



บทที่ 2

ภาวะการผลิตและการตลาดสับปะรดกระป๋องของประเทศไทย

การเพาะปลูกสับปะรด

สับปะรดซึ่งมีพันธุ์ที่ดีที่สุดในการผลิตสับปะรดกระป๋อง เป็นพืชที่ปลูกง่าย การบำรุงรักษาไม่ยากขึ้นได้ ในดินแทบทุกชนิดที่ระบายน้ำดี และควรเป็นกรดเล็กน้อย มีค่าความเป็นกรดค่า (pH) ตั้งแต่ 4.5 - 5.5 แต่ไม่เกิน 6.0 สับปะรดต้องการอากาศค่อนข้างร้อน อุณหภูมิที่เหมาะสมอยู่ระหว่าง 23.9 - 29.4 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนที่ต้องการอยู่ในช่วง 1,000 - 1,500 มิลลิเมตรต่อปี แต่ต้องตกกระจายสม่ำเสมอตลอดปี และมีความชื้นในอากาศสูง

พันธุ์สับปะรดที่ปลูกเป็นการค้าทั่วโลก แบ่งออกเป็น 5 กลุ่มใหญ่ๆ คือ

1. กลุ่มแคบีนัน เหมาะสำหรับบรรจุกระป๋องและรับประทานสด รูปร่างทรงกระบอก รสหวาน เนื้อนุ่ม ฉ่ำน้ำ เนื้อใยน้อย ในประเทศไทย ได้แก่ พันธุ์ปัตตาเวีย หรือ กัลกัตตา พันธุ์บางแลหรือน้ำผึ้ง
2. กลุ่มควีน เหมาะสำหรับรับประทานสด ผลค่อนข้างเล็ก รูปร่างทรงกระบอก รสหวานหอม ฉ่ำน้ำ เนื้อใยน้อย แต่มีเปลือกหนาและตาลึก ในประเทศไทย ได้แก่ พันธุ์ภูเก็ต หรือสิงคโปร์
3. กลุ่มสเปนซ์ ผลรูปร่างกลม คุณภาพของผลไม่ค่อยดี มีรสเปรี้ยว แกนใหญ่ เนื้อใยมะกอก และตาลึก ในประเทศไทยพันธุ์ที่มีลักษณะคล้ายคลึง ได้แก่ พันธุ์อินทรี และ พันธุ์ชวา
4. กลุ่มอะมาดาซีส ผลรูปร่างทรงกระบอก ฉ่ำน้ำ รสชาติดี เนื้อในผลสีขาวถึงเหลืองอ่อนเปลือกหยาบในธรรมชาติ
5. กลุ่มไมเพียวาร์ ผลรูปร่างทรงกระบอกค่อนข้างกลม รสหวาน ฉ่ำน้ำ แต่มีเนื้อใยมะกอกมากใบเวเชอเวลา ใคล้มเบียว เบรู

ส่วนพันธุ์ที่พบปลูกกันมากในประเทศไทย มีอยู่ 5 พันธุ์ คือ

1. พันธุ์ปัตตาเวีย พันธุ์นี้รู้จักกันแพร่หลายในนามสับปะรดศรีราชา และชื่ออื่น ๆ เช่น บราจันบุรี สามร้อยยอด ปลูกกันมากเพื่อส่งโรงงานอุตสาหกรรมโดยมีแหล่งปลูกที่สำคัญ คือ กระจับปี่ศรีจันทร์ ชลบุรี เพชรบุรี ลำปาง และมีการปลูกทำา ไปเพื่อขายผลสด เนื่องจากมีรสหวานฉ่ำ มีน้ำมาก สับปะรดพันธุ์นี้ผลมีน้ำหนักอยู่ระหว่าง 2-6 กิโลกรัม แต่โดยปกติทำาไปประมาณ 2.5 กิโลกรัม เปลือกผลเมื่อตัดสีเขียวคล้ำ เมื่อแก่จัดจะเปลี่ยนเป็นสีแดงอมส้มทางด้านล่างของผลประมาณครึ่งผล เนื้อสีเหลืองอ่อน แต่จะเปลี่ยนเป็นสีเข้มในฤดูร้อน
2. พันธุ์อินทรีดิด ปลูกกระจายอยู่ทั่วไป โดยปลูกมากในจังหวัด ฉะเชิงเทรา ผลมีขนาดเล็กกว่าปัตตาเวีย รสหวานอ่อน เปลือกผลเขียวหาหนานต่อการขนส่ง เหมาะสำหรับบริโภค
3. พันธุ์ขาว เกษตรกรนิยมปลูกร่วมกับพันธุ์อินทรีดิดปลูกมากในจังหวัดฉะเชิงเทรา เนื้อผลสีเหลืองทอง รสหวานอ่อน ผลหนักมีหลายลูก คุณภาพไม่ดึ้นัก ผลมีขนาดปานกลางลักษณะเป็นทรงกระบอก มีตาเล็ก
4. พันธุ์ภูเก็ถหรือสำ ปลูกมาในสวนยางในภาคใต้ โดยปลูกระหว่างแถวยางที่ ยังมีอายุน้อยเพื่อเก็บผลขายก่อนกรีดยาง ผลมีขนาดเล็ก ตาลึกเปลือกหนา เนื้อผลหยาบกรอบ สีเหลืองเข้ม เนื้อใยน้อย มีกลิ่นหอม เหมาะสำหรับบริโภคสด
5. พันธุ์นางแลหรือน้ำผึ้ง ปลูกมากในจังหวัด เชียงราย มีลักษณะคล้ายคลึงกับพันธุ์ปัตตาเวีย แต่ผลทรงกลมกว่า ตาบุ๋ม เปลือกบาง และรสหวานจัดกว่าผลแก่มีเนื้อในสีเหลืองเข้ม มีเนื้อใยน้อยเหมาะสำหรับบริโภคสด ผลมีเปลือกบาง ไม่ทนทานต่อการขนส่ง

วิธีการปลูกสับปะรดของประเทศไทยแตกต่างกันขึ้นกับวัตถุประสงค์ของผู้ปลูก โดยหากเป็นการปลูกเพื่อบริโภคผลสดจะปลูกประมาณ 6,000 - 8,000 ต้นต่อไร่ ส่วนการปลูกเพื่อส่งโรงงานจะขึ้นระยะปลูกให้ชิดเข้า ใช้จำนวนต้นปลูกต่อไร่มากถึงประมาณ 12,000 - 13,000 ต้น เพื่อเป็นการจำกัดขนาดผลไม่ให้ใหญ่เกินไปโดยลักษณะของสับปะรดที่เป็นที่ต้องการของโรงงานจะต้องเป็นผลที่ไม่แก่จัดเกินไป ผลยาวแกนเล็ก เส้นผ่าศูนย์กลางผลประมาณ 4-6 นิ้วหรือมีน้ำหนักผลอยู่ระหว่าง 1.5 - 2.5 กิโลกรัม

การเก็บเกี่ยวสับปะรด โดยเฉลี่ยใช้เวลาหลังจากปลูกประมาณ 18 เดือนจึง
 เก็บเกี่ยวได้รับกับวัสดุปลูกว่าจะใช้ หน่อ จุก หรือตะเกียง การเก็บเกี่ยวสับปะรดใน
 ประเทศไทยสามารถหาได้เกือบตลอดปี แต่ช่วงที่ให้ผลชุกที่สุดมี 2 ช่วง คือ ช่วงสับปะรดปี
 จะเก็บผลได้มากกว่าสับปะรดทะเลาะประมาณ 3 เท่า ช่วงนี้จะอยู่ระหว่างเดือนพฤษภาคม
 ถึงมิถุนายน ส่วนช่วงสับปะรดทะเลาะจะออกในเดือนตุลาคมถึงพฤศจิกายนและเนื่องจาก
 สับปะรดเป็นพืชข้ามปีสามารถเก็บผลได้ถึง 3 ครั้ง แต่การเก็บผลในรอบที่ 3 มักจะลดลง
 อย่างมากถ้าหากปฏิบัติการดูแลรักษาไม่เพียงพอ โดยทั่วไปจึงนิยมเก็บผลเพียง 2 ครั้ง
 ก็ปรับเปลี่ยนเพื่อปลูกใหม่

สำหรับเนื้อที่เก็บเกี่ยว ผลผลิตรวม และผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ของสับปะรดที่ปลูกใน
 ประเทศไทย มีแสดงในตารางที่ 2.1 จะเห็นได้ว่า เนื้อที่เก็บเกี่ยวและผลผลิตรวมจากที่มี
 แนวโน้มเพิ่มมาโดยตลอดได้ลดลงตั้งแต่ปี 2524/25 เรื่อยมา ทั้งนี้เนื่องจากผลผลิตสับปะรดสด
 มีมากเกินความต้องการ ส่งผลให้สับปะรดที่เกษตรกรขายได้มีราคาอ่อนตัวลงมาก เกษตรกร
 ประสบภาวะขาดทุน จึงไม่มีการขยายพื้นที่ปลูก และพื้นที่ปลูกเก่าที่หมดอายุก็ไม่ได้มีการปลูก
 ใหม่ทดแทน นอกจากนี้เกษตรกรยังขาดการดูแลรักษาไร่สับปะรดที่มีอยู่เดิม ปล่อยให้
 เจริญเติบโตตามธรรมชาติ ในบางปีสภาพอากาศไม่เอื้ออำนวยก็เป็นอีกสาเหตุที่ทำให้
 ผลผลิตสับปะรดลดลง อย่างไรก็ตามลักษณะของการลดลงดังกล่าวเป็นการเปลี่ยนแปลง
 วัฏจักร (Cyclical Variation) กล่าวคือ เมื่อผลผลิตสับปะรดได้ลดลงจนถึงระดับ
 หนึ่งซึ่งเริ่มเป็นระดับที่ไม่เพียงพอต่อความต้องการ ราคาสับปะรดที่เกษตรกรขายได้ก็จะมี
 ราคาสูงขึ้น จึงทำให้เกษตรกรหันมาขยายพื้นที่เพาะปลูกใหม่ หรือ ปลูกทดแทนพื้นที่เก่าที่
 หมดอายุ ทำให้เนื้อที่เก็บเกี่ยวและผลผลิตรวมกลับสูงขึ้น เช่น ที่ปรากฏในปี 2528/2529
 และปี 2531/2532 แต่เนื่องจากสับปะรดเป็นพืชที่ต้องการเวลานานจากปลูกถึงออกผลช่วง
 ระยะเวลาหนึ่ง ดังนั้นเนื้อที่เก็บเกี่ยวและผลผลิตรวมจึงเพิ่มได้ช้ากว่าปริมาณความต้องการที่เกิด
 เพิ่มขึ้นถึงประมาณ 18 เดือน ในปี 2532/2533 สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2532:29)
 ได้คาดคะเนว่าเนื้อที่เก็บเกี่ยวสับปะรดจะเพิ่มขึ้นเป็น 550,000 ไร่ โดยจะให้ผลผลิต
 สับปะรดทั้งสิ้น 2,200,000 เมตริกตัน

ตารางที่ 2.1 เนื้อที่เก็บเกี่ยว ผลผลิตรวม และผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ของสับปะรดใบ
ประเทศไทย ปี 2518/19 - 2532/33

ปี	เนื้อที่เก็บเกี่ยว (Harvested area) (1,000 ไร่)	ผลผลิตรวม (1,000 เมตริกตัน)	ผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ (กก./ไร่)
2518/19	403	1,358.3	3,451
2519/20	481	2,239.6	4,668
2520/21	551	2,141.4	3,914
2521/22	512	2,154.3	4,212
2522/23	629	2,889.2	4,593
2523/24	800	3,688.4	4,611
2524/25	519	1,993.0	3,837
2525/26	434	1,439.0	3,314
2526/27	423	1,341.4	3,168
2527/28	382	1,463.1	3,835
2528/29	466	1,768.9	3,798
2529/30	441	1,635.7	3,711
2530/31	395	1,510.0	3,819
2531/32	444	1,771.0	3,988
2532/33 1/	550	2,200.0	4,000

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

หมายเหตุ 1/ : คาคะเน

การบริหารสับปะรด

จากรายงานการศึกษาเรื่องแนวโน้มตลาดสับปะรดของไทยในปัจจุบันหลังจากการยกเลิกโควตานำเข้า (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, 2531:4) ได้แสดงสัดส่วนการบริหารสับปะรดสดของไทยในแต่ละปี ดังนี้

1. ใช้เป็นวัตถุดิบในโรงงานสับปะรดกระป๋อง ร้อยละ 50
2. ส่งออกในลักษณะสับปะรดสด สับปะรดแช่แข็งและผลิตภัณฑ์สับปะรดอื่นา ร้อยละ 10
3. บริโภคภายในประเทศ ร้อยละ 40

การแปรรูปสับปะรด

สับปะรดสามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้หลายอย่าง ผลิตภัณฑ์สับปะรดแปรรูปที่ผลิตได้ในประเทศไทย มี 6 ประเภทคือ

1. สับปะรดกระป๋อง (Canned Pineapple)
2. น้ำสับปะรดกระป๋อง (Pineapple Juice)
3. สับปะรดแช่แข็ง (Frozen Pineapple)
4. สับปะรดอบแห้ง (Dried Pineapple)
5. สับปะรดบดและแยมสับปะรด (Pineapple Puree)
6. สับปะรดปรุงแต่งอื่นๆ โดยไม่บรรจุกระป๋อง เช่น เชื่อมและกาน เป็นต้น

การผลิตสับปะรดกระป๋องในประเทศไทย

สับปะรดกระป๋องเป็นอุตสาหกรรมแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรที่เน้นการผลิตเพื่อการส่งออก รัฐบาลได้เล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าว จึงได้กำหนดให้เป็นกิจการที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนมาตั้งแต่ปี 2505 และโรงงานได้เริ่มดำเนินการผลิตอย่างจริงจังครั้งแรกในราวกลางปี 2510 และขยายตัวมาเป็นลำดับจนกระทั่งปัจจุบันประเทศไทยเป็นทั้งผู้ผลิตและผู้ส่งออกสับปะรดกระป๋องที่สำคัญอันดับแรกของประเทศผู้ทำการผลิตและส่งออกสับปะรดกระป๋องของโลก

การผลิตสับปะรดกระป๋องของไทย แบ่งออกได้เป็น 4 ช่วง ตามปริมาณการผลิต (ตารางที่ 2.2) กล่าวคือ ช่วงแรก (ปี 2511-2516) เป็นช่วงเริ่มการผลิต อัตรากา
 เพิ่มของปริมาณการผลิตค่อนข้างต่ำ เนื่องจากเป็นช่วงเวลาทดลองการผลิตจึงประสบปัญหา
 ทั้งด้านการวิธีการผลิตและการตลาด คือสามารถผลิตได้ 10,272 เมตริกตันในปี 2511
 เพิ่มเป็น 17,600 เมตริกตันในปี 2516 ซึ่งมีอัตรากาเพิ่มเฉลี่ยประมาณร้อยละ 14 ต่อปี
 ช่วงที่สอง (ปี 2517-2521) เป็นช่วงที่มีอัตราเพิ่มปริมาณการผลิตสูงมาก คือผลิตได้
 35,133 เมตริกตัน ในปี 2517 เพิ่มเป็น 140,160 เมตริกตันในปี 2521 คิดเป็นอัตรา
 เพิ่มโดยเฉลี่ยประมาณร้อยละ 67.22 ต่อปี ช่วงที่สาม (ปี 2522-2526) ในช่วงนี้อัตรา
 การเพิ่มของปริมาณการผลิตลดลง เนื่องจากตลาดสับปะรดกระป๋องในต่างประเทศมีการ
 แข่งขันกันมากขึ้นคือ ผลิตได้ 123,479 เมตริกตัน ในปี 2522 เพิ่มเป็น 153,600
 เมตริกตันในปี 2526 คิดเป็นอัตราเพิ่มโดยเฉลี่ยประมาณร้อยละ 6.38 ต่อปี และช่วงที่สี่
 (ปี 2527-2530) อัตรากาเพิ่มของปริมาณการผลิตเริ่มสูงขึ้นอีกครั้งเป็นผลมาจากสับปะรด
 กระป๋องของไทยสามารถแข่งขันได้ดีมากขึ้นในตลาดโลก ทั้งในด้านของคุณภาพและราคา
 โดยจากที่ผลิตได้ 198,000 เมตริกตันในปี 2527 เพิ่มเป็น 274,200 เมตริกตันในปี
 2530 คิดเป็นอัตราเพิ่มโดยเฉลี่ยประมาณร้อยละ 21.19 ต่อปี

สำหรับการผลิตสับปะรดกระป๋องในประเทศไทย ทุกการผลิตจะอยู่ในช่วงระหว่าง
 เดือนเมษายน - กรกฎาคม และพฤศจิกายน - มกราคม มีจำนวนโรงงานสับปะรดกระป๋อง
 ที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนจากคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุนที่ เปิดประกอบกิจการในปี
 2530 ทั้งสิ้น 10 ราย เป็นโรงงานขนาดใหญ่กำลังการผลิตทั้งหมดมีประมาณ 374,880
 เมตริกตันต่อปี แต่จะผลิตได้ไม่เต็มกำลังการผลิตเนื่องจากปัญหาวัตถุดิบไม่สม่ำเสมอ สมอตลอดปี
 โดยจะผลิตสับปะรดกระป๋องได้ประมาณ 274,000 เมตริกตัน หรือประมาณร้อยละ 73.14
 ของกำลังการผลิตทั้งหมด กิจการผลิตสับปะรดกระป๋องก่อให้เกิดการจ้างงานทั้งสิ้นประมาณ
 10,622 คน (ตารางที่ 2.3) โรงงานผลิตสับปะรดกระป๋อง ส่วนใหญ่เป็นโรงงานของคน
 ไทย แต่ก็ยังมีชาวต่างประเทศมาร่วมลงทุนด้วยเป็นบางราย ทั้งนี้เพราะชาวต่างประเทศ
 ที่เข้ามาเห็นว่า การลงทุนผลิตสับปะรดกระป๋องในประเทศไทยได้เปรียบกว่าการลงทุนใน
 ประเทศอื่น ๆ เนื่องจากมีวัตถุดิบมากและสามารถขายพื้นที่เพาะปลูกออกได้โดยไม่มีข้อจำกัด
 เหมือนบางประเทศ รวมทั้งค่าแรงงานที่ใช้ในการผลิตสับปะรดกระป๋องยังต่ำมากเมื่อ
 เปรียบเทียบกับประเทศที่พัฒนาแล้ว ดังนั้นจึงมีนักลงทุนต่างชาติให้ความสนใจและเข้ามาร่วม
 ลงทุนกับคนไทย บริษัทที่มีชาวต่างประเทศมาร่วมลงทุนด้วยนั้นจะมีชื่อได้เปรียบกว่าบริษัทอื่น

ตารางที่ 2.2 กำลังผลิต ปริมาณการผลิต และปริมาณส่งออกสัมประสิทธิ์ป้องกันของ
ประเทศไทย

