



การวิเคราะห์สภาพปัจจุบันของผลผลิตภาพการผลิตในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูป ของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

Analysis of The Current Condition of Productivity in Fruit Processing Industry of Small and Medium Enterprises

Received: February 26, 2020

Revised: March 31, 2020

Accepted: April 3, 2020

มันสนันท์ แจ่มศรีใส*

Manasan Jaemsrisai

เฟื่องอรุณ ปรีดีดิлок**

Fuangarun Preededilok

อัจฉรา ศรีพันธ์***

Atchara Sriphan

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์สภาพปัจจุบันของผลผลิตภาพการผลิตในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูปของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ประชากร ได้แก่ วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) 139 แห่งจาก 5 ภาคทั่วประเทศที่ผลิตผลไม้แปรรูปจากผลไม้เศรษฐกิจหลัก 7 ชนิด ได้แก่ ทุเรียน เงาะ มังคุด ลำไย ลิ้นจี่ มะม่วง และลองกอง หน่วยการวิเคราะห์ ได้แก่ ผู้ประกอบการ SMEs หรือตัวแทน วิจัยได้แก่ การวิจัยเอกสาร เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบบันทึกข้อมูลโดยการวิเคราะห์เนื้อหา สำหรับการวิจัยเชิงสำรวจ ใช้เครื่องมือในการวิจัยเป็นแบบสอบถามที่มีค่า Try Out = 0.704 วิเคราะห์ข้อมูลโดยหาค่าร้อยละ ผลผลิตภาพโดยปัจจัยเบ็ดเสร็จ ฟังก์ชันการผลิต (คอป-ดักลาส) ผลการวิจัยสภาพปัจจุบันพบว่า SMEs ที่มียอดขายเฉลี่ยต่ำกว่า 50 ล้านบาทต่อปี มีสัดส่วนมากกว่า SMEs ที่มียอดขายเฉลี่ยเกินกว่า 50 ล้านบาทต่อปี (ร้อยละ 59.81 และ 40.19) ส่วนปัจจัยผลไม้สดมีความยืดหยุ่น = 0.605 มีค่า sig = 0.000 ปัจจัยแรงงานมีความยืดหยุ่น = 0.412 มีค่า sig = 0.000 ปัจจัยการถ่ายโอนความรู้มีความยืดหยุ่น 0.115 มีค่า sig = 0.171 สรุปได้ว่าปัจจัยวัตถุดิบผลไม้สดและแรงงานมีความสัมพันธ์ในทางบวกกับผลผลิตภาพการผลิตที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 ส่วนปัจจัยด้านการถ่ายโอนความรู้ไม่มีความสัมพันธ์โดยตรงต่อผลผลิตภาพการผลิตในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูป

คำสำคัญ : ผลผลิตภาพการผลิต/ ฟังก์ชันการผลิต/ อุตสาหกรรมผลไม้แปรรูป

* นิสิตปริญญาครุศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

Doctor of Philosophy Student Program in Development Education, Faculty of Education, Chulalongkorn University, Thailand

** อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชานโยบาย การจัดการและความเป็นผู้นำทางการศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

Advisor, Assistant Professor Dr., Department of Educational Policy, Management, and Leadership, Faculty of Education, Chulalongkorn University, Thailand

*** อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาการบริหารและพัฒนาการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร

Advisor, Assistant Professor Dr., Department of Educational Administration and Development, Naresuan University, Thailand

Corresponding Author E-mail Address: manattmma64@gmail.com



Abstract

The objective of this research was to analyze the current condition of productivity in fruit processing industry of small and medium-sized enterprises (SMEs). The population was 139 SMEs from 5 regions throughout Thailand that produced processed fruits from 7 major economic fruit namely, Durian, Rambutan, Mangosteen, Longan, Lychee, Mango and Longkong. Analysis units were entrepreneurs or entrepreneurs' representatives. Research methods were comprised of documentary research, research tools was data recording form using content analysis. Survey research used questionnaire tools which occurred try out value 0.704. Analyzed data by finding Percentage, Total Factor Production, Production Function (Cobb-Douglas). The current condition of the research shows SMEs with average sales of less than 50 million baht per year had more proportional than SMEs with average sales of more than 50 million per year (59.81 and 40.19 percent). Besides, fresh fruit factor occurred flexibility = 0.605 with the sig = 0.000. Labor factor occurred flexibility = 0.412 with the sig = 0.000. Knowledge transfer factor occurred flexibility = 0.115 with the sig = 0.171. It can be concluded that fresh fruit raw material factor and labor factor were positively correlated with productivity at statistical significant level of 0.05 while knowledge transfer factor did not have direct relationship with productivity in fruit processing industry.

