

ผักและผลไม้แปรรูป

อุตสาหกรรมการเกษตรที่เป็นความหวังใหม่ในการส่งออก

กมลลักษณ์ โตสกุล

ความสมบูรณ์ของพืชผักและผลไม้บนานาชนิดที่สามารถปลูกได้งอกงามดีในบ้านเมืองของเรานั้น คงไม่จำเป็นต้องกล่าวให้มากความ และไม่เพียงแต่พืชผักผลไม้เมืองร้อนเท่านั้นที่มีผลผลิตออกมาให้บริโภคกันตลอดทั้งปี พืชผักผลไม้เมืองหนาวอีกหลายชนิดที่ได้นำมาทดลองปลูกในแถบจังหวัดภาคเหนือ ก็ให้ผลผลิตที่มีรสชาติและมีปริมาณของผลผลิตเพิ่มมากขึ้นทุกปี เช่นกัน และเมื่อทดลองส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ ก็ปรากฏว่าขายได้ดีกลายเป็นสินค้าออกที่ทำรายได้เพิ่มขึ้นทุกปี แต่โดยเหตุที่การเกษตรในบ้านเรานั้น ยังต้องพึ่งพาธรรมชาติเป็นส่วนใหญ่ ปริมาณของผลผลิตในแต่ละปีจึงไม่ใคร่แน่นอน เป็นผลให้ราคาของผลผลิตพลอยขึ้น ๆ ลง ๆ ไปด้วย

ดังนั้น เรื่องของการมีโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปผักและผลไม้สดไว้รองรับผลผลิตที่เหลือจากการบริโภคภายในประเทศและการส่งออกไปยังต่างประเทศจึงมีค่อนข้างน้อย เพราะผู้ลงทุนขาดความมั่นใจทั้งในด้านปริมาณและราคาของวัตถุดิบในแต่ละปี ประกอบกับคนไทยส่วนใหญ่ไม่มีใครนิยม เนื่องจากมีของสดให้รับประทานอยู่แล้ว โรงงานแปรรูปที่มีอยู่จึงมุ่งไปที่ตลาดต่างประเทศ แต่โดยเหตุที่ผู้ผลิตมักผลิตตามความชำนาญมากกว่าจะให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด ผลผลิตผักและผลไม้แปรรูปของไทยจึงมักออกมาในลักษณะธรรมดา เช่น ดองมังง เชื่อมมังง แล้วก็บรรจุกระป๋องออกไปขาย ทั้ง ๆ ที่ความจริงแล้วยังมีกรรมวิธีการแปรรูปอีกหลายชนิดที่เป็นที่ต้องการของตลาด เช่น การผลิตน้ำผลไม้เข้มข้น (concentrated fruit juice) น้ำผลไม้ (fruit juice) เนื้อผลไม้สด (fruit puree) ผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง (dehydrated fruit products) ซอสปรุงรส (sauce) และแยม (jam) เป็นต้น

ผักและผลไม้แปรรูปดังกล่าวกำลังเป็นที่ต้องการของตลาดเพิ่มมากขึ้น นอกเหนือจากที่บรรจุกระป๋องขายดิบขายดีอยู่แล้วในเวลานี้ เพราะการแปรรูป 5-6 ชนิดนั้น ไม่เพียงแต่ผลิตเพื่อจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคโดยตรงเท่านั้น หากยังเป็นสินค้าวัตถุดิบที่โรงงานผลิตสินค้าประเภทอาหารและขนมหวานต่าง ๆ เช่น โรงงานผลิตอาหารนม อาหารเสริมสำหรับทารก

โรงงานผลิต เครื่องดื่มและ โรงงานทำ เค้ก จำเป็นต้องใช้เพื่อเป็นส่วนผสมในการเพิ่มรสชาติให้ เอร์คอร้อยและ เพิ่มสีส้มให้สวยงามแก่อาหารที่ผลิตออกมาขายดัง เช่นมีข่าวว่าบริษัท เนสท์ เล่ บริษัทผู้ผลิตชาผงที่มีชื่อเสียงได้ทำการผลิตชาผงแบบใหม่ ชื่อ เนสที โอช ทีชเซอร์ ไม่ต้อง ใส่น้ำตาล แต่ใส่สารหวานแบบใหม่ที่มีชื่อว่า บูทรา สวิท สกัดจากน้ำผลไม้ 5 ชนิดเพื่อที่ผู้ดื่มนี้จะ ได้ไม่อ้วน กำหนดวางจำหน่ายรับมรอนในสหรัฐอเมริกา เดือนเมษายน ศกนี้

ข้อได้เปรียบของสินค้าอุตสาหกรรมการเกษตร

เป็นที่ทราบกันดีว่าพืชผล เกษตรที่ผ่านการแปรรูปกลายเป็นสินค้าอุตสาหกรรม เกษตร นั้น สามารถทำให้เกิดมูลค่าเพิ่มแก่สินค้าชนิดนั้น ๆ เป็นอย่างมาก ในกรณีของผักและผลไม้ยิ่ง เห็นได้ชัดจากสินค้าของสดราคาถูก เพียงกิโลกรัมละไม่กี่บาท เมื่อผ่านกรรมวิธีการผลิตด้วย เทคโนโลยีทันสมัยก็กลายเป็นสินค้านำราคาสูงขึ้นหลายเท่าตัว การสนับสนุนให้มีการลงทุน ก่อตั้งโรงงานผลิตผักและผลไม้แปรรูปในลักษณะใหม่ ๆ จึงเป็นสิ่งสมควรอย่างยิ่ง เพราะ ผล ประโยชน์ที่จะ เกิดขึ้นนั้นมี เป็นอันมากนับตั้งแต่ช่วยทำให้สินค้าพืชผักผลไม้มีตลาดจำหน่ายมากขึ้น คือ มีโรงงานคอยรับซื้อผลผลิตแน่นอนทุกปี ทำให้เกษตรกรมีความมั่นใจในอาชีพ เป็นการเพิ่ม รายได้ เพิ่มการจ้างงาน ช่วยกระจายการผลิตจนถึงขั้นครบวงจร การค้าขายขยายตัว เพราะ มีสินค้าชนิดใหม่ ๆ เข้าสู่ตลาด ทำให้เพิ่มมูลค่าการส่งออก อันจะ เป็นหนทางหนึ่งในการช่วยลด การขาดดุลการค้า ทั้งยังก่อให้เกิดการพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตทางการเกษตร คุณภาพของ สินค้า เกษตรที่จะนำมาทำ เป็นวัตถุดิบของโรงงาน รวมทั้ง เทคโนโลยีที่จะได้รับการพัฒนาให้ เหมาะสมด้วย

