



คณะอนุกรรมการเศรษฐกิจ
การเกษตร
วาระปี 2565-2567

รายงานพืชเศรษฐกิจ มังคุด

โครงการสร้างมูลค่าเพิ่ม 5 พืชเศรษฐกิจด้วยเทคโนโลยี
และนวัตกรรมเพื่อขับเคลื่อนสู่ Smart Agriculture Industry

รายงานเศรษฐกิจและวิชาการ
สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

12 ตุลาคม 2566



สารบัญ

Content

ส่วนที่ 1 สถานการณ์มังคุด

- 1.1 ข้อมูลทั่วไปของมังคุด
- 1.2 การปลูกมังคุดในไทยและต่างประเทศ
- 1.3 สถานการณ์การตลาดมังคุด

ส่วนที่ 2 การแปรรูปมังคุด เพื่อเพิ่มมูลค่า

- 2.1 ประโยชน์ของมังคุด
- 2.2 สร้างมูลค่าต่อยอดจากมังคุดเพื่อเพิ่มมูลค่า
- 2.3 การแปรรูปเพิ่มมูลค่า Waste มังคุด
- 2.4 การเพิ่มมูลค่ามังคุด BCG Model

ส่วนที่ 3 กฎระเบียบมาตรการทางภาษี

- 3.1 กฎระเบียบ มาตรการทางภาษีการส่งออกผลิตภัณฑ์มังคุด

ส่วนที่ 4 โอกาสและความท้าทายของมังคุด และข้อเสนอแนะภาครัฐ

- 4.1 โอกาสและความท้าทายของมังคุด
- 4.2 ข้อเสนอแนะภาครัฐ

คณะกรรมการ

คณะอนุกรรมการเศรษฐกิจการเกษตร
วาระปี 2565-2567



นายฉันทานนท์ วรรณเขจร
ที่ปรึกษา



นางสาวปภาวี สุธาวิวัฒน์
ประธานอนุกรรมการ



รศ.ดร.นิลสุวรรณ สิลารัตน์
ที่ปรึกษา



นายศักดิ์ชัย อุณจิตติกุล
ที่ปรึกษา



นางสาวจรรยาพรณ์ ศิริวราสันต์
อนุกรรมการและเลขานุการ



นายสุรเดช นิลเอก
อนุกรรมการ



นายธนรัชต์ พยาน้อย
อนุกรรมการ



นายพฤติ เมฆลานนท์
อนุกรรมการ



นางพัชรินทร์ โพธิ์ศรีสุข
อนุกรรมการ



ดร.เนวรัตน์ ทรงเกียรติกุล
อนุกรรมการ



ดร.ตติยะ จิมพาลี
อนุกรรมการ



นางสาววรรณภร วัฒนาเกษมสัตย์
อนุกรรมการ

1 สถานการณ์ทั่วไปของ มังคุด



1.1 ข้อมูลทั่วไปของมังคุด



มังคุด ได้รับความยาวว่าเป็นราชินีแห่งผลไม้ เป็นพืชเศรษฐกิจของไทยส่วนใหญ่นิยมปลูกในภาคใต้และภาคตะวันออก ในปัจจุบันมังคุดจัดเป็นผลไม้ที่มีศักยภาพสูงในการส่งออก ซึ่งประเทศไทยเป็นประเทศที่ส่งออกมังคุดเป็นอันดับต้นๆ ของโลก



พันธุ์และลักษณะของมังคุด

มังคุดพันธุ์พื้นเมือง



ลักษณะต้นมังคุด



- มังคุดที่ปลูกในปัจจุบันมีเพียงพันธุ์เดียวคือ พันธุ์พื้นเมือง
- มังคุดเป็นไม้ยืนต้น สูง 10-12 เมตร ทุกส่วนมียางสีเหลือง ใบเดี่ยว เรียงตรงข้าม รูปไข่ หรือรูปวงรี เนื้อใบหนา และค่อนข้างเหนียวคล้ายหนัง
- กลีบเลี้ยงสีเขียวอมเหลืองติดอยู่บนเป็นผล กลีบดอกสีแดง
- ผลเป็นผลสด ค่อนข้างกลม เปลือกนอกค่อนข้างแข็งแก่เต็มที่มีสีม่วงแดงเนื้อในมีสีขาวฉ่ำน้ำ อาจมีเมล็ดอยู่ในเนื้อผลได้ขึ้นอยู่กับขนาด และอายุของผล



ลักษณะและคุณภาพของผลมังคุด



วัยที่

ลักษณะผล

คุณภาพของผล

0		สีเขียวทองอ่อน	สีเขียวทองอ่อนทั้งผล เป็นผลอ่อนเกินไป ห้ามเก็บเกี่ยวโดยเด็ดขาด เพราะคุณภาพด้อยมาก ไม่เป็นที่ยอมรับสำหรับการบริโภค
1		ผลมีสายเลือด (เกิดจุด แต้ม หรือ ประสีม่วงแดง)	ยังไม่เหมาะต่อการบริโภคเพราะเนื้อยังติดเปลือก เหมาะต่อการเก็บเกี่ยวส่งไปจำหน่ายยังตลาดห่างไกล ผลมังคุดในวัยนี้ใช้บริโภคได้ภายใน 4 วันหลังการเก็บเกี่ยว (ณ อุณหภูมิเขตร้อน)
2		ผลมีการเปลี่ยนสี เป็นสีน้ำตาลแดงเรื่อๆ	ผลในระยะนี้จะต้องทำการเก็บเกี่ยวให้หมด ไม่ควรปล่อยให้ผลติดกับต้นเกินวัยมากกว่านี้
3		ผลมีสีน้ำตาลแดง	ผลระยะนี้อาจจะใช้บริโภคได้ แต่เปลือกยังมียางเหลืองอยู่บ้าง
4		ผลมีสีม่วงแดง	ระยะนี้ใช้บริโภคได้
5		ผลมีสีม่วงเข้ม หรือ ม่วงดำ	เป็นระยะที่เหมาะสมต่อการรับประทานให้อร่อยได้มากที่สุด อยู่ได้ประมาณ 10 วัน ถ้ามีการเก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิห้องอย่างถูกต้อง

1.2 การปลูกมังคุดในไทยและต่างประเทศ



ประเทศที่ปลูกมังคุด และตลาดส่งออกที่สำคัญ ปี 2565



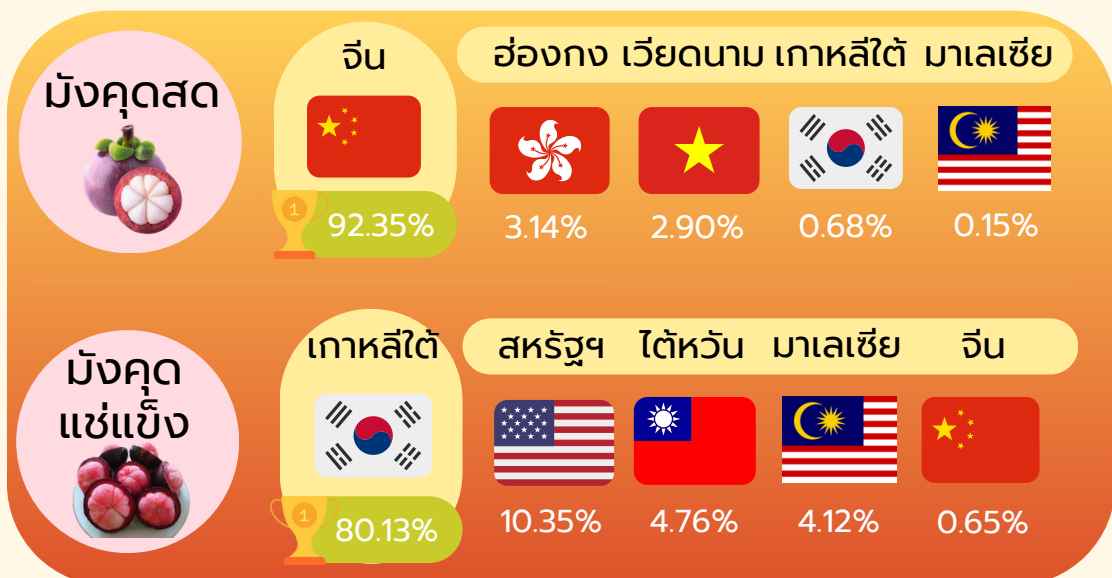
ประเทศที่ปลูกมังคุดที่สำคัญของโลก ปี 2565



ในปี 2565 ประเทศที่ปลูก
มังคุดที่สำคัญของโลก
ได้แก่ ไทย อินโดนีเซีย
และเวียดนาม



ตลาดส่งออกมังคุดที่สำคัญของไทย ปี 2565



ประเทศที่ไทยส่งออกมังคุดสดมากที่สุด ได้แก่ จีน (ร้อยละ 92.35), ฮ่องกง (ร้อยละ 3.14) เวียดนาม (ร้อยละ 2.90), เกาหลีใต้ (ร้อยละ 0.68) และมาเลเซีย (ร้อยละ 0.15)

ในขณะที่ ประเทศที่ไทยส่งออกมังคุดแช่แข็งมากที่สุด ได้แก่ เกาหลีใต้ (ร้อยละ 80.13) สหรัฐฯ (ร้อยละ 10.35), ไต้หวัน (ร้อยละ 4.76), มาเลเซีย (ร้อยละ 4.12) และจีน (ร้อยละ 0.65)



การนำเข้าม้งคุดของจีน ปี 2562 - 2566



ปริมาณการนำเข้าม้งคุดของจีน ระหว่างเดือน ม.ค. - เม.ย. ระหว่างปี 2562 - 2566

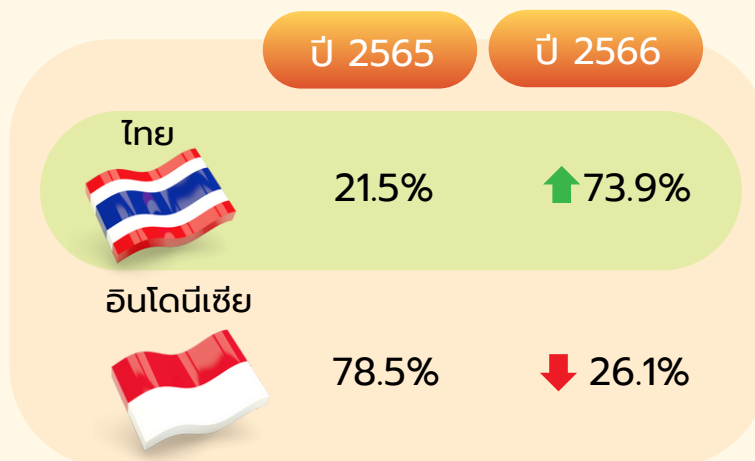
แหล่งนำเข้า	ปริมาณนำเข้าม้งคุดในช่วง เดือน ม.ค. - เม.ย. (ตัน)					▲
	2562	2563	2564	2565	2566	
โลก	152,253	53,020	9,186	11,473	52,389	▲ 357%
1. ไทย	132,100	18,985	2,151	2,466	38,703	▲ 1,469%
2. อินโดนีเซีย	16,228	30,755	7,035	9,007	13,685	▲ 52%
3. มาเลเซีย	3,925	3,280	-	-	-	-

ประเทศไทยส่งออกม้งคุดมากเป็นอันดับต้นๆ ของโลก และเป็นแหล่งนำเข้าม้งคุดที่ใหญ่ที่สุดของประเทศจีน จากข้อมูลสถิติของสำนักงานศุลกากรจีน พบว่า ปริมาณการนำเข้าม้งคุดทั้งหมด ของจีนในช่วงเดือน ม.ค. - เม.ย 2566 มีประมาณ 52,400 ตัน เพิ่มขึ้นร้อยละ 356.7 เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปีที่แล้ว มูลค่านำเข้า 1,310 ล้านหยวน เพิ่มขึ้นร้อยละ 393.6 โดยเป็นการนำเข้าจากไทยมากถึง 38,700 ตัน เพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 1,469.5 และมีมูลค่านำเข้าอยู่ที่ 990 ล้านหยวน เพิ่มขึ้นร้อยละ 1,247.8

ปริมาณการนำเข้าม้งคุดของประเทศจีนใน 4 เดือนแรกของปี 2564 – 2565 ประเทศจีนเผชิญกับสถานการณ์แพร่ระบาดของโรคโควิด-19 และมีมาตรการควบคุมโควิดที่เข้มงวดส่งผลให้สินค้าติดค้างที่ด่านเป็นเวลานาน



สัดส่วนการนำเข้าม้งคุดของจีน ระหว่างเดือน ม.ค. - เม.ย. ระหว่างปี 2565 - 2566



ใน 4 เดือนแรกของปี 2566 สัดส่วนการนำเข้าม้งคุดของไทยคิดเป็นร้อยละ 73.9 และอินโดนีเซียร้อยละ 26.1 เนื่องจากคุณภาพของม้งคุดไทยในปีนี้ดีกว่าปีที่ผ่านมา ทั้งนี้ ช่วงที่มีปริมาณการนำเข้าม้งคุดจากไทยมากจะอยู่ในช่วงเดือน เม.ย. - ก.ย. ส่วนการนำเข้าม้งคุดจากอินโดนีเซียจะอยู่ในช่วงเดือน ต.ค. - มี.ค. ของปีถัดไป

ในขณะที่ปี 2565 มีสัดส่วนการนำเข้าม้งคุดจากไทยเพียงร้อยละ 21.5 แต่การนำเข้าจากอินโดนีเซียสูงถึงร้อยละ 78.5

ที่มา: ศุลกากรจีน, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

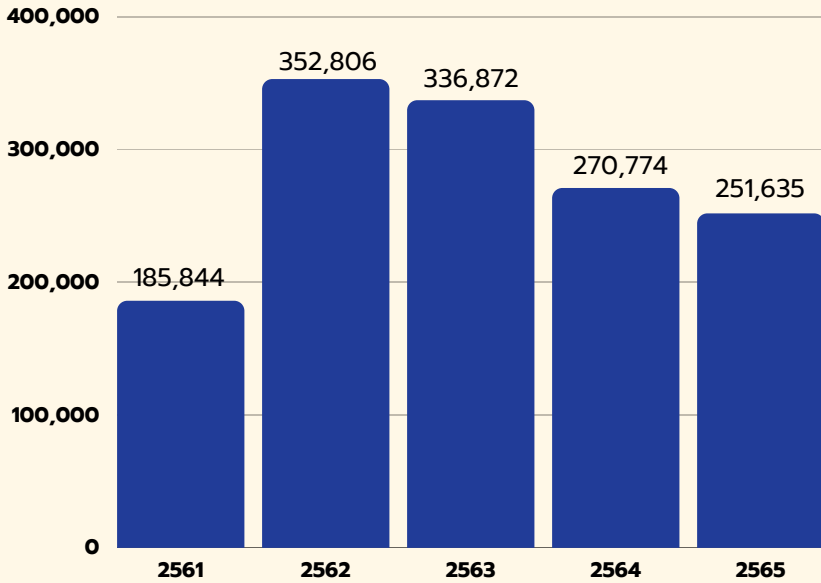


ข้อมูลการปลูกมังคุดในไทย



ผลผลิตมังคุด ปี 2561 - 2565

ผลผลิตมังคุด (ตัน)



ในช่วง 3-4 ปีที่ผ่านมา สวนมังคุดภาคตะวันออกได้ถูกตัดโค่นลงเพื่อใช้พื้นที่ปลูกทุเรียน นอกจากนี้ยังคงต้องเผชิญกับปัญหาด้านแรงงานในการเก็บเกี่ยวผลผลิต, ราคาผลผลิต รวมถึงสภาพอากาศที่แปรปรวน ส่งผลให้ปริมาณภาพรวมผลผลิตลดลง โดยจังหวัดจันทบุรี มีผลผลิตมังคุดมากที่สุด คิดเป็นสัดส่วน 61.93% รองลงมาเป็นตราด (18.30%), ระยอง (7.93%), นครศรีธรรมราช (4.07%) และระนอง (2.61%)

5 จังหวัดหลัก ที่ปลูกมังคุดมากที่สุด ปี 2565

พื้นที่	เนื้อที่เก็บเกี่ยว (ไร่)	ผลผลิต (ตัน)	ผลผลิต/เนื้อที่เก็บเกี่ยว (กก.)	สัดส่วนผลผลิต
จันทบุรี	126,081	155,838	1,236.01	61.93%
ตราด	37,603	46,052	1,224.69	18.30%
ระยอง	20,661	19,957	965.93	7.93%
นครศรีธรรมราช	91,449	10,245	112.03	4.07%
ระนอง	14,693	6,573	447.36	2.61%

การปลูกมังคุด และพื้นที่เพาะปลูกสำคัญของไทย ปี 2565

1 ภาคตะวันออก และภาคกลาง

เนื้อที่เพาะปลูก(ไร่):	193,603
เนื้อที่เก็บเกี่ยว(ไร่):	188,699
ผลผลิตภาคตะวันออก(ตัน):	223,089
ผลผลิตภาคกลาง(ตัน):	926
ผลผลิตต่อเนื้อที่เก็บเกี่ยว (กก.):	1,187.16



ภาคเหนือ

เนื้อที่เพาะปลูก(ไร่):	488
เนื้อที่เก็บเกี่ยว(ไร่):	404
ผลผลิต(ตัน):	70
ผลผลิตต่อเนื้อที่เก็บเกี่ยว (กก.):	173.27

รวมทั้งประเทศ

เนื้อที่เพาะปลูก(ไร่):	435,341
เนื้อที่เก็บเกี่ยว(ไร่):	419,377
ผลผลิต(ตัน):	251,635
ผลผลิตต่อเนื้อที่เก็บเกี่ยว (กก.):	600.02

ภาคใต้

เนื้อที่เพาะปลูก(ไร่):	241,250
เนื้อที่เก็บเกี่ยว(ไร่):	230,274
ผลผลิต(ตัน):	27,550
ผลผลิตต่อเนื้อที่เก็บเกี่ยว (กก.):	119.64

หมายเหตุ: ผลผลิตมังคุดภาคใต้น้อยลง เนื่องจากผลกระทบจากสภาพภูมิอากาศ เช่น พายุ ส่งผลให้ผลผลิตได้รับความเสียหาย ประกอบกับมังคุดแตกใบอ่อนแทนการออกดอก กระทั่งต่อภาพรวมผลผลิตมังคุด ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

