

ประวัติความเป็นมาของมันสำปะหลัง

มันสำปะหลังเป็นพืชที่ถือกำเนิดในทวีปอเมริกาใต้ ต่อมาชาวเปอร์โตเกตุ้โก้้นำไปปลูกที่ทวีปอเมริกา สำหรับทางเกาะลังกา หมู่เกาะชวา ประเทศอินเดียนั้นชาวเปอร์โตเกตุ้โก้้นำไปปลูกตั้งแต่ศตวรรษที่ ๑๗ แล้ว ส่วนทางสิงคโปร์เริ่มปลูกเมื่อปี พ.ศ. ๒๓๘๔ (ประมาณ ๑๓๒ ปีมาแล้ว) เพื่อให้หัวทำแป้ง และต่อมาในปี พ.ศ. ๒๓๘๔ ใ้เริ่มปลูกในรัฐมะละกาของมะลายู ในปี พ.ศ. ๒๔๒๙ ผู้ดูแลสวนพฤกษชาติที่สิงคโปร์ได้นำพันธุ์มันสำปะหลังของอเมริกาเข้ามาปลูกและเผยแพร่หลายพันธุ์ในปีเดียวกันนี้ได้มีการประกวดแข่งมันสำปะหลังที่กรุงลอนดอนประเทศอังกฤษ ปรากฏว่าแป้งมันสำปะหลังจากไร "มาลาคอฟฟ์" และไร้อดมา ซึ่งส่งไปประกวดจากมะลายูได้รับรางวัลยอดเยี่ยม แป้งมันสำปะหลังตรา "มาลาคอฟฟ์" จึงได้รับการยกย่องว่าเป็นแป้งที่ดีที่สุดในตลาดอังกฤษตั้งแต่นั้นมา

การปลูกมันสำปะหลังเพื่อใช้ทำเป็นสินค้าในมะลายูได้เสื่อมลงในต้นคริสต์ศตวรรษที่ ๒๐ เมื่อทุกคนต่างพากันหันเหจากการปลูกยาง และผลที่สุดมันสำปะหลังจึงกลายเป็นพืชที่ปลูกในระหว่างแถวถนนขนาดเล็ก ๆ เท่านั้น ต่อมาได้มีการออกกฎหมายห้ามปลูกมันสำปะหลังเกินกว่า ๒ ครั้ง โดยไม่ได้ใส่ปุ๋ยเลย เพราะทำให้ถนนยางพาราไม่เจริญเท่าที่ควร

สำหรับการปลูกมันสำปะหลังในประเทศไทย มีผู้นำเข้ามาในสมัยใดและโดยใครไม่เป็นที่ทราบแน่ชัด เข้าใจว่าคงจะมีผู้นำมาจากมะลายูโดยนำมาปลูกทางตอนใต้ของประเทศไทยก่อนเพื่อนำมาทำแป้งมันและสาธุจำหนายต่างประเทศ เช่น ปีนัง และสิงคโปร์ ฉะนั้น ในระยะนั้นโรงงานอุตสาหกรรมทำแป้งมันจึงอยู่ทางตอนใต้ของประเทศไทย และเป็นของคนจีน การปลูกมันสำปะหลังได้ขยายไปปลูกทางคานตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยและกระจายไปทั่วประเทศในโอกาสต่อมา

ประเทศไทยได้มีการปลูกมันสำปะหลังอย่างเป็นล่ำเป็นสันมาเกือบ ๕๐ ปีมาแล้ว แหล่งที่ปลูกส่วนใหญ่อยู่ในเขตจังหวัดชลบุรี ระยอง เพื่อเอาหัวมันสำปะหลังมาทำแป้ง

มันสำหรับบริโภคเป็นส่วนใหญ่ ต่อมาหลังสงครามมหาเอเชียบูรพาเพียงไม่กี่ปี ก็มีผู้เริ่มตั้งโรงงานผลิตแ่มันคัวย เครื่องจักรที่ทันสมัย เพื่อส่งเป็นสินค้าออก โดยมีสหรัฐอเมริกาเป็นตลาดสำคัญเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมต่าง ๆ และต่อมาจนกลายเป็นคู่แข่งที่สำคัญของแ่มันคัวยโพคในสหรัฐอเมริกาจนทุกวันนี้