ปี	กำลังผลิต 1/ (เมตริกตัน)	ปริมาณการผลิต 2/		ปริมาณส่งออก 3/		ปริมาณการผลิต	ปริมาณส่งออก
		เมตริกตัน	% ของ (ผลิต)	เมตริกตัน	% ของ (ผลิต)	ปริมาณการผลิต	ปริมาณส่งออก
		จากปริมาณ	จากปริมาณ	จากปริมาณ	จากปริมาณ	การผลิต	การผลิต
2511	71,974	10,272	-	7,744	-	14.29	75.35
2512	71,974	9,632	-6.23	9,502	22.70	13.40	98.65
2513	71,974	14,351	48.99	13,640	43.55	19.97	95.05
2514	131,543	11,632	-18.95	10,470	-23.24	8.84	90.01
2515	134,934	14,863	27.76	12,636	20.69	11.02	85.02
2516	134,934	17,600	15.41	14,010	10.87	13.04	79.60
2517	134,934	35,133	99.62	29,521	110.71	26.04	84.03
2518	134,934	48,600	36.90	36,942	25.14	36.17	75.70
2519	160,700	72,000	47.54	61,445	66.33	44.56	81.34
2520	160,700	115,400	64.44	88,061	43.12	71.65	74.19
2521	179,655	140,160	15.35	113,859	29.30	75.00	81.14
2522	179,655	123,479	-11.90	117,305	3.01	65.71	95.00
2523	191,590	133,645	5.24	127,005	5.27	69.05	95.03
2524	259,690	169,000	26.90	161,591	27.23	65.31	95.26

ตารางที่ 2.2 (ต่อ) กำลังผลิต ปริมาณการผลิต และปริมาณส่งออกกับประเทศต่างๆ
ของประเทศไทย

ปี	กำลังผลิต 1/ (เมตริกตัน)	ปริมาณการผลิต 2/		ปริมาณส่งออก 3/		รวมประเทศ การส่งออก	รวมประเทศ การนำเข้า
		เมตริกตัน	%เพิ่ม(ลด) จากปีก่อน	เมตริกตัน	%เพิ่ม(ลด) จากปีก่อน		
2525	281,600	164,800	-2.83	150,242	-7.02	55.52	91.17
2526	292,960	153,600	-6.50	135,795	-9.62	52.43	88.41
2527	292,960	198,000	28.91	166,276	37.17	67.59	94.05
2528	292,960	206,600	5.35	192,764	3.46	71.20	92.41
2529	374,850	240,500	15.29	225,966	17.23	68.15	93.97
2530	374,850	274,200	14.01	259,605	14.97	73.14	94.75
2531	433,671	N.A.	-	275,000	5.85	-	-

ที่มา : 1/ สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน

2/ -สำนักงานคณะกรรมการสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ,
ข้อมูลปี 2511-2519

-ธนาคารกรุงไทย จำกัด, ข้อมูลปี 2520-2523

-ธนาคารแห่งประเทศไทย, ข้อมูลปี 2524-2530

3/ กรมศุลกากร

หมายเหตุ 1/ ตัวเลขเบื้องต้น

ตารางที่ 2.3 รายชื่อบริษัทผู้ผลิตส้มประครระป้องกันที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุน

ลำดับ	ชื่อบริษัท	วันที่ได้รับอนุมัติ	วันที่เริ่มการดำเนินงาน	จำนวนผู้ผลิต (ราย)	จำนวน	มูลค่า		
						บาท	บาท	บาท
1	บริษัท อุตสาหกรรมส้มประครระป้องกันไทย จำกัด (Thai Pineapple Canning Industry Co., Ltd.)	27/4/05	19/4/10	152,240	1,442	51.00	49.00	บาท
2	บริษัท ผลไม้กระป๋องไทย จำกัด (The Thai Fruit Canning Co., Ltd.)	7/5/12	1/5/13	12,541	932	96.30	3.64	บาท
3	บริษัท โดเลไทยแลนด์ จำกัด (Dole Thailand Co., Ltd.)	19/11/09	22/6/14	50,000	2,149	35.70	20.00	บาท
			1/3/15	2,000			44.30	บาท
				16,000				
4	บริษัท อุตสาหกรรมอาหาร จำกัด (Universal food Co., Ltd.)	13/3/12	25/5/14	12,500	640	100.00	-	-
5	บริษัท อ.ท.ฟ. จำกัด (The Tropical Fruit & Vegetables Co., Ltd.)	12/3/3	19/5/15	4,000	195	100.00	-	-

ตารางที่ 2.3 (ต่อ) รายชื่อบริษัทผู้ผลิตส้มแปรรูปที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุน

ลำดับ	ชื่อบริษัท	ที่ตั้งโรงงาน	วันที่เริ่มการ ลงทุน	วันที่ ดำเนินการ (ใน เดือน)	กำลังผลิตต่อปี (ตัน)	จำนวน คนงาน	มูลค่า		
							บาท	บาท	บาท
6	บริษัท สยามฟู้ดโปรดักส์ จำกัด (Siam Food Products Co., Ltd.)	ชลบุรี	20/8/13 15/1/15	1/10/15 4/6/19	36,400 30,000	2,296	100.00	-	-
7	บริษัท ส้มตราไทย จำกัด (The Thai Pineapple Co., Ltd.)	ประจวบคีรีขันธ์	20/5/15	5/10/21	22,400	1,020	100.00	-	-
5	บริษัท ทรานสปอร์ตไทยแลนด์ (ยูเอชทีแอล) จำกัด (United Transport (Thailand) Co., Ltd.)	ปัตตานี	29/1/22	10/5/22	2,550	216	100.00	-	-
9	บริษัท สยามอินดิวสทรี (สียเอชไอ) จำกัด (Siam Agro-Industry (Pineapple) Co., Ltd.)	ระยอง	29/5/20	24/3/23	14,400	769	100.00	-	-
10	บริษัท ชามแปรรูปส้ม จำกัด (Cham Pineapple Cannery Co., Ltd.)	ชลบุรี	26/3/19	1/1/25	80,000	1,600	100.00	-	-

ที่มา : สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน

เพราะผู้เข้ามาลงทุนโดยทั่วไปเป็นผู้ที่มีความชำนาญหรือเคยดำเนินการธุรกิจด้านนี้มาก่อนแล้ว ข้อมทราบถึงปัญหาการผลิต การจำหน่าย และปัญหาด้านการบริหารซึ่งอาจเกิดขึ้นได้มากกว่า ทั้งยังมีการให้ใช้ชื่อและเครื่องหมายการค้าของคนซึ่งเป็นที่รู้จักดี และเป็นที่ยอมรับของตลาดต่างประเทศอยู่แล้วทำให้การหาตลาดจำหน่ายในต่างประเทศสะดวกและราคาเร่า