1.3 สถานการณ์การค้าตลาดม้งคุด



การส่งออกสินค้าม้งคุดของไทย



ไทยส่งออกผลิตภัณฑ์
ม้งคุดมูลค่ารวม
400,673,544
เหรียญสหรัฐ



ตารางแสดงการส่งออกผลิตภัณฑ์ม้งคุด จำแนกตามผลิตภัณฑ์

อันดับ	ผลิตภัณฑ์	ปี 2564		ปี 2565	
		ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (เหรียญสหรัฐ)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (เหรียญสหรัฐ)
1	*ม้งคุดสด	256,378.77	542,323,342	↓ 205,786.45	↓ 400,010,924
2	**ม้งคุดแช่เย็น จนแข็ง	50.66	134,665	↑ 214.04	↑ 662,620

หมายเหตุ : *HS code 08045030 : ม้งคุดสด

**HS code 08119000004 : ม้งคุดแช่เย็น จนแข็ง

เกษตรกรส่วนใหญ่ส่งออกม้งคุดสดมากกว่าร้อยละ 90 ที่เหลือเป็นม้งคุดแช่เย็นแช่แข็ง ในปี 2565 การส่งออกม้งคุดลดลง อันเนื่องมาจากมาตรการ Zero-COVID ของจีน ที่เข้มงวด ส่งผลให้กำลังซื้อและการบริโภคในจีนชะลอตัวลง ปัญหาด้านราคาผลผลิตกระทบต่อค่าใช้จ่ายด้านแรงงานในการเก็บเกี่ยวผลผลิต รวมถึงสภาพอากาศที่แปรปรวน ส่งผลให้เกษตรกรหันไปปลูกทุเรียนที่มีราคาที่สูงกว่า



การส่งออกสินค้ามังคุดของไทยจำแนกตามตลาด



ตารางที่ 1 แสดงสถิติการส่งออก*มังคุดสดของไทย ปี 2564-2565

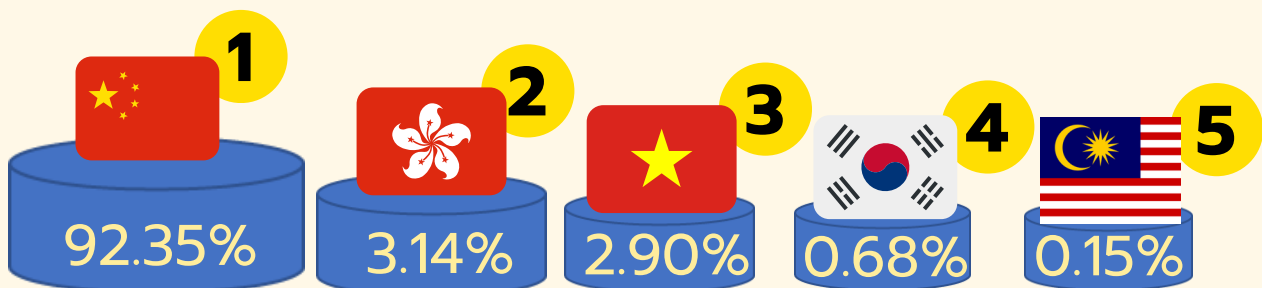
อันดับ	แหล่งส่งออก ของไทย	ปี 2564		ปี 2565		สัดส่วน การส่งออก (%)
		ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (เหรียญสหรัฐ)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (เหรียญสหรัฐ)	
	โลก	256,378.76	542,323,342	↓ 205,786.46	↓ 400,010,924	100
1	จีน	231,688.60	506,445,467	↓ 181,197.75	↓ 369,419,168	92.35
2	ฮ่องกง	3,392.60	6,709,149	↑ 6,127.54	↑ 12,566,498	3.14
3	เวียดนาม	16,553.86	21,902,320	↓ 15,597.19	↓ 11,581,499	2.90
4	เกาหลีใต้	586.84	2,416,280	↑ 778.67	↑ 2,723,380	0.68
5	มาเลเซีย	2,267.33	1,164,104	↓ 831.80	↓ 602,848	0.15

หมายเหตุ : *HS code 08045030 : มังคุดสด

ในปี 2565 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกมังคุดลดลง เนื่องจากเกษตรกรมีการตัดโค่นต้นมังคุด เพื่อดูแลพืชหลักที่ให้ผลตอบแทนที่ดีกว่า ประกอบกับมีฝนตกต่อเนื่อง ทำให้มังคุดออกดอกน้อยลง และบางส่วนร่วงหล่นเสียหาย ส่งผลให้ผลผลิตที่ออกสู่ตลาดน้อย รวมถึงได้รับผลกระทบจากมาตรการควบคุมโรคโควิด -19 ที่เข้มงวดของจีน ซึ่งเป็นตลาดส่งออกหลักของไทย ทำให้เกิดปัญหาด้านระบบโลจิสติกส์ ต้นทุนโลจิสติกส์สูงขึ้น และการขนส่งล่าช้า



5 ตลาดหลักส่งออกมังคุดสดของไทยในปี 2565



ปี 2565 มูลค่าการส่งออกมังคุดสด เท่ากับ 400,010,924 เหรียญสหรัฐ ประเทศที่ส่งออกมากที่สุด ได้แก่ จีน (ร้อยละ 92.35), ฮ่องกง (ร้อยละ 3.14), เวียดนาม (ร้อยละ 2.90), เกาหลีใต้ (ร้อยละ 0.68) และมาเลเซีย (ร้อยละ 0.15)



การส่งออกสินค้ามังคุดของไทยจำแนกตามตลาด



ตารางที่ 2 แสดงสถิติการส่งออก*มังคุดแช่เย็นจนวนแข็งของไทย ปี 2564-2565

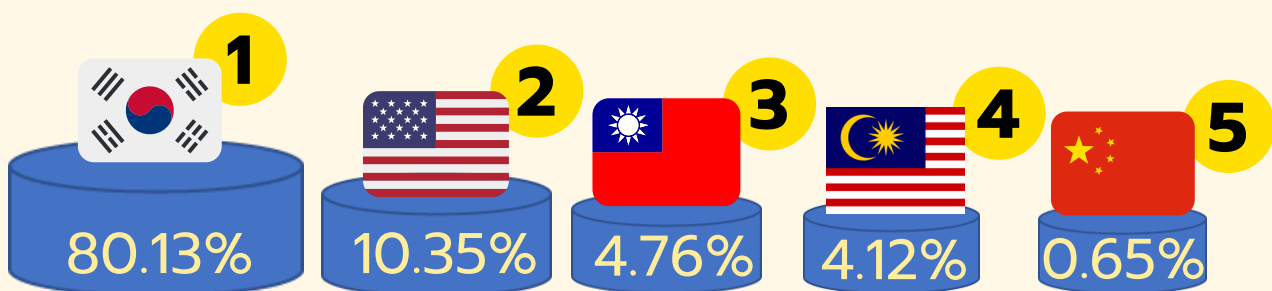
อันดับ	แหล่งส่งออก ของไทย	ปี 2564		ปี 2565		สัดส่วน การส่งออก (%)
		ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (เหรียญสหรัฐ)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (เหรียญสหรัฐ)	
	โลก	50.66	134,665	↑ 214.04	↑ 662,620	100
1	เกาหลีใต้	16.67	54,770	↑ 163.11	↑ 530,934	80.13
2	สหรัฐอเมริกา	23.14	48,366	↓ 22.23	↑ 68,584	10.35
3	ไต้หวัน	8.92	20,723	↑ 17.66	↑ 31,514	4.76
4	มาเลเซีย	-	-	↑ 10.24	↑ 27,299	4.12
5	จีน	-	-	↑ 0.8	↑ 4,290	0.65

หมายเหตุ : *HS code 08119000004 : มังคุดแช่เย็น จนวนแข็ง

ตลาดที่มีศักยภาพในการนำเข้ามังคุดแช่แข็งจากไทย ได้แก่ สหรัฐอเมริกา เกาหลีใต้ และไต้หวัน



