
43	1	7.1	-	-	1	5.9
45	1	7.1	-	-	1	5.9
48	1	7.1	-	-	1	5.9
50	2	14.3	-	-	2	11.8
รวม	14	100	3	100	17	100



## 7. เทคนิคพิเศษที่ใช้ในการอบลำไย

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มได้ใช้เทคนิคพิเศษในการอบโดยเริ่มต้นจากการใช้ผลผลิตลำไยที่สด ไม่ค้างคืน มิฉะนั้นจะทำให้ผลลำไยยุบตัว หรือไม่กลมหลังจากอบแห้ง และพบว่า ในกรณีนี้ของผลลำไยที่แตกควรรนำไปแยกอบต่างหาก มิฉะนั้นจะทำให้น้ำตาลจากลำไยย่อยใส่ผลอื่น เมื่ออบแห้งแล้วทำให้ผิวเปลือกด้านนอกเป็นคราบน้ำตาล

การอบต่างพันธุ์กันพบว่าบางรายใช้อุณหภูมิและระยะเวลาในการอบที่ต่างกัน เช่น พันธุ์อีตอ ใช้อุณหภูมิเริ่มต้นที่ 80 องศาเซลเซียส 36 ชม. พลิกกลับลำไย 3 ครั้ง แล้วลดลงมาที่ 60 องศาเซลเซียส 6 ชม. รวมใช้เวลาทั้งหมด 42 ชม. สำหรับพันธุ์แก้วใช้อุณหภูมิ 60-70 องศาเซลเซียส 14 ชม. แล้วทำการกลับลำไยครั้งที่ 1 จากนั้นใช้อุณหภูมิที่ 80 องศาเซลเซียส 12 ชม. และกลับลำไยอีก 2 ครั้ง จึงลดอุณหภูมิลงมาที่ 60 องศาเซลเซียส 6 ชม. รวมใช้เวลาทั้งหมด 44 ชั่วโมง (ดังตารางที่ 21)

นอกจากนี้ยังพบว่าบางรายมีการนำลำไยที่แยกขนาดแล้วนำทำการอบและมีระยะเวลาอบที่ไม่เท่ากันดังนี้

ลำไยเกรด AA ใช้เวลาอบประมาณ 52 ชั่วโมง

ลำไยเกรด A ใช้เวลาอบประมาณ 50 ชั่วโมง

ลำไยเกรด B ใช้เวลาอบประมาณ 47 ชั่วโมง

ลำไยเกรด C ใช้เวลาอบประมาณ 45 ชั่วโมง

สำหรับลำไยอบแห้งที่มีตำหนิคือมีคราบน้ำตาล พบว่าสามารถล้างออกด้วยน้ำยาล้างจาน แล้วผึ่งให้แห้งบนกระสอบภายในโรงเรือน

## 8. การตรวจวัดความชื้นหลังจากการอบแห้ง

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มจำนวน 20 ราย ไม่ได้ทำการตรวจวัดหาความชื้นหลังจากการอบแห้งหรือรับซื้อแล้ว แต่ใช้ประสบการณ์ในการตรวจวัดโดยใช้วิธีสุ่มผลลำไยที่อบแห้งแล้วประมาณ 60 % - 70 % แยกดูเนื้อในต้องมีลักษณะเนื้อที่แห้ง สีขาว ไม่ติดมือ และแกะดูเม็ดใบต้องแห้งเมื่อกัดแล้วต้องแตก

นอกจากนี้พบว่าที่เพียง 1 ราย ที่ใช้อุปกรณ์วัดความชื้นซึ่งมีขนาด 8 x 15 ซม. ตรวจวัดความชื้นลำไยอบแห้งก่อนการส่งออก โดยใช้เข็มเสียบที่เนื้อลำไยแล้ว อ่านค่าเป็นเปอร์เซ็นต์ความชื้น ค่าที่อ่านได้ประมาณ 22 % - 25 %

## 9. การคัดขนาด

ผู้ส่งออกทั้งหมด มีการใช้เครื่องคัดขนาดและขนาดของลำไยอบแห้งที่คัดมี 4 ขนาด คือ AA A B และ C

ตารางที่ 24 การคัดขนาด

การคัดขนาด	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกลดกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
มี	14	100	6	100	20	100
รวม	14	100	6	100	20	100

## 10. การจัดชั้นคุณภาพ(Grading)

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม มีการจัดแบ่งชั้นคุณภาพของลำไยอบแห้ง 4 ขนาด คือ size AA A B C โดยมีเกรดเฉลี่ย AA ใหญ่ 25 มม. 25 มม. เกรด A ใหญ่กว่า 22.2 มม. เกรด B ใหญ่กว่า 20 มม. และเกรด C ใหญ่กว่า 18.3 ซึ่งส่วนมากร้อยละ 65.0 แบ่งเกรดเป็น 25 22 20 และ 18 มม. รองลงมาร้อยละ 20 มีขนาด 25 22 20 และ 19 มม. ร้อยละ 10 มีขนาด 25 23 19 18 มม. และร้อยละ 5 มีขนาด 25 23 21 และ 19 มม.

ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน ส่วนมากร้อยละ 64.4แบ่งเกรดเป็น 25 22 20 และ 18 มม. รองลงมาร้อยละ 21.4 แบ่งเป็น 25 22 20 และ 19 มม. สำหรับผู้ส่งออกลดกว่า 100 ตัน ส่วนมากร้อยละ 66.7 แบ่งเกรดเป็น 25 22 20 และ 18 มม. และร้อยละ 16.7 แบ่งเกรดเป็น 25 22 20 และ 19 มม. และ 25 23 19 และ 18 ดังแสดงในตารางที่ 25

ตารางที่ 25 การจัดชั้นคุณภาพ (Grading) ของลำไยอบแห้ง

ขนาดของผล AA A B C (มม.)	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
25 23 19 18	1	7.1	1	16.7	2	10.0
25 22 20 18	9	64.4	4	66.6	13	65.0
25 22 20 19	3	21.4	1	16.7	4	20.0
25 23 21 19	1	7.1	-	-	1	5.0
รวม	14	100	6	100	20	100

เกรดเฉลี่ย AA	ขนาดของผล	25	มม.
A	"	22.2	"
B	"	20	"
C	"	18.3	"

11. การเก็บรักษาผลผลิตระหว่างรอการขนส่ง

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มส่วนมากร้อยละ 75 จะเก็บรักษาลำไยอบแห้งก่อนการส่งออกในรูปของกล่องกระดาษที่บุด้วยพลาสติกและเก็บรักษา ณ อุณหภูมิห้อง รองลงมาร้อยละ 15 เก็บรักษาในกระสอบปุ๋ย ณ อุณหภูมิห้อง และร้อยละ 10 เก็บรักษาในกระสอบป่าน ณ ห้องอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส

ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน ส่วนมากร้อยละ 64 เก็บรักษาในสภาพกล่องกระดาษที่บุด้วยพลาสติกและร้อยละ 21.4 เก็บรักษาในกระสอบปุ๋ย ณ ห้องอุณหภูมิห้องและร้อยละ 14.3 เก็บในกระสอบป่าน ณ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ดังแสดงในตารางที่ 26

ตารางที่ 26 การเก็บรักษาผลผลิตระหว่างรอการขนส่ง

ลักษณะการเก็บ	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
-กล่องกระดาษและบุด้วย ถุงพลาสติก ณ อุณหภูมิ ห้อง	9	64.3	6	100	15	75
-กระสอบป่าน ณ อุณหภูมิ 5 °C	2	14.3	-	-	2	10.0
-กระสอบปุย ณ อุณหภูมิ ห้อง	3	21.4	-	-	3	15.0
รวม	14	100	6	100	20	100

12. ภาชนะบรรจุ (หีบห่อ) ที่ใช้ในการส่งออก

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มจำนวน 20 ราย จะทำการส่งออกโดยบรรจุสำเวยลงในกล่องกระดาษที่บุภายในด้วยถุงพลาสติกและปิดปากกล่องด้วยการมัดด้วยเชือกฟางและปิดผนึกด้วยกล่องด้วยเทปกาว

13. เครื่องหมายหีบห่อ(ตรา)

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ส่วนมากร้อยละ 95 (19 ราย) ที่มีการใช้กล่องบรรจุที่มีเครื่องหมายหีบห่อ(ตรา) รองลงมาร้อยละ 5 (1ราย)ไม่ได้มีการใช้กล่องที่มีเครื่องหมายหีบห่อ (ตรา)

ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน จำนวน 14 ราย ที่มีการใช้กล่องบรรจุที่มีเครื่องหมายหีบห่อ และร้อยละ 7.1 (1 ราย)ที่ไม่มีการใช้กล่องบรรจุที่มีเครื่องหมาย ส่วนผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน จำนวน 1 รายไม่มีการใช้กล่องบรรจุที่มีเครื่องหมายหีบห่อ

### ตอนที่ 3 การรับซื้อผลผลิตลำไยสดและลำไยอบแห้ง

#### 3.1 การรับซื้อลำไยสด

##### ต้นฤดู

ลำไยเกรด AA ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มทำการรับซื้อลำไยสดช่วงต้นฤดูประมาณปลายเดือนกรกฎาคม-ต้นเดือนสิงหาคม โดยรับซื้อลำไยเฉลี่ยกิโลกรัมละ 21.50 บาท และพบว่าส่วนมากร้อยละ 30 รับซื้อลำไยสดประมาณ 19-24 บาท/กก. และร้อยละ 20 รับซื้อลำไยสดประมาณ 16-18 บาท/กก. และ 25 - 27 บาท

ลำไยเกรด A ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มรับซื้อเฉลี่ยกิโลกรัมละ 17.60 บาทและพบว่าส่วนมากร้อยละ 50 รับซื้อลำไยเกรด A ประมาณ 15-17 บาท/กก. และร้อยละ 40 รับซื้อลำไยประมาณ 18-20 บาท/กก.

ลำไยเกรด B ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มรับซื้อเฉลี่ยกิโลกรัมละ 12.50 บาท และพบว่าส่วนมากร้อยละ 60 รับซื้อลำไยเกรด B ประมาณ 12-14 บาท/กก. และร้อยละ 20 รับซื้อลำไยประมาณ 9-11 บาท/กก.

ลำไยเกรด C ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มรับซื้อเฉลี่ยกิโลกรัมละ 5.4 บาท และพบว่าส่วนมากร้อยละ 77.8 รับซื้อลำไยประมาณ 4-5 บาท/กก. และร้อยละ 22.2 รับซื้อลำไยประมาณ 6-7 บาท/กก.

##### กลางฤดู

ลำไยเกรด AA ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มทำการรับซื้อลำไยสดช่วงกลางเดือนสิงหาคม โดยรับซื้อลำไยเฉลี่ยกิโลกรัมละ 21.52 บาท และพบว่าส่วนมากร้อยละ 58.9 รับซื้อลำไยประมาณ 19-21 บาท/กก. และร้อยละ 17.7 รับซื้อลำไยประมาณ 25-27 บาท/กก.

ลำไยเกรด A ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มรับซื้อเฉลี่ยกิโลกรัมละ 17.29 บาทและพบว่าส่วนมากร้อยละ 41.2 รับซื้อลำไยเกรด A ประมาณ 17-19 บาท/กก. และร้อยละ 23.5 รับซื้อลำไย 14-16 บาท/กก.

- ลำไยเกรด B ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มรับซื้อลำไยเฉลี่ยกิโลกรัมละ 12 บาท และพบว่าส่วนมากร้อยละ 47.1 รับซื้อลำไยประมาณ 12-14 บาท/กก. และร้อยละ 23.5 รับซื้อประมาณ 6-8 บาท/กก.
- ลำไยเกรด C ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มรับซื้อเฉลี่ยกิโลกรัมละ 5.67 บาท และพบว่าส่วนมากร้อยละ 60.0 รับซื้อลำไยประมาณ 5-7 บาท/กก. และร้อยละ 26.6 รับซื้อประมาณ 2-4 บาท/กก.