๕.๕
๒๔๖๖

ประเทศที่มีการผลิตสับปะรดกระป๋องจะอยู่ในเขตร้อน (Tropical Zone) ได้แก่ กลุ่มประเทศในลาตินอเมริกา เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และแอฟริกา โดยมีแหล่งรับซื้อส่วนใหญ่อยู่ในตลาดสหรัฐอเมริกา กลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป แคนาดา และญี่ปุ่น สับปะรดกระป๋องที่ผลิตได้มีการบรรจุสับปะรดได้หลายชนิด หลายขนาด และมีสารที่ใช้บรรจุต่างๆ กันดังนี้

1. ชนิด

1.1 ทั้งผล (Whole) ได้แก่ สับปะรดทั้งผล โดยปกติมีรูปทรงกระบอก

1.2 เต็มแฉ่น (Whole Slices) มี 3 เกรด คือ Fancy Slices ,

Choice Slices และ Standard Slices

1.3 ครึ่งแฉ่น (Half Slices) คือ สับปะรดเต็มแฉ่นที่ถูกแบ่งครึ่งให้เป็นครึ่งแฉ่น

1.4 เลี้ยวแฉ่น (Quarter Slices) คือ สับปะรดเต็มแฉ่นที่ถูกตัดแบ่งให้มีขนาดเป็นหนึ่งส่วนสี่แฉ่น

1.5 แฉ่นหัก (Broken Slices) คือ สับปะรดชิ้นที่หัก อาจมีขนาดไม่เท่ากัน

1.6 ชันยาว (Spears of Fingers) สับปะรดถูกตัดเป็นเลี้ยวตามแนวยาวของผล แต่ละชันยาวตั้งแต่ 65 มิลลิเมตร ขึ้นไป

1.7 ล้ม (Tidbits) คือ สับปะรดที่ตัดเป็นเลี้ยวจากสับปะรดแฉ่น รูปร่างคล้ายล้ม มีขนาดสม่ำเสมอ หนาประมาณ 8-13 มิลลิเมตร

1.8 ชันใหญ่ (Chunks) เป็นสับปะรดชิ้นสั้นหนาที่ตัดมาจากสับปะรดชนิดที่ผ่าเป็นแฉ่นที่ไม่สมบูรณ์ มีขนาดกว้าง 12 มิลลิเมตรขึ้นไป และยาวไม่เกิน 38 มิลลิเมตร

1.9 ลูกเต๋า (Cubed or Diced) คือ สับปะรดที่มีลักษณะคล้ายลูกบาศก์ ขอบด้านยาวที่สุดต้องไม่มากกว่า 14 มิลลิเมตร

1.20 ชันย่อย (Crushed) เป็นสับปะรดลูกเต๋าล็กๆ หรือผ่าเป็นเศษเล็กๆ

1.21 ชิป (Chips) ได้จากเศษเนื้อสับประรดที่เหลือจากการทำสับประรด
ลูกเต๋า

1.22 ชิ้นตะ (Pieces) เป็นสับประรดที่มีขนาดชิ้นไม่สม่ำเสมอ และไม่
สามารถจัดรวมเข้าอยู่ในชนิดใดชนิดหนึ่งข้างต้นได้

2. สารที่ใช้บรรจุ

2.1 น้ำ

2.2 น้ำสับประรดแบบใส (น้ำสับประรดและสารให้ความหวาน)

2.3 น้ำเชื่อมเข้มข้น (น้ำสับประรดและสารให้ความหวาน)

3. ขนาด

3.1 8 ออนซ์

3.2 15 ออนซ์

3.3 20 ออนซ์

3.4 30 ออนซ์

3.5 108 ออนซ์

สำหรับขั้นตอนในการผลิตสับประรดกระป๋องสามารถแสดงได้ดังนี้

1. การตัดคุณภาพ สับประรดที่นำส่งโรงงานแปรรูปแม้ว่าจะได้ผ่านการคัดเลือก
ขนาดและคุณภาพเป็นอย่างดี ตามเกณฑ์ที่ทางโรงงานตั้งไว้แล้วก็ตาม แต่ทางโรงงานจำเป็นต้อง
ตรวจสอบคุณภาพอีกครั้ง โดยการสุ่มตัวอย่างไปตรวจสอบขนาดของผล สี รอยแตกชำรุด
และความแก่ก่อนในท้องปฏิบัติการ

2. การทำความสะอาด สับประรดผ่านการทำความสะอาดโดยล้างด้วยน้ำสะอาด
เพื่อวัตถุประสงค์ในการกำจัดสิ่งสกปรกที่เจือปนกับวัตถุดิบออกให้หมด เป็นการลดปริมาณ
จุลินทรีย์ที่ติดมากับวัตถุดิบ ถ้าปริมาณจุลินทรีย์มีมากในระยะแรกจะก่อให้เกิดปัญหาเกี่ยวกับ
อายุการเก็บรักษาสับประรดกระป๋องในภายหลัง และการล้างด้วยน้ำสะอาดยังเป็นการกำจัด
สารเคมีที่ตกค้างในผลไม้ได้อีกด้วย

3. การลวก การลวกหรืออบสับประรดด้วยน้ำร้อน น้ำเดือด หรือ ไอน้ำ มีวัตถุประสงค์
เพื่อหาความสะอาดผลไม้ ลดปริมาณจุลินทรีย์ และทำลายเอนไซม์ในผลไม้ที่จะก่อให้เกิด
เกิดการเปลี่ยนแปลงต่างๆ โดยเฉพาะการเปลี่ยนแปลงสีของเนื้อผลไม้ และการ
เปลี่ยนแปลง กลิ่น สี รส

4. การปอกเปลือกและเจาะแกน

5. การขบแต่ง คัด ผ่าน และ หั่น เป็นการดำเนินการเพื่อตรวจสอบ เศษ เปลือก แขน หรือ รอยตำหนิที่อาจหลงเหลืออยู่ การขบแต่งจะใช้คนงานคอยตรวจสอบแต่ละลูก ถ้ามีเปลือกหัด มีตำหนิ มีตำหนิอื่น ๆ ก็จะใช้มีดคัดออก ถ้ามีตำหนิมาก ๆ จะคัดทิ้ง หรือย้อนกลับไปดำเนินการปกเปลือก และเจาะแกนใหม่อีกครั้ง และเนื่องจากสับปรดเป็นผลไม้ขนาดใหญ่จึงต้องนำนกรรมาวิธี หั่นเป็นแวนด์คัตเป็นชั้น เพื่อให้ได้ขนาดสม่ำเสมอสะดวกต่อการบรรจุ ครอบป้องกันตามต้องการ

