

ว่านหางจระเข้

ชื่อไทย : ว่านหางจระเข้

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Aloe

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Aloe vera* (L.) Bur

ชื่อพ้อง : *Aloe barbadensis* Mill.

โดย นางสิริดา อุปันนท์

นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ

กลุ่มส่งเสริมพืชสมุนไพรและเครื่องเทศ



ราคาขาย (กิโลกรัม/บาท)												
ปี/เดือน	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
2558	ราคาขายอยู่ระหว่าง 2 – 5 บาท/กิโลกรัม ราคาโดยเฉลี่ย* 3 บาท/กิโลกรัม (หากเป็นพื้นที่ใหม่ไม่ใช่แหล่งปลูก อาจขายได้ 10 – 15 บาท/กิโลกรัม)											
2559												
2560	ราคาขายอยู่ระหว่าง 2 – 5 บาท/กิโลกรัม ราคาโดยเฉลี่ย* 2 บาท/กิโลกรัม											

* ราคาโดยเฉลี่ย ขึ้นกับพื้นที่ปลูกและแหล่งรับซื้อ



สถิติการผลิต			
รายการ	58	59	60
จำนวนผู้ปลูก (ครัวเรือน)	1,017	1,016	983
พื้นที่ปลูก (ไร่)	11,132	10,702	10,592 ผลผลิต
(ตัน)	191,284	121,446	31,552

	ต้นทุน/ผลตอบแทน*	
	ปีที่ 1	ปีที่ 2-5
ต้นทุนรวมเฉลี่ย (บาท/ไร่)	24,200	14,500
-ค่าเตรียมดิน	1,600	0
-ค่าปุ๋ยคอกปรับปรุงดิน	1,000	0
-ค่าสารเคมีกำจัดวัชพืช	450	350
-ค่าห่อพันธุ์	3,000	0
-ค่าแรงงานปลูก	1,800	0
-ค่าปุ๋ยเคมี	1,500	1,500
-ค่าแรงงานใส่ปุ๋ย/กำจัดวัชพืช	2,250	2,250
-ค่าแรงงานเก็บเกี่ยว	1,200	4,000
-ค่าติดตั้งอุปกรณ์และสปริงเกอร์	5,000	0
-ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	6,400	6,400
ผลตอบแทนเฉลี่ย (บาท/ไร่)	33,976	

ต้นทุน/ผลตอบแทน* เป็นค่าใช้จ่ายที่ประมาณการ ณ ปี2560-61

แหล่งผลิต

จังหวัดที่มีการผลิต ได้แก่ ประจวบคีรีขันธ์ เพชรบุรี กาญจนบุรี ราชบุรี

ฉะเชิงเทรา

จังหวัดที่มีการปลูกมาก คือ ประจวบคีรีขันธ์

จังหวัดที่มีแปลงใหญ่ว่านหางจระเข้ ไม่มี

การส่งออกต่างประเทศ

ส่งออกในรูปแบบของเนื้อว่านหางจระเข้แบบเต้าบรรจุกระป๋อง หรือว่าน

หางจระเข้ในน้ำเชื่อมบรรจุขวด ว่านหางจระเข้ขัด น้ำว่านหาง

จระเข้รสผลไม้ และเป็นส่วนผสมของ

เครื่องสำอางบำรุงผิว

ประเทศคู่ค้าของไทย

จีน พม่า สิงคโปร์ ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา เวียดนาม กัมพูชา ตะวันออก

