



## มังคุด

ชื่อไทย : มังคุด

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Mangosteen

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Garcinia mangostana* L.

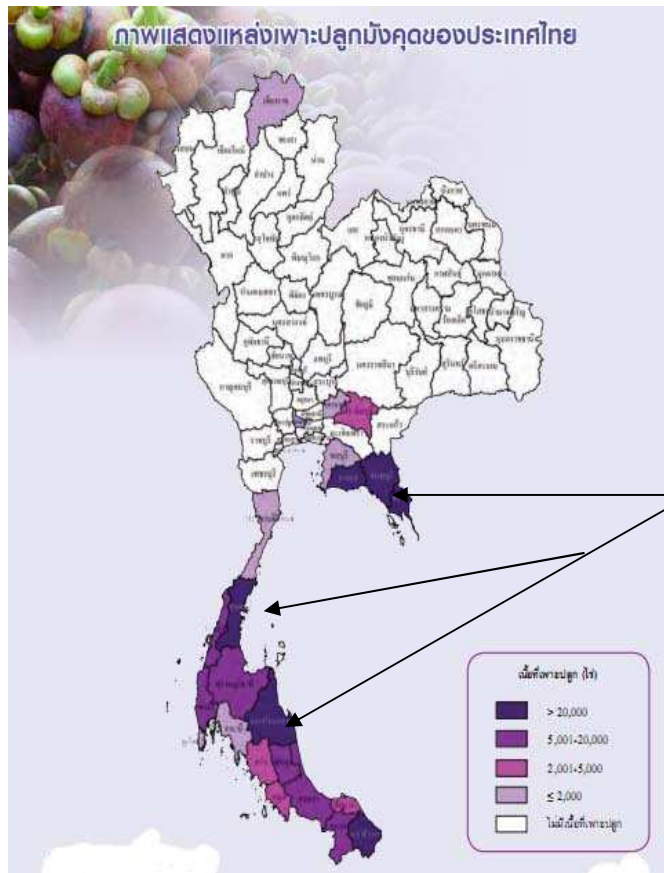
โดย นางสาวธันย์ชนก ไต้ะถม

นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ

สถิติการผลิต			
	ปี 55	ปี 56	ปี 57
เนื้อที่ให้ผล (ไร่)	406,954	409,462	412,605
ผลผลิตเฉลี่ย(กก./ไร่)	517	682	701
ผลผลิตรวม (ตัน)	210,481	279,263	289,359
วัตถุดิบ - ใช้ในประเทศ	20 %		
- ส่งออก	80 %		
พันธุ์ส่งเสริม -			

ฤดูกาลผลผลิต(ร้อยละที่ออกสู่ตลาด) ปี 2557											
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

ราคามังคุดผลที่เกษตรกรขายได้ที่สวนเฉลี่ยทั้งประเทศ (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
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
57	-	68.75	33.75	88.67	64.56	13.23	8.23	9.80	10.0	-	-	-	20.18



ต้นทุน / ผลตอบแทน
ต้นทุน(ปี 57 : บาท/ไร่)
1. ต้นทุนผันแปร
6,922.90
2. ต้นทุนคงที่
2,274.27
3. ต้นทุนรวมต่อไร่
9,197.17
4. ต้นทุนรวมต่อ กก.
14.09
5. ผลผลิตต่อไร่ กก.
701

จังหวัดที่ปลูกมาก ได้แก่ จันทบุรี นครศรีธรรมราช ชุมพร ตรวค และ ระยอง

ปี	ส่งออก			ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย			นำเข้า				
	ปี	55	56	57	ได้เปรียบ	เสียเปรียบ	ปี	พินตัน	ล้านบาท		
มังคุดสด	ปริมาณ(ตัน)	148,844	215,182	195,837	1. เป็น Queen of Fruit รสชาติดี เป็นที่ยอมรับ/ต้องการในตลาดโลก		55	18	2.07		
มังคุดแช่แข็ง	มูลค่า(ล้านบาท)	2,874	4,251	4,835	2. เกษตรกรและผู้ส่งออก มีความชำนาญและประสบการณ์สูง		56	156.8	9.59		
	ปริมาณ (ตัน)	554	683	700	3. มีคุณค่าทางโภชนาการสูง		57	277	22.5		
	มูลค่า (ล้านบาท)	44	45	53	4. แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลายประเภท						
					เสียเปรียบ						
					1. ต้นทุนการผลิตและโลจิสติกส์สูง						
					2. ผลผลิตเกิดความเสียหายง่าย อายุการเก็บรักษาสั้น						
					3. ผลผลิตส่วนมากมีจำหน่ายเป็นฤดูกาล						
ประเทศคู่ค้าของไทย				ประเทศผู้ผลิตสำคัญ				ประเทศผู้นำเข้าสำคัญของโลก			
มังคุดสด	เวียดนาม	จีน	ฮ่องกง	อินโดนีเซีย	เวียดนาม	จีน	ฮ่องกง	ไต้หวัน			
มังคุดแช่แข็ง	เกาหลีใต้	ไต้หวัน	ฮ่องกง			ญี่ปุ่น					

## มังคุด

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p><b>การผลิต</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผลผลิตมังคุดมีรสชาติได้รับฉายาว่า Queen of Fruits</li> <li>2. เกษตรกรและผู้ประกอบการส่งออกมีประสบการณ์และความชำนาญสูง</li> <li>3. เปลือกและเมล็ดสามารถนำไปใช้ประโยชน์ใช้เป็นอาหารและเครื่องสำอางได้ เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</li> <li>4. มีมาตรฐานการผลิต GAP GMP HACCP และระบบตรวจสอบย้อนกลับ Traceability</li> </ol> <p><b>การตลาด</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปี 2557 ส่งออกร้อยละ 80 ของผลผลิตสดทั้งหมด โดยมีมูลค่าการส่งออกกว่า 4,800 ล้านบาท</li> <li>2. ปัจจุบันประเทศเวียดนามนำเข้ามังคุดจากไทยมากขึ้น โดยเป็นคนกลางส่งออกไปประเทศจีน โดยช่องทางสิทธิการค้าชายแดน</li> <li>3. ตลาดที่มีศักยภาพได้แก่ อินเดีย และอเมริกา</li> <li>4. น้ามังคุดพร้อมดื่มมีการขยายตัวเพิ่มมากขึ้น</li> </ol>	<p><b>การผลิต</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปัญหาเนื้อแก้ว ยางไหล ของผลมังคุด</li> <li>2. ต้นทุนการผลิตค่อนข้างสูง</li> <li>3. โรคและแมลงศัตรูพืช</li> </ol> <p><b>การตลาด</b></p> <p>การส่งออกไปสหรัฐอเมริกาต้องผ่านรังสีแกมมา</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. วิจัยด้านพัฒนาคุณภาพ หลักการเก็บเกี่ยว การยืดอายุเก็บรักษา การแปรรูป การทำเครื่องสำอาง ยา น้ำสกัดเพื่อสุขภาพ และงานวิจัยเพื่อแก้ปัญหาเนื้อแก้วยางไหล</li> <li>2. การพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อการผลิตและการเก็บเกี่ยวมังคุด</li> </ol>

ที่มา: 1. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

2. กรมศุลกากร

3. กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์