6. การตรวจสอบ เป็นขั้นตอนที่สำคัญมาก อาจอยู่ในขั้นตอนช่วงไหนของการผลิต ก็ได้ แล้วแต่ความจำเป็น โดยทั่วไปการตรวจสอบมักจะจัดไว้อยู่ที่จุดสำคัญๆ ของการผลิต เช่น สับปรดแวนด์ก่อนจะบรรจุครอบป้องกันต้องผ่านการตรวจสอบโดยคนงาน ความสม่ำเสมอของแวนด์ ความสม่ำเสมอของสี รอยแตกของผล เป็นต้น

7. การบรรจุครอบป้องกัน (ครอบป้องกันและผ่า ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว)

8. เติมน้ำเชื่อม (อาจเป็นน้ำผลไม้)

9. ไล่อากาศ ไล่อากาศออกจากครอบป้องกันโดยใช้ความร้อน อุณหภูมิต่ำกว่า 80 องศาเซลเซียส

10. นึ่งฝาครอบป้องกัน

11. นำเข้าเครื่องจักร โดยใช้อุณหภูมิ 100-105 องศาเซลเซียส หรือ 212-220 องศาฟาเรนไฮต์ ความดัน 0 - 5 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว เป็นเวลานาน 10-30 นาที

12. ฆ่าให้เย็น โดยใช้อุณหภูมิต่ำกว่า 38 องศาเซลเซียส

13. เก็บเข้าโกดัง

14. ตรวจสอบลักษณะภายนอกของครอบป้องกัน

15. บิดลากลและบรรจุลงกล่อง

16. การจำหน่าย

ถ้าอากาศใช้สับปรดสด ในการผลิตสับปรดครอบป้องกัน 1 เมตริกตัน จะต้องใช้ สับปรดสดเพียงไม่ปกเปลือกประมาณ 3.30 เมตริกตัน สำหรับกำลังการผลิต 374,880 เมตริกตัน ในปี 2530 จะต้องใช้สับปรดสดป้อนโรงงานปีละประมาณ 1,237,104 เมตริกตัน แต่โดยข้อเท็จจริงโรงงานทั้ง 10 ราย ผลิตสับปรดครอบป้องกันได้ประมาณ 274,000 เมตริกตัน ซึ่งใช้สับปรดสดป้อนโรงงานสูงสุด ประมาณ 904,200 เมตริกตัน

โครงการตั้งทุนการผลิตสับประรดกระป๋องในประเทศไทยส่วนใหญ่ เป็นค่าวัตถุดิบ คือ ค่าสับประรดสด (ตารางที่ 2.4) ในปี 2530 ราคาสับประรดสดสูงขึ้นมากหลังจากตกต่ำ ติดต่อกันมาถึง 2 ปี จากราคาเฉลี่ยทั่วโลกประมาณ 1.52 และ 1.14 บาทในปี 2528 และ 2529 ตามลำดับ ได้กลับเพิ่มขึ้นเป็น 2.00 บาทในปี 2530 ทั้งนี้เนื่องจากผลผลิตสับประรดสดลดลงในขณะที่ยังขาดต่างประเทศมีความต้องการมากขึ้น อย่างไรก็ตามผลของราคาสับประรดสดที่สูงขึ้นนี้จึงทำให้เกษตรกรหันกลับมาขยายการผลิต ดังนั้นราคาเฉลี่ยในปี 2531 จึงลดลงเหลือเพียงกิโลกรัมละ 1.37 บาท (ตารางที่ 2.5) ส่งผลให้ต้นทุนการผลิตและราคาส่งออก สับประรดกระป๋องมีแนวโน้มลดลงด้วย

การค้าสับประรดกระป๋องของไทย

อุตสาหกรรมสับประรดกระป๋องของไทย เป็นอุตสาหกรรมที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนโดยมีจุดมุ่งหมายให้เป็นอุตสาหกรรมผลิตเพื่อการส่งออก (Export Oriented) ที่ปัจจุบันอุตสาหกรรมนี้ดำเนินการประสบความสำเร็จตามเป้าหมายของรัฐบาลได้เป็นอย่างดี โดยในปี 2531 ได้กำหนดเป้าหมายส่งออกไว้ 265,000 เมตริกตัน มูลค่า 3,870.0 ล้านบาท แต่ส่งออกได้ถึง 275,000 เมตริกตัน มูลค่า 3,920.0 ล้านบาท สับประรดกระป๋องที่ผลิตได้ในแต่ละปี จะมีการใช้บริโภคภายในประเทศน้อยมาก ส่วนใหญ่ส่งออกจำหน่ายต่างประเทศ กล่าวคือในปี 2530 ใช้บริโภคภายในประเทศร้อยละ 5.25 หรือประมาณ 14,394 เมตริกตัน ส่วนที่เหลือร้อยละ 94.75 หรือประมาณ 259,805 เมตริกตัน ส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ สาเหตุความนิยมบริโภคสับประรดกระป๋องภายในประเทศน้อยมากเนื่องจากพฤติกรรมการบริโภคของประชาชน นิยมสับประรดสดมากกว่า เพราะรสชาติดี ราคาถูก และหาซื้อได้ง่ายมีใช้บริโภคได้ตลอดทั้งปี

นับตั้งแต่โรงงานสับประรดกระป๋องเริ่มดำเนินการในช่วงกลางปี 2510 ประเทศไทยสามารถส่งออกสับประรดกระป๋องเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ทั้งนี้เพราะค่าจ้างแรงงานในประเทศยังต่ำ ประกอบกับรัฐบาลให้การส่งเสริมการลงทุนตั้งโรงงานผลิตสับประรดเพื่อการส่งออก เป็นผลให้มีการลงทุนในด้านนี้เพิ่มขึ้นทั้งการลงทุนจากในประเทศ และการร่วมทุนกับชาวต่างประเทศ นอกจากนี้สภาพพื้นที่และสภาพภูมิอากาศของประเทศไทย มีความเหมาะสมต่อการปลูกสับประรดเป็นอย่างยิ่ง ปริมาณการส่งออกสับประรดกระป๋องจึงได้ขยายตัวมาโดยตลอดในช่วง 20 ปีที่ผ่านมา จากที่ส่งออกได้ 7,744 เมตริกตัน มูลค่า 28.8 ล้านบาท ในปี 2511