ในปี พ.ศ. ๒๔๘๘ - ๒๕๐๐ มีการนำเอาหัวมันสำปะหลังสด ๆ มาหั่นคัวยเครื่องจักรให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ ตากให้แห้งสนิท เรียกว่า มันสำปะหลังเส้น แล้วนำเอาไปบดให้เป็น เรียกว่า มันสำปะหลังป่น ส่งไปขายในประเทศเยอรมัน เพื่อทดลองผสมเป็นอาหารสัตว์ โดยเฉพาะอาหารสุกรปรากฏว่าโค่นลดี พอค้ำจึงเริ่มผลิตให้มากขึ้นในปี ๒๕๐๐ ปริมาณความต้องการมีมากขึ้น มีการคิดแปลงเพื่อลดต้นทุนการผลิตโดยการกว้านซื้อกากมันสำปะหลังจากโรงงานแ่มันสำปะหลังมาผสมกับมันสำปะหลังป่นส่งไปขาย ทั้งนี้นับได้ว่าโค่นลดีให้กากมันที่จะทิ้งแล้วมีคุณค่าทางเศรษฐกิจและมีราคาไปคัวย

ในปี ๒๕๐๔ พอค้ำบางคนได้ปลอมปนมันสำปะหลังป่นมากขึ้น โดยนำเอาดินทราย ต้นมันสำปะหลังมาบดค้ำแล้วผสมลงไป ในเนื้อมันสำปะหลัง ผู้ซื้อในยุโรปจึงต้องหันมาซื้อ มันสำปะหลังแห้ง ๆ ในรูปของมันสำปะหลังเส้นแทน โดยคิดว่า เป็นการปลอมค้ำยาก เพราะตรวจคัวยตาเปล่าโค่งาย แต่ก็ยังมีผู้พยายามปลอมปนใส่แห้งมัน ลำค้ำมันสำปะหลังปะปนไปอีก คั้งนั้นในปีต่อมากระทรวงเศรษฐกิจในสมัยนั้นจึงต้องค้ำเนินการเข้าควบคุมมาตรฐานมันสำปะหลังป่น และมันสำปะหลังเส้นที่จะส่งออกนอกราชอาณาจักรตั้งแต่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๐๕

อย่างไรก็ตาม ต่อมาได้เกิดปัญหาเกี่ยวกับการขนส่งทางเรือขึ้น มันสำปะหลังป่น มีน้ำหนักเบา เวลาส่งออกต้องบรรจุกระสอบจึงทำให้ไม่เป็นการประหยัดค้ำระวางเรือ การขนถ่ายที่เมืองท่าปลายทางต้องเสียเวลาและค้ำเปลื้องค้ำใช้จ่ายไม่อาจให้เครื่องคู้ค้ำถ่ายออกจากระวางเรือบรรทุกสินค้าใหญ่โค่นเหมือนสินค้าอื่น ๆ เช่นข้าวสาลี ข้าวโพคเป็นต้น นอกจากนี้กระสอบบรรจุก็มีปัญหาแตก ซากร้ว สินค้าค้ำกค้ำค้ำเสียหายในขณะขน

ภายใต้ชื่อที่เมืองท่าปลายทางในต่างประเทศมีผู้ละอองของมันสำหรับหลังปั่นฟุ้งทำความเค็ด  
 รอนต่อผู้นั้นในเมืองท่าปลายทางอย่างมากจนบางแห่งถึงกับห้ามการขนถ่ายสินค้ามันสำหรับหลัง  
 ปั่น ฉะนั้นเพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว จึงมีการผลิตมันสำหรับหลังเม็ดด้วยเครื่องจักรอันทันสมัยในปี  
 ๒๕๐๘ ซึ่งช่วยแก้ปัญหาทางคานกระสอบโดยช่วยใ้บรรทุกสินค้าเหล่านี้ในระวางโดยไม่ต้องบรรจุ  
 กระจุกกระสอบทำให้ได้ใช้เนื้อที่ระวางเรือได้เต็มที่ ประหยัดการระวางเรือ สะดวกในการขนถ่าย  
 สินค้า และที่เมืองท่าปลายทางก็สามารถใช้เครื่องคัดเหมือนสินค้าอื่น ๆ ได้ เมืองท่าปลาย  
 ทางในยุโรปส่วนมากมีเครื่องมือในการขนถ่ายสินค้าที่ทันสมัยมากมีหอคูสินค้าจากระวางเรือ  
 ไปยังโกดังเก็บสินค้า ขบวนการดังกล่าวทำให้สินค้ามันสำหรับหลังเม็ดของไทยเรามีชื่อเสียงมาก  
 โดยเฉพาะในตลาดรวมยุโรป เพราะมีปริมาณส่งไปขายในตลาดรวมยุโรปมากที่สุดขณะนี้