5 ตลาดหลักส่งออกมังคุดแช่เย็นจนวนแข็งของไทยในปี 2565



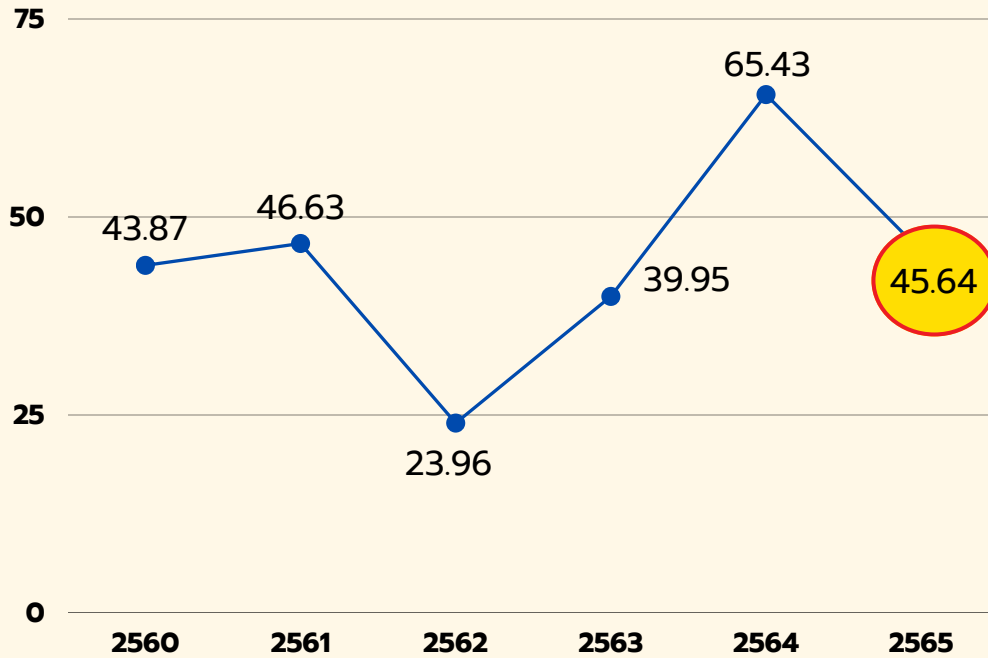
ปี 2565 มูลค่าการส่งออกมังคุดแช่แข็ง เท่ากับ 662,620 เหรียญสหรัฐ ประเทศที่ส่งออกรายมากที่สุด ได้แก่ เกาหลีใต้ (ร้อยละ 80.13), สหรัฐฯ (ร้อยละ 10.35), ไต้หวัน (ร้อยละ 4.76), มาเลเซีย (ร้อยละ 4.12) และจีน (ร้อยละ 0.65)



ราคาสินค้ามังคุด

ราคาสินค้ามังคุดที่เกษตรกรขายได้ ณ ไร่ นา ปี 2560-2565

บาท/กก.



ราคาสินค้ามังคุด *(ฝัวมัน) code P14017 ปี 2564-2565

ราคาเฉลี่ยเดือน	ราคาสูงสุด (บาท/กก.)	%YoY	ราคาต่ำสุด (บาท/กก.)	%YoY
ปี 2564 **(มิ.ย. - ก.ค.)	↑ 73.90	↑ 61.10	↑ 58.29	↑ 48.52
ปี 2565 (มิ.ย. - ก.ค.)	↓ 56.11	↓ -24.07	↓ 36.11	↓ -38.05

หมายเหตุ: *มังคุดฝัวมัน คือ มังคุดที่มีสีฝัวมันเกลี้ยงสม่ำเสมอ หูมีสีเขียว และมีฝัวมันทั้งลูกเป็นมังคุดคุณภาพดี เป็นที่ต้องการของตลาด มีราคาสูง

**ช่วงเดือน มิ.ย. - ก.ค. เป็นเดือนที่มังคุดออกผลผลิตจำนวนมาก

2 การแปรรูปเพิ่มมูลค่า มังคุด



2.1 ประโยชน์ของมังคุด



โภชนาการและประโยชน์ของมังคุด



คุณค่าทางโภชนาการ



แคลอรี	60-63
ไขมัน	0.10-0.60 กรัม
โปรตีน	0.50-0.60 กรัม
แคลเซียม	0.01-8.00 มิลลิกรัม
ซูโครส กลูโคส ฟรุกโตส	16.42-16.62 กรัม
กรดแอสคอร์บิก	1.0-2.00 มิลลิกรัม
ใยอาหาร	5.00-5.10 กรัม
คาร์โบไฮเดรต	14.30-15.60 กรัม
ฟอสฟอรัส	0.02-12.00 มิลลิกรัม
โทอามีน	0.03 มิลลิกรัม
เหล็ก	0.20-0.80 มิลลิกรัม
เต้าน้ำ	0.20-0.23 กรัม
น้ำ	80.20-84.90 กรัม



ประโยชน์ของมังคุด

ประโยชน์ของมังคุด

เนื้อมังคุด



- ช่วยป้องกันอาการไข้ (ระดับต่ำ)
- เสริมสร้างกระดูกและฟันให้แข็งแรง
- ยับยั้งการเกิดสิวอักเสบ
- ลดระดับคอเลสเตอรอลในร่างกาย
- ป้องกันการเกิดเนื้องอกในร่างกาย
- ช่วยป้องกันการเกิดโรคเบาหวาน
- มีกากใยสูงช่วยเรื่องการขับถ่าย

น้ำมังคุด



- ช่วยปรับระดับภูมิคุ้มกันให้สมดุล
- ยับยั้งการหลั่งสารฮีสตามีนลดอาการแพ้ภูมิตนเอง (ในโรค SLE)
- ลดการอักเสบ ในผู้ป่วยเบาหวานระดับเสื่อม ไตวาย ข้อเข่าเสื่อม ความดันโลหิตสูง โรคพาร์กินสัน ไทรอยด์เป็นพิษ ความผิดปกติของสมองอันเนื่องจากการอักเสบ

เปลือกมังคุด



- มีสารแซนโทนช่วยในการ
- ต้านอนุมูลอิสระ และช่วยชะลอวัย
 - รักษาโรคผิวหนัง และช่วยซ่อมแซมเซลล์ที่เสียหายในร่างกาย
 - ทำจัดสารก่อมะเร็งบางชนิดบนผิวหนังได้

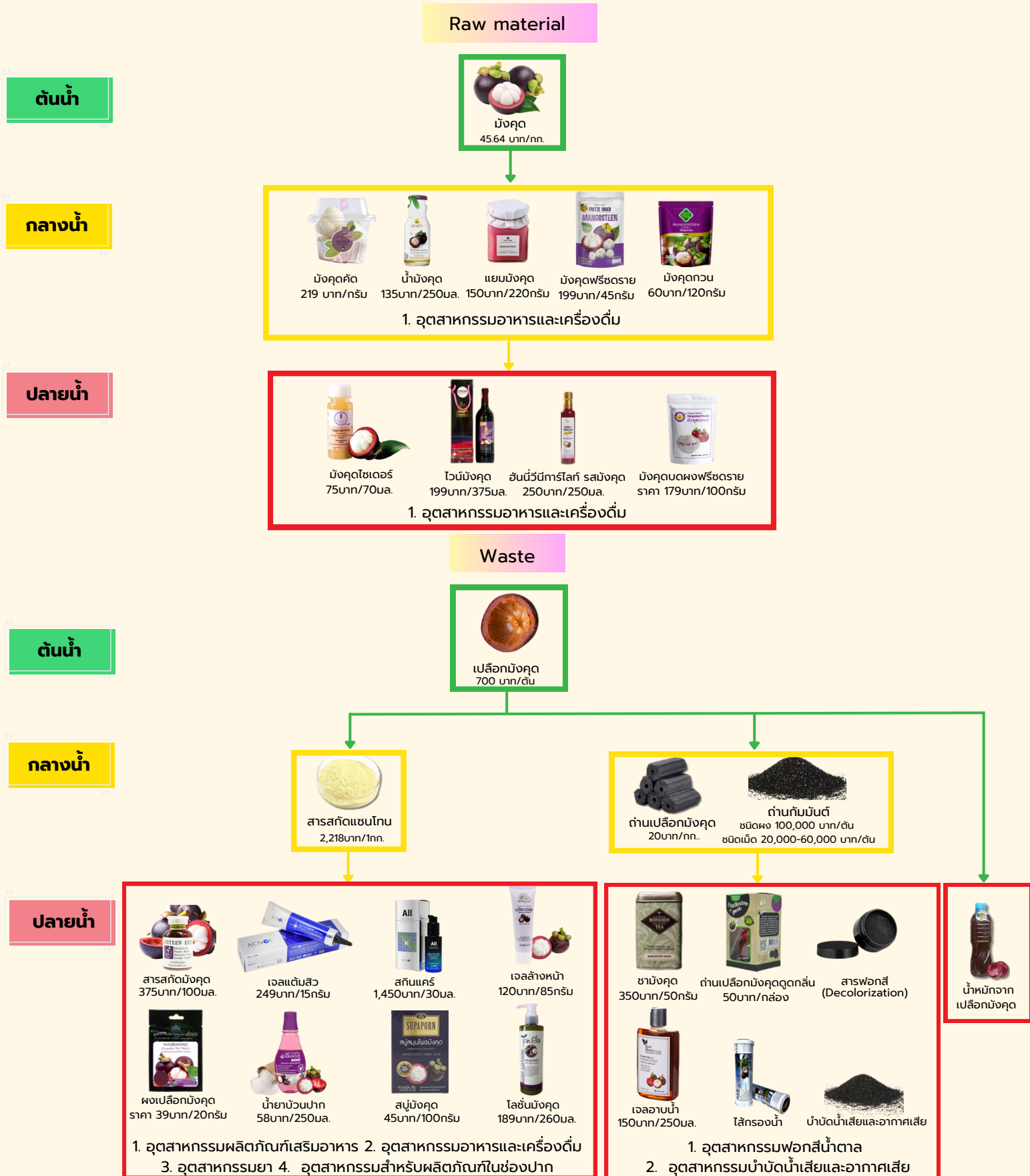
มีสารคอก-กู อินฮิบิเตอร์ เป็นสารต้านอาการอักเสบชนิดที่ไม่ใช่สเตียรอยด์

