

มังคุด

ชื่อไทย : มังคุด

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Mangosteen

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Garcinia mangostana* L.

โดย นางสาวฉันทันชนก โต๊ะถม

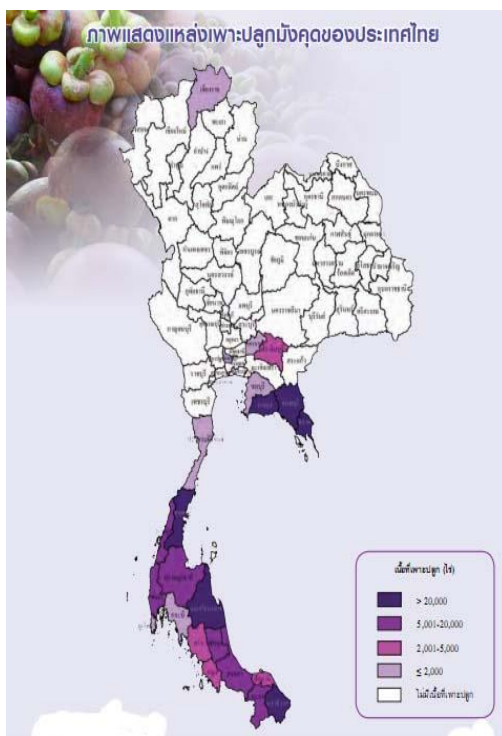
นักวิชาการเกษตรชำนาญการ

กลุ่มส่งเสริมไม้ผล



ราคามังคุดคละที่เกษตรกรขายได้ที่สวนเฉลี่ยทั่วประเทศ (บาท/กิโลกรัม)

ปี	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	เฉลี่ย
59	9.81	9.81	9.81	77.93	55.75	28.99	41.08	28.26	21.40	19.87	19.87	19.87	28.54
60	19.87	19.87	19.87	171.35	77.92	45.54	14.23	22.06	33.93	33.93	33.93	33.93	43.87
61	33.93	33.93	143.09	114.07	85.88	50.55	30.41	18.35	12.35	12.35	12.35	12.35	46.63



สถิติการผลิต	ปี 59			ปี 60			ปี 61		
	เกษตรกรผู้ผลิต	84,101	84,242	87,713	452,743	451,981	448,008	419,368	416,705
เนื้อที่ยืนต้น (ไร่)	452,743	451,981	448,008	419,368	416,705	420,472	447	504	439
เนื้อที่ให้ผล (ไร่)	419,368	416,705	420,472	447	504	439	187,367	209,880	184,583
ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่)	447	504	439	20 %					
ผลผลิตรวม (ตัน)	187,367	209,880	184,583	80 %					
วัตถุดิบ - ใช้ในประเทศ	20 %								
-ส่งออก	80 %								

จังหวัดที่ปลูกมาก ได้แก่
จันทบุรี นครศรีธรรมราช
ชุมพร ตรัง และระยอง

ต้นทุนการผลิต	
ต้นทุน (บาท/ตัน)	
ปี 59	19,273
ปี 60	17,690
ปี 61	20,150

ส่งออก	ส่งออก		ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย	นำเข้า		
	ปี 59	ปี 60			ปี 59	ปี 60
ปี	59	60	ได้เปรียบ	ปี	ตัน	ล้านบาท
มังคุดสด			1. เป็น Queen of Fruit รสชาติดี เป็นที่ยอมรับ/ ต้องการในตลาดโลก	59	13,046	291
ปริมาณ(ตัน)	142,855	205,468	2. เกษตรกรและผู้ส่งออก มีความชำนาญและ ประสบการณ์สูง	60	6,093	113
มูลค่า(ล้านบาท)	4,274	7,435	3. มีคุณค่าทางโภชนาการสูง	61	17,259	373
มังคุดแช่แข็ง			4. แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลายประเภท			
ปริมาณ (ตัน)	371	74	เสียเปรียบ			
มูลค่า (ล้านบาท)	35	10	1. ต้นทุนการผลิตและโลจิสติกส์สูง			
			2. ผลผลิตเกิดความเสียหายง่าย อายุการเก็บรักษาสั้น			
			3. ผลผลิตส่วนมากมีจำหน่ายเป็นฤดูกาล			
ประเทศคู่ค้าของไทย			ประเทศผู้ผลิตสำคัญ	ประเทศผู้นำเข้าสำคัญ		
ผลผลิต				ของโลก		
มังคุดสด	เวียดนาม จีน ฮองกง		อินโดนีเซีย เวียดนาม	จีน ฮองกง ไต้หวัน		
มังคุดแช่แข็ง	ไต้หวัน เกาหลีใต้ ญี่ปุ่น			ญี่ปุ่น		

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>การผลิต</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผลผลิตมังคุดมีรสชาติได้รับฉายาว่า Queen of Fruits 2. เกษตรกรและผู้ประกอบการส่งออกมีประสบการณ์และความชำนาญสูง 3. เปลือกและเมล็ดสามารถนำไปใช้ประโยชน์ใช้เป็นอาหารและเครื่องสำอางได้ เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร 4. มีมาตรฐานการผลิต GAP GMP HACCP และระบบตรวจสอบย้อนกลับ Traceability <p>การตลาด</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ปี 2561 ส่งออกร้อยละ 80 ของผลผลิตสดทั้งหมด โดยมีมูลค่าการส่งออกกว่า 7,200 ล้านบาท 2. ตลาดใหม่ที่มีศักยภาพในการนำเข้ามังคุดแช่แข็ง ได้แก่ ไต้หวัน และเกาหลีใต้ 	<p>การผลิต</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ปัญหาเนื้อแก้ว ยางไหล ของผลมังคุด 2. ต้นทุนการผลิตค่อนข้างสูง 3. โรคและแมลงศัตรูพืช <p>การตลาด</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ปัจจุบันมีผู้รวบรวมผลผลิต (ล้ง) ที่ดำเนินการโดยชาวจีน และเวียดนามเข้ามารวบรวมเพื่อส่งออกไปประเทศจีนและประเทศอื่น ๆ เพิ่มขึ้น 2. ไทยมีการนำเข้ามังคุดสดจากอินโดนีเซียเพิ่มขึ้นเพื่อส่งต่อไปยังประเทศที่สาม ได้แก่ จีน โดยผ่านประเทศเวียดนาม 	<ol style="list-style-type: none"> 1. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์มีนโยบายส่งเสริมการปลูกในเขตพื้นที่เหมาะสม (Zoning) และตามแผนที่เกษตร (Agri - Map) ในลักษณะระบบส่งเสริมการเกษตรแบบแปลงใหญ่ตามระบบ GAP เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด 2. ดำเนินการตามยุทธศาสตร์พัฒนาผลไม้ไทยปี 2558 - 2564 ใน 5 ยุทธศาสตร์ ได้แก่ การบริหารจัดการด้านการผลิต ด้านการตลาด การวิจัยและพัฒนาพัฒนาองค์กรและเกษตรกร และการพัฒนาระบบฐานข้อมูลสารสนเทศพร้อมกับการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์พัฒนาผลไม้เป็นรายภาค โดยเน้นเรื่องคุณภาพและความปลอดภัยเป็นสิ่งสำคัญ 3. บริหารจัดการอุปทานให้สอดคล้องกับอุปสงค์ในระดับจังหวัด 4. ลดต้นทุนการผลิต โดยลดการใช้ปัจจัยการผลิตเพิ่มผลผลิตต่อไร่ เพิ่มช่องทางบริหารจัดการ วางแผนรวมทั้งเพิ่มช่องทางการตลาด