การส่งมันสำหรับหลังไปขายยังต่างประเทศนั้นเป็นไปโดยเสรีแต่การส่งออกซึ่ง  
 ผลิตภัณฑ์มันสำหรับหลังที่ใช้ในการเลี้ยงสัตว์ อาทิ เช่น มันสำหรับหลังเส้น มันสำหรับหลังเม็ด มัน  
 สำหรับหลังปั่น และกากมันสำหรับหลัง ต้องอยู่ภายใต้การควบคุมการส่งออกตามความในพระราช  
 บัญญัติมาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. ๒๕๐๓ ซึ่งมีบัญญัติไว้ดังนี้<sup>๓</sup>

ผู้ทำการค้าขาออกซึ่งสินค้าผลิตภัณฑ์มันสำหรับหลังต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่สำคัญดัง  
 ต่อไปนี้

๑. ผู้ทำการค้าขาออก จะต้องจดทะเบียนเป็นผู้ทำการค้าออกที่สำนักงานมาตรฐาน  
 สินค้า

๒. มีเงินทุนตามที่จดทะเบียนเป็นบริษัท หรือห้างหุ้นส่วนนิติบุคคลหรือจดทะเบียน  
 พาณิชยไมต่ำกว่า ๒ แสนบาท

๓. ต้องเป็นสมาชิกของสมาคมการค้ามันสำหรับหลังไทย

๔. ในการส่งออก ผู้ส่งออกจะต้องจัดให้มีการตรวจสอบมาตรฐานและขอใบรับรอง  
 จากสำนักงานมาตรฐานสินค้า เพื่อนำไปแสดงต่อเจ้าพนักงานศุลกากร จึงจะนำสินค้าออกได้

การตรวจสอบมาตรฐานสินค้าผลิตภัณฑ์มันสำหรับหลังของไทยในระยะแรกทางราชการ  
 ยอมให้บริษัทเอกชนตรวจสอบมาตรฐานสินค้าได้ บริษัทที่ได้รับอนุญาตจากสำนักงานมาตรฐาน

<sup>๓</sup> วิทยา เนาวรังสี การผลิตและการค้ามันสำหรับหลัง



สินค้า กระทรวงเศรษฐกิจเป็นผู้ตรวจสอบอยู่ ในขณะนั้นมี ๒ บริษัทคือ

๑. บริษัทตรวจสอบสินค้าสากล จำกัด
๒. บริษัทตรวจสอบสินค้าไทย จำกัด
๓. บริษัทสุทัน จำกัด
๔. Overseas Merchandise Inspection Co., Ltd. (OMIC)
๕. Far East Superintendence Co., Ltd. (FESCO)
๖. International Inspection and Testing Corporation Co., Ltd. (INTECO)

สำหรับการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังของบริษัทเอกชนนั้นทำได้รวดเร็วมาก แต่มักเกิดปัญหาเรื่องคุณภาพของผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังที่ส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศต่ำกว่ามาตรฐานที่กำหนดไว้อยู่เสมอ ทั้งที่ไคผานการตรวจสอบมาตรฐานจากบริษัทแล้ว เรื่องนี้ผู้ซื้อในต่างประเทศใครองเรียนมายังกระทรวงเศรษฐกิจอยู่บ่อย ๆ ฉะนั้นเพื่อแก้ไขปัญหาการส่งผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังต่ำกว่ามาตรฐานไปจำหน่ายต่างประเทศ และเพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้ซื้อในตลาดต่างประเทศ กระทรวงเศรษฐกิจ (กระทรวงพาณิชย์ในขณะนี้) จึงได้ให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าทำการตรวจสอบและออกใบรับรองสินค้ามาตรฐานผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังแก่ผู้เกี่ยวพันบริษัทเอกชนตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๑๔ เป็นต้นไป

#### การกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังส่งออกมีดังนี้

##### ข้อ ๑. คำนิยาม

(๑) "ผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง" หมายความว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้มาจากการแปรสภาพหัวมันสำปะหลังไม่ว่าจะมีลักษณะปนหรือเป็นชิ้น แขน ก้อน แท่ง เม็ด หรือลักษณะอื่นใด รวมตลอดถึงกากมันสำปะหลัง แต่ไม่หมายความรวมถึงแป้งมันสำปะหลัง