ที่มา: กระทรวงสาธารณสุข

2.2 สร้างมูลค่าต่อยอดจากมังคุดเพื่อเพิ่มมูลค่า



ข้อมูลการนำมังคุดต่อยอดกับกลุ่มอุตสาหกรรม



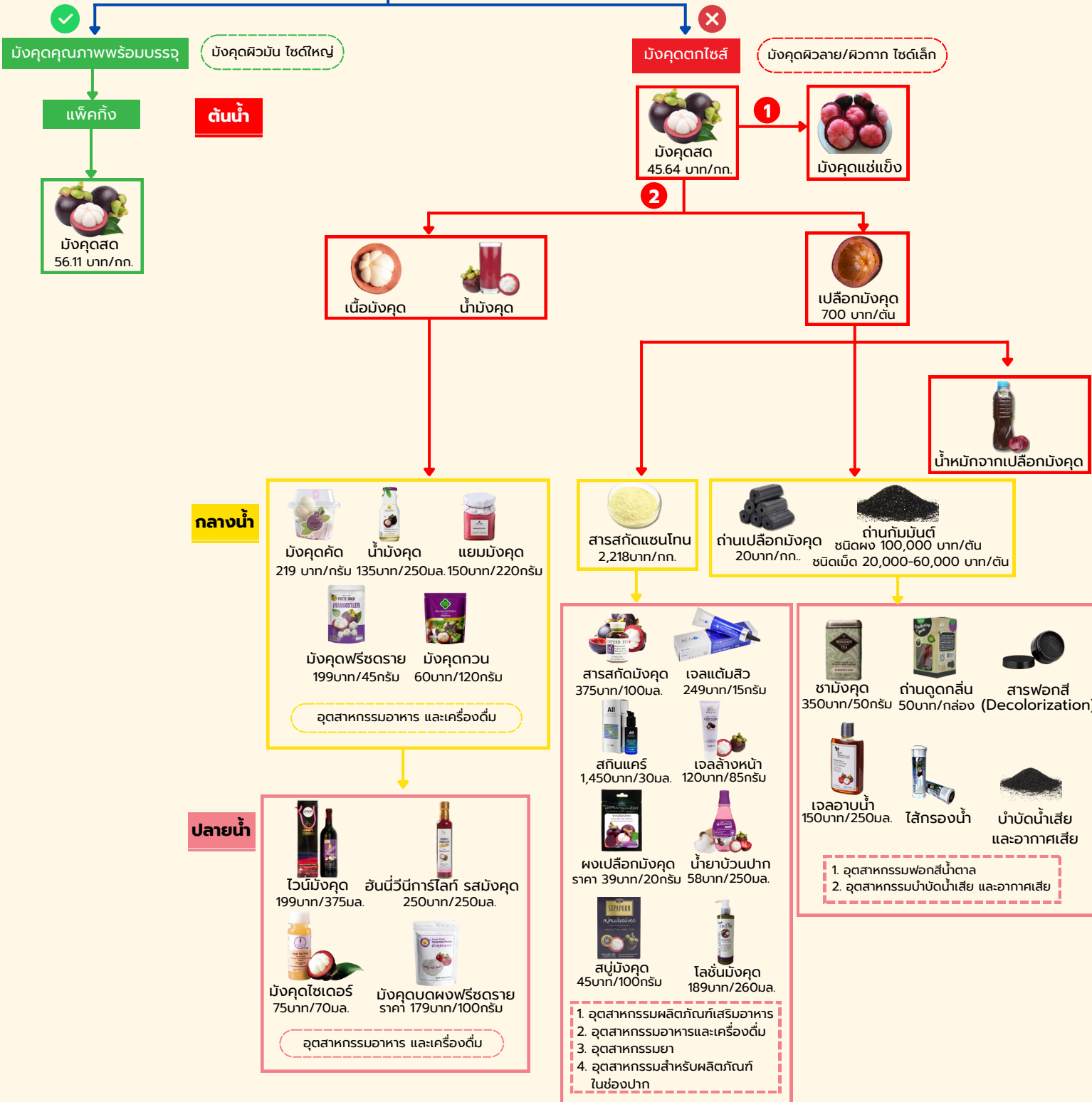


แผนผังมังคุด กับการต่อยอดกับกลุ่มอุตสาหกรรม

เกษตรกรชาวสวนมังคุด
 ผลผลิตรวมปี 65 **251,635 ตัน** → **ผลผลิต (ตัน): 27,550** (ภาคใต้) **ผลผลิต (ตัน): 223,089** (ภาคตะวันออก)

พ่อค้าคนกลาง
 นำมังคุดสดจากเกษตรกรเข้าสู่
 ขบวนการผลิตโรงคัดบรรจุ

คัดแยกมังคุด





มังคุดไซเดอร์



เครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมัก



น้ำส้มสายชูหมัก (Cider vinegar) เป็นหนึ่งในเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่กำลังได้รับความนิยมสูง เพราะมีกรดแอซติก ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการย่อยอาหาร และควบคุมปริมาณน้ำตาลในเลือด ส่งผลให้ตลาดของผลิตภัณฑ์ Cider vinegar มีแนวโน้มเติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่อง อย่างไรก็ตามที่ผ่านมามีประเทศไทยยังมีส่วนแบ่งในตลาดนี้น้อย เพราะแม้จะมีผลผลิตทางการเกษตรจำนวนมากที่สามารถใช้เป็นวัตถุดิบได้ แต่ผู้ประกอบการไทยยังขาดองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสม จึงยากแก่การผลิตสินค้าในระดับอุตสาหกรรม



พัฒนาเทคโนโลยีการผลิต Cider vinegar



ปัจจุบันศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (BIOTEC) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ได้พัฒนาเทคโนโลยีการผลิต Cider vinegar แบบขั้นตอนเดียว สำหรับวัตถุดิบการเกษตรของไทย โดยเป็นกระบวนการผลิตแบบง่ายและต้นทุนต่ำ ช่วยส่งเสริมให้ผู้ประกอบการรายย่อย (SMEs) สามารถเข้าถึงการใช้เทคโนโลยีแปรรูปสินค้าการเกษตรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มได้



ผลิตภัณฑ์ Cider Vinegar จากมังคุดออร์แกนิก



ราคา 75บาท/70มล.

ผลิตภัณฑ์ "Cider Vinegar จากมังคุดออร์แกนิกแบบพร้อมดื่ม" ความพิเศษของผลิตภัณฑ์ นอกจากสรรพคุณหลักของกรดแอซติกที่ช่วยเสริมประสิทธิภาพการย่อยอาหาร ลดอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ และควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดแล้ว **มังคุดยังมีสารสำคัญ เช่น สารต้านอนุมูลอิสระ และสารต้านการอักเสบ และสารอื่นๆ ซึ่งมีผลดีต่อสุขภาพ อีกด้วย**



มังคุดคัด



การแปรรูปมังคุดคัดทิ้ง

มังคุดแก่
(Immature Mangosteen)



มังคุดคัด



มังคุดคัด เป็นภาษาใต้ คำว่า คัด แปลว่า จัด หรือ แจง คือ การนำมังคุดที่ยังไม่สุก หรือยังไม่ขึ้นเส้นสายเลือด ซึ่งไม่สามารถนำมาบริโภคได้ หรือถ้าสุกคุณภาพก็ไม่อร่อย มาจัด หรือ แจงเอาผลข้างในออกมา และนำมาแช่น้ำปูนใส เพื่อไม่ให้เนื้อมังคุดดำ และนำมาแช่ในน้ำแข็งเย็น ซึ่งเมื่อนำมารับประทานจะมีรสชาติอมเปรี้ยวอมหวาน และมีเนื้อสัมผัสที่กรอบ

อย่างไรก็ตาม **ปัญหาของมังคุดคัด คือ การจัด หรือ แจงออกมายาก หากไม่ใช่ชาวสวน หรือคนที่เคยทำประจำ จะทำออกมาไม่ได้เนื้อมังคุดที่ขาว และที่สำคัญ คือ อายุการเก็บสั้น เพียงแค่ 6 ชั่วโมง** เนื้อมังคุดจะเริ่มออก สีคล้ำ หรือ สีนํ้าตาล จากปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลจากเอนไซม์ และความกรอบก็จะลดลงเนื่องจากเอนไซม์ของมังคุดเอง และเอนไซม์ที่มาจากจุลินทรีย์ปนเปื้อนระหว่างกระบวนการผลิต



เทคโนโลยีฉายรังสียืดอายุมังคุดคัด



ราคา 100-150 บาท/กก.

