

# มังคุด

ชื่อไทย: มังคุด

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ: Mangosteen

ชื่อวิทยาศาสตร์: *Garcinia mangostana* L.

โดย นางสาวธันย์ชนก โต้ะถน

นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ

โทร. ๐-๒๕๗๙-๓๘๑๖

## แหล่งผลิต

**ภาคตะวันออก:** จังหวัดจันทบุรี ระยอง และตราด

**ภาคใต้:** จังหวัดนครศรีธรรมราช ชุมพร ระนอง พัทลุง สุราษฎร์ธานี และสงขลา

**จังหวัดที่ปลูกมาก** ได้แก่ จังหวัดจันทบุรี ระยอง ตราด นครศรีธรรมราช และชุมพร

## สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการผลิต

ควรมีอุณหภูมิระหว่าง ๒๕-๓๕ องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์มากกว่า ๓๐% ปริมาณน้ำฝนมากกว่า ๒,๐๐๐ มิลลิเมตรต่อปี การกระจายตัวของฝนดี มังคุดเป็นพืชที่ชอบน้ำมาก เจริญเติบโตได้ดีในเขตร้อนชื้นที่มีฝนตกชุก และได้รับน้ำชลประทานเสริมในช่วงหน้าแล้งอย่างเพียงพอ ลักษณะดินควรเป็นดินร่วน อุดมไปด้วยอินทรีย์วัตถุสูง ค่า pH ๕.๕ - ๖.๕



สถิติการผลิต			
	ปี ๕๓	ปี ๕๔	ปี ๕๕
จำนวนผู้ปลูก (ราย)	๙๒,๘๒๐	๙๑,๒๙๑	๘๗,๗๕๑
พื้นที่ปลูก (ไร่)	๔๐๕,๖๒๒	๔๑๐,๒๖๖	๔๐๖,๕๓๒
ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่)	๖๑๘	๓๕๗	๕๑๗
ผลผลิตรวม (ตัน)	๒๕๐,๕๐๘	๑๔๖,๓๑๕	๒๑๐,๒๓๕
<b>ปี ๕๕</b>			
ใช้ในประเทศ ๖๙,๖๗๔ ตัน คิดเป็น ๓๑.๘๐ %			
ส่งออก ๑๔๙,๕๖๑ ตัน คิดเป็น ๖๘.๒๐ %			

ต้นทุน/ผลตอบแทน (ปี๕๕)	
ต้นทุนรวม (บาท/ไร่)	๘,๑๕๘.๔๖
ต้นทุนผันแปร	๕,๙๙๒.๓๙
ต้นทุนคงที่	๒,๑๖๖.๐๗
ต้นทุนรวมต่อกิโลกรัม	๑๘.๘๐
ผลตอบแทน (บาท/ตัน)	- ๑,๗๕๘
ราคาที่เกษตรกรขายได้เฉลี่ย ปี ๕๕ (บาท/กก.)	๑๗.๐๔
แนวโน้มผลผลิตปี๕๕(%)	+ ๑๖.๓๓

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.
๕๓	-	-	-	๓๗.๕๑	๑๐.๕๙	๑๒.๖๗	๑๖.๑๒	๑๐.๐๑	๑๕.๑๘	๒๐.๐๐	-	-
๕๔	-	-	-	๗๘.๓๓	๔๕.๘๔	๑๓.๘๘	๑๓.๔๗	๑๕.๐๗	-	-	-	-
๕๕	-	-	-	๒๘.๕๔	๑๗.๓๘	๑๖.๕๔	๑๗.๓๔	๑๖.๕๓	๑๓.๕๓	๓๙.๙๖	๒๑.๒๕	๙.๐๐

ส่งออก			ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย			นำเข้า		
ปี	พันตัน	ล้านบาท	ได้เปรียบ	เสียเปรียบ	ปี	พันตัน	ล้านบาท	
๕๓	๑๑๙,๕๗๒	๑,๙๕๕.๘	๑. เป็น Queen of Fruit รสชาติดี เป็นที่ยอมรับ/ต้องการในตลาดโลก	๑. ต้นทุนการผลิตและโลจิสติกส์สูง	๕๓	-	-	
๕๔	๑๑๑,๗๑๗	๒,๐๗๐.๗๔	๒. ไทยเป็นผู้ผลิตและส่งออกมังคุดอันดับหนึ่งของโลก และมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น ช่วงการผลิตเกือบตลอดปี	๒. ผลผลิตเกิดความเสียหายง่าย อายุการเก็บรักษาสั้น	๕๔	๒.๑๒	๐.๒๕	
๕๕	๑๔๙,๓๙๘	๒,๙๑๙.๓	๓. มีคุณค่าทางโภชนาการสูง	๓. ผลผลิตส่วนมากมีจำหน่ายเป็นฤดูกาล	๕๕	๑๘	๒.๐๗	
<b>ประเทศคู่ค้า</b>			<b>จำนวน (%)</b>			<b>ประเทศผู้นำเข้าสำคัญของโลก</b>		
มังคุดสด			จีน	๓๙.๙๒	จีน ฮองกง ไต้หวัน ญี่ปุ่น			
เงิน			ฮ่องกง	๒๔.๐๕				
เวียดนาม			เวียดนาม	๑๗.๓๑				
มังคุดแช่แข็ง			เกาหลีใต้	๔๐.๕๖				
ไต้หวัน			ไต้หวัน	๓๖.๐๗				
ญี่ปุ่น			ญี่ปุ่น	๑๒.๘๖				

