

### ไขมันชั้น

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>-ประเทศไทยมีสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสมทำให้ไขมันชั้นของไทยมีคุณภาพและคุณสมบัติที่ดี</p> <p>-ไขมันชั้นเป็นพืชที่ปลูกและดูแลรักษาง่าย สามารถเก็บผลผลิตไว้ในดินเพื่อรอให้ราคาปรับซึ้อสูงขึ้นได้</p> <p>-กระแสดความต้องการบริโภคสินค้าเพื่อสุขภาพมีการขยายตัวเพิ่มสูงขึ้นทั้งในประเทศและต่างประเทศซึ่งไขมันชั้นสามารถพัฒนาเข้าสู่อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ได้หลากหลายประเภท ได้แก่ ยา เช่น ลดกรด รักษาแผล ลดอาการอักเสบ, อาหารเสริมสุขภาพ, เครื่องสำอาง เช่น ครีมบำรุงผิว สบู่, ผลิตภัณฑ์สปา Aroma Therapy และลูกประคบ, ยาทาแก้นุง, ส่วนผสมในอาหารสัตว์, ผลิตภัณฑ์สำหรับสัตว์เลี้ยง และผลิตภัณฑ์ป้องกันกำจัดศัตรูพืช เป็นต้น</p> <p>-การเปิดเสรีทางการค้า เป็นการเพิ่มโอกาสในการขยายตลาดส่งออกผลิตภัณฑ์ไขมันชั้นของไทยให้เพิ่มมากขึ้น</p>	<p>-เกิดโรคเน่าสูง หากมีการระบายน้ำไม่ดีหรือปลูกซ้ำในพื้นที่เดิมหลายๆ ครั้ง</p> <p>-สวนใหญ่ปลูกเป็นพืชเสริมรายได้ ปริมาณผลผลิตไม่แน่นอน เป็นข้อจำกัดในการพัฒนาเชิงอุตสาหกรรม</p> <p>-ขาดพันธุ์ส่งเสริมที่ให้ผลผลิตต่อไร่และปริมาณสารสำคัญสูง</p> <p>-ขาดเทคโนโลยีการผลิตและวิธีการหลังการเก็บเกี่ยวที่ดีและเหมาะสม</p> <p>-ขาดเทคโนโลยีการแปรรูปเบื้องต้นเพื่อให้ได้วัตถุดิบคุณภาพดี</p> <p>-การผลิตส่วนใหญ่สำหรับบริโภคสด จึงไม่คำนึงถึงปริมาณสารสำคัญ ทำให้คุณภาพผลผลิตและปริมาณสารสำคัญยังไม่ตรงกับความต้องการของตลาด</p> <p>-ขาดการวิจัยและพัฒนาตลาด ข้อมูลความต้องการของตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศไม่ชัดเจน</p> <p>-ขาดการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และมาตรฐานสินค้า ทำให้การขยายตลาดทำได้ยาก</p>	<p>-เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตวัตถุดิบไขมันชั้น โดยส่งเสริมการผลิตตามเกณฑ์มาตรฐาน GAP และ GMP การผลิตแบบอินทรีย์ การจัดทำระบบ Contract Farming</p> <p>-วิจัยและพัฒนาพันธุ์ที่มีคุณภาพและตรงตามความต้องการของตลาด</p> <p>-สนับสนุนการสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยส่งเสริมการแปรรูปวัตถุดิบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ไขมันชั้นให้มีความหลากหลายและได้รับการรับรองมาตรฐานสินค้า/ผลิตภัณฑ์</p> <p>-ส่งเสริมการบริโภคสินค้าและผลิตภัณฑ์จากไขมันชั้นทั้งในประเทศและต่างประเทศ</p> <p>-สร้างระบบเครือข่ายข้อมูลการค้าไขมันชั้น</p>

ประพิศพรรณ อนุพันธ์ นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (ไขมันชั้น)



**ขมิ้นชัน**

ชื่อไทย : ขมิ้นชัน  
 ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Turmeric  
 ชื่อวิทยาศาสตร์ *Curcuma longa* Linn.  
 โดย ประพิศพรรณ อนุพันธ์  
 นักวิชาการเกษตรชำนาญการ  
 0-2579-9547