เป็นที่น่ายินดีว่าเวลานี้รัฐบาลได้มีความตื่นตัว เพื่อจะ เร่งพัฒนาและปรับปรุง ประสิทธิภาพการผลิตและการตลาดของสินค้า เกษตรและอุตสาหกรรมการเกษตรมากขึ้น ถึงกับ ได้กำหนด เป็นนโยบายหลักของประเทศทันที เดียว กล่าวคือ ตามแผนพัฒนาระบบการผลิตและการ ตลาดแนวใหม่ ในแผนพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่หก (พ.ศ. 2530-2534) ได้ตั้ง เป้าหมายที่จะ ใช้งบประมาณรวม 1,800 ล้านบาท ในระยะเวลา 5 ปี สำหรับการเปลี่ยน กลยุทธ์ใหม่ เพื่อประสานแผนพัฒนาระบบการผลิตและการตลาดเข้าด้วยกัน ให้มีลักษณะ เชื่อมโยง อย่าง เป็นระบบครบวงจร โดยมุ่งไปที่สินค้า เกษตรและอุตสาหกรรม เกษตรใหม่ ๆ รวม 200 รายการที่คาดหมายว่าจะมีโอกาสนำมาผลิตและการตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ เพื่อ

ปรับโครงสร้างการผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดอย่างแท้จริง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในด้านการตลาดของสินค้า เกษตรและอุตสาหกรรมการเกษตรนั้น รัฐบาลได้กำหนดเป้าหมายที่จะผนึกกำลังร่วมกับภาคเอกชนอย่างเต็มที่ สำหรับการกำหนดทิศทางแผนการตลาดของชาติ (National Market Plan)

แน่นอนที่สุดสินค้า 1 ใน 200 รายการในความคาดหมายของรัฐบาลตามแผนพัฒนาฉบับใหม่นี้ จะต้องมีผักและผลไม้แปรรูปรวมอยู่ด้วย เพราะตัวอย่างมีให้เห็นอยู่แล้ว จากความสำเร็จของอาหารทะเลแปรรูปและสับปะรดกระป๋อง ที่กลายเป็นสินค้าอุตสาหกรรมการเกษตรทำรายได้สูงในช่วงระยะเวลาเพียงไม่กี่ปีของการมุ่งผลิตเพื่อส่งออกอย่างแท้จริง

ข้อสำคัญเวลานี้ลัทธิกีดกันทางการค้าของประเทศต่าง ๆ ทั่วโลกเริ่มสว่างเด่นมากขึ้น โดยเฉพาะในกลุ่มประเทศที่พัฒนาแล้วที่หันมาใช้นโยบายสนับสนุนการส่งออกโดยการให้ความช่วยเหลือด้านการเงินแก่ผู้ส่งออกของเขาหรือให้เงินกู้ระยะยาวกับประเทศผู้ซื้อในอัตราดอกเบี้ยที่ต่ำมาก (Export Subsidies) แทนที่จะใช้นโยบายเก่าซึ่งเป็นการจ้างให้เกษตรกรของเขาเลิกปลูกหรือปลูกให้น้อยลง นโยบายนี้จึงกลายเป็นอุปสรรคทางการค้าของประเทศกำลังพัฒนา ที่การส่งออกส่วนใหญ่ ได้แก่ สินค้าเกษตรกรรมขั้นปฐม

ในขณะที่เดียวกันยังมีการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างการผลิตในประเทศ ซึ่งเคยเป็นผู้นำเข้า ที่เริ่มหันมาใช้เทคโนโลยีใหม่ เช่น การผสมเมล็ดพันธุ์ชนิดดีที่ให้ผลผลิตสูงและการใช้ปุ๋ยเคมีเข้าช่วย ทำให้ประเทศที่เคยมีผลผลิตไม่พอกินพอใช้สามารถเพิ่มผลผลิตได้มากขึ้นจนถึงขั้นเปลี่ยนฐานะจากประเทศผู้นำเข้ากลายเป็นผู้ส่งออกไป เช่น ในกรณีของอินโดนีเซีย ที่เวลานี้สามารถผลิตข้าวได้มากจนส่งออกขายแข่งกับไทยในตลาดโลกแล้ว

อนึ่ง ในกรณีของการกีดกันทางการค้าจากประเทศพัฒนาแล้วของโลกนั้น ไม่เพียงแต่สินค้าเกษตรกรรมขั้นปฐมเท่านั้นที่ถูกกีดกันการนำเข้า สินค้าอุตสาหกรรมอีกหลายชนิด เช่น เสื้อผ้าสำเร็จรูป และสินค้าอุตสาหกรรมเกษตรบางชนิด เช่น ปลาหมึกกระป๋องก็ยังโดนผลกระทบอย่างรุนแรงด้วยเช่นกัน ดังนั้น ความจำเป็นในการเร่งพัฒนาขยายการผลิตและการตลาดสำหรับสินค้าอุตสาหกรรมเกษตรใหม่ ๆ ที่ยังเป็นที่ต้องการนำเข้าของประเทศพัฒนาแล้วจึงเป็นสิ่งเหมาะสมยิ่งในภาวะการณ์ปัจจุบัน กล่าวอีกนัยหนึ่ง ก็คือ เราจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงโครงสร้างของเกษตรกรรมให้ทันกับสถานการณ์ของโลกที่เปลี่ยนแปลงไปและอุตสาหกรรมการ

เกษตรกรที่ดูจะเป็นความหวังใหม่ที่สดใสมากกว่าเพื่อน

จริงอยู่ การลงทุนทำอุตสาหกรรมการเกษตรเพื่อแปรรูปวัตถุดิบการเกษตรให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูงขึ้นและเป็นที่ต้องการของตลาดโลกด้วยนั้น จำเป็นต้องอาศัยปัจจัยสำหรับทั้งทางด้านการผลิตและการตลาดอีกเป็นอันมาก นับตั้งแต่เงินลงทุนที่สูง คนที่มีความเชี่ยวชาญในงานด้านนี้ วัตถุดิบที่มีอย่างสม่ำเสมอเพียงพอสำหรับป้อนโรงงาน ตลอดจนเครื่องจักรและเทคโนโลยีในการผลิตที่ทันสมัย จึงไม่ใช่เรื่องง่าย ๆ ที่จะเนรมิตอุตสาหกรรมชนิดนี้ให้เกิดขึ้นในทันทีทันใด จนสามารถผลิตสินค้าออกไปขายแข่งได้ในตลาดโลก

เฉพาะอย่างยิ่งอุปสรรคสำคัญของการลงทุนพัฒนาอุตสาหกรรมการเกษตร ก็คือ อุตสาหกรรมชนิดนี้ในประเทศไทยยังมิฐานการผลิตที่แคบมาก เกือบจะเรียกได้ว่ายังมิได้มีการพัฒนาการผลิตสินค้าเกษตรกรรมเพื่อให้มีผลผลิตเพียงพอสำหรับนำมาแปรรูปอย่างกว้างขวาง และเหมาะสมกับที่ได้ชื่อว่าเป็นประเทศผู้ผลิตด้านพืชผักผลไม้อุดมสมบูรณ์ตลอดทั้งปี สินค้าอุตสาหกรรมเกษตรที่ประสบความสำเร็จจริง ๆ จึงมีเพียงไม่กี่ชนิด ในขณะที่ผู้ผลิตหรือนักลงทุนก็หันมาอุปสรรคกันมาแทบตาย ที่ล้มหายตายจากไปจากวงการก็มาก

ความตื่นเต้นของรัฐบาลที่จะให้การสนับสนุนการลงทุนในอุตสาหกรรมการเกษตรเพิ่มขึ้นกว่าที่แล้ว ๆ มากจึงเป็นนิมิตดี เพราะถ้าจะว่ากันตามจริงแล้ว อุตสาหกรรมเกษตรไม่เพียงแต่เป็นความหวังใหม่ของไทยเท่านั้น แต่ยังเป็นทางรอดที่ดีที่สุดที่รัฐบาลควรให้การสนับสนุนและส่งเสริมการลงทุนด้านนี้อย่างจริงจังและเป็นกรณีพิเศษทีเดียว เพื่อให้ผู้ลงทุนเกิดกำลังใจในการดำเนินงานมากขึ้นกว่าที่แล้ว ๆ มา เฉพาะอย่างยิ่งสำหรับอุตสาหกรรมเกษตรกลุ่มผลิตอาหารทั้งที่เป็นอาหารของคนและอาหารของสัตว์

อุตสาหกรรมพืชผักผลไม้แปรรูปของไทย

ถึงแม้ว่าประเทศไทยมีพืชผักผลไม้สดชุกเพียงใดในแต่ละฤดูกาล แต่การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเหล่านี้มีน้อยมาก อย่างที่กล่าวไว้ในตอนต้นว่าที่ทำ ๆ กันในกรณีมีผลผลิตเหลือบริโภคสด ๆ คือ นำไปดอง เชื่อม และกวน ซึ่งเป็นการถนอมอาหารระดับชาวบ้านและบริโภคกันภายในประเทศเป็นส่วนใหญ่ การลงทุนทำเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ที่มุ่งผลิตเพื่อส่งออกเพิ่งเกิดขึ้นไม่นาน ที่ขึ้นหน้าขึ้นตาที่สุด ก็คือ สับปะรดกระป๋อง นอกนั้นมีผักและผลไม้อีก 3-4 ชนิด เช่น หน่อไม้ ชিং ลำไย และเงาะ เป็นต้น เฉพาะสับปะรดกระป๋องเป็น

อุตสาหกรรมที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนมาตั้งแต่ปี 2515 และจนถึงปัจจุบันนี้มีโรงงานผลิต สับปะรดกระป๋องขนาดใหญ่เปิดดำเนินการแล้วรวม 9 แห่ง ในปี 2528 ที่ผ่านมาสามารถส่งออกคิดเป็นปริมาณ 193.786 ตัน ในมูลค่า 3,445 ล้านบาท นับเป็นสินค้าอุตสาหกรรมที่ ทำรายได้ให้ประเทศสูงในอันดับต้น ๆ ที่เดียว

ขนาดอุตสาหกรรมผลิตสับปะรดกระป๋องอย่างเดียวยังทำรายได้จากการส่งออก ให้แก่ประเทศสูงถึงขนาดนี้ ถ้าได้มีการลงทุนในการผลิตอุตสาหกรรมแปรรูปผักผลไม้ชนิดอื่น ๆ อีก ก็ไม่ต้องสงสัยว่าอนาคตของอุตสาหกรรมแปรรูปผักและผลไม้จะสดใสเพียงไร (หมายถึง ว่ามีผลผลิตป้อน เข้าโรงงานอย่างพอเพียง) เพราะบรรดาพืชผักผลไม้บ้านนาชนิด ทั้งพืช เมือง ร้อนและ เมืองหนาวที่ปลูกได้งอกงามดีในบ้าน เรานั้น สามารถนำมาแปรรูปได้ทั้งสิ้น ขึ้นอยู่กับว่า ผู้ผลิตจะ เลือกผักผลไม้ชนิดใดให้ เหมาะสมกับขบวนการผลิตและรสนิยมในการบริโภคของตลาด เป็นสำคัญ

การลงทุนในกิจการผลิตผักและผลไม้รวมทั้งแปรรูป

จนถึงปัจจุบันมีการลงทุนในกิจการผลิตผักและผลไม้รวมทั้งการแปรรูปที่ได้รับการ ส่งเสริมการลงทุนจากรัฐบาลแล้วรวมทั้งสิ้น 55 ราย แต่ 10 รายในจำนวนนี้มีปัญหาไม่สามารถ ดำเนินการได้ตามเงื่อนไขได้ขอยกเลิกไป จึงคงเหลือที่ได้รับการส่งเสริมอยู่ 45 ราย เปิด ดำเนินการแล้ว 25 ราย แยกเป็นประเภทการผลิตได้ 12 ลักษณะ ดังนี้ คือ

1. การเพาะปลูกขนาดใหญ่ เพื่อขายผลผลิตให้แก่โรงงานอุตสาหกรรมแปรรูป มีผู้ได้รับการส่งเสริม 7 ราย เปิดดำเนินการแล้ว 3 ราย พืชที่เพาะปลูก ได้แก่ หน่อไม้ฝรั่ง (asparagus) สับปะรด องุ่น และมะเขือเทศ เป็นต้น รวมพื้นที่เพาะปลูกทั้งสิ้น 98,850 ไร่ ซึ่งปรากฏว่าในระยะหลังผู้ผลิตกลุ่มนี้ได้มุ่งขยายฐานการผลิตให้ครบวงจร คือ เป็นทั้งผู้ปลูก ผู้แปรรูป และผู้ส่งออกด้วย เช่น บริษัทเครือเจริญโภคภัณฑ์ (ซี.พี.) กำหนดเริ่มโครงการแบบ ครบวงจรในปี 2529 นี้ โดยกำหนดจะพัฒนาหาพันธุ์ที่ดีให้เกษตรกรปลูกในท้องถิ่น ๆ เหมาะสม แล้วนำมา เข้าโรงงานแปรรูปและส่งออกไปยังตลาดประชาคมยุโรป ผักผลไม้เป้าหมาย ได้แก่ มะเขือเทศ ส้ม และมะพร้าว บริษัทสยามอุตสาหกรรมการเกษตร (สับปะรด) จำกัด ก็กำลัง เดินหน้าเต็มที่สำหรับการผลิตครบวงจร เพื่อสร้างความต่อเนื่องระหว่างเกษตรกรชาวไร่ เจ้า ของโรงงานและธนาคารผู้ให้สินเชื่อ โดยมีโรงงาน เป็นผู้ค้ำประกันราคาผลผลิต ทั้งนี้โดยมุ่งที่จะ

พัฒนาพืชชนิดใหม่ ๆ เช่น ผลเสาวรศ หรือ กะทกรกยักษ์ (passion fruit) ฝรั่งเศส มะม่วงพันธุ์ใหม่ ๆ และหน่อไม้ฝรั่งที่ให้ผลผลิตคุณภาพดีตรงตามความต้องการของโรงงานผู้ผลิตและค่านิยมของตลาดผู้บริโภคในต่างประเทศ

2. การแช่แข็ง เป็นวิธีการแปรรูปอีกแบบหนึ่ง ซึ่งคงสภาพของผลผลิตไว้เช่นเดิมด้วยวิธีการแช่แข็งไว้ในห้องที่มีอุณหภูมิเย็นจัด มีผู้ขอรับการส่งเสริมการลงทุน 2 ราย เปิดดำเนินการแล้ว 1 ราย ผลิตหน่อไม้ฝรั่ง บรอกคอลลี กะหล่ำดอก ข้าวโพดอ่อน ถั่วลันเตา ษะอม พลู และทุเรียนแช่แข็ง เป็นต้น มีกำลังผลิตรวมปีละ 187,971 ตัน

3. การแช่อิ่มอบแห้ง เป็นวิธีการแปรรูปผลไม้แบบใหม่โดยทำให้แห้งและผสมน้ำตาลเข้าไปจึงสามารถอยู่คงทนยาวนาน คาดหมายว่าจะ เป็นสินค้าที่มีอนาคต เนื่องจากชาวตะวันตกเวลานี้มีความห่วงใยในสุขภาพมาก ผลไม้แปรรูปประเภทนี้มีความหวานรวมทั้งคุณค่าทางวิตามินสูง ใช้แทนสินค้าประเภทน้ำตาลที่มีความหวาน 100% และเป็นสินค้าที่เหมาะสมสำหรับประเทศที่ไม่มีผลไม้เมืองร้อนแบบบ้านเรา เนื่องจากเป็นสินค้าตัวใหม่ ความนิยมจึงยังมีไม่มากนักแต่ตลาดก็ไปได้ดี เวลานี้ผู้ผลิตรายใหญ่ที่นับว่าเป็นคู่แข่งของเราในภูมิภาคเอเชียคือ ไต้หวัน มีผู้ได้รับการส่งเสริมการลงทุนไปแล้ว 7 ราย เปิดดำเนินการแล้ว 4 ราย โดยมุ่งผลิตสับปะรด มะละกอ กล้วย มะม่วง ลำไย ขนุน และชิง ออบแห้ง ในรูปลักษณะต่างๆ เช่น เป็นก้อนสี่เหลี่ยมแบบลูกเต๋า เป็นวงแหวนและเป็นชิ้นเล็ก ๆ เดิมสี่สันที่บริโภคได้อีกชนิดหน้อย เพื่อให้ดูสวยงามและน่ารับประทานยิ่งขึ้น กำลังผลิตของการแปรรูปชนิดนี้มีรวมปีละ 6,940 ตัน

4. การบรรจุกระป๋อง เป็นวิธีการแปรรูปที่นับว่าถนัดที่สุดของโรงงานในบ้านเรา จึงมีผู้ขอรับการส่งเสริมการลงทุนถึง 14 ราย เปิดดำเนินการแล้ว 12 ราย ผลิตผักกระป๋องจำพวกข้าวโพดอ่อน หน่อไม้ฝรั่ง ถั่วลันเตา เห็ดฟาง ส่วนผลไม้กระป๋อง ได้แก่ สับปะรด เงาะ ลำไย ลิ้นจี่ และแก้ว เป็นต้น มีกำลังผลิตรวมกันสูงถึงประมาณปีละ 22 ล้านกิโล

5. การทำน้ำผลไม้เข้มข้นบรรจุกระป๋อง กำลัง เป็นสินค้าผลไม้แปรรูปที่ได้รับความนิยมจากนักลงทุนมาก แต่เดิมมาผลไม้ที่นิยมนำมาแปรรูปในลักษณะนี้มีเพียงน้ำสับปะรดเข้มข้นอย่างเดียว แต่ขณะนี้ เริ่มมีการทำน้ำส้ม เขียวหวาน เข้มข้นขึ้นด้วย ทั้งนี้บริษัทผู้ลงทุน

ซึ่งเป็นการร่วมทุนระหว่างไทยกับ เมล เยี่ยมกำหนดจะใช้ส้มเขียวหวานที่เพาะปลูกจากย่านรังสิตเป็นหลัก เพราะอยู่ใกล้โรงงาน เวลานี้พื้นที่กว่า 300,000 ไร่ ในย่านรังสิต ได้รับการปรับปรุงเป็นไร่น้ำขนาดใหญ่ซึ่งมีทั้งของเจ้าของโรงงานเอง และของชาวไร่น้ำที่ได้รับการชักชวนให้เข้าร่วมถือหุ้นในกิจการ และเป็นผู้ขายวัตถุดิบหรือส้มสดให้แก่โรงงานต่อไป

6. การทำน้ำผลไม้บรรจุกระป๋อง น้ำผลไม้เป็นเครื่องดื่มที่ให้คุณค่าทางโภชนาการแก่ร่างกายสูง จึงเป็นที่นิยมกันมากในต่างประเทศ แต่ไม่ใช่ว่าผลไม้ทุกชนิดจะสามารถนำมาทำน้ำผลไม้ชนิดที่ตลาดชอบได้ทั้งหมด ชาวต่างประเทศคุ้นเคยและชื่นชมกับน้ำผลไม้เพียงไม่กี่ชนิดเท่านั้น เช่น น้ำมะม่วง น้ำฝรั่ง น้ำมะเขือเทศ และน้ำสับปะรด สำหรับการลงทุนผลิตน้ำผลไม้ทั้งเข้มข้นและธรรมดาในบ้านเราที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนมีอยู่ 10 ราย เปิดดำเนินการแล้ว 5 ราย โดยอาศัยวัตถุดิบ คือ ส้มเขียวหวาน สับปะรด มะขาม มะเขือเทศ มะม่วง และแก้วเหลือง เป็นต้น มีกำลังผลิตรวมกันประมาณปีละ 64 ล้านทึบ มีรายงานข่าวไม่นานมานี้ว่า ขณะนี้ได้มีการก่อตั้งบริษัทใหม่ชื่อบริษัทอัมพวัน เพื่อผลิตน้ำผลไม้ส่งออกจากลูกเสาวรส มะม่วง ฝรั่งสีชมพู และมะเขือเทศ บริษัทจะตั้งโรงงานที่ตำบลปากช่อง นครราชสีมา มีเป้าหมายจะผลิตน้ำผลไม้กันปีละ 3,004 ตัน กำหนดจะเปิดดำเนินการภายใน 1 ปี หลังจากได้รับบัตรส่งเสริมการลงทุน

7. การทำเนื้อผลไม้บด เป็นวิธีการแปรรูปอีกแบบหนึ่งที่น่าจะมีการลงทุนทำได้อย่างดีในบ้านเรา ลักษณะของผลิตภัณฑ์คล้าย ๆ กับวุ้น หรือแยมสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้หลายอย่างที่นิยมมาก คือ ผสมในอาหารเด็ก เครื่องดื่ม โยเกิร์ต ไอศกรีม และแยมทาขนมปัง เวลานี้ตลาดยุโรปบริโภคผลไม้แปรรูปชนิดนี้ซึ่งผลิตจากมะม่วงและฝรั่งปีละกว่า 6,000 ตัน ซึ่งที่จริงผลไม้อีกหลายชนิดก็สามารถนำมาแปรรูปในลักษณะนี้ได้ไม่ว่าจะเป็นมะละกอ กล้วย สับปะรด แอปริคอต หรือแม้แต่สตอเบอรี่ก็ตาม จึงน่าจะเป็นโอกาสดีของประเทศไทยที่มีผลไม้เหล่านี้อุดมสมบูรณ์ที่จะมีนักลงทุนผลิตผลไม้แปรรูปในลักษณะนี้บ้าง เพราะเชื่อว่าตลาดของสินค้าชนิดนี้จะต้องขยายตัวเพิ่มขึ้นในอนาคตอันใกล้

8. การทำแยมผลไม้ เป็นการแปรรูปผลไม้ ซึ่งส่วนใหญ่มักเป็นผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว หรือเปรี้ยวอมหวาน เพื่อนำมาใช้ทาขนมปัง ซึ่งชาวตะวันตกนิยมรับประทานเป็นอาหาร เข้าคู่กับน้ำชาหรือกาแฟ ในบ้านเรามีผลไม้รสอมเปรี้ยวมากมายที่สามารถนำมาแปรรูป

ทำแยมได้นับตั้งแต่สมัย มะม่วง ส้ม องุ่น สับปะรด สตรอเบอรี่ พุทราไทย มีการลงทุนทำอุตสาหกรรมนี้มาหลายปีแล้ว แต่ส่วนใหญ่ยังผลิตจากสตรอเบอรี่ซึ่งเป็นที่คุ้นลิ้นกันดี ยังไม่มีการทดลองนำผลไม้ชนิดอื่นมาผลิตบ้าง ซึ่งน่าจะมีความเอร็ดอร่อยไม่แพ้กัน

9. การทำซอสปรุงรส แม่บ้านสมัยใหม่นิยมใช้ซอสปรุงรสมากกว่าแต่ก่อน ประกอบกับคนไทยนิยมอาหารรสจัด อุตสาหกรรมแปรรูปผลผลิตการเกษตรชนิดนี้จึงไปได้ดีกับอาหารไทย และ เนื่องจากการผลิตของโรงงานที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนได้มาตรฐานทั้งด้านคุณค่าอาหารและความสะอาด การส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศจึงค่อนข้างแพร่หลาย ซอสปรุงรสของไทยหลายยี่ห้อที่มีวางขายอยู่ทั่วไปในร้านซูเปอร์มาร์เก็ตทั้งในยุโรปและสหรัฐอเมริกา วัตถุประสงค์ที่สำคัญที่ใช้ทำซอสปรุงรส คือ มะเขือเทศ พริก กระเทียม และเครื่องเทศบางชนิดในขณะที่ได้ เฉาก๊วยและซีอิ้วซึ่งอยู่ในพวกสารปรุงรสก็ผลิตจากถั่วเหลืองที่เพาะปลูกได้ทั่วไปในเกือบทุกภูมิภาคของประเทศ

10. การทำผักดอง เป็นวิธีการแปรรูปอีกชนิดหนึ่งที่มีอนาคต เพราะผักดองซึ่งส่วนใหญ่ คือ ขิง หอม และแตงกวานั้น โรงงานในบ้านเราสามารถผลิตได้ตามมาตรฐาน รสนิยมและคุณภาพที่ตลาดต่างประเทศต้องการ ที่สำคัญเนื่องจากต้นทุนการผลิตในบ้านเรายังต่ำอยู่ จึงได้รับการต้อนรับอย่างดีจากตลาดที่นิยมสินค้าประเภทนี้ อันมีญี่ปุ่นเป็นผู้นำ บริษัทสหชลผลพืช จำกัด ซึ่งเป็น 1 ใน 2 ของบริษัทที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนถึงกับตั้งเป้าหมายว่าจะผลิตผักดองทั้ง 3 ชนิดส่งออกให้ได้มูลค่านำเข้าสูงถึง 75 ล้านบาทในปีหน้า ปัจจุบันมีบริษัทได้รับการส่งเสริมและเปิดดำเนินการแล้วรวม 2 ราย กำลังผลิตปีละประมาณ 13,500 ตัน

11. การทำผลิตภัณฑ์จากมะพร้าว มะพร้าวนั้น เป็นพืชเศรษฐกิจที่ให้ผลประโยชน์สูง เพราะผลมะพร้าวสามารถนำมาแปรรูปได้สารพัดแบบ นับแต่เปลือกนำไปทำเส้นใย กะลา นำไปเผาทำถ่าน เมื่อนำไปตากอบแห้งทำน้ำมัน และกะทิสำเร็จรูป เวลานี้มีบริษัทได้รับการส่งเสริมการผลิตไปแล้ว 5 ราย เปิดดำเนินการแล้ว 1 ราย มีกำลังผลิตรวมปีละประมาณ 20,154 ตัน

12. การทำกระเทียม เม็ดและแคปซูล เป็นที่ยอมรับกันแล้วว่ากระเทียมเป็นอาหารบำรุงสุขภาพชั้นดีและยังมีคุณสมบัติใช้ป้องกันและรักษาโรคต่าง ๆ ได้มากมาย โดยเฉพาะ

ช่วยลดไขมันในเส้นเลือดอันเป็นสาเหตุหนึ่งของอาการหัวใจวายที่คนกลัวกันมากในปัจจุบัน แต่ผู้บริโภคส่วนใหญ่โดยเฉพาะชาวตะวันตกก็ยังไม่มีใครได้กับกลิ่นอันรุนแรงของกระเทียม จึงได้มีผู้พยายามคิดหาวิธีแปรรูปกระเทียมให้กลายเป็นอาหารบำรุงสุขภาพในรูปของเม็ดและแคปซูล ปรากฏว่าได้รับความนิยมมาก ในฐานที่ประเทศไทยมีผลผลิตกระเทียมเหลือบริโภคปีละเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งปี 2528 ที่ผ่านมาถึงปัจจุบัน กระเทียมมีราคาต่ำมากกว่าในหลายปีก่อน จึงน่าที่จะมีผู้หันมาลงทุนผลิตกระเทียมแปรรูปดูบ้าง คาดว่าถ้าสามารถผลิตได้ผลดี ตลาดของสินค้าชนิดนี้จะขยายไปได้อีกมาก

นอกจากกรรมวิธีการแปรรูปผักผลไม้ทั้ง 12 แบบ โดยอาศัยวัตถุดิบพืชผักผลไม้ นานาชนิดบรรดามีในประเทศไทยแล้ว ก็ยังมีการแปรรูปอีกหลายชนิด เช่น การทำหน่อไม้แห้ง สำหรับแช่แข็ง ผลไม้เมืองร้อนหลายชนิดหั่น เป็นก้อนสี่เหลี่ยมลูกเต๋าบรรจุกระป๋องในน้ำเชื่อมเพื่อใช้ผสมในสลัดค็อกเทล การแปรสภาพเม็ดมะม่วงหิมพานต์ให้กลายเป็นอาหารขบเคี้ยวว่าง

อนึ่ง ผลพลอยได้จากการแปรรูปของโรงงานอุตสาหกรรมเกษตรเหล่านี้ อันได้แก่กากของผักและผลไม้ นั้น ก็ยังมีราคาและมีคุณค่าทางอาหารอยู่ จึงสามารถนำมาแปรรูปทำเป็นอาหารสัตว์ป่นแห้งขายให้แก่โรงงานอาหารสัตว์ได้เป็นอย่างดี และเมื่อเร็ว ๆ นี้ก็มีข่าวความสำเร็จของคณะอาจารย์จากจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ที่สามารถค้นพบวิธีสกัดสารเอนไซม์โบรมีเลน (Enzyme Bromelain) ซึ่งเป็นสารย่อยโปรตีนชนิดหนึ่งที่มีราคาการซื้อขายแพงมากถึงกิโลกรัมละ 1,500-2,000 บาท จากเหง้าของสับปะรด ซึ่งเป็นวัตถุเหลือทิ้งของโรงงานผลิตสับปะรดบรรจุกระป๋อง ประมาณว่าปีหนึ่ง ๆ โรงงานจะทิ้งเหง้าคิดเป็นน้ำหนักกว่า 2 ล้านตัน ซึ่งต่อไปนี้คงกลายเป็นวัตถุดิบที่ขายได้อีกอย่างหนึ่ง เพราะเอนไซม์โบรมีเลนนี้ ในปัจจุบันเราต้องนำเข้ามาใช้ในวงการแพทย์เพื่อเป็นยาถ่ายพยาธิ ยาสมานแผล ยาช่วยย่อยอาหาร ใช้ในวงการอุตสาหกรรมอาหาร เครื่องดื่ม และโรงงานฟอกหนังคิดเป็นมูลค่าถึงประมาณ ปีละ 60 ล้านบาท

ขณะนี้ได้มีบริษัทขอรับการส่งเสริมการลงทุนผลิตสารชนิดนี้แล้ว 2 ราย เปิดดำเนินการแล้ว 1 ราย มีกำลังผลิตปีละ 158 ล้านตัน ซึ่งเป็นที่คาดหมายว่าจากประมาณการผลิตสับปะรดกระป๋องที่มีอยู่ปัจจุบัน สามารถที่จะตั้งโรงงานสกัดสารโบรมีเลนนี้ได้ถึง 4-5 แห่ง อันจะมีผลทำให้ประเทศไทยกลายเป็นศูนย์กลางของการผลิตสารชนิดนี้แทนได้ทันที เพราะ

เวลานี้ได้วันลดการผลิตลงไป เนื่องจากชาวเวียดนาม ในขณะที่เรามีเวียดนามลับประดออย่างเหลือเฟือทีเดียว

ปัญหาของอุตสาหกรรมนี้

มีปัญหาหลัก ๆ อย่างน้อย 5 ประการที่ทำให้อุตสาหกรรมแปรรูปฝักและผลไม้ในประเทศไทยยังไม่สามารถก้าวเข้าสู่เวทีแข่งขันในตลาดโลกได้อย่างเต็มที่ ทั้ง ๆ ที่ศักยภาพในการผลิตของเราไม่ด้อยไปกว่าใคร ปัญหาที่ว่านี่บางข้อได้กล่าวมาบ้างแล้วในคอนตัน คือ

1. ความไม่แน่นอนในเรื่องของคุณภาพ ปริมาณของเวียดนามการเกษตรที่ยังคงขึ้นอยู่กับศักยภาพของธรรมชาติและดินฟ้าอากาศ ทำให้โรงงานส่วนใหญ่ยังไม่สามารถผลิตสินค้าได้เต็มประสิทธิภาพของเครื่องจักร จึงเสียเปรียบประเทศผู้ผลิตรายใหญ่มาก เพราะมีการทำวิจัยจนสามารถฟื้นธรรมชาติบังคับให้มีผลผลิตทางการเกษตรชนิดที่ต้องการได้ตลอดทั้งปี

2. เนื่องจาก เป็นอุตสาหกรรมที่ต้องเกี่ยวข้องกับคนจำนวนมากโดยเฉพาะอย่างยิ่งกับ เกษตรกรผู้ปลูก ซึ่งถ้าทำความตกลงกันไม่ดีพอ การบริหารขาดประสิทธิภาพก็มักจะเป็นชนวนให้เกิดปัญหาความขัดแย้งระหว่างเกษตรกรและเจ้าของโรงงานได้ง่าย ๆ โดยเฉพาะในเรื่องของราคารับซื้อผลผลิตที่เปลี่ยนแปลงขึ้นลงอยู่เสมอ ควรที่รัฐจะเข้าไปเป็นคนกลางคอยช่วยเหลือให้ข้อมูลที่ถูกต้องระหว่างชาวไร่กับโรงงาน เพื่อไม่ให้เกิดกรณีพอยตีก็เร่งปลูกกันเสียจนผลผลิตล้นทำให้ราคาตก การกำหนดราคาประกันขั้นต่ำแก่พืชผล เกษตรที่เป็นเวียดนามสำคัญของโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูป เป็นสิ่งที่รัฐสมควรกระทำอย่างยิ่ง ในขณะที่เดียวกัน เกษตรกรควรหาทางรวมตัว เป็นกลุ่มแล้วทำสัญญาซื้อขายกับโรงงาน เพื่อจะช่วยให้ขาดทุน และถ้าราคาสูงกว่าราคาประกันก็ยิ่งจะช่วยให้ได้กำไรเพิ่ม โรงงานเองก็จะได้ประโยชน์ เพราะรู้ว่าในแต่ละฤดูการผลิตนั้นจะมีเวียดนามเท่าไรไหนแน่นอน ทำให้สามารถคำนวณการผลิตและการส่งออกตามสัญญาสั่งซื้อที่รับมาได้

3. รัฐบาลยังไม่ได้ให้ความสนับสนุนและสิ่งจูงใจในการลงทุนมาก เป็นพิเศษให้สมกับที่เป็นการลงทุนทำอุตสาหกรรมที่สำคัญของประเทศ กล่าวคือ การให้การส่งเสริมการลงทุนนั้น ควรคำนึงถึงปัญหาละเอียดอ่อนของการผลิตทางการเกษตร การแปรรูป การบรรจุหีบห่อ การส่งเสริมการขาย และการส่งออกให้มาก ๆ เพราะสินค้าประเภทอาหารนี้ ถ้าแต่ละขั้นตอนของการผลิตไม่ได้คุณภาพตามมาตรฐานหรือเป็นที่ยอมรับของตลาดผู้บริโภคแล้ว

ก็ยากที่จะประสบความสำเร็จได้ ตัวอย่างที่เห็นชัด ๆ ก็คือ ราคาน้ำตาลทราย ซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญของโรงงานแปรรูปผักและผลไม้ทุกชนิด ราคาน้ำตาลทรายในประเทศไทยซึ่งเป็นสินค้าที่เราผลิตได้เองและส่งออกขายทำรายได้มีผลกว่าที่มันล้นบาทอยู่ในปัจจุบันนั้น กลับมีราคาสูงกว่าในตลาดโลกถึงเท่าตัว แล้วอย่างนี้ราคาสินค้าผลไม้แปรรูปของเราจะไปแข่งขันกับประเทศอื่นได้อย่างไร ถึงแม้เราจะได้เปรียบกว่าผู้ผลิตรายอื่นในด้านค่าแรงถูกและวัตถุดิบมีมากกว่าก็ตาม

4. การส่งออกสินค้าอุตสาหกรรมชนิดนี้ เริ่มพบกับปัญหาที่คกกันจากประเทศผู้นำเข้า ทั้งระบบโควต้าและกำแพงภาษีบ้างแล้ว รัฐบาลจึงควรเร่งรีบบหาทางช่วยผ่อนหนัก เป็นเบาให้แก่ผู้ผลิตและผู้ส่งออกสินค้านี้มากขึ้นด้วยการดำเนินการเจรจาที่เหมาะสม

5. ยังมีผู้บริโภคอีกมากที่มีทัศนคติไม่ดีต่ออาหารบรรจุกระป๋อง ด้วยเกรงว่าอาหารแปรรูปซึ่งจำเป็นต้องผ่านขบวนการผลิตด้วยมือมนุษย์หลายชั้นตอนจะไม่มีความสะดวกเพียงพอ อาจมี เชื้อโรค เชื้อราปะปน เข้าไป หรือมีละอุน้ำอาหารที่บรรจุในกระป๋องอาจทำปฏิกิริยากับเนื้อโลหะที่ เคลือบอยู่ด้านในของกระป๋องจนทำให้อาหาร เกิด เป็นพิษขึ้น ตลอดจนปัญหาอาหารกระป๋อง เก่า เกือบจนหมดอายุ ซึ่งถ้าผู้บริโภคที่ขาดความระมัดระวังหรือรู้เท่าไม่ถึงการณ์รับประทานเข้าไปก็อาจ เป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคได้ทั้งสิ้น ด้วยทัศนคติ เช่นนี้จึง เลี่ยงไม่ซื้อไปบริโภค เสียเลย อันทำให้ตลาดของสินค้าส่งออกชนิดนี้ยังไม่กว้างขวาง เท่าที่ควร ทั้ง ๆ ที่ความจริงทุกวันนี้ โรงงานผลิตอาหารผักและผลไม้แปรรูปขนาดใหญ่มีมาตรฐานการผลิตสูงมาก การควบคุมคุณภาพ เป็นไปตามมาตรฐานสากลทั้งสิ้น ซึ่งคงต้องอาศัยวิธีการประชาสัมพันธ์ต่างๆ กันอีกนาน เพื่อทำให้สินค้าออกชนิดนี้ เป็นที่สนอกสนใจใคร่ลิ้มลองของนักบริโภคทั่วโลก

แนวโน้มในอนาคต

ถึงแม้ว่าสินค้าอาหารผักและผลไม้แปรรูปจะไม่ใช่อาหารหลักที่จำเป็นในการบริโภคของผู้คนทั่วโลก แต่ก็ เป็นที่คาดหมายว่าอนาคตของสินค้าชนิดนี้จะมีลู่ทางการขยายตัวได้อีกมาก ด้วยเหตุผลที่ว่าในปัจจุบันประชาชนในประเทศพัฒนาแล้วของโลกมีความระมัดระวังในเรื่องของการรับประทานอาหารมากขึ้น อาหารที่ให้คุณค่าทางโภชนาการสูงแก่ร่างกายกำลัง เป็นที่แสวงหา หรือทดลองค้นคว้า เพื่อให้ได้มาอย่างเต็มที่ ซึ่งผักและผลไม้ที่ผ่านการแปรรูปมาแล้วเป็นอย่างดีได้มาตรฐานการผลิตถูกต้อง มีคุณค่าอาหารครบถ้วน นับ เป็นอาหารที่ให้คุณค่าทางโภชนาการสูงแก่ร่างกาย ถึงจะไม่สูงเท่าผักและผลไม้สด แต่สำหรับผู้บริโภคในประเทศต่างไกล โอกาส

ปริมาณและมูลค่าส่งออกผักและผลไม้แปรรูป

ปี 2527-2528

รายการสินค้า	2527		2528	
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (พันบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (พันบาท)
ผักตากแห้งทำเค็ม	699	21,903	652	36,946
ข้าวโพดอ่อนบรรจุกระป๋อง	4,482	101,131	6,281	141,469
ผักปรุงแต่งบรรจุกระป๋อง	9,166	105,643	16,737	109,303
ผักปรุงแต่งไม่บรรจุกระป๋อง	21,076	218,552	23,606	27,961
น้ำผัก	9	282	68	1,288
ผลไม้อื่น ๆ แช่แข็ง	15,065	179,441	10,658	158,717
ผลไม้แช่น้ำเกลือ กำมะถัน	766	14,065	392	8,906
ผลไม้อื่น ๆ แห้ง	1,439	25,934	1,212	15,257
ผลไม้ปรุงแต่งไม่บรรจุกระป๋อง	5,741	192,750	10,805	404,080
กล้วยตาก	48	1,681	34	1,395
สับปะรดแห้ง	315	13,785	199	9,108
สับปะรดกระป๋อง	186,276	2,846,212	192,745	3,290,740
เงาะกระป๋อง	1,178	26,904	768	21,585
ลำไยกระป๋อง	1,225	42,185	1,062	38,252
เงาะใส่สับปะรดกระป๋อง	748	20,988	963	28,804
มะม่วงกระป๋อง	334	7,129	368	8,613
ผลไม้อื่น ๆ บรรจุกระป๋อง	2,318	56,538	3,555	92,510
น้ำสับปะรด	6,778	122,096	17,451	309,982
น้ำผลไม้อื่น ๆ	242	6,884	707	24,315

ที่มา : เอกสารประกอบการอภิปราย เรื่อง ทางสู้ของสินค้าเกษตรไทยในตลาดโลก

จัดโดย ชมรมผู้เผยแพร่ความรู้การเกษตรแห่งประเทศไทย

รายชื่อบริษัทที่ได้รับการส่งเสริมเกี่ยวกับผักและผลไม้

I. เพาะปลูกขนาดใหญ่

- | | |
|--|---|
| 1. บริษัท ทฟว. เกษตรกรรม จำกัด | ปลูกแอสปารากัส สับปะรด องุ่น มะเขือเทศ
3,500 ไร่ |
| 2. บริษัท สยามอุตสาหกรรมการ
เกษตร (สับปะรด) จำกัด | สับปะรด 3,000 ไร่ |
| 3. บริษัท เค.ซี. เกษตรกรรม จำกัด | สับปะรด 40,000 ไร่ |
| * 4. บริษัท ชะอำฟาร์ม จำกัด | สับปะรด 20,000 ไร่ |
| * 5. บริษัท ไทยอุตสาหกรรมการ
เกษตรสากล จำกัด | มะม่วงหิมพานต์ 20,000 ไร่ |
| * 6. บริษัท ชุมสินการเกษตร จำกัด | มะม่วงหิมพานต์ 1,500 ไร่ |
| * 7. บริษัท มานูญครองมะม่วง
หิมพานต์ จำกัด | มะม่วงหิมพานต์ 10,850 ไร่ |

II. ผักและผลไม้แช่แข็ง

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. บริษัท คราวนฟรอส จำกัด | ผักแช่แข็ง 11,950 ตัน |
| * 2. นายศักดิ์ชัย วงศ์มาลาสิทธิ์ | ผัก ผลไม้แช่แข็ง (ชะอม ทูเรียน าลา)
อาหารคาวหวานแช่แข็ง (ห่อหมก ข้าวผัด
าลา) ผัก ผลไม้กระป๋อง (ข้าวโพด เห็ด
ขนุน มังคุด) รวม 3,030 ตัน |

III. เก็บถนอมและผลไม้

1) ผักและผลไม้อบแห้ง

- | | |
|---|---|
| 1. บริษัทรวมอาหาร จำกัด | สับปะรดแห้ง 600 ตัน |
| 2. บริษัท สยามแอลจี จำกัด | สาหร่ายอบแห้ง 100 ตัน |
| 3. บริษัท เกรทฟู้ท (ดีไฮเดรชั่น)
จำกัด | ผลไม้อบแห้ง
- สับปะรด 435 ตัน
- มะละกอ 120 ตัน
- ถั่ว 120 ตัน
- มะม่วง 50 ตัน |

