

มะเขือเทศ

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>1. ผลผลิตมะเขือเทศสามารถแปรรูปได้หลากหลาย</p> <p>2. มะเขือเทศรับประทานสดมีความหลากหลายของสายพันธุ์ สามารถเลือกนำไปใช้ได้ตามความต้องการที่แตกต่างกันของภูมิภาคภายในประเทศ</p> <p>3. มีโรงงานรับผลผลิตมะเขือเทศอุตสาหกรรม ใกล้กับแหล่งปลูก</p> <p>4. มะเขือเทศสามารถเพิ่มมูลค่าจากการแปรรูป</p>	<p>1. โรคและแมลง เพราะมะเขือเทศประสบปัญหาโรคเหี่ยวเฉียว โรคใบไหม้ โรคผลเน่า โรคซึ่งเกิดจากแมลงเป็นพาหะ และแมลงเข้าทำลายต้นหรือผลผลิต สำคัญต่อปริมาณผลผลิตโดยตรง</p> <p>2. เมล็ดพันธุ์ เพราะปัจจุบันราคาเมล็ดพันธุ์สูงมากส่งผลให้ต้นทุนการผลิตมะเขือเทศสูงไปด้วย</p> <p>3. แรงงาน เนื่องจากค่าแรงค่อนข้างสูง และเกษตรกรไม่มีเงินทุนมากพอที่จะจ้างแรงงานเพิ่ม</p> <p>4. ตลาด สำหรับมะเขือเทศบริโภคสดในปัจจุบันตลาดจำหน่ายยังมีน้อย ขาดการกระจายผลผลิตสู่ตลาดอื่นๆ และมะเขือเทศโรงงาน มีการผูกขาดการซื้อขายกับโรงงานที่เซ็นสัญญา</p> <p>5. ราคา มะเขือเทศค่อนข้างมีราคาตกต่ำ เพราะผลผลิตออกมาปริมาณมากกว่าความต้องการของโรงงานที่รับซื้อ ทำให้ราคาค่อนข้างฝืด มีการตลาดซื้อขายล่วงหน้าไม่สามารถกำหนดราคาผลผลิตได้เอง</p> <p>6. ระบบการจัดการคุณภาพ GAP เพราะการปลูกมะเขือเทศในปัจจุบันเกษตรกรส่วนใหญ่ไม่ได้เห็นถึงความสำคัญในการปฏิบัติตามระบบการจัดการคุณภาพ GAP</p> <p>7. สภาพแวดล้อม อุณหภูมิ ความเหมาะสมของการปลูกมะเขือเทศมีข้อจำกัดทำให้มะเขือเทศปลูกได้บางฤดูกาลและบางพื้นที่เท่านั้น หากสภาพแวดล้อมไม่เหมาะสมจะทำให้เกิดโรคแมลงและต้องใช้การดูแลอย่างมากทำให้เพิ่มต้นทุนการผลิต</p>	<p>1. การอบรมเพิ่มเติมความรู้ เพราะเกษตรกรขาดความรู้ด้านการจัดการระบบการผลิตเพื่อความปลอดภัย จึงทำให้เกษตรกรใช้สารเคมีอย่างเสียเปล่าและมีต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้น</p> <p>2. การรวมตัวของกลุ่มผู้ปลูกมะเขือเทศ เพื่อต่อรองราคากับบริษัท</p> <p>3. สนับสนุนจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตมะเขือเทศ เช่น ซอสมะเขือเทศ หรือน้ำมะเขือเทศ เป็นต้น</p> <p>4. วางแผนการผลิตมะเขือเทศรับประทานสดให้ผลผลิตออกมาสู่ตลาดได้อย่างต่อเนื่อง (นอกฤดูกาล) ควบคู่กับการผลิตเพื่อส่งเข้าโรงงานที่มีราคาดีกว่าการขายเข้าสู่โรงงาน</p> <p>5. คัดเลือกสายพันธุ์ที่เหมาะสมกับฤดูกาลและภูมิภาคต่างๆ ในประเทศเพื่อเป็นแนวทางให้เกษตรกรเลือกปลูกมะเขือเทศที่เหมาะสมกับพื้นที่ได้มากขึ้น</p>

น.ส.จัทมาศ รุ่งเกรียงสิทธิ์ นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร



มะเขือเทศ

ชื่อไทย : มะเขือเทศ
 ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Tomato
 ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Lycopersicon esculentum* Mill.
 โดย น.ส.จขามาศ รุ่งเกรียงสิทธิ์
 นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ

แหล่งผลิต

มะเขือเทศอุตสาหกรรม
 ภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ ลำปาง และพะเยา
 ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ จังหวัดหนองคาย
 สกลนคร นครพนม กาฬสินธุ์ และนครราชสีมา
จังหวัดที่ปลูกมาก คือ จังหวัดหนองคาย เชียงใหม่
สกลนครและนครพนม ตามลำดับ
มะเขือเทศรับประทานสด
 ภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่, เชียงราย และลำปาง,
 ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ จังหวัดนครราชสีมา
 ภาคกลาง ได้แก่ จังหวัดนครปฐม, ราชบุรี, กาญจนบุรีและ
 ลพบุรี

Crop requirement (สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการผลิต)

มะเขือเทศเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญพืชหนึ่ง ซึ่งมีผู้นิยมปลูกและบริโภคกันอย่างแพร่หลาย สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิดเป็นพืชผักที่มีคุณค่าทางอาหารสูง ซึ่งแบ่งได้เป็น 2 ชนิด คือ มะเขือเทศรับประทานสดและมะเขือเทศอุตสาหกรรม มะเขือเทศเจริญเติบโตได้ดีในดินร่วน ระบายน้ำดี ความเป็นกรดเป็นด่างประมาณ 6.0-6.8 ความชื้นของดินพอเหมาะต้องการแสงแดดเต็มที่ตลอดวัน และเจริญเติบโตได้ดีที่อุณหภูมิระหว่าง 21-24 องศาเซลเซียส

สถิติการผลิต

ปี 52	
จำนวนผู้ปลูก (ราย)	9,437
พื้นที่ปลูก (ไร่)	28,680
ผลผลิตเฉลี่ย(กก./ไร่)	3,809.17
ผลผลิตรวม (ตัน)	10,9247
ข้อมูลจาก ทบก.	

ราคาขาย (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.
2552	26.11	23.91	23.77	25.44	28.24	31.22	27.3	28.3	27.64	32.1	34.71	38.17
2553	33.858	35.93	24.78	24.52	31.97	37.82	45.29	56.89	40.74	34.56	30.33	23.4
2554	22.93	23.61	22.05	-	-	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ 1/ *คือ ราคามะเขือเทศรับประทานสด ข้อมูลจากตลาดสี่มุมเมือง
 2/ มะเขือเทศอุตสาหกรรม ราคาอยู่ที่ 2-3 บาท/กก.

ต้นทุน / ผลตอบแทน

ต้นทุน(ปี 52 : บาท/ไร่)	
- ค่าพันธุ์	478.21
- ค่าปุ๋ย	3,194.98
- ค่าสารกำจัดศัตรูพืช	1,646.08
- ค่าเตรียมดิน	1,060.00
- ค่าจ้างปลูกและดูแลรักษา	1,018.75
- ค่าจ้างเก็บเกี่ยว	5.00
- ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	762.43
ผลตอบแทน (บาท/ไร่)	17,331.71
ผลผลิตต่อไร่ (กก.)	3,809.17
มูลค่าผลผลิตรวม (ล้านบาท)	-
หมายเหตุ ข้อมูลจาก ศูนย์วิจัย ธกส.	

ฤดูการผลิต (ร้อยละที่ออกสู่ตลาด)

ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
**	**/*	**/*	**/*	**	**	**	**	**	**	**	**
*มะเขือเทศอุตสาหกรรม						** มะเขือเทศรับประทานสด					

ส่งออก

ส่งออก				ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย			นำเข้า		
ปี	51	52	53	ได้เปรียบ			ปี 51 52 53		
สดหรือแช่เย็น				มะเขือเทศรับประทานสดมีความหลากหลายของสายพันธุ์และการนำไปใช้มะเขือเทศสดที่แตกต่างตามภูมิภาคในประเทศ			สดหรือแช่เย็น		
ปริมาณ(พันตัน)	0.43	0.5	0.43	ปริมาณ(พันตัน)			0.059	0.041	0.376
มูลค่า(ล้านบาท)	8.07	11.5	10.4	ปริมาณ(พันตัน)			3.33	2.81	6.31
ปรุงแต่ง				เสียเปรียบ			ปรุงแต่ง		
ปริมาณ(พันตัน)	0.43	0.5	0.43	มีฤดูกาลผลิตที่เหมาะสมจำกัด ต้นทุนการผลิตสูง			ปริมาณ(พันตัน)		
มูลค่า(ล้านบาท)	8.07	11.5	10.4	ปริมาณ(พันตัน)			8.98	7.95	14.35
น้ำมะเขือเทศ				ปริมาณ(พันตัน)			261.67	311.09	365.21
ปริมาณ(พันตัน)	0.954	0.449	0.521	ปริมาณ(พันตัน)			0.237	0.099	0.131
มูลค่า(ล้านบาท)	26.74	11.54	11.198	ปริมาณ(ล้านบาท)			7.97	4.22	5.83
ซอสมะเขือเทศ				ซอสมะเขือเทศ			ซอสมะเขือเทศ		
ปริมาณ(พันตัน)	4.59	3.72	3.433	ปริมาณ(พันตัน)			3.02	0.55	1.137
มูลค่า(ล้านบาท)	201.08	188.59	149.65	ปริมาณ(ล้านบาท)			107.07	38.95	52.88
ประเทศคู่ค้าของไทย				ประเทศผู้ผลิตสำคัญ			ประเทศผู้นำเข้าสำคัญของโลก		
มะเขือเทศสดหรือแช่เย็น				อิตาลี เนเธอร์แลนด์ เม็กซิโก และสหพันธรัฐรัสเซีย			มะเขือเทศปรุงแต่ง : สหราชอาณาจักร		
สิงคโปร์ 93.74 %							น้ำมะเขือเทศ : สหพันธรัฐรัสเซีย		
มะเขือเทศปรุงแต่ง ญี่ปุ่น 70%							อื่นๆ : สหรัฐอเมริกา		
น้ำมะเขือเทศ ได้วัน 40.94%									
ซอสมะเขือเทศ สหรัฐอเมริกา 16.35%									