(๒) "กากมันสำปะหลัง" หมายความว่า ส่วนของหัวมันสำปะหลังที่เหลือเป็นกากจากการทำแป้งมันสำปะหลัง

(๓) "วัตถุอื่น" หมายความว่า วัตถุที่ไม่ใช่ส่วนประกอบตามธรรมชาติของหัวมันสำปะหลัง

ข้อ ๒. ให้กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังไว้ดังนี้

- (๑) มีแป้งไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐.๐ ของน้ำหนัก หรือแป้งรวมทั้งคาร์โบไฮเดรตที่ละลายในน้ำไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐.๐ ของน้ำหนัก
- (๒) มีเส้นใยของหัวมันสำปะหลังไม่เกินร้อยละ ๕.๐ ของน้ำหนัก
- (๓) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๔.๐ ของน้ำหนัก เว้นแต่ในระหว่างเดือนมิถุนายนถึงกันยายน ๒๕๑๔ ไม่เกินร้อยละ ๑๔.๓ ของน้ำหนัก
- (๔) ไม่มีวัตถุเจือปน เว้นแต่ดินทรายที่ติดมากับหัวมันสำปะหลังตามสภาพปกติไม่เกินร้อยละ ๓.๐ ของน้ำหนัก หรือในกรณีที่มีการผสมกากน้ำตาล กากน้ำตาลนั้นต้องมีปริมาณไม่เกินร้อยละ ๓.๐ ของน้ำหนัก
- (๕) ไม่มีกลิ่นและสีผิดปกติ
- (๖) ไม่บูด เน่า และขึ้นรา
- (๗) ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่

ข้อ ๓. ในกรณีที่เกี่ยวกับกากมันสำปะหลัง ให้มีการซื้อขายตามตัวอย่างหรือข้อตกลงได้ แต่คุณภาพของกากมันสำปะหลังนั้น ต้องไม่ต่ำกว่าตัวอย่างหรือข้อตกลง และสำนักงานมาตรฐานสินค้าโคเห็นชอบแล้ว

ข้อ ๔. วัตถุที่ใช้ในการบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังต้องเป็นกระสอบที่อยู่ในสภาพเรียบร้อย เหมาะสำหรับการส่งออก ไม่ขาด ไม่รั่ว ไม่มีกลิ่นเหม็น และต้องเย็บปากกระสอบให้แน่นควยเชือกป่านเย็บกระสอบสองเส้นคู่ เย็บไปและกลับเที่ยวละไม่น้อยกว่า ๑๑ เข็ม

มาตรฐานสินค้าผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังส่งออกของไทยนี้ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๑๔ แต่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้า ของกระทรวงเศรษฐกิจได้พิจารณาถอนขึ้นให้มีการส่งมันสำปะหลังแห้ง (หรือมันสำปะหลังเม็ด) ออกตามตัวอย่างใดจนถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๑๔ โดยกำหนดว่า จะต้องมิดินทรายไม่เกินร้อยละ ๑ เส้นใยไม่เกินร้อยละ ๖ ความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๔.๓ และเนื้อแป้งไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๕ หลังจากนั้นทางสำนักงานมาตรฐานสินค้าจะเริ่มเข้มงวดกวัดขึ้นคุณภาพผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้า แต่ในทางปฏิบัติแล้ว มาตรฐานผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังส่งออกมักจะต่ำกว่ามาตรฐานที่กำหนดไว้อยู่เสมอ ทั้งนี้เนื่องจากโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังมักจะปลอมปนคุณภาพ

ผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังอยู่เสมอ แม่นว่าสำนักงานมาตรฐานสินค้าของกระทรวงเศรษฐกิจจะ  
เข้มงวดกวาดขันคุณภาพผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าก็ตาม

ตามมาตรฐานการวิเคราะห์คุณภาพของตลาดรวมยุโรป (EEC Method) นั้น  
กำหนดความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๔ เนื้อแป้งไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๒ ทรายไม่เกินร้อยละ ๓  
และเส้นใยไม่เกินร้อยละ ๕ ซึ่งเป็นมาตรฐานเดียวกันกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง  
ไทยในปัจจุบัน ดังนั้นหากสำนักงานมาตรฐานสินค้าสามารถเข้มงวดกวาดขันคุณภาพมันสำ-  
ปะหลังให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ ก็จะสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้ใช้ในตลาดรวมยุโรปยิ่งขึ้น