ด้วยเหตุนี้เอง มหาวิทยาลัยมหิดล จึงได้ร่วมกับ สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) หรือ สกน. นำมังคุดคัดมาผ่านการฉายรังสีนิวเคลียร์ ซึ่งพบว่า สามารถยืดอายุมังคุดได้นานกว่า 30 วัน และยืดอายุความกรอบให้นานขึ้น ช่วยให้ชาวสวนสามารถขายเป็นของฝากให้กับนักท่องเที่ยวที่ต้องการซื้อมังคุดคัดไปเป็นของฝาก หรือ สามารถขยายตลาดส่งออกไปต่างประเทศได้ด้วย

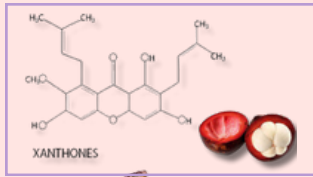
นอกจากนี้ ยังช่วยให้ชาวสวนนำของเหลือทิ้งมาสร้างมูลค่าเพิ่มได้หลายเท่าตัว จากเดิมขายมังคุดสุกหน้าสวน กิโลกรัมละ 50-60 บาท ในขณะที่แปรรูปเป็นมังคุดคัด ราคาเพิ่มเป็นกิโลกรัมละ 100-150 บาท เป็นทางเลือกให้กับเกษตรกรที่ปลูกมังคุด ในช่วงที่ผลผลิตออกมา หันมาทำเป็นมังคุดเสียบไม้ขายอีกทางหนึ่ง ขายให้กับคนที่ชอบการกินมังคุดแบบกรอบ และมีรสชาติอมเปรี้ยว อมหวาน



สารแซนโทนจากเปลือกมังคุด



คุณสมบัติสารแซนโทน



ยับยั้ง
การอักเสบ

ปกป้อง
ผิวไม่ให้
หมองคล้ำ

ลดสี
ยับยั้งเชื้อ
แบคทีเรีย

ยับยั้ง
การแพ้
ระคายเคือง

ต่อต้าน
อนุมูลอิสระ



มังคุดสด

X 9 = มูลค่ารวม 13,050 บาท

1,450บาท.



ประโยชน์จากงานวิจัยคุณสมบัติสารแซนโทน

- ผู้ใช้เห็นผลเร็ว ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ที่ใช้สารแซนโทนเป็นส่วนผสมมีมูลค่าสูงขึ้น จากมังคุด 1 ผล ราคาไม่ถึง 5 บาท นำมาสกัดเพิ่มมูลค่าได้ถึง 13,050 บาท
- เป็นการเพิ่มมูลค่าให้เปลือกมังคุด ปัจจุบันราคาอบแห้งกิโลกรัมละ 200 บาท
- ลดปัญหาราคาสินค้าเกษตรตกต่ำ และลดขยะ



เปลือกมังคุดสด 56 กรัม → เปลือกมังคุดแห้ง 5.6 กรัม → สารสกัดเปลือกมังคุดดิบ 0.56 กรัม → แซนโทนบริสุทธิ์ 0.112 กรัม



นำไปต่อยอดกับผลิตภัณฑ์ และอุตสาหกรรมต่างๆ



สารสกัดมังคุด 375บาท/100มล.



เจลแต้มสิว ราคา 249บาท/15กรัม



สกินแคร์ ราคา 1,450บาท/30มล.



ผงเปลือกมังคุด ราคา 39บาท/20กรัม



มังคุดไซเดอร์ 75บาท/70มล.



น้ำมังคุด 135บาท/250มล.



ชามังคุด 350บาท/50กรัม



น้ำยาบ้วนปาก ราคา 58บาท/250มล.

- ✓ อุตสาหกรรมยา
- ✓ อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
- ✓ อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม
- ✓ อุตสาหกรรมสำหรับผลิตภัณฑ์ในช่องปาก

ที่มา: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



มังคุดฟรีซดราย และมังคุดโยเกิร์ตตอบกรอบ สูตรซินไบโอติก



มังคุดฟรีซดราย



เนื้อมังคุดฟรีซดราย



มังคุดฟรีซดราย
199บาท/45กรัม

การทำแห้งแบบเยือกแข็ง หรือ ฟรีซดราย (Freeze Drying) คือ การทำให้อาหารแช่เยือกแข็งกลายเป็นอาหารแห้ง โดยอาศัยการระเหิดของน้ำแข็ง ในสภาวะสุญญากาศ เป็นที่นิยมมากสำหรับผลไม้ เนื่องจากสามารถคง สภาพกลิ่น รสชาติ และคุณค่าทางโภชนาการไว้ใกล้เคียงของสด และมีความกรอบ

นอกจากนี้ วิธีการฟรีซดรายยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ให้ สูงขึ้น จากการขายมังคุดสดที่ราคาประมาณ 46 บาทต่อกิโลกรัม (ณ ไร่นา) เมื่อทำเป็นมังคุดฟรีซดราย ราคาขายเพิ่มขึ้นเป็น 199 บาท ต่อ 45 กรัม



มังคุดโยเกิร์ตตอบกรอบ สูตรซินไบโอติก



มาจากแนวคิดที่ต้องการนำเนื้อมังคุดฟรีซดรายที่มีชิ้นขนาดเล็ก ที่ไม่สามารถ นำไปจำหน่ายเป็นเนื้อมังคุดฟรีซดรายเกรดพรีเมียมได้ มาผสมกับส่วนผสมหลัก อย่างโยเกิร์ตถ้วยเหลือง พัฒนาสูตรผ่านกระบวนการผลิต และแปรรูปที่ช่วยเพิ่ม มูลค่า พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ขนมอบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ และตอบโจทย์ความต้องการ ของผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญในเรื่องของสุขภาพ และการเลือกรับประทานอาหาร ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายมากขึ้น



มังคุดโยเกิร์ตตอบกรอบ สูตรซินไบโอติก มีคุณค่าจากสารอาหาร สารต้านอนุมูลอิสระโพรไบโอติก (Probiotics; จุลินทรีย์ในโยเกิร์ต) และ 프리ไบโอติก (Prebiotics ; อาหารของจุลินทรีย์ชนิดดีในลำไส้) เป็นที่มาของสูตรซินไบโอติก (Synbiotic = Probiotics + Prebiotics) ที่ช่วยให้การขับถ่ายดีขึ้น และ เนื่องจากใช้โยเกิร์ตถ้วยเหลืองเป็นส่วนประกอบ ทำให้ผู้บริโภคบางกลุ่มที่แพ้นมวัวสามารถรับประทานได้ ผลิตคุณค่าด้วยเนื้อมังคุดและเนื้อในเปลือกมังคุดฟรีซดรายที่อุดมไปด้วยสารอาหาร และสารต้าน อนุมูลอิสระที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย นอกจากรับประทานเป็นขนมเคี้ยวแล้ว ยังสามารถบดให้ละเอียด แล้วชงละลายกับน้ำอุ่นกลายเป็นน้ำมังคุดโยเกิร์ตพร้อมดื่มได้อีกด้วย



มังคุดโยเกิร์ตตอบกรอบ สูตรซินไบโอติก เป็นผลิตภัณฑ์ทางเลือกที่เป็นอีกช่องทางช่วยเหลือ เกษตรกรไทยที่เผชิญกับปัญหาราคาผลผลิตตกต่ำ และล้นตลาด ทั้งยังเป็นการยกระดับการแปรรูปผลไม้ และเศรษฐกิจไทยอีกด้วย

นอกจากนี้ ยังได้รับรางวัลเหรียญทองจากเวทีการประกวดและจัดแสดงผลงานสิ่งประดิษฐ์ นานาชาติ "The 30th International Invention, Innovation and Technology Exhibition" (ITEX 2019) ซึ่งจัดขึ้น ณ กรุงกัวลาลัมเปอร์ สหพันธรัฐมาเลเซีย อีกด้วย

2.3 การแปรรูปเพิ่มมูลค่า Waste มังคุด



เชื้อเพลิงอัดแท่งจากเปลือกมังคุด



คุณสมบัติเด่นของท่านจากเปลือกมังคุด

ขยะเปลือกมังคุด



ถ่านเปลือกมังคุด



ราคา 20 บาท/กก.

นำเปลือกมังคุด ซึ่งเป็นขยะเหลือทิ้งมาผลิตเป็นเชื้อเพลิงอัดแท่งแทนการใช้ฟืน และถ่านไม้



ถ่านจากเปลือกมังคุด จัดได้ว่า มีศักยภาพด้านพลังงานสูง เหมาะสำหรับใช้งานหุงต้มในครัวเรือน เนื่องจากมีค่าความร้อน เท่ากับ 5,920 แคลอรี/กรัม ซึ่งเป็นค่าความร้อนที่สูงตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ มก.- ร.ท.ส. (5,500 แคลอรี/กรัม)



มีประสิทธิภาพการเผาไหม้ดีกว่าถ่านจากไม้ เนื่องจากไม่มีการแตกปะทุของเชื้อเพลิง มีการติดไฟดี ไม่มีเขม่า ไม่มีควัน และไม่มีกลิ่นรบกวน



มีต้นทุนทางการผลิตน้อย สามารถนำไปผลิตเป็นถ่านอัดแท่งที่ให้ผลตอบแทนสูง



แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ถ่านดูดกลิ่นแพนซี

ถ่านเปลือกมังคุด



ราคา 20 บาท/กก.



