

มังคุด



ชื่อไทย : มังคุด

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ :

Mangosteen

ชื่อวิทยาศาสตร์ :

Garcinia mangostana L.

โดย นางสาวธัญชนก ไต้ะถม

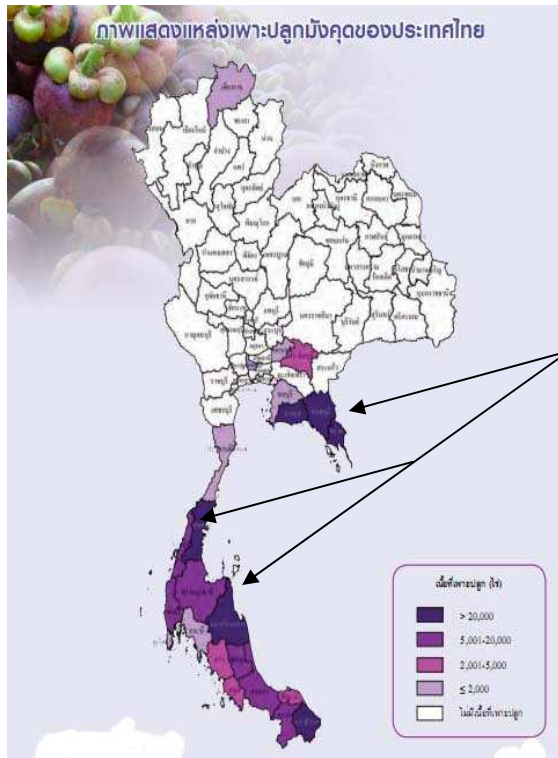
นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ

โทรศัพท์ (02-5791981)

สถิติการผลิต			
	ปี 54	ปี 55	ปี 56
จำนวนผู้ปลูก (ครัวเรือน)	91,291	88,503	87,248
เนื้อที่ให้ผล (ไร่)	409,683	406,532	409,052
ผลผลิตเฉลี่ย(กก./ไร่)	357	517	682
ผลผลิตรวม (ตัน)	146,315	210,255	278,191
วัตถุดิบ - ใช้ในประเทศ	20 %		
- ส่งออก	80 %		
พันธุ์ส่งเสริม -			

ฤดูกาลผลผลิต(ร้อยละที่ออกสู่ตลาด) ปี 2556											
ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
2.35	1.75	2.04	2.67	20.33	31.70	7.23	9.91	10.23	6.02	3.67	2.10

ราคามังคุดละที่เกษตรกรขายได้เฉลี่ยทั้งประเทศ (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.	เฉลี่ย
54	-	-	-	78.33	45.84	13.88	13.47	15.07	-	-	-	-	26.01
55	-	-	-	28.54	17.38	16.54	17.34	16.53	13.53	39.96	21.25	9.0	17.04
56	9.5	13.0	-	-	20.77	12.75	12.82	13.9	11.43	19	-	-	16.42



จังหวัดที่ปลูกมาก ได้แก่
 จังหวัดจันทบุรี
 นครศรีธรรมราช ชุมพร ตรวาด
 และระยอง

ต้นทุน / ผลตอบแทน
ต้นทุน(ปี 56 : บาท/ไร่)
1. ต้นทุนผันแปร 6,922.90
2. ต้นทุนคงที่ 2,274.27
3. ต้นทุนรวมต่อไร่ 9,197.17
4. ต้นทุนรวมต่อกิโลกรัม 13.77
5. ผลผลิตต่อไร่ (กก.) 682

ส่งออก			ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย			นำเข้า**			
ปี	54	55	56	ได้เปรียบ	เสียเปรียบ	ปี	พินตัน	ล้านบาท	
มังคุดสด	ปริมาณ(ตัน) 111,451 148,844 215,182			1. เป็น Queen of Fruit รสชาติดี เป็นที่ยอมรับ/ต้องการในตลาดโลก			54	2.12	0.25
	มูลค่า(ล้านบาท) 2,054 2,874 4,251			2. เกษตรกรและผู้ส่งออก มีความชำนาญและประสบการณ์สูง			55	18	2.07
มังคุดแช่แข็ง	ปริมาณ (ตัน) 265 554 683			3. มีคุณค่าทางโภชนาการสูง			56	156.8	9.59
	มูลค่า (ล้านบาท) 17 45 45			4. แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลายประเภท					
				เสียเปรียบ					
				1. ต้นทุนการผลิตและโลจิสติกส์สูง					
				2. ผลผลิตเกิดความเสียหายง่าย อายุการเก็บรักษาสั้น					
				3. ผลผลิตส่วนมากมีจำหน่ายเป็นฤดูกาล					
ประเทศคู่ค้าของไทย			ประเทศผู้ผลิตสำคัญ			ประเทศผู้นำเข้าสำคัญของโลก			
ผลผลิต				อินโดนีเซีย เวียดนาม			จีน ฮองกง ไต้หวัน ญี่ปุ่น		
มังคุดสด	เวียดนาม จีน ฮองกง								
มังคุดแช่แข็ง	เกาหลีใต้ ไต้หวัน ฮองกง								

มังคุด

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>การผลิต</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผลผลิตมังคุดมีรสชาติได้รับฉายาว่า Queen of Fruits 2. เกษตรกรและผู้ประกอบการส่งออกมีประสบการณ์และความชำนาญสูง 3. เปลือกและเมล็ดสามารถนำไปใช้ประโยชน์ใช้เป็นอาหารและเครื่องสำอางได้ เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร 4. มีมาตรฐานการผลิต GAP GMP HACCP และระบบตรวจสอบย้อนกลับ Traceability <p>การตลาด</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ปี 2556 ส่งออกร้อยละ 80 ของผลผลิตสดทั้งหมด โดยมีมูลค่าการส่งออก 4,200 ล้านบาท 2. ปัจจุบันประเทศเวียดนามนำเข้ามังคุดจากไทยมากขึ้น โดยเป็นคนกลางส่งออกไปประเทศจีน โดยช่องทางสิทธิการค้าชายแดน 3. ตลาดที่มีศักยภาพได้แก่อินเดีย และอเมริกา 4. น้ามังคุดพร้อมดื่มมีการขยายตัวเพิ่มมากขึ้น 	<p>การผลิต</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ปัญหาเนื้อแก้ว ยางไหล ของผลมังคุด 2. ต้นทุนการผลิตค่อนข้างสูง 3. โรคและแมลงศัตรูพืช <p>การตลาด</p> <p>การส่งออกไปสหรัฐอเมริกาต้องผ่านรังสีแกมมา</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. วิจัยด้านพัฒนาคุณภาพ หลักการเก็บเกี่ยว การยืดอายุเก็บรักษา การแปรรูป การทำเครื่องสำอาง ยา น้ำสกัดเพื่อสุขภาพ และงานวิจัยเพื่อแก้ปัญหาเนื้อแก้วยางไหล 2. การพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อการผลิตและการเก็บเกี่ยวมังคุด

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (มังคุด)