ตารางที่ 2.4 โครงสร้างต้นทุนการผลิตสับประคกระป๋องปี 2531

รายการ	บาท/เมตริกตัน 1/	ร้อยละ
ค่าสับประคสด2/	5,412	40.83
ค่ากระป๋อง	4,179	31.53
ค่าแรงงาน	1,170	8.83
ค่าหีบห่อและค่าจลาจล	1,027	7.75
ค่าพลังงาน (รวมค่าไฟฟ้า)	443	3.34
ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร	143	1.08
ค่าบำรุงรักษา	92	0.69
ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ และดอกเบี้ย	496	3.74
ค่าใช้จ่ายในการส่งออก	293	2.21
รวมต้นทุนทั้งหมด	13,255	100.00

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

หมายเหตุ 1/ ข้อมูล คัดเป็นต้นทุนการผลิตต่อ 1 ตีบมาตรฐาน (1 ตีบมี 24 กระป๋อง กระป๋องละ 20 ออนซ์ ปริมาณสับประคที่ใช้ 45 กิโลกรัม/ตีบ

2/ ต้องใช้สับประคกระป๋องประมาณ 3.3 กิโลกรัม จึงจะได้สับประคกระป๋อง 1 กิโลกรัม โดยราคาสับประคสดที่โรงงาน ซื้อเฉลี่ย กิโลกรัมละ 1.64 บาท

ตารางที่ 2.5 ราคาสี่ประตผลที่เกษตรกรขายได้ เป็นรายเดือนปี 2527-2531

หน่วย : บาท/กิโลกรัม

ปี	เม.	พ.	มิ.	เม.	พ.	มิ.	ก.	ส.	ก.	ต.	พ.	ธ.	เฉลี่ย
2527	1.60	1.95	2.17	2.23	1.60	1.36	1.83	1.75	1.92	1.50	2.16	2.05	1.89
2528	1.94	1.74	1.63	1.39	1.43	1.46	1.63	1.55	1.90	1.42	0.97	0.52	1.52
2529	0.77	0.64	0.66	0.63	0.74	0.55	0.91	1.24	1.61	1.64	1.96	1.95	1.14
2530	1.96	1.99	2.04	1.93	1.91	1.97	2.02	2.07	2.10	2.11	2.19	1.50	2.00
2531	1.58	2.09	1.95	1.77	1.16	0.65	0.70	1.51	1.28	1.31	1.46	0.92	1.37

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

เพิ่มขึ้นเป็น 259,806 เมตริกตันมูลค่า 3,729 ล้านบาท ในปี 2530 คิดเป็นอัตราเพิ่มเฉลี่ยร้อยละ 23.37 ต่อปี ทางด้านปริมาณโดยในช่วงหลังเป็นผลมาจากสับปะรดกระป๋องของไทยสามารถแข่งขันได้ดีในตลาดโลกทั้งทางด้านคุณภาพมาตรฐาน และราคา กอปรกับมาตรการปรับอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราของประเทศ รวมทั้งศักยภาพทางด้านการผลิตสูงได้เปรียบด้านต้นทุนการผลิตที่ต่ำกว่าในขณะที่ประเทศคู่แข่งประสบปัญหาทางการเมือง เช่น ฟิลิปปินส์ และสาธารณรัฐแอฟริกา และมีปัญหาด้านการผลิตทั้งในแง่ต้นทุนการผลิตที่มีแนวโน้มสูงขึ้นและการขาดแคลนวัตถุดิบ เช่น ประเทศผู้ผลิตในแถบแอฟริกา ส่งผลให้ไทยสามารถขยายและเพิ่มส่วนแบ่งการตลาดไปยังประเทศยุโรปและสหรัฐอเมริกาแทนที่ประเทศที่มีปัญหาข้างต้นมากขึ้น

ประเทศคู่แข่งของไทยด้านการส่งออกสับปะรดกระป๋อง ได้แก่ ฟิลิปปินส์ สาธารณรัฐแอฟริกา เดนมาร์ก มาเลเซีย เม็กซิโก ไต้หวัน อิตาลี อินเดีย และสาธารณรัฐประชาชนจีน

การส่งออกสับปะรดกระป๋องของไทย ยังต้องอาศัยเครื่องหมายการค้าของต่างประเทศตลาดสับปะรดกระป๋องที่สำคัญของไทย ได้แก่ สหรัฐอเมริกา สหพันธรัฐเยอรมัน ญี่ปุ่น เนเธอร์แลนด์ แคนาดา ฝรั่งเศส และ สหราชอาณาจักร เป็นต้น (ตารางที่ 2.6) โดยโครงสร้างตลาดส่งออกสับปะรดกระป๋องของไทยในปี 2530 ประมาณร้อยละ ๑๑.๒๑ ส่งออกไปยังตลาดอเมริกาเหนือ และ ตลาดประชาคมเศรษฐกิจยุโรป โดยปริมาณส่งออกรวมของ 2 ตลาดนี้เท่ากับ 229,392 เมตริกตัน เป็นส่วนแบ่งของตลาดอเมริกาเหนือ 144,691 เมตริกตัน และตลาดประชาคมเศรษฐกิจยุโรป 84,701 เมตริกตัน ส่วนตลาดเอเชียแปซิฟิก นำเข้าสับปะรดกระป๋องจากไทยไม่มากนักมีเพียง 9,858 เมตริกตันหรือร้อยละ 3.80 ของปริมาณส่งออกสับปะรดกระป๋องรวมทั้งหมด (ตารางที่ 2.7)

ราคาส่งออกสับปะรดกระป๋องของไทยใน 2 ปีที่ผ่านมา (2529-2530) ได้อ่อนตัวลงจากปี 2528 กล่าวคือ ปี 2529 และ 2530 ราคาส่งออก FOB เฉลี่ยต่อเมตริกตันอยู่ในระดับ 14,085 บาท และ 14,351 บาท ตามลำดับ อ่อนตัวเมื่อเปรียบเทียบกับปี 2528 ซึ่งมีราคาเฉลี่ย 17,073 บาท ร้อยละ 17.50 และ 15.94 ตามลำดับ ทั้งนี้เนื่องจากการแข่งขันด้านราคาสับปะรดกระป๋องในตลาดโลกรุนแรงขึ้น กอปรกับราคาสับปะรดสดอ่อนตัวลงรวมทั้งค่าเงินบาทอ่อนตัวเมื่อเปรียบเทียบกับเงินสกุลสำคัญในยุโรปและเงินเยนทำให้มีการขอต่อรองราคาให้แก่ค่าคง ราคาสับปะรดกระป๋องที่ส่งไปตลาดญี่ปุ่นได้ราคาสูงสุด กล่าวคือราคาเฉลี่ยในปี 2530 เมตริกตันละ 22,370 บาท

