

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 2557 ส่งออกร้อยละ 80 ของผลผลิตสดทั้งหมด โดยมีมูลค่าการส่งออกกว่า 4,800 ล้านบาท 2. ปัจจุบันประเทศเวียดนามนำเข้ามังคุดจากไทยมากขึ้น โดยเป็นคนกลางส่งออกไปประเทศจีน โดยช่องทางสิทธิการค้าชายแดน 3. ตลาดที่มีศักยภาพได้แก่ อินเดีย 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 หลังการเก็บเกี่ยว การยืดอายุเก็บรักษา การแปรรูป การทำเครื่องสำอาง ยา น้ำสกัดเพื่อสุขภาพ และงานวิจัยเพื่อแก้ปัญหาเนื้อแก้วยางไหล 2. การพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อการผลิตและการเก็บเกี่ยวมังคุด

ที่มา: 1. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

2. กรมศุลกากร

3. กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์