ถ่านเปลือกมังคุดดูดกลิ่น



50บาท/กล่อง



นำเปลือกมังคุดมาทำเป็นถ่านอัดแท่งขาย ราคา 20 บาท/กก. ซึ่งมีราคาที่ถูกลงมาแปรรูป โดยนำถ่านเปลือกมังคุดอัดแท่งมาบดให้เป็นผงก่อนนำไปผสมกับแป้งเปียก แล้วใช้ซิลิโคนมาสร้างเป็นแม่พิมพ์รูปสัตว์ต่างๆ และรูปทรงมังคุด ที่ออกมาน่ารัก สวยงาม โดยหลังจากบดอัดแล้ว นำไปเผาอบด้วยความร้อนอีกครั้งเพื่อให้แป้งแห้งสนิท และไม่เกิดเชื้อราในภายหลัง

ทำให้เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มเป็นผลิตภัณฑ์ถ่านมังคุด ที่มีคุณสมบัติในการดูดซับกลิ่นต่างๆ ได้เป็นอย่างดี โดยจำหน่ายในราคาระหว่าง 3 กล่อง 100 บาท และราคา 3 กล่อง 200 บาท แล้วแต่นา



ถ่านกัมมันต์จากเปลือกมังคุด



ถ่านกัมมันต์

ขยะเปลือกมังคุด



ถ่านกัมมันต์



ถ่านกัมมันต์ (Activate carbon) เป็นถ่านที่สังเคราะห์ขึ้น โดยผ่านกระบวนการคาร์บอนไอซ์เซชัน และทำการกระตุ้นด้วยวิธีทางเคมี หรือทางกายภาพ ทำให้ผิวของคาร์บอนของถ่านกัมมันต์เกิดร่างแหรูพรุน จึงมีพื้นที่ผิวสัมผัสมาก ซึ่งช่วยให้**มีคุณสมบัติในการดูดซับสูง** วัสดุที่ใช้ในการผลิตถ่านกัมมันต์มีหลายชนิด เช่น ไม้ยางพารา ไม้ไผ่ วัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร เป็นต้น



นำไปต่อยอดกับผลิตภัณฑ์และอุตสาหกรรมต่างๆ



สารฟอกสี
(Decolorization)



ดูดกลิ่น
(Deodorization)



ไส้กรองน้ำ



บำบัดน้ำเสียและอากาศเสีย

ถ่านกัมมันต์ถูกนำมาใช้กันแพร่หลายในอุตสาหกรรมต่างๆ เช่น ใช้ในการฟอกสีในอุตสาหกรรมน้ำตาล ใช้กำจัดกลิ่นในอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม เช่น เบียร์และไวน์ ใช้ในการดูดซับสีและกลิ่น ใช้ในการดูดแก๊สและไอ ใช้ในการทำน้ำประปา ใช้ในเครื่องกรองน้ำ ใช้ดูดซับโลหะหนัก เป็นต้น



คุณสมบัติของถ่านกัมมันต์จากเปลือกมังคุด

ตารางแสดงผลการวัดพื้นที่ผิวของถ่านกัมมันต์จากมังคุด, มะพร้าว และทุเรียน

วัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร	พื้นที่ผิวจำเพาะ (m ² /g)	ปริมาตรรูพรุนรวม (cm ³ /g)	ขนาดรูพรุนเฉลี่ย (nm)
ถ่านกะลามะพร้าว	46.105	4.7638×10^{-2}	4.1330
ถ่านเปลือกทุเรียน	1.9863	1.4829×10^{-2}	29.862
ถ่านเปลือกมังคุด	1.7555	6.5119×10^{-3}	14.838
ถ่านกัมมันต์จากกะลามะพร้าว	1,346.6	0.7441	2.2101
ถ่านกัมมันต์จากเปลือกทุเรียน	567.79	0.2795	1.9694
ถ่านกัมมันต์จากเปลือกมังคุด	1,206.0	0.7229	2.3975

จากตารางพบว่าถ่านกัมมันต์จากกะลามะพร้าวมีพื้นที่ผิวจำเพาะ และปริมาตรรูพรุนรวมสูงสุด รองลงมา เป็นถ่านกัมมันต์จากเปลือกมังคุด ในขณะที่ถ่านกัมมันต์จากเปลือกทุเรียนมีพื้นที่ผิวจำเพาะน้อยที่สุด และมีขนาดรูพรุนเฉลี่ยเป็นแบบไมโครพอร์ส (Microporous) เส้นผ่านศูนย์กลางน้อยกว่า 2 นาโนเมตร ในขณะที่ ถ่านกัมมันต์จากกะลามะพร้าวและจากเปลือกมังคุดมีขนาดรูพรุนเฉลี่ยเป็นแบบเมโซพอร์ส (Mesoporous) เส้นผ่านศูนย์กลางระหว่าง 2–50 นาโนเมตร

สรุปได้ว่า ถ่านกัมมันต์จากเปลือกมังคุดที่ได้มีคุณภาพทางกายภาพและเคมี รวมถึง มีความสามารถในการดูดซับได้ดี

ที่มา: มหาวิทยาลัยบูรพา, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



น้ำหมักจากเปลือกมังคุด



รักษาโรคราก และโคนเน่าในทุเรียน ด้วยน้ำหมักจากเปลือกมังคุด



สารแซนโทน (Xanthones) ในเปลือกมังคุดสามารถยับยั้งเชื้อรา สาเหตุโรคราก และโคนเน่าในทุเรียนได้ นอกจากนี้ยังมีสารแทนนิน ที่มีฤทธิ์สมานแผล

ส่วนผสมน้ำหมักจากเปลือกมังคุด

ส่วนผสม



40 กก.

เปลือกมังคุดสด
ผ่าครึ่งล้างสะอาด
(นำเนื้อ เมล็ด และขั้วออก)



167 กก.

น้ำตาลทรายแดง



350 มล.

หัวเชื้อจุลินทรีย์ (EM)



70 ลิตร

น้ำสะอาด



วิธีการเตรียมและการใช้น้ำหมักเปลือกมังคุด

1



ใส่เปลือกมังคุด
ลงในถังหมัก

2



เติมน้ำตาล หัวเชื้อจุลินทรีย์
และน้ำสะอาด กวนให้เข้ากัน
ปิดฝาหมัก 3 เดือน

3



น้ำหมักจากเปลือกมังคุด
มีอายุการเก็บรักษา
12 เดือน



ไม่ควรรักษาแผลในช่วงฝนตก เนื่องจากต้นทุเรียนจะดูดน้ำ ทำให้น้ำหมักจากเปลือกมังคุดไม่ซึมเข้าต้น ประสิทธิภาพในการรักษาลดลง

ที่มา: สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

2.4 การเพิ่มมูลค่ามังคุดด้วย BCG Model



ต้านกัมมันต์จากเปลือกมังคุด



กลางทาง (สถาบันเกษตรกร ผู้ประกอบการ)

กระบวนการสร้างมูลค่าเพิ่ม

- เทคโนโลยีการแปรรูป
- การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมการแปรรูป (อาหาร เครื่องสำอาง อื่นๆ)

แปรรูปขั้นต้น : น้ำมังคุด ส่วนผสมน้ำผลไม้ มังคุดลอยแก้ว มังคุดกวน



แปรรูปขั้นกลาง : แกะเนื้อแช่แข็ง ฟรีซดราย น้ำสกัดมังคุด ไขมันมังคุด



การสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุเหลือใช้

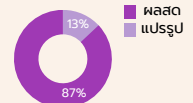
- ภาวะบรรจอาหารที่ย่อยสลายได้ น้ำหมักสมุนไพร
- สารสกัดที่ใช้ทางเวชภัณฑ์และการเกษตร
- พลังงานสะอาด เช่น ก๊าซหุงต้ม

- สร้างมูลค่าเพิ่มอื่นๆ เช่น วิเคราะห์สารสกัดเพื่อใช้ประโยชน์ทางการแพทย์และสุขภาพ
- พัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร/นิเวศน์

ปลายทาง (อุตสาหกรรม)

การตลาด

- ค่าปลั๊ก ค่าส่ง ออนไลน์ โปรโมชั่น
- งานแสดงสินค้า ห้างสรรพสินค้า
- ร้านสะดวกซื้อ



- เพิ่มช่องทางการจำหน่าย
- เพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์



การสร้างมูลค่าเพิ่ม (แปรรูปขั้นสูง/เชิงพาณิชย์)

อุตสาหกรรมการแพทย์และสุขภาพ: นำเปลือกมังคุดทำเป็นเครื่องสำอาง สบู่ โลชั่น ยาสระผม ผสมอาหารและยา

อุตสาหกรรมอาหาร: ไขมันใช้ทำสีย้อมผ้า เมล็ดใช้ผสมอาหารผสมในมังคุดกวน น้ำมังคุดผสมเมล็ด



ส่งเสริมงานวิจัยให้เกิดการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ในอุตสาหกรรมเกษตร อุตสาหกรรมพลังงานและเชื้อเพลิง อุตสาหกรรมชีวภาพ อุตสาหกรรมอาหาร

ที่มา: สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

3 กฎระเบียบ มาตรการทางภาษี



3.1 กฎระเบียบมาตรการทางภาษี



พันธกรณีการเปิดตลาดสินค้าบังคับของคู่เจรจา ภายใต้ FTA ที่มีผลบังคับใช้แล้ว



บังคับชุด หรือแจ้ง พิกัดฯ 0804.50.30

อาเซียน (ATG)	อาเซียน-จีน (ACFTA)	อาเซียน-ญี่ปุ่น (AJCEP)	อาเซียน-เกาหลี (AKFTA)	อาเซียน-อินเดีย (AIFTA)	อาเซียน – ออสเตรเลีย-นิวซีแลนด์ (AANZFTA)	ไทย-ออสเตรเลีย (TAFTA)	ไทย-นิวซีแลนด์ (TNZCEP)	ไทย-อินเดีย (TIFTA)	ไทย-ญี่ปุ่น (JTEPA)	ไทย-ซีลี (TCFTA)	ไทย-เปรู (TPCEP)
0%	0%	0%	24%	ไม่นำมาผูกพันการลดภาษี	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%