กลาง ฮองกง ไต้หวัน เกาหลี อังกฤษ

ฤดูกาลผลิต

มีผลผลิตต่อเนื่องตลอดทั้งปี



ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร

สำนักงานเกษตรอำเภอ/จังหวัด, เกษตรกรผู้ปลูก

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหาและข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>1. ว่านหางจระเข้ เป็นพืชที่ปลูกได้ง่าย สายพันธุ์ที่เกษตรกรปลูกส่วนใหญ่เป็นพันธุ์จากประเทศสหรัฐอเมริกา มีกาบใบใหญ่ ให้น้ำหนักดี และดูแลง่าย มีอายุการให้ผลผลิตเฉลี่ยประมาณ 4- 5 ปี</p> <p>2. เกษตรกรสามารถจำหน่ายเข้าโรงงาน หรือนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สร้างมูลค่าเพิ่มได้หลากหลายรูปแบบ เช่น อาหาร เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ</p> <p>3. ว่านหางจระเข้กำลังเป็นที่ต้องการของตลาดโลก เพราะผู้บริโภคเริ่มให้ความสำคัญกับการบำรุงสุขภาพหรือรักษาสุขภาพด้วยวิถีธรรมชาติมากขึ้น และหลีกเลี่ยงการใช้สารเคมี</p> <p>4. รุ้นและเมือกจากใบว่านหางจระเข้ มีสารไกลโคโปรตีน (Glycoprotein) เป็นสารที่ออกฤทธิ์ลดอาการอักเสบ ช่วยสมานแผล รักษาแผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวก แผลเรื้อรัง แผลไหม้ เกรียมจากแสงแดดและการฉายรังสี และแผลในกระเพาะอาหาร ยางสีเหลืองในส่วนของเปลือกใบ มีสารจำพวกแอนทราควินอน (Anthraquinone) ซึ่งมีฤทธิ์ขี้ถ่าย เป็นยาระบาย นอกจากนี้ยังประกอบด้วยสาร หลายชนิดที่มีฤทธิ์ยับยั้งการเจริญของเนื้องอก ช่วยสมานแผล ข้ำเชื้อโรคและเชื้อรา เป็นต้น</p>	<p>1. การสูญเสียในช่วงการเก็บเกี่ยวผลผลิต ทำให้ผลผลิตไม่ได้คุณภาพตามที่โรงงานต้องการ ส่งผลให้จำหน่ายไม่ได้ราคา</p> <p>2. โรงงานรับซื้อผลผลิตยังมีจำกัด ส่งผลให้การขยายพื้นที่การผลิตมีน้อย</p> <p>3. เกษตรกรไม่นิยมแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าเนื่องจากขายใบสดได้ราคา การจัดการไม่ยุ่งยาก และสามารถขายได้ตลอดทั้งปี</p> <p>4. การค้ายาสมุนไพรในต่างประเทศยังมีอุปสรรคอยู่มาก ทั้งความยุ่งยากในการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ ใบอนุญาตจัดจำหน่าย รวมถึงความรู้ความเข้าใจของผู้บริโภค ต่างประเทศเกี่ยวกับสรรพคุณของสมุนไพรไทย เนื่องจากผู้บริโภคในต่างประเทศอาจมียาสมุนไพรท้องถิ่นของตน หรือมีข้อกำหนดอื่น ๆ เป็นการเฉพาะของแต่ละประเทศ เช่น การกำหนดให้ผู้ส่งออกของประเทศอื่น ๆ รวมถึงไทยต้องส่งออกผ่านตัวแทนโรงงานผู้ผลิตยาท้องถิ่น เป็นต้น</p> <p>5. ไทยยังอยู่ระหว่างการจัดทำมาตรฐานการผลิตพืชสมุนไพรที่ครอบคลุมตั้งแต่การปลูก การเก็บเกี่ยว จนถึงการค้าบรรจุ ดังนั้น จึงยังไม่มีมีการรับรองมาตรฐานทั้งจีเอพี (GAP) และสมุนไพรอินทรีย์ในผลผลิตสมุนไพร</p>	<p>1. ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในกระบวนการผลิต บั๊กตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ โดยบูรณาการการทำงานร่วมกันของทุกภาคส่วนอย่างเป็นรูปธรรม ทั้งด้านการผลิตเพื่อบริโภคสดและการแปรรูปต่าง ๆ ให้ได้มาตรฐานที่กำหนด รวมไปถึงด้านการตลาดด้วย</p> <p>2. ส่งเสริมให้ผู้ผลิตว่านหางจระเข้ตระหนักและเข้าใจถึงการผลิตที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน มีความปลอดภัย ลดการใช้สารเคมีที่ไม่จำเป็น</p> <p>3. ส่งเสริมการเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบด้วยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ สร้างความหลากหลายของสินค้า</p> <p>4. ส่งเสริมสนับสนุนการใช้สมุนไพรไทย ทั้งการบริโภคสดและผลิตภัณฑ์แปรรูปต่าง ๆ เพื่อลดการนำเข้าสมุนไพรจากต่างประเทศ รวมทั้งสร้างความน่าเชื่อถือให้มากขึ้น</p>