



แหล่งผลิต

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ มหาสารคาม
 ภาคตะวันออก ได้แก่ จังหวัดสระแก้ว ปราจีนบุรี จันทบุรี
 ภาคตะวันตก ได้แก่ จังหวัดกาญจนบุรี ราชบุรี
 ภาคใต้ ได้แก่ จังหวัดสุราษฎร์ธานี พังงา นครศรีธรรมราช
 พัทลุง ชุมพร
 ภาคกลาง ได้แก่ จังหวัดสระบุรี
 จังหวัดที่ปลูกมาก **สระแก้ว ปราจีนบุรี กาญจนบุรี ราชบุรี**
นครราชสีมา สุราษฎร์ธานี พังงา นครศรีธรรมราช



ขมิ้นชัน

ชื่อไทย : ขมิ้นชัน
 ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Turmeric
 ชื่อวิทยาศาสตร์ *Curcuma longa* Linn.
 โดย **ปรารธนา ไปเหนือ**
 นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ

สถิติการผลิต

ปี 2557

พื้นที่ปลูก (ไร่)	7,354
จำนวนครัวเรือนเกษตรกร	1,619
ผลผลิตเฉลี่ย(กก./ไร่)	2,139.96
ผลผลิตรวม (ตัน)	7,626.815
วัตถุดิบ -ใช้ในประเทศ	98%
- ส่งออก.....	2%

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร

ต้นทุน / ผลตอบแทน

ต้นทุน (บาท/ไร่)	8,307
1. ต้นทุนผันแปร	8,084
- ค่าแรงงาน	5,802
(เตรียมดิน ปลูก ดูแลรักษาเก็บเกี่ยว หลังเก็บเกี่ยว)	
- ค่าวัสดุ	2,042
(พันธุ์ ปุ๋ย สารกำจัดศัตรูพืชและวัชพืช อุปกรณ์การเกษตรและวัสดุอื่นๆ)	
- ค่าเสียโอกาสเงินลงทุน	240
2. ต้นทุนคงที่ (ค่าใช้จ่ายที่ดิน/ภาษี)	223
ผลตอบแทน (บาท/ไร่)	4,800

ราคาขาย (บาท/กิโลกรัม)

ปี	มกราคม - มีนาคม
2557	หัวสด พันธุ์แดงสยาม ราคาเฉลี่ย 18 บาท/กก. พันธุ์พื้นเมือง ราคาเฉลี่ย 15 บาท/กก. หัวแห้งทั้งหัว พันธุ์แดงสยาม ราคาเฉลี่ย 60-70 บาท/กก. พันธุ์พื้นเมือง ราคาเฉลี่ย 50-60 บาท/กก. หัวแห้งตากแห้ง พันธุ์แดงสยาม ราคาเฉลี่ย 100-120 บาท/กก. พันธุ์พื้นเมือง ราคาเฉลี่ย 100 บาท/กก. ผงขมิ้นชัน พันธุ์แดงสยาม ราคาเฉลี่ย 180-200 บาท/กก. พันธุ์พื้นเมือง ราคาเฉลี่ย 150-180 บาท/กก. น้ำมันขมิ้นชัน ราคาเฉลี่ย 12,000 บาท/กก.

ฤดูผลผลิต (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.
30	50	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ส่งออก			ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย	นำเข้า		
ปี	ตัน	ล้านบาท	ได้เปรียบ	ปี	ตัน	ล้านบาท
55	103.7	7.372	- ขมิ้นชันไทยมีคุณภาพและคุณสมบัติที่ดี	54	87.1	4.811
56	36.3	6.357	ดี	55	326.0	17.818
57	40.80	6.085	เสียเปรียบ	56	226.2	11.791
** มีการส่งออกในรูปแบบน้ำมันขมิ้นชัน แต่ไม่มีการจัดเก็บเป็นพิกัดศุลกากร			- ขมิ้นชันไทยยังไม่เป็นที่รู้จักในตลาดต่างประเทศ	57	474.19	10.893
ประเทศคู่ค้าของไทย สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น			- ต้นทุนการผลิตสูง ทำให้มีราคาแพง	ประเทศผู้นำเข้าสำคัญของโลก สหรัฐอเมริกา		