ตารางที่ 2.6 ปริมาณส่งออกต่างประเทศการป้องกันภัย

หน่วย: ล้านบาท

จังหวัด/ประเทศ	2511	2512	2513	2514	2515	2516	2517	2518	2519	2520	2521	2522	2523	2524	2525	2526	2527	2528	2529	2530
สงขลา	5,315	6,359	10,059	7,126	7,917	6,409	10,964	20,341	29,213	42,824	45,812	60,548	63,463	88,381	65,079	65,150	86,217	100,265	109,572	127,921
สงขลา	2,285	1,810	2,386	1,499	1,167	3,151	8,707	8,206	16,276	15,921	29,592	22,672	10,955	27,476	16,016	25,188	39,308	25,886	42,046	38,457
สงขลา	-	-	-	887	83	743	698	1,779	2,293	3,071	6,792	7,315	7,310	9,864	8,416	9,165	15,791	17,226	14,711	17,679
สงขลา	-	-	-	-	-	-	29	91	147	1,201	6,303	1,434	2,394	3,846	4,925	2,146	3,862	4,313	5,873	12,375
สงขลา	-	-	-	-	-	8	383	124	40	1,754	813	384	627	623	1,747	1,458	2,331	3,083	7,559	9,770
สงขลา	52	77	58	20	478	548	1,313	1,780	1,897	4,120	4,173	2,356	2,626	4,761	5,509	3,906	4,799	7,537	7,077	7,888
สงขลา	247	1,262	1,137	823	3,428	2,430	4,890	1,382	3,343	4,809	6,566	5,855	3,267	3,858	6,738	4,987	7,732	5,668	5,161	7,574
สงขลา	-	-	-	-	-	104	35	-	57	260	579	326	499	620	1,178	1,758	2,482	1,430	3,595	5,699
สงขลา	-	-	-	-	68	-	288	2,818	6,377	4,884	1,419	3,144	1,814	3,395	1,712	1,753	2,293	2,695	4,561	5,234
สงขลา	-	-	-	15	-	46	388	18	85	921	689	480	791	2,494	904	1,259	2,105	1,166	1,369	4,034
สงขลา	-	-	-	-	-	-	-	-	-	49	82	309	347	825	1,273	2,204	1,133	1,357	3,185	3,483
สงขลา	45	23	-	100	195	571	1,776	403	1,717	8,345	11,208	12,582	12,915	14,948	16,745	16,421	18,223	22,138	21,257	20,550
รวม	7,744	9,592	13,640	10,470	12,636	14,010	29,521	16,942	61,445	88,061	113,859	117,305	127,008	161,591	150,242	135,795	186,276	192,764	225,986	259,895

ที่มา : Department of Customs. (เฉพาะข้อมูลจังหวัดสงขลา)

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 2.7 ปริมาณ มูลค่าและราคาส่งออกสัตว์ประดกระป้องของไทย ปี 2530
แยกความคลาดที่สำคั

ความคลาด	ปริมาณส่งออก		มูลค่าส่งออก บาท	ราคาส่งออก เฉลี่ย บาท/ เมตริกตัน
	เมตริกตัน	%		
ความคลาดเมตริกตัน				
- สัตว์ประดกระป้อง	144,691	55.69	2,081,641,111	
- แคนาดา	127,021		1,829,475,243	14,403
- ออสเตรเลีย	17,670		252,165,868	14,271
ความคลาดประชากรเมตริกตัน	84,701	32.60	1,135,966,132	
- สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน	38,457		484,999,336	12,611
- ฝรั่งเศส	12,375		160,099,752	12,937
- สหราชอาณาจักร	9,770		158,719,920	16,246
- เนเธอร์แลนด์	7,888		104,185,786	13,208
- สเปน	5,234		74,875,434	14,306
- อิตาลี	4,084		58,813,696	14,401
- เดนมาร์ก	4,053		53,689,511	13,247
- เม็กซิโก	2,326		33,211,272	14,278
- กรีซ	317		4,311,926	13,602
- ไบรอน	179		2,795,562	15,618
- ไอร์แลนด์	18		263,937	14,663

ตารางที่ 2.7(ต่อ) ปริมาณ มูลค่าและราคาส่งออกสับประรดกระป๋องของไทย
ปี 2530 แยกตามตลาดที่สำคัญ

ตลาดส่งออก	ปริมาณส่งออก		มูลค่าส่งออก บาท	ราคาส่งออก เฉลี่ย บาท/ เมตริกตัน
	เมตริกตัน	%		
ตลาดเอเชีย-แปซิฟิก	9,858	3.80	203,018,463	
- ญี่ปุ่น	7,574		169,426,343	22,370
-ฮ่องกง	1,249		18,233,802	14,599
-เกาหลีใต้	753		11,421,269	15,168
-อื่นๆ	282		3,937,049	13,961
ตลาดออสเตรเลีย-โอเชียเนีย	3,801	1.46	53,596,820	
-ออสเตรเลีย	3,483		49,213,834	14,130
-นิวซีแลนด์	318		4,382,986	13,783
ตลาดตะวันออกกลาง	3,560	1.37	47,658,460	
-ซาอุดีอาระเบีย	2,553		32,540,966	12,746
-คูเวต	307		4,443,771	14,475
-สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์	216		3,439,284	15,923
-จอร์แดน	213		3,165,639	14,862
-อื่นๆ	271		4,068,800	15,014

ตารางที่ 2.7(ต่อ) ปริมาณ มูลค่าและราคาส่งออกสับประรดกระป๋องของไทย
ปี 2530 แยกตามตลาดที่สำคัญ

ตลาดส่งออก	ปริมาณส่งออก		มูลค่าส่งออก บาท	ราคาส่งออก เฉลี่ย บาท/ เมตริกตัน
	เมตริกตัน	%		
ตลาดยุโรปตะวันตก	11,166	4.30	178,773,547	
- ฟินแลนด์	5,699		97,382,816	17,088
- สวีเดน	3,654		55,655,141	15,231
- นอร์เวย์	1,766		24,940,388	14,123
- สวีตเซอร์แลนด์	47		795,202	16,919
ตลาดอื่น ๆ	2,028	0.78	27,686,619	
รวมทั้งหมด	259,805		3,728,341,152	14,351

ที่มา : กรมศุลกากร

ศูนย์วิทยพัชยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย