

## ทำอย่างไรหากทุเรียนไทยล้นตลาด

รัชณี ฉัตรบรรยงค์

**ทุเรียน** ขึ้นชื่อว่าทุเรียนแล้ว หลายคนในแถบเอเชียคงรู้จักกันดี ทุเรียนเป็นไม้ผลที่มีหนามเมื่อดูจากรูปลักษณ์ภายนอกแล้ว ไม่น่าจะนำมารับประทานได้ แถมยังมีกลิ่นที่หลายคนไม่พึงประสงค์ แต่ก็มีคนอีกจำนวนไม่น้อยที่ชอบและถูกใจในรสชาติ โดยเฉพาะชาวจีน ซึ่งเป็นตลาดใหญ่ของไทย ปัจจุบัน มีแนวโน้มการปลูกทุเรียนสูงขึ้น โดยในปี 2559



**“ทึลายคนคาดการณ์ว่า**

**อีกไม่กี่ปีข้างหน้า**

**ปริมาณทุเรียนอาจเกิน**

**ความต้องการของตลาด**

**ซึ่งส่งผลต่อราคาทุเรียน**

ใช้ในประเทศ 100,834 ตัน

ส่งออกรวม 417,122 ตัน ใน

จำนวนนี้มีการส่งออกทุเรียนสด

402,660 ตัน คิดเป็นมูลค่า 17,469

ล้านบาท ทุเรียนแช่แข็ง 20,430 ตัน คิดเป็นมูลค่า 2,173 ล้านบาท

ขณะที่แปรรูปมีเพียง 1,060 ตัน คิดเป็นมูลค่า 372 ล้านบาท

อย่างไรก็ตาม บทเรียนจากยางพาราที่หลายคนมองว่ามีประเทศจีนรองรับตลาดอยู่ และสามารถรับได้จำนวนไม่อัน (ประเทศจีนใช้ยางพาราประมาณ 4,000,000 ตันต่อปี) จนกระทั่งปี 2556 ราคายางพาราดกต่ำ ซึ่งปัจจัยหนึ่งคือจีนสามารถผลิตยางพาราได้เอง โดยมีการผลิตอยู่ที่ประเทศเวียดนาม ลาว กัมพูชา และไทยมีตลาดหลักเป็นประเทศจีนเท่านั้น เมื่อประเทศจีนลดการนำเข้ายางพารา ทำให้ยางพาราไม่มีตลาดระบาย และเมื่อราคายางพาราดกต่ำลงอย่างน่าใจหายเกษตรกรหลายรายต้องหันไปปลูกพืชอื่น

ตลาดทุเรียนไทยก็เช่นกัน มีประเทศจีนเป็นตลาดส่งออกหลักมากถึง 90% จึงไม่ต่างจากการผูกขาดทางการค้า เมื่อราคาทุเรียนสูงขึ้นในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา เกษตรกรจึงหันมาปลูกทุเรียนมากขึ้น และเชื่อว่าจีนเป็นตลาดใหญ่ที่สามารถรับได้อย่างไม่จำกัด ทำให้อาจเกิดเหตุการณ์ซ้ารอยเหมือนในยาพารา นอกจากนี้ปัญหาการส่งทุเรียนอ่อนไปขายทั้งประเทศจีนและญี่ปุ่นในช่วงเมษายน-พฤษภาคมที่ผ่านมา ทำให้ทุเรียนในฤดูกาลราคาตกต่ำ สร้างปัญหาให้กับเกษตรกรไทยเป็นอย่างมาก

การวิเคราะห์จากหลายปัจจัย **หลายคนจึงคาดการณ์ว่า อีกไม่กี่ปีข้างหน้า ปริมาณทุเรียนอาจเกินความต้องการของตลาด ซึ่งส่งผลต่อราคาทุเรียนแน่นอน** ดังนั้น แนวทางหลักๆ ในการแก้ไขปัญหาดังกล่าว จึงพอสรุปได้ดังนี้

## 1) การหาตลาดใหม่เพิ่มขึ้น ไม่ผูกขาดเฉพาะประเทศใดประเทศหนึ่ง (Alternative market)



(<http://www.fao.org/countryprofiles/maps/map/en/?iso3=IND&mapID=616>)

อินเดียเป็นอีกตลาดหนึ่งที่น่าจับตามอง เนื่องจากจำนวนประชากรของอินเดียมีมากถึง 1.31 พันล้านคน และเป็นประเทศที่มีเศรษฐกิจใหญ่เป็นอันดับ 3 ของโลก รองจากสหรัฐอเมริกาและจีน การค้าระหว่างประเทศไทยและประเทศอินเดียมีความตกลงว่าด้วยเขตการค้าเสรี (FTA) ทั้งหมดสองฉบับคือ 1. ความตกลงเขตการค้าเสรี ไทย-อินเดีย (ITFTA) และ 2. ความตกลงเขตการค้าเสรีอาเซียน-อินเดีย (AIFTA) ผลไม้มากกว่า 20 ชนิด เช่น **ทุเรียน** อินทผลัม ลูกแพร์ ลูกพีช แคนเบอร์รี่ น้อยหน่า ทับทิม มะขาม ละมุด ลิ้นจี่ ฯลฯ จัดอยู่ในกลุ่มสินค้าปกติ (Normal Track) ที่ลดอัตราภาษีลงให้เหลือศูนย์ตั้งแต่วันที่ 31 ธันวาคม 2556 สำหรับผลไม้ไทยที่อินเดียนิยมบริโภค ได้แก่ ลำไย เงาะ มะขาม มังคุด ฝรั่ง เป็นต้น แต่มีการบริโภคทุเรียนในปริมาณที่ไม่มากเนื่องจากไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลาย

แนวทางในการกระตุ้นให้มีการบริโภคทุเรียนเพิ่มขึ้น ควรเน้นทำการตลาดเฉพาะกลุ่ม ในกลุ่มที่มีกำลังซื้อและส่งเสริมภาพลักษณ์ของผู้บริโภคทุเรียน รวมทั้งคุณค่าอาหารหรือคุณสมบัติทางยา ดังนั้นทุเรียนในตลาดอินเดียจึงต้องมีคุณภาพสูงและคุ้มค่าในการรับประทาน เนื่องจากคนอินเดียนิยมรับประทานอาหารที่มีกลิ่นฉุน ลักษณะชั้นขลุ่ยขลุ่ย ดังนั้นพันธุ์ทุเรียนที่เหมาะสมน่าจะเป็น ชะนี ซึ่งมีความเหนียว เนียน นุ่ม มัน และมีกลิ่นแรง หรือพันธุ์อื่นที่คล้ายชะนี

2) การลดปัญหาทุเรียนอ่อนโดยการควบคุมและการให้ความรู้การเก็บเกี่ยวทุเรียน ทุเรียนอ่อนคือทุเรียนที่เก็บก่อนเวลาเก็บเกี่ยว โดยปกติจะบ่มไม่สุก ทำให้ได้ทุเรียนที่ไม่มีคุณภาพ ไม่อร่อย ปัญหาทุเรียนอ่อนจำแนกได้ 2 ประเด็นหลัก คือ ขาดความรู้ในการเก็บเกี่ยวทุเรียน และผู้ค้าจูงใจสร้างปัญหาทุเรียนอ่อนให้เกิดขึ้นในตลาดเพื่อควบคุมราคาผลผลิต ทุเรียนหอมทองเป็นพันธุ์การค้าที่ไทยส่งออกมากที่สุด ต้องมีน้ำหนักเนื้อแห้งขั้นต่ำ 32% แต่ดัชนีที่ใช้เก็บเกี่ยวทุเรียนทั่วไป คือ การเคาะฟังเสียง การดูหนามและปลิง การดมกลิ่น และการดูรอยแยกบนพู ซึ่งต้องอาศัยความชำนาญและประสบการณ์ของผู้เก็บเกี่ยว เพื่อบรรเทาปัญหาทุเรียน

อ่อนหรือไม่มีคุณภาพ กรมวิชาการเกษตรได้จัดทำภาพแสดงลักษณะผลทุเรียนที่แก่พร้อมรับประทาน เผยแพร่ให้กับผู้บริโภคใช้ในการสังเกตและเลือกซื้อทุเรียน

ปัจจุบันมีการพัฒนาเครื่องมือคัดคุณภาพทุเรียนแบบไม่ทำลายผลผลิตด้วยการใช้ความยาวคลื่นใกล้อินฟราเรด (Near Infrared Technology, NIR Technology) โดย ผศ.ดร. รณฤทธิ์ ฤทธิธิน คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน ซึ่งใช้การหักเหของแสงที่ผ่านจุดหักเหทั้งหมด 3 จุด ได้แก่ เปลือก เนื้อ และเมล็ด ในการวัดค่าเปอร์เซ็นต์เนื้อแห้ง และจะพัฒนาให้เครื่องมีความสามารถวัดเปอร์เซ็นต์น้ำตาลและแป้งต่อไป รวมทั้งพัฒนาให้เครื่องมีขนาดเล็กเพื่อให้เกษตรกรใช้งานได้สะดวก ส่งเสริมให้ทุเรียนคุณภาพดีกระจายลงสู่ตลาดทั้งในและต่างประเทศ



ภาพซ้าย การสาธิตการใช้เครื่อง NIR  
ภาพขวา แสดงวิธีการเลือกผลทุเรียนแก่พร้อมรับประทาน

ปัญหาทุเรียนอ่อนเป็นวงจรที่เกิดขึ้นซ้ำซาก ส่วนหนึ่งเกิดจากพ่อค้าจูงใจสร้างให้เกิดขึ้นเพื่อควบคุมราคาผลผลิต และเกษตรกรที่ขาดจรรยาบรรณ ในช่วงต้นฤดูการผลิต แนวทางการแก้ไข คือ บังคับใช้กฎหมายอย่างเข้มงวด โดยทุกภาคส่วนต้องร่วมมือกันอย่างจริงจัง และสร้างจิตสำนึกให้กับเกษตรกรหรือผู้ส่งออกให้มีความรับผิดชอบต่อสังคม (The sense of social responsibility) เพื่อช่วยชาวสวนทุเรียนและชื่อเสียงทุเรียนไทยให้ยังคงอยู่ต่อไป

3) นำเทคโนโลยีการแปรรูปและการสร้างสินค้าให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น (Processing and value addition)

ประเทศไทยเตรียมความพร้อมเพื่อก้าวสู่ยุค Thailand 4.0 ยุคของการขายน้อยแต่ได้กำไรมาก (Less for more) ภาครัฐ สถาบันการศึกษาและเอกชน ได้พยายามทำการวิจัยเพื่อแปรรูปและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับทุเรียนไทย และลดปัญหาในช่วงทุเรียนล้นตลาดไว้อย่างหลากหลาย จึงขอนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์การแปรรูปทุเรียนที่น่าสนใจและเป็นยอมรับของตลาดหรือต่างชาติ เพื่อเป็นแนวทางต่อยอดหรือสร้างโอกาสทางธุรกิจ (Start up)



**ทุเรียนแบบซงพร้อมดื่ม** ทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่ผ่านการ Freeze dry และกระบวนการผลิตจนได้ทุเรียนซงพร้อมดื่มเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อทุเรียนธรรมชาติ 100% ไม่มีสารสังเคราะห์เจือปน คอเลสเทอรอล 0% ปริมาณแคลอรี 120 กิโลแคลอรี และลดลงสารกำมะถันลงเหลือเพียง 10% จึงลดปัญหาอาการร้อนในที่มีเกิดขึ้นในการรับประทานทุเรียนสด ผลงานนี้ได้รับทุนวิจัยจากกรมการค้าระหว่างประเทศ โดยมีสำนักงานประสานงานชุด

โครงการทุนพัฒนาแผนธุรกิจนวัตกรรม (IBPG) ในโครงการ Innovative House จากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) เป็นที่ปรึกษาในเรื่องการผลิต ผลิตภัณฑ์บรรจุในกล่อง 2 ขนาด โดยใน 1 กล่อง จะมี 5 ซอง ราคา 120 บาท และ 12 ซอง ราคา 190 บาท (สนใจติดต่อได้ที่บริษัทพรทิพย์ (ภูเก็ต) จำกัด โทร. 092-276-0928) เกษตรกรหรือผู้ประกอบการท่านใดสนใจสามารถศึกษาโครงการ Innovative House ได้ที่ [www.innovativehouse.org](http://www.innovativehouse.org)

**ทุเรียนผง** ทุเรียนพันธุ์หมอนทองระยะความสุกอม นำมาทำให้เป็นผง โดยเติมมอลโตเด็กซ์ทรินก่อนการทำแห้ง เพื่อป้องกันการเปลี่ยนแปลงของกลิ่นและการไหม้ระหว่างกระบวนการผลิตที่ต้องใช้อุณหภูมิสูง 170 องศาเซลเซียส จึงได้ผงทุเรียนที่มีอนุภาคเล็กละเอียด สีเหลืองนวล และกลิ่นทุเรียนยังคงอยู่ เมื่อละลายน้ำสามารถใช้เป็นสารให้กลิ่นรสในผลิตภัณฑ์อาหารที่ต้องการทุเรียนเป็นส่วนประกอบ เช่น ไอศกรีม พุดดิ้ง คุกกี้ คุกกี้ คัสตาร์ดและสังขยาทาขนมปัง ทั้งนี้ทุเรียนผงที่ได้จะ ทุเรียนผงที่ผลิตได้บรรจุใน ถุงพลาสติกชนิด PO จะมีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน 6 เดือน หากบรรจุในถุงออลูมิเนียมฟอยล์ลามิเนตจะมีอายุการเก็บรักษานานถึง 9 เดือน เพื่อช่วยลดปัญหาทุเรียนราคาตกต่ำและล้นตลาดในฤดูกาล ผลงานนี้ได้ทำการศึกษาวิจัยโดยคุณศุภมาศ กลิ่นขจร นักวิจัยจากกองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร สนใจรายละเอียดเพิ่มเติมสามารถติดต่อได้ที่ โทร. 02-940-7322

## เอกสารอ้างอิง

- สร้าง บุญสอง. 2557. ทูเรียนผงพร้อมดื่ม มาแรง ต่างชาติตอบรับดี. หนังสือพิมพ์มติชน. ปีที่ 20 ฉบับที่ 356.
- มาตรฐานสินค้าเกษตร ทูเรียน. 2557. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ. 19 หน้า.
- ศูนย์บริการข้อมูลธุรกิจไทย-อินเดีย. 2559. แหล่งที่มา <http://thaiindia.net/98-insight-india/1686-2014-1686.html>.
- ศุภมาศ กลิ่นขจร ชูติมา อัครเสถียร จิตติมา วรณแก้ว ภคินี อัครเวสสะพงศ์. 2550. การวิจัยและพัฒนาการแปรรูปทูเรียนผง. กองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร.
- สารสนเทศเศรษฐกิจการเกษตรรายสินค้า ปี 2559. 2559. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ. 112 หน้า.
- สาเหตุปัญหายางพาราดกต่ำ. 2557. การยางแห่งประเทศไทย สำนักงานตลาดกลางยางพาราจังหวัดหนองคาย. แหล่งที่มา <http://www.rubbernongkhai.com/index.php/component/content/article/1-newrubber/5997—27082557>.