### ปลายฤดู

- ลำไยเกรด AA ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มทำการรับซื้อลำไยสดช่วงปลายเดือนสิงหาคม ถึงต้นเดือนกันยายนโดยรับซื้อลำไยสดเกรด AA เฉลี่ยกิโลกรัม ละ 22.54 บาทและพบว่าส่วนมากร้อยละ 63.6 รับซื้อลำไย เกรด AA ประมาณ 20-22 บาท/กก. และร้อยละ 18.2 รับซื้อ ประมาณ 23-25 บาท/กก.
- ลำไยเกรด A ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มรับซื้อลำไยสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 19.54 บาท และพบว่าส่วนมากร้อยละ 63.6 รับซื้อลำไยเกรด A ประมาณ 17-19 บาท/กก. และร้อยละ 18.2 รับซื้อลำไยประมาณ 23-25 บาท/กก.
- ลำไยเกรด B ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มรับซื้อลำไยสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 14.54 บาท และพบว่าส่วนมากร้อยละ 27.2 รับซื้อลำไยเกรด B ประมาณ 19- 22 บาท/กก. และร้อยละ 18.2 รับซื้อประมาณ 4-8 บาท/ กก.
- ลำไยเกรด C ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มรับซื้อลำไยสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 5.63 บาท และพบว่าส่วนมากร้อยละ 45.4 รับซื้อลำไยสดเกรด C ประมาณ 6-10 บาท และร้อยละ 36.4 รับซื้อประมาณ 1-5 บาท/กก. ดังแสดงตารางที่ 27

## ตารางที่ 27 ราคาลำไยสดที่รับซื้อ

ขนาด/ราคา	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
<b>ต้นฤดู</b>						
AA 16-18	1	12.5	1	66.6	2	20.0
19-21	3	37.5	-	-	3	30.0
22-24	3	37.5	-	-	3	30.0
25-27	1	12.5	1	33.4	2	20.0
<b>รวม</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>2</b>	<b>100</b>	<b>10</b>	<b>100</b>

ราคาต่ำสุด	18	18	18
ราคาสูงสุด	25	26	26
ราคาเฉลี่ย	21.37	22	21.50

<b>ต้นฤดู</b>						
A 15-17	5	62.5	1	50.0	6	60.0
18 -20	3	37.5	1	50.0	4	40.0
<b>รวม</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>2</b>	<b>100</b>	<b>10</b>	<b>100</b>

ราคาต่ำสุด	16	15	15
ราคาสูงสุด	20	20	20
ราคาเฉลี่ย	17.63	17.5	17.60

<b>ต้นฤดู</b>						
B 6 - 8	-	-	1	66.7	1	10.0
9 - 11	2	25	-	-	2	20.0
12-14	5	62.5	1	33.3	6	60.0
15 -17	1	12.5	-	-	1	10.0
<b>รวม</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>2</b>	<b>100</b>	<b>10</b>	<b>100</b>

ราคาต่ำสุด	9	8	8
ราคาสูงสุด	16	14	16
ราคาเฉลี่ย	12.87	11.00	12.50

## ตารางที่ 27 (ต่อ) ราคาลำไยสด(ที่รับซื้อ)

ขนาด/ราคา	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
<u>ต้นฤดู</u>						
C 4 - 5	6	85.7	1	50.0	7	77.8
6 - 7	1	14.3	1	50.0	2	22.2
รวม	7	100	2	100	9	100

ราคาต่ำสุด	5	5	5
ราคาสูงสุด	7	7	7
ราคาเฉลี่ย	4.63	6	5.4

<u>กลางฤดู</u>						
AA 16-18	1	7.1	-	-	1	5.9
19-21	9	64.3	1	33.3	10	58.9
22-24	2	14.3	-	-	2	11.8
25 -27	2	14.3	1	33.3	3	17.5
28-30	-	-	1	33.4	1	5.9
รวม	14	100	3	100	17	100

ราคาต่ำสุด	16	20	16
ราคาสูงสุด	25	30	30
ราคาเฉลี่ย	20.78	25.00	21.52

<u>กลางฤดู</u>						
A 11-13	2	14.2	-	-	2	11.8
14-16	4	28.6	-	-	4	23.5
17-19	4	28.6	2	66.7	6	35.3
20-22	4	28.6	-	-	4	23.5
23 -25	-	-	1	33.3	1	5.9
รวม	14	100	3	100	17	100

ราคาต่ำสุด	11	17	11
ราคาสูงสุด	20	25	25
ราคาเฉลี่ย	16.64	20.33	17.29



## ตารางที่ 27 (ต่อ) ราคาลำไยสด(ที่รับซื้อ)

ขนาด/ราคา	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
<u>กลางฤดู</u>						
B 6 - 8	3	21.5	1	33.3	4	23.5
9 - 11	1	7.1	-	-	1	5.8
12-14	7	50.0	1	33.3	8	47.1
15 -17	2	14.3	-	-	2	11.8
18-20	1	7.1	1	33.4	2	11.8
รวม	14	100	3	100	17	100

ราคาต่ำสุด	7	8	7
ราคาสูงสุด	16	20	20
ราคาเฉลี่ย	11.71	13.33	12

<u>กลางฤดู</u>						
C 2 - 4	3	25.0	1	33.3	4	26.6
5 - 7	8	66.7	1	33.3	9	60.0
8 - 10	1	9.3	-	-	1	6.7
11 - 13	-	-	1	33.4	1	6.7
รวม	12	100	3	100	15	100

ราคาต่ำสุด	3	3	3
ราคาสูงสุด	7	12	12
ราคาเฉลี่ย	5.41	6.67	5.67

<u>ปลายฤดู</u>						
AA 20 -22	6	75.0	1	33.3	7	63.6
23-25	2	25.0	-	-	2	18.2
26-28	-	-	1	33.3	1	9.1
29-31	-	-	1	33.4	1	9.1
รวม	8	100	3	100	11	100

ราคาต่ำสุด	20	20	20
ราคาสูงสุด	22	30	30
ราคาเฉลี่ย	21.50	25.33	22.54

## ตารางที่ 27 (ต่อ) ราคาลำไยสดที่รับซื้อ(ที่รับซื้อ)

ขนาด/ราคา	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
<b>ปลายฤดู</b>						
A 14 -16	1	12.5	-	-	1	9.1
17 -19	6	75.0	1	33.33	7	63.6
20 -22	1	12.5	-	-	1	9.1
23 - 25	-	-	2	66.7	2	18.2
<b>รวม</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>3</b>	<b>100</b>	<b>11</b>	<b>100</b>

ราคาต่ำสุด 14 17 14  
 ราคาสูงสุด 20 25 25  
 ราคาเฉลี่ย 18.37 22 19.54

<b>ปลายฤดู</b>						
B 4 - 8	1	12.5	1	33.3	2	18.2
9 - 13	1	12.5	-	-	1	9.1
14 - 18	5	62.5	-	-	5	4.5
19 - 22	1	12.5	2	66.7	3	27.2
<b>รวม</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>3</b>	<b>100</b>	<b>11</b>	<b>100</b>

ราคาต่ำสุด 4 4 4  
 ราคาสูงสุด 20 21 21  
 ราคาเฉลี่ย 13.87 16.33 14.54

<b>ปลายฤดู</b>						
C 1 - 5	3	37.5	1	33.3	4	36.4
6 -10	4	50.0	1	33.3	5	45.4
11-15	1	12.5	1	33.4	2	18.2
<b>รวม</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>3</b>	<b>100</b>	<b>11</b>	<b>100</b>

ราคาต่ำสุด 5 3 3  
 ราคาสูงสุด 12 12 12  
 ราคาเฉลี่ย 4.88 7.66 5.63

### 3.2 การรับซื้อลำไยอบแห้ง

#### ต้นฤดู

- ลำไยเกรด AA ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มทำการรับซื้อลำไยอบแห้งช่วงต้นฤดูประมาณต้นเดือนสิงหาคม โดยรับซื้อลำไยอบแห้งเกรด AA เฉลี่ยกิโลกรัมละ 88.27 และพบว่าส่วนมากร้อยละ 45.4 รับซื้อลำไยเกรด AA ประมาณ 80-85 บาท/กก. และร้อยละ 27.3 รับซื้อลำไยอบแห้งประมาณ 86-90 บาท/กก.
- ลำไยเกรด A ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มรับซื้อลำไยอบแห้งเฉลี่ยกิโลกรัมละ 64.27 บาท และพบว่าส่วนมากร้อยละ 45.4 รับซื้อลำไยเกรด A ประมาณ 66-70 บาท/กก. และร้อยละ 27.3 รับซื้อลำไยประมาณ 60-65 บาท/กก.
- ลำไยเกรด B ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มรับซื้อลำไยอบแห้งเฉลี่ยกิโลกรัมละ 42.45 บาท และพบว่าส่วนมากร้อยละ 63.8 รับซื้อลำไยเกรด B ประมาณ 30-40 บาท/กก. และร้อยละ 18.1 รับซื้อลำไยประมาณ 41-50 บาท/กก. และ 61-65 บาท/กก.
- ลำไยเกรด C ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มรับซื้อลำไยอบแห้งเฉลี่ยกิโลกรัมละ 14.66 บาท และพบว่าส่วนมากร้อยละ 44.5 รับซื้อลำไยเกรด C ประมาณ 11-20 บาท/กก. และร้อยละ 33.3 รับซื้อลำไยประมาณ 1-10 บาท/กก.

#### กลางฤดู

- ลำไยเกรด AA ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มทำการรับซื้อลำไยอบแห้งช่วงกลางเดือนสิงหาคมโดยรับซื้อลำไยอบแห้งเกรด AA เฉลี่ยกิโลกรัมละ 89.90 บาท และพบว่าส่วนมากร้อยละ 45.4 รับซื้อลำไยประมาณ 91-95 บาท/กก.
- ลำไยเกรด A ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มรับซื้อลำไยอบแห้งเฉลี่ยกิโลกรัมละ 72.63 บาท และพบว่าส่วนมากร้อยละ 45.4 รับซื้อลำไยอบแห้ง เกรด A ประมาณ 71 -75 บาท/กก. และร้อยละ 18.2 รับซื้อประมาณ 60-70 และ 76-80 บาท/กก.

- ลำไยเกรด B ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มรับซื้อลำไยอบแห้งเฉลี่ย กิโลกรัมละ 35.81 และพบว่า ส่วนมากร้อยละ 63.6 รับซื้อลำไยอบแห้งประมาณ 31-40 บาท /กก. และร้อยละ 18.2 รับซื้อประมาณ 41-50 บาท/กก.
- ลำไยเกรด C ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มรับซื้อลำไยอบแห้งเฉลี่ย กิโลกรัมละ 18.60 บาทและพบว่า ส่วนมากร้อยละ 30 รับซื้อประมาณ 1-30 บาท/กก. และร้อยละ 10 รับซื้อประมาณ 31 - 40 บาท/กก.

### ปลายฤดู

- ลำไยเกรด AA ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มทำการรับซื้อลำไยอบแห้งช่วงปลายเดือน สิงหาคม ถึงต้นเดือนกันยายนโดยรับซื้อลำไยสดเกรด AA เฉลี่ย กิโลกรัม ละ 92.54บาทและพบว่าส่วนมากร้อยละ63.6 รับซื้อลำไย เกรด AA ประมาณ 91-95บาท/กก. และร้อยละ 27.3 รับซื้อ ประมาณ 85-90 บาท/กก.
- ลำไยเกรด A ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มรับซื้อลำไยอบแห้งเฉลี่ย กิโลกรัมละ 71.27 บาทและพบว่าส่วนมากร้อยละ 54.5 รับซื้อลำไยเกรด A ประมาณ 71-75 บาท/กก. และร้อยละ 27.3 รับซื้อประมาณ 66-70 บาท/กก.
- ลำไยเกรด B ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มรับซื้อลำไยอบแห้งเฉลี่ย กิโลกรัมละ 37.90 บาทและพบว่าส่วนมากร้อยละ 72.7 รับซื้อลำไยเกรด B ประมาณ 36-40 บาท/กก. และร้อยละ 18.2 รับซื้อประมาณ 30-35 บาท/กก.
- ลำไยเกรด C ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มรับซื้อลำไยอบแห้งเฉลี่ย กิโลกรัมละ 13.87 บาทและพบว่าส่วนมากร้อยละ 87.5รับซื้อ ประมาณ 10-15 บาท และร้อยละ 13.5 รับซื้อประมาณ 21-25 บาท/กก. ดังแสดงในตารางที่ 28

ตารางที่ 28 ราคาลำไยอบแห้งที่รับซื้อ

ขนาด/ราคา	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
<b>ต้นฤดู</b>						
AA 80 - 85	4	50.0	1	33.3	5	45.4
86 - 90	3	37.5	-	-	3	27.3
91 - 95	1	12.5	1	33.4	2	18.2
96 -100	-	-	1	33.3	1	9.1
<b>รวม</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>3</b>	<b>100</b>	<b>11</b>	<b>100</b>

ราคาต่ำสุด

83

80

80

ราคาสูงสุด

95

100

100

ราคาเฉลี่ย

87

91.66

88.27

<b>ต้นฤดู</b>						
A 60 -65	3	37.5	-	-	3	27.3
66 -70	4	50.0	1	33.3	5	45.4
71 - 75	-	-	1	33.3	1	9.1
76 - 80	1	14.2	-	-	1	9.1
81 -85	-	12.5	1	33.4	1	9.1
<b>รวม</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>3</b>	<b>100</b>	<b>11</b>	<b>100</b>

ราคาต่ำสุด

62

70

62

ราคาสูงสุด

80

85

85

ราคาเฉลี่ย

68

75

70.63

<b>ต้นฤดู</b>						
B 30 - 40	6	75.0	1	33.3	7	63.8
41 - 50	1	12.5	1	33.3	2	18.1
51 - 60	-	-	-	-	-	-
61 - 65	1	12.5	1	33.4	2	18.1
<b>รวม</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>3</b>	<b>100</b>	<b>11</b>	<b>100</b>

ราคาต่ำสุด

30

30

30

ราคาสูงสุด

65

65

65

ราคาเฉลี่ย

35.88

46.67

42.45

## ตารางที่ 28 (ต่อ) ราคาลำไยอบแห้งที่รับซื้อ

ขนาด/ราคา	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
<b>ต้นฤดู</b>						
C 1 - 10	2	33.3	1	33.3	3	33.3
11 - 20	4	66.7	-	-	4	44.5
21 - 30	-	-	2	66.7	2	22.2
<b>รวม</b>	<b>6</b>	<b>100</b>	<b>3</b>	<b>100</b>	<b>9</b>	<b>100</b>

ราคาต่ำสุด	7	10	7
ราคาสูงสุด	20	30	30
ราคาเฉลี่ย	14.5	21.66	16.88

<b>กลางฤดู</b>						
AA 80 - 85	3	42.9	1	25.0	4	36.4
86 - 90	1	14.2	1	25.0	2	18.2
91 - 95	3	42.9	2	50.0	5	45.4
<b>รวม</b>	<b>7</b>	<b>100</b>	<b>4</b>	<b>100</b>	<b>11</b>	<b>100</b>

ราคาต่ำสุด	80	85	80
ราคาสูงสุด	95	95	95
ราคาเฉลี่ย	89.14	91.25	89.90

<b>กลางฤดู</b>						
A 60 - 65	2	28.6	-	-	2	18.2
66 - 70	1	14.3	1	25.0	2	18.2
71 - 75	3	42.8	2	50.0	5	45.4
76 - 80	1	14.3	1	25.0	2	18.2
<b>รวม</b>	<b>7</b>	<b>100</b>	<b>4</b>	<b>100</b>	<b>11</b>	<b>100</b>

ราคาต่ำสุด	62	70	62
ราคาสูงสุด	80	80	80
ราคาเฉลี่ย	71.28	75	72.63

ตารางที่ 28 (ต่อ) ราคาลำโอบแห้งที่รับซื้อ

ขนาด/ราคา	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
<b>กลางฤดู</b>						
B 20 - 30	1	14.2	-	-	1	9.1
31 - 40	4	57.2	3	25.0	7	63.6
41 - 50	2	28.6	-	-	2	18.2
51 - 60	-	-	1	25.0	1	9.1
รวม	7	100	4	50	11	100

ราคาต่ำสุด	25	32	25
ราคาสูงสุด	45	60	60
ราคาเฉลี่ย	37.42	23	35.81

<b>กลางฤดู</b>						
C 1 - 10	2	33.3	1	25.0	3	30.0
11 - 20	3	50.0	-	-	3	30.0
21 - 30	1	16.7	2	50.0	3	30.0
31 - 40	-	-	-	-	-	-
41 - 50	-	-	1	25.0	1	10.0
รวม	6	100	4	100	10	70

ราคาต่ำสุด	9	10	9
ราคาสูงสุด	25	45	45
ราคาเฉลี่ย	13.50	26.25	18.60

<b>ปลายฤดู</b>						
AA 85 - 90	2	28.5	1	25.0	3	27.3
91 - 95	4	57.3	3	75.0	7	63.6
96 - 100	1	14.2	-	-	-	-
รวม	7	100	4	100	11	100

ราคาต่ำสุด	85	90	85
ราคาสูงสุด	99	92	99
ราคาเฉลี่ย	93.14	91.50	92.54

## ตารางที่ 28 (ต่อ) ราคาลำไยอบแห้งที่รับซื้อ

ขนาด/ราคา	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
<b>ปลายฤดู</b>						
A 60 - 65	1	14.2	1	25.0	2	18.2
66 - 70	2	28.6	1	25.0	3	27.3
71 - 75	4	57.2	2	50.0	6	54.5
<b>รวม</b>	<b>7</b>	<b>100</b>	<b>4</b>	<b>100</b>	<b>11</b>	<b>100</b>

ราคาต่ำสุด	62	62	62
ราคาสูงสุด	75	75	75
ราคาเฉลี่ย	72	70	71.27

<b>ปลายฤดู</b>						
B 30 - 35	1	14.3	1	25.0	2	18.2
36 - 40	5	71.4	3	75.0	8	72.7
41 - 45	1	14.3	-	-	1	9.1
<b>รวม</b>	<b>7</b>	<b>100</b>	<b>4</b>	<b>100</b>	<b>11</b>	<b>100</b>

ราคาต่ำสุด	34	34	34
ราคาสูงสุด	42	40	42
ราคาเฉลี่ย	38.28	37.25	37.90

<b>ปลายฤดู</b>						
C 10 - 15	3	75.0	4	100	7	87.5
16 - 20	-	-	-	-	-	-
21 - 25	1	25.0	-	-	1	13.5
<b>รวม</b>	<b>4</b>	<b>100</b>	<b>4</b>	<b>100</b>	<b>8</b>	<b>100</b>

ราคาต่ำสุด	10	10	10
ราคาสูงสุด	25	14	25
ราคาเฉลี่ย	15.75	12	13.87



### 3.3 แหล่งรับซื้อลำไยสด

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ส่วนมากทำการรับซื้อลำไยสดจากเกษตรกรร้อยละ 34.7 รองลงมาร้อยละ 28.6 รับซื้อจากพ่อค้าคนกลาง ร้อยละ 26.5 ทำการรับซื้อเองและร้อยละ 10.2 รับซื้อจากกลุ่มเกษตรกร ดังแสดงตารางที่ 29

ตารางที่ 29 แหล่งรับซื้อลำไยสด

แหล่งรับซื้อ	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
เกษตรกร	14	31.1	3	75.0	17	34.7
กลุ่มเกษตรกร	5	11.1	-	-	5	10.2
พ่อค้าคนกลาง	14	31.1	-	-	14	28.6
รับซื้อเอง	12	26.7	1	25.0	13	26.5

หมายเหตุ : ผู้ส่งออกรับซื้อลำไยสดมากกว่า 1 แหล่ง

### 3.4 แหล่งรับซื้อลำไยอบแห้ง

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ส่วนมากทำการรับซื้อลำไยอบแห้งจากเกษตรกรร้อยละ 32.4 รองลงมาร้อยละ 29.4 รับซื้อเอง ณ โรงงาน ร้อยละ 23.5 รับซื้อจากพ่อค้าคนกลางและร้อยละ 8.8 รับซื้อจากกลุ่มเกษตรกร และร้อยละ 5.9 รับซื้อจากบริษัทอื่น ดังแสดงในตารางที่ 30

ตารางที่ 30 แหล่งรับซื้อลำไยอบแห้ง

แหล่งรับซื้อ	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
เกษตรกร	9	33.3	2	28.5	11	32.4
กลุ่มเกษตรกร	2	7.5	1	14.3	3	8.8
พ่อค้าคนกลาง	7	25.9	1	14.3	8	23.5
รับซื้อเอง	9	33.3	1	14.3	10	29.4
บริษัทอื่น	-	-	2	28.5	2	5.9

หมายเหตุ : ผู้ส่งออกรับซื้อลำไยอบแห้งมากกว่า 1 แหล่ง

### 3.5 ข้อกำหนดในการรับซื้อ (ด้านคุณภาพ)

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ทำการรับซื้อลำไยสดโดยกำหนดคุณภาพดังนี้

1. ผลลำไยสด ไม่แตก ไม่ช้ำ และไม่ค้างคิน
2. ผลลำไยสดไม่เปียกน้ำ
3. ตรงตามขนาดที่กำหนด 4 ขนาด ได้แก่ขนาด AA A B C
4. ขนาดของผลสม่ำเสมอ
5. เวลานำมาจำหน่ายให้แยกขนาดผล

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ทำการซื้อลำไยอบแห้ง โดยกำหนดคุณภาพดังนี้

1. ลำไยต้องมีขนาดสม่ำเสมอ และลักษณะผลกลมไม่บุบ
2. เนื้อภายในผลแห้ง และมีสีขาวหรือสีน้ำตาล ไม่ไหม้
3. เมล็ดภายในแห้ง
4. ตรงตามขนาดที่กำหนด
5. ผลไม่แตก
6. ให้แยกขนาดผล

### ตอนที่ 4 การส่งออกลำไยอบแห้ง

#### 4.1 ตลาดส่งออกและปริมาณส่งออก

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ทำการส่งออกลำไยอบแห้งตั้งแต่เดือนกรกฎาคม ถึงเดือน ธันวาคมรวมทั้งสิ้นปริมาณ 17,655,357 กก. มูลค่า 710,494,117 บาท โดยส่งไปประเทศ จีน ปริมาณ 15,091,583 กก. มูลค่า 266,350,450 บาท คิดเป็นร้อยละ 85.5 และส่งไป ประเทศฮ่องกงปริมาณ 2,563,774 กก. มูลค่า 444,143,667 บาท คิดเป็นร้อยละ 14.5 ดัง แสดงในตารางที่ 31

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ส่วนมากส่งออกลำไยอบแห้งในช่วงฤดูกาลผลิตตั้งแต่เดือนกรกฎาคมถึงเดือนกันยายนปริมาณ 15,968,042 กก. คิดเป็นร้อยละ 90.4 และส่งออกนอกฤดูกาลตั้งแต่เดือนตุลาคมถึงเดือนธันวาคมปริมาณ 1,687,315 กก. คิดเป็นร้อยละ 9.6

ผู้ส่งออกที่ส่งออกลำไยอบแห้งมากกว่า 100 ตัน มีจำนวนทั้งหมด 14 ราย โดยส่งออกปริมาณตั้งแต่ 111,000 กก. - 2,428,940 กก. ส่วนผู้ส่งออกที่ส่งออกลำไยน้อยกว่า 100 ตัน มีจำนวน 6 ราย ส่งออกปริมาณตั้งแต่ 16,100-87,280 กก. และเมื่อแยกตามรายจังหวัดแล้วพบว่าเป็นผู้ส่งออกที่อยู่ในจังหวัดเชียงใหม่ 13 ราย และจังหวัดลำพูน 7 ราย ดังแสดงในตารางที่ 32

ตารางที่ 31 แสดงปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยอบแห้งผ่านด่านตรวจพืชและวัสดุการเกษตรท่าอากาศยานเชียงใหม่

เดือน	ประเทศ	ปริมาณ (กก.)	มูลค่า (บาท)
กรกฎาคม	จีน	406,400	18,265,887
	ฮ่องกง	48,600	5,187,275
	<b>รวม</b>	<b>455,000</b>	<b>23,453,162</b>
สิงหาคม	จีน	10,653,240	398,028,596
	ฮ่องกง	1,568,404	29,772,025
	<b>รวม</b>	<b>12,221,644</b>	<b>427,800,621</b>
กันยายน	จีน	2,654,628	146,703,633
	ฮ่องกง	636,770	36,160,377
	<b>รวม</b>	<b>3,291,398</b>	<b>182,864,010</b>
ตุลาคม	จีน	930,275	46,639,111
	ฮ่องกง	262,000	2,891,729
	<b>รวม</b>	<b>1,192,275</b>	<b>49,530,840</b>
พฤศจิกายน	จีน	111,040	9,334,800
	ฮ่องกง	48,000	1,876,593
	<b>รวม</b>	<b>159,040</b>	<b>11,211,393</b>
ธันวาคม	จีน	336,000	15,634,994
	<b>รวม</b>	<b>336,000</b>	<b>15,634,994</b>
	<b>รวมทั้งหมด</b>	<b>17,655,357</b>	<b>710,494,117</b>

ที่มา : ด่านตรวจพืชและวัสดุการเกษตรท่าอากาศยานเชียงใหม่

ตารางที่ 32 แสดงปริมาณและมูลค่าการส่งออกในปี พ.ศ. 2540 แยกตามกลุ่มและ  
จังหวัด

ผู้ส่งออก	ประเทศ	ผู้ส่งออกที่ส่งออกรมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน	
		ปริมาณ (กก.)	มูลค่า (บาท)	ปริมาณ (กก.)	มูลค่า (บาท)
<b>จ.เชียงใหม่</b>					
1. บริษัทไทยเวลล์อุตสาหกรรมน้ำผึ้ง จำกัด	จีน	1,219,440	54,276,772	-	-
	ฮ่องกง	694,000	17,603,017	-	-
รวม		1,913,440	61,879,789	-	-
2. บริษัทไทย-จีน หลง-หวัง การเกษตรจำกัด	จีน	533,110	12,771,216	-	-
	ฮ่องกง	273,152	61,190,435	-	-
รวม		806,262	73,961,651	-	-
3. บริษัททัวริอาโกรโปรดักส์ จำกัด	จีน	1,077,800	30,026,094	-	-
4. บริษัททีวี ฟาร์ม	จีน	693,375	5,693,530	-	-
5. บริษัทยองไทยฟู้ด จำกัด	จีน	261,600	5,821,297	-	-
	ฮ่องกง	163,800	7,223,580	-	-
รวม		425,400	13,044,877	-	-
6. บริษัทสินเกษตรไวกิมใช้ จำกัด	จีน	324,575	14,658,230	-	-
7. บริษัทฝางรุ่งเจริญจำกัด	จีน	288,000	19,367,292	-	-
8. บริษัทไดอะมอนด์จำกัด	จีน	281,288	11,649,099	-	-
9. บริษัทแสงสิริการเกษตร จำกัด	จีน	252,000	11,909,952	-	-
10. บริษัทเชียงใหม่ป้าวรรณ จำกัด	ฮ่องกง	111,000	3,711,469	-	-
11. บริษัทโกลเด้นไดอะมอนด์จำกัด	จีน	-	-	87,280	7,951,818
12. บริษัทหัวไต้เทรด จำกัด	จีน	-	-	64,000	1,501,592
13. บริษัทพงษ์เจริญเทรดดิ้ง จำกัด	จีน	-	-	34,400	3,711,469

ผู้ส่งออก	ประเทศ	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน	
		ปริมาณ (กก.)	มูลค่า (บาท)	ปริมาณ (กก.)	มูลค่า (บาท)
<b>จ.ลำพูน</b>					
14. บริษัทพิสิรุอุตสาหกรรม จำกัด	จีน	2,428,940	227,979,452	-	-
15. บริษัทsongดาจำกัด	จีน	1,198,700	113,282,552	-	-
	ฮ่องกง	287,200	23,058,720	-	-
รวม		1475,900	136,341,272	-	-
16. บริษัทไทย-จีน	จีน	533,110	12,771,216	-	-
หลงหวัง การเกษตร	ฮ่องกง	273,152	61,190,435	-	-
จำกัด		806,262	73,961,651	-	-
รวม					
17. บริษัทไทยวิลลีกรุ๊ป	จีน	545,200	57,602,785	-	-
อินเตอร์เนชันแนล					
จำกัด					
18. บริษัท 168 จำกัด	จีน	-	-	76,000	2,356,920
19. บริษัท หย่ง ฮง ซิน	จีน	-	-	27,600	598,920
จำกัด					
20. บริษัทนิ่มซีเส็ง	จีน	-	-	16,100	349,370
อิมพอร์ต-เอ็กซ์พอร์ต					
จำกัด					

ที่มา : ด้านตรวจพืชและวัสดุการเกษตรท่าอากาศยานเชียงใหม่

#### 4.2 ราคาส่งออก

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ส่งออกลำไยอบแห้งตามเกรดหรือขนาดและพบว่ามีราคาเฉลี่ยตามขนาดดังนี้

ลำไยเกรด AA มีราคาเฉลี่ย 94.50 บาท/กก. และส่วนมากร้อยละ 70 บาท มีราคาประมาณ 90-95 บาท/กก. รองลงมาร้อยละ 15 มีราคาประมาณ 96-105 บาท

ลำไยเกรด A มีราคาเฉลี่ย 80.70 บาท/กก. และส่วนมากร้อยละ 75 มีราคาประมาณ 70-75 บาท/กก. รองลงมาร้อยละ 10 มีราคาประมาณ 81-90 บาท/กก.

ลำไยเกรด B มีราคาเฉลี่ย 43.25 บาท/กก. และส่วนมากร้อยละ 55 มีราคาประมาณ 35-40 บาท/กก. รองลงมาร้อยละ 20 มีราคาประมาณ 41 -50 บาท/กก.

ลำไยเกรด C พบว่ามีผู้ส่งออกจำนวน 17 ราย ที่ส่งออกโดยมีราคาเฉลี่ย 19.29 บาท/กก. และส่วนมากร้อยละ 82.4 มีราคาประมาณ 15-20 บาท/กก. รองลงมาร้อยละ 11.7 มีราคาประมาณ 26-30 บาท/กก.  
ดังแสดงในตารางที่ 33

ตารางที่ 33 ราคาลำไยอบแห้งที่ส่งออก

ขนาด ราคา (กก./บาท)	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
AA 90 - 95	10	71.4	4	66.6	14	70.0
96 - 100	2	14.3	1	16.7	3	15.0
100 - 105	2	14.3	1	16.7	3	15.0
รวม	14	100	6	100	20	100
A 70 - 75	12	85.8	3	16.7	15	75
76 - 80	1	7.1	-	-	1	5
81 - 85	1	7.1	1	16.7	2	10
86 - 90	-	-	2	33.3	2	10
รวม	14	100	6	100	20	100
B 35 - 40	8	57.1	3	60.0	11	55
41 - 45	4	28.6	-	-	4	20
46 - 50	2	14.3	2	33.3	4	20
51 - 55	-	-	1	16.7	1	5
รวม	14	100	6	100	20	100
C 15 - 20	9	81.8	5	83.3	14	82.4
21 - 25	1	9.1	-	-	1	5.9
26 - 30	1	9.1	1	16.7	2	11.7
รวม	11	100	6	100	17	100

ราคาส่งออกเฉลี่ย (บาท/กิโลกรัม)

Grade AA 94.50 (ราคาต่ำสุด 90 บาท ราคาสูงสุด 105 บาท)

A 80.70 (ราคาต่ำสุด 70 บาท ราคาสูงสุด 90 บาท)

B 43.25 (ราคาต่ำสุด 35 บาท ราคาสูงสุด 55 บาท)

C 19.29 (ราคาต่ำสุด 16 บาท ราคาสูงสุด 30 บาท)



#### 4.3 ข้อกำหนดในการรับซื้อในต่างประเทศ

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม จำนวน 20 ราย ทำการส่งออกลำไยอบแห้งไปต่างประเทศ โดยมีข้อกำหนดในการรับซื้อดังนี้

1. ต้องตรงตามเกรด เช่น กลุ่ม AA ลำไยอบแห้งที่บรรจุก็ต้อง AA
2. เนื้อแห้ง ไม่มีเชื้อรา
3. ผลขนาดสม่ำเสมอ ตลอดจนผลไม่แตก

#### 4.4 การติดต่อกับต่างประเทศ

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มส่วนมากร้อยละ 64.3 ติดต่อกับต่างประเทศโดยวิธีการที่ผู้นำเข้าๆ มาติดต่อเอง รองลงมาร้อยละ 32.1 ทำการ ติดต่อด้วยตนเอง และร้อยละ 3.6 ทำการติดต่อโดยผ่านองค์กรของรัฐ ดังแสดงในตารางที่ 34

#### ตารางที่ 34 การติดต่อกับต่างประเทศ

การติดต่อ	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ผู้นำเข้ามาติดต่อ	13	61.9	5	63.6	18	64.3
ติดต่อด้วยตนเอง	7	33.3	2	36.4	9	32.1
ติดต่อผ่านองค์กรของรัฐ	1	4.8	-	-	1	3.6

หมายเหตุ : ผู้ส่งออกติดต่อกับต่างประเทศมากกว่า 1 วิธี

#### 4.5 การทำสัญญาซื้อขาย

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ส่วนมากร้อยละ 75 มีการติดต่อซื้อขายด้วยเงินสดจึงไม่มีการทำสัญญาซื้อขายกับต่างประเทศ และร้อยละ 25 ที่มีการติดต่อกับต่างประเทศโดยทำสัญญาซื้อขาย ดังแสดงในตารางที่ 35

### ตารางที่ 35 การทำสัญญาซื้อขาย

การทำสัญญา ซื้อขาย	ผู้ส่งออกที่ส่งออกมากกว่า 100 ตัน		ผู้ส่งออกที่ส่งออกน้อยกว่า 100 ตัน		รวม	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
มี	4	28.6	1	16.7	5	25.0
ไม่มี(ซื้อด้วยเงิน สด)	10	71.4	5	83.3	15	75.0
รวม	14	100	6	100	20	100

#### 4.6 แนวโน้มตลาดส่งออกในอนาคต

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม ส่วนมากร้อยละ 55 (จำนวน 11 ราย) ได้คาดการณ์เกี่ยวกับแนวโน้มการตลาดส่งออกในอนาคตว่าตลาดส่งออกในขณะนี้ยังไปได้ดี แต่อีก 4-5 ปี ข้างหน้าความต้องการของตลาดลำไยอบแห้งลดลง

ผู้ส่งออกจำนวน 2 ราย คิดเป็นร้อยละ 10 ได้คาดการณ์ว่า ตลาดส่งออกไปประเทศจีนยังสามารถแข่งขันกับประเทศจีนได้เพราะแหล่งปลูกที่ได้ผลดีของจีนในมณฑลฟูเจี้ยน ซึ่งอยู่ในเขตอุตสาหกรรม ฝนตกทำให้เกิดสารพิษ ลำไยจะติดดอกได้น้อย

ผู้ส่งออกจำนวน 4 ราย คิดเป็นร้อยละ 20 ได้คาดการณ์ว่า ตลาดส่งออกในอนาคตยังไปได้ดีเพราะประชากรจีนในมณฑลต่าง ๆ อีก หลายมณฑล ยังบริโภคลำไยไม่ทั่วถึง ซึ่งขณะนี้มีเพียง บางมณฑลและบางเมืองที่มีชื่อลำไยอบแห้ง เช่น มณฑลฟูเจี้ยน ซึ่งใช้ กวางตุ้ง กวางเจา(มณฑลกวางสี) เสฉวน เชียงไฮ้ ไช่หวันเตา และปักกิ่ง

ผู้ส่งออก จำนวน 3 ราย คิดเป็นร้อยละ 15 ได้คาดการณ์ว่า ตลาดส่งออกยังไปได้ตลอด แต่ทั้งนี้ขึ้นกับคุณภาพของลำไยอบแห้ง

#### 4.7 ความพอใจในคุณภาพของสินค้า

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม จำนวน 20 ราย ที่ส่งออกลำไยอบแห้ง พบว่า ต่างประเทศมีความพอใจมากในคุณภาพสินค้าทั้งลักษณะภายนอกและเนื้อภายในผล และมีความนิยมมากกว่าเมื่อเทียบกับคุณภาพลำไยอบแห้งของประเทศจีน ซึ่งลักษณะเนื้อภายในของลำไยอบแห้งไทยมีความหนากว่าและเมล็ดเล็กกว่าลำไยอบแห้งของประเทศจีน

#### 4.8 เส้นทางการส่งออก

ผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่มจำนวน 20 ราย มีการส่งออกลำไยอบแห้งผ่านด่านตรวจพืชและวัสดุการเกษตรท่าอากาศยานเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ ออกสู่ท่าเรือแหลมฉบัง และเข้าสู่ประเทศจีน ทางฝั่งทะเลตะวันออกเฉียงใต้ ณ เมืองท่า Nanning Xiamen และ ชื่องกง

#### ตอนที่ 5 ปัญหาอุปสรรค

จากการศึกษาพบว่าผู้ส่งออกทั้ง 2 กลุ่ม พบปัญหาต่าง ๆ ดังนี้

1. ด้านผลผลิต ในการผลิตลำไยอบแห้งพบว่าผลผลิตลำไยสดมีราคาสูงทำให้ต้นทุนการผลิตสูงไปด้วย

ส่วนลำไยอบแห้ง พบว่า เกษตรกรมีการกักตุนเพื่อเก็งกำไร ทำให้ไม่สามารถรับซื้อผลผลิตได้ต่อเนื่องซึ่งมีผลให้ราคาลำไยอบแห้งมีราคาสูง นอกจากนี้ผลผลิตที่เกษตรกรนำมาจำหน่ายไม่ตรงตามเกรดที่กำหนด เช่น เรื่องขนาด ความชื้นของเนื้อลำไย เกษตรกรยังขาดเทคโนโลยีการผลิตที่ดีทำให้ลำไยอบแห้งที่นำมาจำหน่ายยังมีความชื้นสูง และบางรายอบไหม้เกินไป

2. ด้านตลาด พบว่าตลาดไม่มีระบบการตลาดที่ดี ทั้งตลาดภายในประเทศและตลาดต่างประเทศ ทำให้ต้องตัดราคาตัวเองทั้งในการรับซื้อผลผลิตและการส่งออก ดังนั้นทำให้ต้นทุนการรับซื้อสูงและราคาส่งออกต่ำ

3. ด้านการส่งออก พบว่า ยังไม่มีหน่วยงานราชการและหน่วยงานเอกชนที่จะตรวจสอบคุณภาพ และออกใบรับรองคุณภาพของลำไยอบแห้ง

4. ด้านอื่น ๆ พบปัญหาขาดเงินทุนหมุนเวียนที่จะรับซื้อผลผลิต และปัญหาแรงงานขาดแคลนทำให้ค่าแรงสูง ซึ่งทำให้ต้นทุนการผลิตสูงไปด้วย