ไขมันชั้น

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>-ประเทศไทยมีสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสม ทำให้ไขมันชั้นของไทยมีคุณภาพและคุณสมบัติที่ดี</p> <p>-ไขมันชั้นเป็นพืชที่ปลูกและดูแลรักษาง่าย</p> <p>-กระแสดemandต้องการบริโภคสินค้าเพื่อสุขภาพมีการขยายตัวเพิ่มสูงขึ้นทั้งในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งไขมันชั้นสามารถพัฒนาเข้าสู่อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ได้หลากหลายประเภท ได้แก่ ยา เช่น ลดกรด</p> <p>รักษาแผล ลดอาการอักเสบ, อาหารเสริมสุขภาพ, เครื่องสำอาง เช่น ครีมบำรุงผิว สบู่, ผลิตภัณฑ์สปา Aroma Therapy และลูกประคบ, ยาทาแก้อาการคัน, ส่วนผสมในอาหารสัตว์, ผลิตภัณฑ์สำหรับสัตว์เลี้ยง และผลิตภัณฑ์ป้องกันกำจัดศัตรูพืช เป็นต้น</p> <p>-การเปิดเสรีทางการค้า เป็นการเพิ่มโอกาสในการขยายตลาดส่งออกผลิตภัณฑ์ไขมันชั้นของไทยให้เพิ่มมากขึ้น</p>	<p>-เกิดโรคเน่าสูง หากมีการระบายน้ำไม่ดีหรือปลูกซ้ำในพื้นที่เดิมหลายๆ ครั้ง</p> <p>-ส่วนใหญ่ปลูกเป็นพืชเสริมรายได้ ปริมาณผลผลิตไม่แน่นอน เป็นข้อจำกัดในการพัฒนาเชิงอุตสาหกรรม</p> <p>-การผลิตส่วนใหญ่สำหรับบริโภคสด จึงไม่คำนึงถึงปริมาณสารสำคัญ ทำให้คุณภาพผลผลิตและปริมาณสารสำคัญยังไม่ตรงกับความต้องการของตลาด</p> <p>-ขาดการวิจัยและพัฒนาตลาด ข้อมูลความต้องการของตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศไม่ชัดเจน</p> <p>- การผลิตส่วนมากไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน เช่น GAP อินทรีย์ เป็นต้น</p> <p>-ขาดการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และมาตรฐานสินค้า ทำให้การขยายตลาดทำได้ยาก</p>	<p>-เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตวัตถุดิบไขมันชั้น โดยส่งเสริมการผลิตตามเกณฑ์มาตรฐาน GAP และการผลิตแบบอินทรีย์</p> <p>-วิจัยและพัฒนาพันธุ์ที่มีคุณภาพและตรงตามความต้องการของตลาด</p> <p>-สนับสนุนการสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยส่งเสริมการแปรรูปวัตถุดิบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ไขมันชั้นให้มีความหลากหลายและได้รับการรับรองมาตรฐานสินค้า/ผลิตภัณฑ์</p> <p>-ส่งเสริมการบริโภคสินค้าและผลิตภัณฑ์จากไขมันชั้นทั้งในประเทศและต่างประเทศ</p> <p>- สร้างระบบเครือข่ายข้อมูลการค้าไขมันชั้น</p> <p>- ส่งเสริมการผลิตให้เพียงพอกับความต้องการของตลาดโดยสนับสนุนให้เกษตรกรปลูกไขมันชั้นในเชิงอุตสาหกรรมมากขึ้น แทนการปลูกเป็นรายได้เสริม</p> <p>- กำหนดกลยุทธ์ในการพัฒนาการผลิตไขมันชั้นให้มีคุณภาพ มีสารสำคัญสูง พัฒนาระบบการหลังการเก็บเกี่ยว ให้ได้มาตรฐาน</p>