**แหล่งผลิต**

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ จังหวัดนครราชสีมา  
 บุรีรัมย์ สุรินทร์ ศรีสะเกษ ขอนแก่น  
 ภาคตะวันออก ได้แก่ จังหวัดชลบุรี ฉะเชิงเทรา สระแก้ว  
 ปราจีนบุรี จันทบุรี  
 ภาคตะวันตก ได้แก่ จังหวัดกาญจนบุรี  
 ภาคใต้ ได้แก่ จังหวัดสุราษฎร์ธานี พังงา นครศรีธรรมราช  
 พัทลุง ชุมพร (90%)  
**จังหวัดที่ปลูกมาก ฉะเชิงเทรา สระแก้ว ปราจีนบุรี  
 กาญจนบุรี นครราชสีมา สุราษฎร์ธานี พังงา  
 นครศรีธรรมราช**

**Crop requirement (สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการผลิต)**

- อุณหภูมิ 20-35 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 60-80% ปริมาณน้ำฝน 1,000-2,000 มม.ต่อปี
- ชอบแสงแดด
- พื้นที่ราบ ไม่มีน้ำท่วมขัง ระดับความสูง 450-900 เมตร เหนือระดับน้ำทะเล ห่างไกลจากแหล่งมลพิษ/สารเคมี
- ดินร่วนซุย มีอินทรีย์วัตถุอุดมสมบูรณ์ (>2%) ค่า pH 5-7.5 ต้องการโพแทสเซียมในระยะการเจริญเติบโตของต้นอ่อน แตกกอ และแตกเหง้า
- ต้นอ่อนต้องการน้ำอย่างสม่ำเสมอ เมื่อหัวเริ่มแก่ต้องการน้ำน้อยลง และไม่ต้องการน้ำเลยในระยะเก็บเกี่ยว

**สถิติการผลิต**

พื้นที่ปลูก (ไร่)	5,000
ผลผลิตเฉลี่ย(กก./ไร่)	2,000
ผลผลิตรวม (ตัน)	10,000
วัตถุดิบ –ใช้ในประเทศ	98%
- ส่งออก..... ..	2%

**ต้นทุน / ผลตอบแทน**

ต้นทุน (บาท/ไร่)	<b>7,642</b>
<b>1. ต้นทุนผันแปร</b>	<b>7,349</b>
- ค่าแรงงาน	5,274
(เตรียมดิน ปลูก ดูแลรักษา เก็บเกี่ยว หลังเก็บเกี่ยว)	
- ค่าวัสดุ	1,857
(พันธุ์ ปุ๋ย สารกำจัดศัตรูพืชและวัชพืช อุปกรณ์การเกษตรและวัสดุอื่นๆ)	
- ค่าเสียโอกาสเงินลงทุน	218
<b>2. ต้นทุนคงที่ (ค่าใช้จ่ายที่ดิน/ภาษี)</b>	<b>293</b>
ผลตอบแทน (บาท/ไร่)	<b>4,363</b>

**ราคาขาย (บาท/กิโลกรัม)**

ปี	มกราคม – มีนาคม
<b>2552</b>	หัวสด 6-10 บาท/กก. หัวแห้งทั้งหัว 30-100 บาท/กก. หัวแห้งตากแห้ง 135 บาท/กก.
<b>2553</b>	ผงขมิ้นชัน 250 บาท/กก. น้ำมันขมิ้นชัน 4,500 บาท/ลิตร
<b>2554</b>	หัวสด 13-15 บาท/กก. หัวแห้งตากแห้ง 140 บาท/กก. ผงขมิ้นชัน 150 บาท/กก. น้ำมันขมิ้นชัน 12,000 บาท/ลิตร

ฤดูผลผลิต (ร้อยละที่ออกสุดตลาด)											
ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
30	50	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ส่งออก		ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย	นำเข้า			
ปี	ตัน	ล้านบาท	ได้เปรียบ	ปี	ตัน	ล้านบาท
51	29.5	3.13	- ขมิ้นชันไทยมีคุณภาพและคุณสมบัติที่ดี	51	331.3	6.35
52	35.4	3.87	เสียเปรียบ	52	228.8	6.84
53	79.1	5.08	- ขมิ้นชันไทยยังไม่เป็นที่รู้จักในตลาดต่างประเทศ - ต้นทุนการผลิตสูง ทำให้มีราคาแพง	53	202.0	7.21
ประเทศคู่ค้าของไทย			ผลผลิต	ประเทศผู้นำเข้าสำคัญของโลก		
จำนวนผลผลิต			พื้นที่ปลูก	ประเทศผู้ผลิตสำคัญ		
สหรัฐอเมริกา			อินเดีย	พม่า		
70%						
ญี่ปุ่น						
20%						