พันธกรณีการเปิดตลาดสินค้าบังคับของไทย ภายใต้ FTA ที่มีผลบังคับใช้แล้ว



บังคับชุด หรือแจ้ง พิกัดฯ 0804.50.30

WTO/MFN	อาเซียน (ATG)	อาเซียน-จีน (ACFTA)	อาเซียน-ญี่ปุ่น (AJCEP)	อาเซียน-เกาหลี (AKFTA)	อาเซียน-อินเดีย (AIFTA)	อาเซียน – ออสเตรเลีย-นิวซีแลนด์ (AANZFTA)	ไทย-ออสเตรเลีย (TAFTA)	ไทย-นิวซีแลนด์ (TNZCEP)	ไทย-อินเดีย (TIFTA)	ไทย-ญี่ปุ่น (JTEPA)	ไทย-ซีลี (TCFTA)	ไทย-เปรู (TPCEP)
WTO อัตราภาษี 40% หรือ 33.50 บาท/กิโลกรัม	0%	ไทยเก็บภาษี 0% ยกเว้น กับพวชา มาเลเซีย และ สปป.ลาว (ไทยเก็บ MFN อัตราภาษี 30% หรือ 25.13 บาท/กิโลกรัม)	0%	ไทยเก็บภาษี 0% ยกเว้น กับพวชา เกาหลีใต้ มาเลเซีย และ สปป.ลาว (ไทยเก็บ MFN อัตราภาษี 30% หรือ 25.13 บาท/กิโลกรัม)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
MFN อัตราภาษี 30% หรือ 25.13 บาท/กิโลกรัม												

4 โอกาสและความท้าทายและ ข้อเสนอแนะภาครัฐ



4.1 โอกาสและความท้าทายของมังคุดและข้อเสนอแนะภาครัฐ



โอกาสและความท้าทายของมังคุด



- ผู้บริโภคในต่างประเทศนิยมผลไม้ไทย เนื่องจากเอกลักษณ์โดดเด่น รสชาติเป็นที่นิยม
- ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตผลไม้ และมังคุดรายใหญ่ของโลก
- ชาวจีนมีแนวโน้มบริโภคผลไม้ไทยเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง นอกจากเรื่องรสชาติ และคุณภาพแล้ว อีกปัจจัยหนึ่งคือ การที่ชาวจีนเดินทางไปท่องเที่ยวยังประเทศไทยเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทำให้มีโอกาสได้รับประทานผลไม้ไทยที่หลากหลายชนิดในประเทศไทยในช่วงของการท่องเที่ยว

S



- เกษตรกรขาดยังขาดความรู้เรื่ององค์ความรู้ด้านการจัดการสวน เช่น การใช้ปุ๋ย และสารเคมี เป็นต้น
- เกษตรกรที่ส่งออกผลไม้ของไทยขาดความรู้เรื่องการปฏิบัติตามมาตรฐาน GAP (Good Agricultural Practices) และ IPM (Integrated Pest Management) ที่ต้องได้ตามมาตรฐานที่กำหนดในการส่งออกมังคุดไปจีน

W



- ความต้องการของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากคุณภาพที่ดีของมังคุดไทย
- ใต้หวั่นอนุญาตให้นำเข้ามังคุดจากไทย สำหรับมังคุดที่มาจากสวนที่ผ่านมาตรฐาน GAP และกระบวนการอบไอน้ำเพื่อกำจัดแมลงวันผลไม้
- กระแสการใช้ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ (Organic) มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากเปลือกมังคุดมีสรรพคุณเป็นสมุนไพร รักษาและฟื้นฟูผิวพรรณ จึงถูกนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ความงาม หรือ Skin Care เช่น สบู่ โลชั่นเปลือกมังคุด โทเนอร์ เป็นต้น

O



- ราคาผลผลิตไม่แน่นอน และราคาผลผลิตตกต่ำ ส่งผลให้เกษตรกรตัดโค่นต้นมังคุด เพื่อดูแลพืชหลักที่ให้ผลตอบแทนที่ดีกว่า
- ข้อจำกัดด้านการขนส่ง ซึ่งจำเป็นต้องส่งในปริมาณที่มาก และต้องควบคุมคุณภาพตามมาตรฐานจีน
- การส่งออกผลไม้ของไทย ยังเผชิญความท้าทายจากมาตรการทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษี (Nontariff Measures: NTMs) จากประเทศผู้นำเข้า โดยเฉพาะมาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช

T

4.2 โอกาสและความท้าทายของมังคุด และข้อเสนอแนะภาครัฐ



ข้อเสนอแนะภาครัฐ เชิงนโยบาย



ส่งเสริมการปลูกและ เพิ่มศักยภาพเกษตรกร

1. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้าไปส่งเสริมให้ความรู้ แก่เกษตรกรเกี่ยวกับการปลูก การดูแลรักษา ตลอดจนการเก็บรักษาเพื่อให้ได้ตามมาตรฐาน GAP (Good Agricultural Practices) และการจัดการศัตรูพืชโดยวิธีผสมผสาน (Integrated Pest Management: IPM)
2. ส่งเสริมให้แหล่งผลิตมังคุดเป็นแหล่งเพาะปลูก การบริหารจัดการตลาด และการท่องเที่ยวครบวงจรโดยการสร้างเรื่องราวให้กับพื้นที่และชุมชน พร้อมทั้งเป็น แหล่งเรียนรู้ทางธรรมชาติ
3. ภาครัฐควรส่งเสริมให้มีการเข้าถึงนวัตกรรมเพื่อสร้างขีดความสามารถในการ แข่งขันภาคเกษตร โดยนวัตกรรมใหม่เหล่านี้จะสามารถช่วยเพิ่มปริมาณผลผลิต เพิ่มคุณภาพ และลดการสูญเสียจากศัตรูพืชและโรคพืชแมลง ซึ่งทำให้เปลือก มังคุดได้รับความเสียหาย และไม่เป็นที่ต้องการของตลาดส่งผลกระทบต่อราคา เป็นต้น



วิจัยและพัฒนา

1. วิจัยและพัฒนาเครื่องมือ ที่ใช้ในการเก็บเกี่ยว มังคุดไม่ให้ผลมังคุดเสียหาย รวมถึง สามารถคัด แยกมังคุดที่มีอาการเนื้อแกวียงไหล ก่อนส่งออก ไปต่างประเทศ เพื่อรักษาชื่อเสียงด้านคุณภาพของ มังคุดไทย
2. มีแผนงาน/โครงการ การจัดการและพัฒนาด้าน คุณภาพผลผลิต เช่น ส่งเสริมการผลิตมาตรฐาน GAP และ GI (Geographical Indications) รวมทั้งการเพิ่มมูลค่าผลผลิต
3. สนับสนุนการให้ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับ “การกล่าวอ้าง ทางสุขภาพ” ของมังคุด ที่มีเอกสารหลักฐานทาง วิทยาศาสตร์พิสูจน์ เช่น เอกสารทางวิชาการที่ได้รับการ ตีพิมพ์ในวารสารที่น่าเชื่อถือ เพื่อให้เกิดการนำ มังคุดไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ซึ่งสามารถ สร้างมูลค่าเพิ่มได้
4. สนับสนุนให้มีการวิจัย และพัฒนา ให้สามารถแปรรูป ผลิตภัณฑ์มังคุดในรูปแบบต่างๆ มากขึ้น เพื่อเพิ่ม มูลค่าสินค้ามังคุดไทย



การสนับสนุนและสร้างตลาด

1. ส่งเสริมการตลาดให้เข้าถึงผู้บริโภคในต่างประเทศ มากขึ้น เช่น จัดบูธผลไม้ไทยตามห้างสรรพสินค้าชั้นนำ รวมทั้งทำสื่อเผยแพร่สรรพคุณ/ประโยชน์ของผลไม้
2. ประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคในต่างประเทศเข้าใจว่า มังคุด ผิวลาย เนื้อข้างในจะมีรสชาติ และคุณภาพที่ดีกว่า มังคุดผิวมัน เนื่องจากการระบายความชื้นได้ดีกว่า
3. จัดสมดุลอุปสงค์และอุปทาน โดยประมาณการผลผลิต ล่วงหน้า สํารวจและจัดเก็บข้อมูลเชิงพื้นที่ และ เชื่อมโยงตลาดเพื่อรองรับผลผลิต โดยจัดทำข้อมูล ความต้องการทางการตลาดจากผู้ประกอบการ เช่น ผู้รวบรวม ผู้ส่งออก สหกรณ์ ตลาดกลาง และห้าง สรรพสินค้า เป็นต้น
4. ส่งเสริมการจับคู่ทางธุรกิจระหว่างผู้ประกอบการ หรือ โรงงานแปรรูปมังคุด ในการรับซื้อมังคุดตกเกรดจาก เกษตรกรไปแปรรูป เพื่อแก้ไขปัญหาราคาสินค้าเกษตร ตกต่ำ

ที่มา: กลุ่มส่งเสริมไม้ผล, สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า



สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย
THE FEDERATION OF THAI INDUSTRIES



www.fti.or.th