ฤดูผลิต ปี ๕๕ (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.
๐.๑๙	๐.๑๒	๑.๐๙	๑๔.๗๑	๒๓.๖๓	๑๐.๕๒	๑๐.๖๗	๑๔.๓๘	๑๔.๒๗	๒.๗๘	๒.๗๙	๔.๘๕
ภาคตะวันออก						ภาคใต้					

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>๑. เป็น Queen of Fruit รสชาติดี เป็นที่ยอมรับและในตลาดโลก</p> <p>๒. ไทยเป็นผู้ส่งออกมังคุดอันดับหนึ่งของโลก มูลค่าปละ ๒,๐๐๐ ล้านบาท และมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นเนื่องจากตลาดยังมีความต้องการมังคุดคุณภาพอย่างต่อเนื่อง</p> <p>๓. มีคุณค่าทางโภชนาการสูง</p> <p>๔. แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลายประเภททั้งด้านอาหารและเครื่องสำอาง</p> <p>๕. เกษตรกรและผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีความชำนาญ และมีศักยภาพในการผลิตสูง</p> <p>๖. รัฐบาลให้ความสำคัญกับมังคุด โดยมียุทธศาสตร์ผลไม้รองรับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตและการตลาดมังคุด</p>	<p>๑. ผลผลิตออกมากในเวลาเดียวกัน ทำให้เกิดปัญหาผลผลิตล้นตลาด และส่วนใหญ่ผลิตได้เป็นฤดูกาล</p> <p>๒. ปัญหาราคาผลผลิตตกต่ำ</p> <p>๓. ต้นทุนการผลิต และโลจิสติกส์สูง</p> <p>๔. ปัญหาคุณภาพมังคุดไม่ได้มาตรฐาน อันเกิดจากโรค/แมลงทำลาย หรือความเสียหายที่เกิดจากการเก็บเกี่ยวผลผลิต หรือปัญหาคุณภาพภายในผลมังคุดเช่น เกิดเนื้อแก้ว ยางไหล ส่งผลให้ส่งออกไม่ได้ รวมทั้งมีอายุการเก็บรักษาสั้นตามลักษณะธรรมชาติของไม้ผลเมืองร้อน</p> <p>๕. เกษตรกรขาดความรู้ในการคัดแยกเกรดมังคุด</p> <p>๖. ผู้ประกอบการนำเข้ามังคุดในต่างประเทศยังขาดความรู้ในการขนส่ง และเก็บรักษา ทำให้ผลผลิตเกิดความเสียหาย เช่น เปลือกแข็ง ไม่สามารถบริโภคได้ และผู้บริโภคในต่างประเทศยังขาดความรู้ในการเลือกซื้อมังคุด และวิธีบริโภค</p>	<p>๑. พัฒนาการจัดการโลจิสติกส์เพื่อลดระยะเวลาในกระบวนการขนส่งมังคุดจากผู้ผลิตสู่ผู้บริโภค และกระจายผลผลิตสู่ตลาดได้เพิ่มขึ้น ลดปัญหาผลผลิตกระจุกตัว รวมทั้งการลดต้นทุนโลจิสติกส์เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลก</p> <p>๒. ถ่ายทอดเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมแก่เกษตรกรเพื่อลดความเสียหายที่จะเกิดกับผลผลิต รวมทั้งหลักการคัดแยกเกรดมังคุดให้มีมาตรฐานใกล้เคียงกัน รวมทั้งพัฒนาภาชนะบรรจุให้สามารถรักษาคุณภาพผลผลิตได้นานขึ้น และดึงดูดผู้บริโภค</p> <p>๓. ถ่ายทอดเทคโนโลยีตามหลักการปฏิบัติเกษตรดีที่เหมาะสม (GAP)</p> <p>๔. ส่งเสริมการรวมกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกมังคุด</p> <p>๕. ส่งเสริมและพัฒนาการแปรรูปมังคุดเพื่อเพิ่มมูลค่าและช่วยลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด</p> <p>๖. ขยายการส่งออกทั้งตลาดเดิมและตลาดใหม่ และควรทำการโฆษณาประชาสัมพันธ์ในตลาดอื่นๆ ให้รู้จักมังคุดจากไทยมากขึ้น</p>

ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร