

พริก

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
-1.ปลูกได้ทั้งปีและทุกภาคของประเทศ 2.มีฐานพันธุกรรมที่กว้าง 3.มีความเผ็ด รสชาติ และกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ 4.มีประโยชน์ที่หลากหลาย	1.มีศัตรูพืชมาก ทำให้เกษตรกรใช้สารเคมีป้องกันกำจัดมาก 2.ผลผลิตที่ส่งออกมีสารตกค้างเกินค่ามาตรฐาน 3.ต้นทุนการผลิตสูง 4.การกระจายตัวของผลผลิตไม่สม่ำเสมอ 5.เกษตรกรรายย่อยขาดองค์ความรู้และเทคโนโลยีใหม่ๆ 6.ขาดการรวมกลุ่มผู้ผลิต 7.ราคาผลผลิตไม่แน่นอน	แนวทางพัฒนา 1.เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตพริกที่ได้มาตรฐาน 2.สนับสนุนการเพิ่มมูลค่าการผลิต 3.ผลักดันการส่งออกพริกและผลิตภัณฑ์ 4.สนับสนุนการรวมกลุ่มผู้ผลิตที่เข้มแข็ง

นางสาวจิราภา จอมไธสง นักวิชาการเกษตร ชำนาญการพิเศษ ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (พริก)

พริก



แหล่งผลิต

นครราชสีมา ชัยภูมิ เชียงใหม่
ศรีสะเกษ อุบลราชธานี นครปฐม
ราชบุรี กาญจนบุรี และนครศรีธรรมราช

Crop requirement (สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการผลิต)

พริกทั่วไป พื้นที่ปลูกควรมีความสูงจากระดับน้ำทะเลไม่เกิน 1,500 ม. และสำหรับพริกหวาน พื้นที่ปลูกควรมีความสูงจากระดับน้ำทะเลตั้งแต่ 500 ม. ขึ้นไป อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการติดผลของพริกเผ็ด อยู่ระหว่าง 25-35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการติดผลของพริกหวานอยู่ระหว่าง 18-32 องศาเซลเซียส ดินร่วนปนทราย มีการระบายน้ำดี ความเป็นกรด ต่างอยู่ระหว่าง 5.5-6.8

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Capsicum annum*

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ Chilli, , pepper, Capsicum, Paprika

โดย นางสาวจิราภา จอมไธสง

นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ

โทรศัพท์ : 02-940-6106

ราคาขาย ปี2553(บาท/กิโลกรัม) ^{3/}

	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
พริก ขี้นหนู	18.8	28.78	36.98	38.92	59.62	63.08	57.64	43.09	32.2	30.53	44.47	31.07
พริก ใหญ่	10.47	27.75	37.34	40.75	72.63	82.34	51.00	35.43	28.68	24.16	24.88	18.72

สถิติการผลิต ปี2553 ^{4/}

พริกขี้นหนูผลใหญ่	
จำนวนครัวเรือน	46,496 พื้นที่ปลูก (ไร่) 115143
พริกใหญ่	
จำนวนครัวเรือน	10644 พื้นที่ปลูก (ไร่) 24269
พริกขี้นหนูผลเล็ก	
จำนวนครัวเรือน	79187พื้นที่ปลูก (ไร่) 169141
พริกยักษ์	
จำนวนครัวเรือน	739 พื้นที่ปลูก (ไร่) 1736
พริกหยวก	
จำนวนครัวเรือน	1632พื้นที่ปลูก (ไร่) 6637

ส่งออก ^{1/}				ข้อได้เปรียบ เสียเปรียบ สินค้าไทย	นำเข้า ^{1/}			
ปี	51	52	53		ปี	51	52	53
- พริกสดหรือแช่เย็น				ได้เปรียบ -พริกของไทยมีกลิ่นหอมกว่าพริกของต่างประเทศและแปรรูปได้หลากหลาย -เป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารไทยที่มีชื่อเสียง	- พริกสดหรือแช่เย็น			
ปริมาณ (ตัน)	13,099	15,229	12,457		ปริมาณ (ตัน)	819	501	482
มูลค่า (ล้านบาท)	102	114	93	เสียเปรียบ ต้นทุนการผลิตพริกของไทยสูง	มูลค่า (ล้านบาท)	12	9	7
- พริกบดหรือป่น					- พริกแห้ง			
ปริมาณ (ตัน)	1,766	2,084	1,578	ปริมาณ (ตัน)	32,168	44,912	42,100	
มูลค่า (ล้านบาท)	54	69	53	มูลค่า (ล้านบาท)	579	837	805	
- ซอสพริก				- อื่นๆ	ปริมาณ (ตัน)	1,038	789	1,259
ปริมาณ (ตัน)	22,444	23,457	26,091		มูลค่า (ล้านบาท)	126	87	132
มูลค่า (ล้านบาท)	917	1,052	1,214					
- เครื่องแกงสำเร็จรูป								
ปริมาณ (ตัน)	10,743	10,636	12,342					
มูลค่า (ล้านบาท)	1090	1115	1259					
- อื่นๆ								
ปริมาณ (ตัน)	888	925	775					
มูลค่า (ล้านบาท)	205	92	92					

ต้นทุน / ผลตอบแทน ต่อไร่ ^{2/}

ต้นทุน(ปี 51/52)	
- ค่าพันธุ์	832.68
- ค่าปุ๋ย	3513.37
- ค่าสารกำจัดศัตรูพืช	1617.84
- ค่าน้ำมัน	858.26
- ค่าเตรียมดิน	549.88
- ค่าจ้างปลูกและดูแลรักษา	1323.24
- ค่าจ้างเก็บเกี่ยว	3350
- ค่าขนส่ง	1015.72
- ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	274.98
ผลตอบแทน (บาท/ไร่)	26939.78

ที่มา : 1/ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

2/ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์

3/ ตลาดสี่มุมเมือง

4/ ศูนย์สารสนเทศ กรมส่งเสริมการเกษตร