4. บริษัท สยามพีรีเสอริฟูดส์ จำกัด	ผลไม้แห้ง 500 ตัน
* 5. บริษัท ดี.วี. อุตสาหกรรม (ประเทศไทย) จำกัด	ฝักอบแห้ง 1,000 ตัน
* 6. บริษัท เฟรส แอนด์ ซิลด์ จำกัด	ผลไม้อบแห้ง 2,070 ตัน
* 7. บริษัท ควินดีสฟรุทโปรดูเซอส์ จำกัด	ผลไม้อบแห้ง (มะละกอ มะม่วง สับปะรด) 1,945 ตัน
2) ฝักและผลไม้กระป๋อง	
1. บริษัท โรงงานมาลีสามพราน จำกัด	ซอสมะเขือเทศ 30,000 ทิบ ฝักและผลไม้กระป๋อง 232 ทิบ
2. บริษัท โดลไทยแลนด์ จำกัด	สับปะรดกระป๋อง 3,600,000 ทิบ
3. บริษัท อุตสาหกรรมสับปะรด กระป๋องไทย จำกัด	สับปะรดกระป๋อง 3,500,000 ทิบ
4. บริษัท ขนมหสากล จำกัด	สับปะรดกระป๋อง 800,000 ทิบ แตงกวาดอกกระป๋อง 125,000 ทิบ อื่น ๆ 9,630 ทิบ
5. บริษัท ผลไม้กระป๋องไทย จำกัด	สับปะรดกระป๋องและอื่น ๆ 1,800,000 ทิบ
6. บริษัท อาหารสยาม จำกัด	สับปะรดกระป๋อง 1,900,000 ทิบ
7. บริษัท สับปะรดไทย จำกัด	สับปะรดกระป๋อง 1,400,000 ทิบ
8. บริษัท ท.ฟ.ว. จำกัด	แอสปารากัสกระป๋องและผลไม้กระป๋อง 250,000 ทิบ
9. บริษัท อุตสาหกรรมมะเขือเทศไทย จำกัด	มะเขือเทศเหลว 131,250 ทิบ มะเขือเทศลอกเปลือก 500,000 ทิบ ผลไม้กระป๋อง 937,500 ทิบ
10. บริษัท ทรอปปิคอลแคนนิง (ประเทศไทย) จำกัด	ฝักกระป๋อง 13,518 ทิบ ผลไม้กระป๋อง 21,609 ทิบ
11. บริษัท สยามอุตสาหกรรมการ เกษตร (สับปะรด) จำกัด	สับปะรดกระป๋อง 900,000 ทิบ

12. บริษัท ชำอำไพน์แอปเปิ้ล จำกัด	สับปะรดกระป๋อง 5,000,000 ทีบ
* 13. บริษัท รอยฟู้ดส์ จำกัด	ผักและผลไม้กระป๋อง 50,000 ทีบ
* 14. นายเทียนชัย มหากิจศิริ	ผลไม้กระป๋อง 24,400 ทีบ
	ผักกระป๋อง 129,000 ทีบ
	ซอสมะเขือเทศ 68,750 ทีบ
3) นำผลไม้กระป๋อง	
1. บริษัท โรงงานมาลีสามพราน จำกัด	น้ำมะเขือเทศ 30,000 ทีบ
2. บริษัท อาหารสากล จำกัด	น้ำผลไม้ 6,650 ทีบ
3. บริษัท ทรอปิคอลแคนนิ่ง (ประเทศไทย) จำกัด	น้ำผลไม้ 7,200 ทีบ
4. บริษัท สยามอุตสาหกรรมการเกษตร (สับปะรด) จำกัด	น้ำสับปะรด 45,000 ทีบ
5. บริษัทชะอำไพน์แอปเปิ้ล จำกัด	น้ำสับปะรด 2,000,000 ทีบ
* 6. บริษัท สลิมฟิตฟู้ดโปรดักส์ จำกัด	น้ำผลไม้ 27,900 ทีบ
* 7. บริษัท รังสิตอุตสาหกรรมการเกษตร จำกัด	น้ำส้มเข้มข้น 1,124,373 ทีบ
* 8. นายเทียนชัย มหากิจศิริ	น้ำผลไม้ 18,500 ทีบ

หมายเหตุ : * ยังไม่เปิดดำเนินการ

จะได้รับประทานผักผลไม้สด เมืองร้อนมีน้อยนั้น ผักผลไม้กระป๋องก็เป็นสิ่งทดแทนที่ดีกว่าไม่ได้รับประทานเสียเลย

โดยเฉพาะอย่างยิ่งการรับประทานผลไม้กระป๋องยังให้ประโยชน์แก่ร่างกายมากกว่าของหวาน น้ำผลไม้ก็มีทั้งวิตามินและแร่ธาตุนานาชนิด ดีกว่าการดื่มน้ำชากาแฟมากกว่า ผักกระป๋องก็สามารถนำไปประกอบอาหารของชาติต่าง ๆ ได้อย่างดี ข้อสำคัญเวลานี้เรื่องของอาหารการกินของชาติต่าง ๆ นั้น น่าจะเรียกได้ว่าเป็นอาหารสากลกันแล้ว เพราะความที่ทุกวันนี้ผู้คนจากประเทศต่าง ๆ อพยพย้ายถิ่นฐานการทำมาหากินไปอยู่ในประเทศอื่น ๆ มากขึ้น ที่เห็นได้ชัดก็คือ ทั้งในยุโรปและสหรัฐฯ นั้น มีคนต่างถิ่นไปตั้งหลักแหล่งทำมาหากินกันมากขึ้น ร้านอาหาร

ของชาติต่าง ๆ เปิดกันเต็มไปหมด ผักกระป๋องสำหรับนำไปประกอบอาหารของชาติต่าง ๆ จึง เป็นอาหารชนิดใหม่ให้ เลือกรับประทานได้อย่าง เต็มที่ ซึ่งย่อมจะ เป็นโอกาสดีของการขยาย ตลาดสินค้าชนิดนี้ต่อไปยิ่งขึ้น

ยิ่งกว่านั้น ผักและผลไม้ที่ผ่านการแปรรูป เป็นอย่างดีแล้วนั้น กลายเป็น เครื่องอำนวยความสะดวก ให้แก่ผู้บริโภค ผู้ประกอบอาหารในภัตตาคาร ตลอดจนโรงงานผลิตอาหารต่าง ๆ ที่นำไปใช้ เป็นวัตถุดิบอีกทีหนึ่ง จึงไม่ เกินความจริง เลยถ้าจะกล่าวว่าอนาคตของสินค้า อุตสาหกรรมผักและผลไม้แปรรูปนั้นสดใสและ ไปได้ดีกับความ เปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมการกินอยู่ ของผู้คนทั่วโลกทีเดียว

จาก : วารสารเศรษฐกิจ ธนาคารกรุงเทพ จำกัด

พฤษภาคม 2529 หน้า 324 - 332