

มังคุด



ชื่อไทย: มังคุด
ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ: Mangosteen
ชื่อวิทยาศาสตร์: *Garcinia mangostana* L.
โดย นางสาวสุวิสาข์ เกตุอินทร์
นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ
โทร. 0-2579-3816

แหล่งผลิต

ภาคตะวันออก: จังหวัดจันทบุรี ระยอง และตราด
ภาคใต้: จังหวัดนครศรีธรรมราช ชุมพร ระนอง
พัทลุง สุราษฎร์ธานี และสงขลา

จังหวัดที่ปลูกมาก ได้แก่ จังหวัดจันทบุรี ระยอง
ตราด นครศรีธรรมราช และชุมพร

Crop requirement (สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการผลิต)

ควรมีอุณหภูมิระหว่าง 25-35 ความชื้นสัมพัทธ์มากกว่า 30% ปริมาณน้ำฝน
มากกว่า 2,000 มิลลิเมตรต่อปี การกระจายตัวของฝนดี มังคุดเป็นพืชที่ชอบน้ำมาก
เจริญเติบโตได้ดีในเขตร้อนชื้นที่มีฝนตกชุก และได้รับน้ำชลประทานเสริมในช่วง
หน้าแล้งอย่างเพียงพอ ลักษณะดิน ควรเป็นดินร่วน อุดมไปด้วยอินทรีย์วัตถุ
ค่า pH 5.5-6.5

สถิติการผลิต			
	ปี 51	ปี 52	ปี 53
จำนวนผู้ปลูก (ราย)	99,464	96,870	92,820
พื้นที่ปลูก (ไร่)	396,325	399,438	405,622
ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่)	442	677	618
ผลผลิตรวม (ตัน)	175,274	270,554	250,508
ปี ๕๓			
ใช้ในประเทศ 130,936 ตัน คิดเป็น 52.27 %			
ส่งออก 119,572 ตัน คิดเป็น 47.73 %			

ต้นทุน/ผลตอบแทน (ปี52)	
ต้นทุนรวม (บาท/ไร่)	10,715.10
ต้นทุนผันแปร	9,112.16
- ค่าแรงงาน	5,222.28
- ค่าปุ๋ย และสารเคมี	2,675.81
- ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	379.61
- ค่าวัสดุ/ค่าซ่อมแซม	198.73
- ค่าวัสดุ/ค่าซ่อมแซม	1,602.94
- ค่าเช่าที่ดิน	605.60
- ค่าเช่าที่ดิน	703.87
- ค่าต้นทุนก่อนให้ผลผลิต	257.42
- ค่าเสื่อมอุปกรณ์	36.05
- ค่าดอกเบี้ยลงทุนอุปกรณ์	
ผลตอบแทน (บาท/ไร่)	-2,744.42
ราคาที่เกษตรกรขายได้ เฉลี่ย ปี 53 (บาท/กก.)	12.58
แนวโน้มผลผลิตปี 54 (%)	+ 10.60

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.
2551	-	-	-	33.14	11.59	9.16	10.46	-	-	-	-	-
2552	-	-	-	52.80	15.36	7.98	6.95	4.89	6.17	-	-	-
2553	-	-	-	37.51	10.59	12.67	16.12	10.01	15.18	20.00	-	-

ส่งออก			ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย			นำเข้า		
ปี	พีดัน	ล้านบาท	ได้เปรียบ			ปี	พีดัน	ล้านบาท
51	44,269	744.0	1. เป็น Queen of Fruit รสชาติดี เป็นที่ยอมรับ/ ต้องการในตลาดโลก			51	-	-
52	117,987	1,879.1	2. ไทยเป็นผู้ผลิตและส่งออกมังคุดอันดับหนึ่ง ของโลก และมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น ช่วงการผลิต เกือบตลอดปี			52	-	-
53	119,572	1,955.8	3. มีคุณค่าทางโภชนาการสูง			53	-	-
ประเทศคู่ค้า		จำนวน (%)	4. แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลายประเภท			ประเทศผู้นำเข้าสำคัญของโลก		
มังคุดสด		39.92	เสียเปรียบ			ประเทศผู้นำเข้าสำคัญของโลก		
จีน		24.05						
ฮ่องกง		17.31						
มังคุดแช่แข็ง		40.56	1. ต้นทุนการผลิตและโลจิสติกส์สูง			จีน ฮ่องกง ไต้หวัน ญี่ปุ่น		
เกาหลีใต้		36.07	2. ผลผลิตเกิดความเสียหายง่าย อายุการเก็บ รักษาสั้น					
ไต้หวัน		12.86	3. ผลผลิตส่วนมากมีจำหน่ายเป็นฤดูกาล					
ญี่ปุ่น			ประเทศผู้ผลิตสำคัญของโลก					
			อินโดนีเซีย เวียดนาม					

ฤดูผลิต ปี 53 (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.
0.79	0.16	0.33	4.70	38.27	11.60	11.63	19.20	8.50	2.87	0.79	1.16
ภาคตะวันออก						ภาคใต้					

มังคุด

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<ol style="list-style-type: none"> 1. เป็น Queen of Fruit รสชาติดี เป็นที่ยอมรับ 2. และในตลาดโลก 3. ไทยเป็นผู้ส่งออกมังคุดอันดับหนึ่งของโลกมูลค่าปีละมากกว่า ๑,๙๐๐ ล้านบาท และมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น เนื่องจากตลาดยังมีความต้องการมังคุดคุณภาพอีกมาก 4. มีคุณค่าทางโภชนาการสูง 5. แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลายประเภท ทั้ง 6. ดานอาหารและเครื่องสำอาง 7. เกษตรกรและผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีความชำนาญ และมีศักยภาพในการผลิตสูง 8. รัฐบาลให้ความสำคัญกับมังคุด โดยมียุทธศาสตร์ผลไม้รองรับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตและการตลาดมังคุด 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ผลผลิตออกมากในเวลาเดียวกัน ทำให้เกิดปัญหาผลผลิตล้นตลาด และส่วนใหญ่ผลิตได้เป็นฤดูกาล 2. ปัญหาราคาผลผลิตตกต่ำ 3. ต้นทุนการผลิต และโลจิสติกส์สูง 4. ปัญหาคุณภาพมังคุดไม่ได้มาตรฐาน อันเกิดจากโรค/แมลงทำลาย หรือความเสียหายที่เกิดจากการเก็บเกี่ยวผลผลิต หรือปัญหาคุณภาพภายในผลมังคุดเช่น เกิดเนื้อแก้ว ยางไหล ส่งผลให้ส่งออกไม่ได้ รวมทั้งมีอายุการเก็บรักษาสั้นตามลักษณะธรรมชาติของไม้ผล 5. เกษตรกรขาดความรู้ในการคัดแยกเกรดมังคุด 6. ผู้ประกอบการนำเข้ามังคุดในต่างประเทศยังขาดความรู้ในการขนส่ง และเก็บรักษา ทำให้ผลผลิตเกิดความเสียหาย เช่น เป็ลือกแข็ง ไม่สามารถบริโภคได้ และผู้บริโภคในต่างประเทศยังขาดความรู้ในการเลือกซื้อมังคุด และวิธีบริโภค 	<ol style="list-style-type: none"> 1. พัฒนาการจัดการโลจิสติกส์เพื่อย่นระยะเวลากระบวนการการขนส่งมังคุดจากผู้ผลิตสู่ผู้บริโภค และกระจายผลผลิตสู่ตลาดได้เพิ่มขึ้น ลดปัญหาผลผลิตกระจุกตัว รวมทั้งการลดต้นทุนโลจิสติกส์ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลก 2. ถ่ายทอดเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมแก่เกษตรกรเพื่อลดความเสียหายที่จะเกิดกับผลผลิต รวมทั้งหลักการคัดแยกเกรดมังคุดให้มีมาตรฐานใกล้เคียงกัน รวมทั้งพัฒนาภาชนะบรรจุให้สามารถรักษาคุณภาพผลผลิตได้นานขึ้น และดึงดูดผู้บริโภค 3. ถ่ายทอดเทคโนโลยีตามหลักการปฏิบัติเกษตรดีที่เหมาะสม (GAP) 4. ส่งเสริมการรวมกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกมังคุด 5. ส่งเสริมและพัฒนาการแปรรูปมังคุดเพื่อเพิ่มมูลค่า และช่วยลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด 6. ขยายการส่งออกทั้งตลาดเดิมและตลาดใหม่ และควรทำการโฆษณาประชาสัมพันธ์ในตลาดอื่นๆ ให้รู้จักมังคุดจากไทยมากขึ้น

นางสาวสุวิสาข์ เกตุอินทร์ นักวิชาเกษตรปฏิบัติการ ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (มังคุด)