



มังคุด

ชื่อไทย : มังคุด

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Mangosteen

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Garcinia mangostana* L.

โดย นางสาวธันย์ชนก ไต้ะถม

นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ

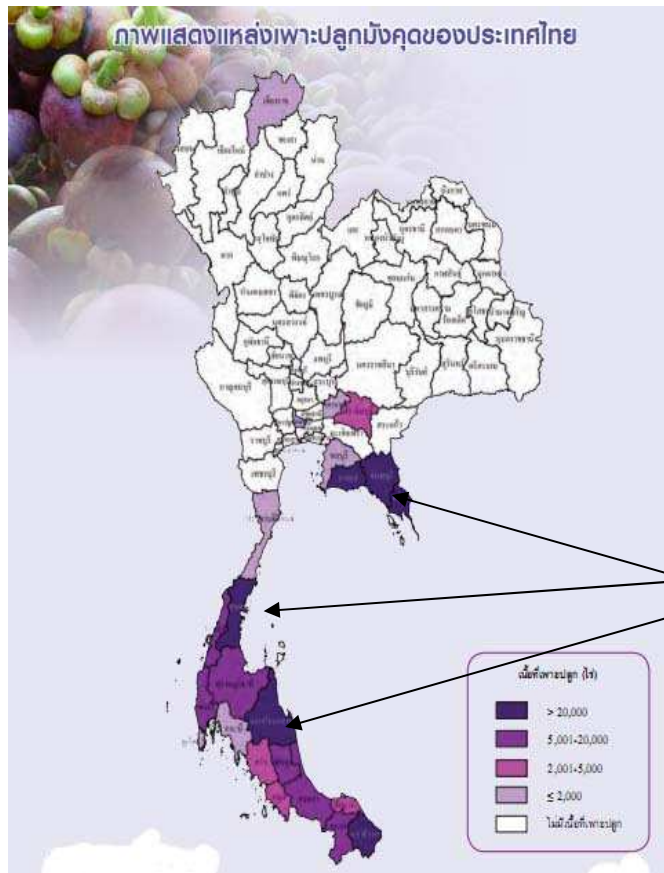
สถิติการผลิต			
	ปี 57	ปี 58	ปี 59
เนื้อที่ให้ผล (ไร่)	412,605	411,916	419,283
ผลผลิตเฉลี่ย(กก./ไร่)	701	482	448
ผลผลิตรวม (ตัน)	289,359	198,402	187,772
วัตถุประสงค์ - ใช้ในประเทศ	20 %		
- ส่งออก		80 %	
พันธุ์ส่งเสริม -			

ฤดูกาลผลผลิต(ร้อยละที่ออกสู่ตลาด) ปี 2559											
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

ราคามังคุดเฉลี่ยที่เกษตรกรขายได้ทั่วประเทศ (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
57	-	68.75	33.75	88.67	64.56	13.23	8.23	9.80	10.0	-	-	-	20.18
58	-	-	-	79.68	73.29	37.37	27.01	15.40	11.14	9.81	-	-	34.87
59	9.81	9.81	9.81	77.93	55.75	28.99	41.08	28.26	21.40	19.87	19.87	19.87	28.54

ต้นทุน / ผลตอบแทน

ต้นทุน(ปี 59 : บาท/ไร่)	
1. ต้นทุนรวมต่อไร่	8,634.12
2. ต้นทุนรวมต่อ กก.	19.27



จังหวัดที่ปลูกมาก ได้แก่ จันทบุรี นครศรีธรรมราช ชุมพร ตรัง และ ระยอง

	ส่งออก	ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย	นำเข้า
ปี	57 58 59	ได้เปรียบ	ปี พันธุ์ ล้านบาท
มังคุดสด	ปริมาณ(ตัน) 195,837 178,689 143,226	1. เป็น Queen of Fruit รสชาติดี เป็นที่ยอมรับ/ต้องการในตลาดโลก	57 277 22.5
มูลค่า(ล้านบาท) 4,835 4,349 4,308		2. เกษตรกรและผู้ส่งออก มีความชำนาญและประสบการณ์สูง	58 18,209 464.5
มังคุดแช่แข็ง	ปริมาณ (ตัน) 683 700	3. มีคุณค่าทางโภชนาการสูง	59 13,045 291.1
มูลค่า (ล้านบาท) 45 53		4. แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลายประเภท	
		เสียเปรียบ	
		1. ต้นทุนการผลิตและโลจิสติกส์สูง	
		2. ผลผลิตเกิดความเสียหายง่าย อายุการเก็บรักษาสั้น	
		3. ผลผลิตส่วนมากมีจำหน่ายเป็นฤดูกาล	
ประเทศคู่ค้าของไทย		ประเทศผู้ผลิตสำคัญ	ประเทศผู้นำเข้าสำคัญของโลก
ผลิต		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 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