Keywords : Productivity/ Production Function/ Fruit Processing Industry

บทนำ

จากการศึกษาข้อมูลด้านผลการประเมินในภาพรวมของสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (Federation of Industries, 2016: Online) พบว่าตัวเลขในภาคการผลิตอุตสาหกรรมของประเทศไทยมีคะแนนอยู่ในระดับต่ำ โดยภาพรวมอันดับผลิตภาพ (Productivity) ของไทยอยู่อันดับที่ 43 รวมทั้งข้อมูลจากกระทรวงอุตสาหกรรม (Ministry of Industry, 2016: Online) ยังได้ระบุว่าผลการพัฒนาในภาคอุตสาหกรรมของไทยด้านขีดความสามารถในการแข่งขันยังอยู่ในระดับต่ำ โดยการเติบโตของ GDP ภาคอุตสาหกรรมเฉลี่ยอยู่ที่ร้อยละ 3 ต่อปี มูลค่าการส่งออกในภาคอุตสาหกรรมขยายตัวเฉลี่ยเพียงร้อยละ 5.40 ต่อปี และผลิตภาพรวม (Total Factor Productivity: TFP) ในภาคอุตสาหกรรมเพิ่มขึ้นเฉลี่ยเพียงร้อยละ 0.70 ต่อปี

แม้ว่าภาคการผลิตอุตสาหกรรมจะประสบปัญหาดังที่กล่าวมา แต่จากข้อมูลในภาคอุตสาหกรรม โดยเฉพาะภาคการผลิตกลับพบว่า อุตสาหกรรมการผลิตหนึ่งที่มีแนวโน้มการขยายตัวที่ดีโดยเฉพาะในตลาดต่างประเทศ เนื่องจากเป็นอุตสาหกรรมที่ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและสร้างโอกาสด้านการแข่งขันกับต่างประเทศได้เป็นอย่างดี อุตสาหกรรมนั้นก็คือ อุตสาหกรรมผลไม้แปรรูป ทั้งนี้จากการศึกษา



.....

อุปสงค์ตลาดของผลไม้แปรรูป ด้านข้อมูลจากกองบรรณาธิการ (Editorial Team, 2008: 11-13) ได้ระบุว่า ปัจจุบันผลไม้แปรรูปกำลังได้รับความนิยมมากขึ้นและถือเป็นทางเลือกที่ดีต่อผู้บริโภค ซึ่งไม่เพียงแต่มีรสชาติดีแล้ว ยังมีประโยชน์และยังคงคุณค่าทางโภชนาการที่ไม่ต่างจากผลไม้สดมากนักด้วยกรรมวิธีการแปรรูปที่ยังคงไว้ซึ่งคุณค่าทางโภชนาการที่สามารถช่วยเสริมสร้างสุขภาพร่างกาย และเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มสร้างความได้เปรียบในเชิงแข่งขันได้โดยทำให้ผู้ประกอบการได้ส่งผลไม้แปรรูปไปยังตลาดต่างประเทศได้มากขึ้น ประเด็นดังกล่าวสอดคล้องกับข้อมูลของรายงานเรื่องวรรณวิจักขณ์ (Wanwijak, 2016: 5-7) ที่ระบุว่าผลไม้แปรรูปของไทยยังคงเป็นที่ต้องการของตลาดโลกที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ ยังพบข้อมูลเพิ่มเติมจากกระทรวงสาธารณสุข (Ministry of Public Health, 2016: Online) ที่เกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิตโดยใช้ความร้อนฆ่าเชื้อแบบสเตอริไลซ์ว่า เป็นการทำให้อาหารปราศจากเชื้อโรคและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคมาก วิธีนี้ช่วยให้ผลิตภัณฑ์สามารถอยู่ได้ในอุณหภูมิปกติโดยไม่ต้องแช่เย็นและยังช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้ยาวนานกว่าการผลิตในแบบพาสเจอร์ไรส์ อีกทั้งด้านข้อมูลของ เพ็ญศิริ แก้วทองและสุพัตรา กาญจนประทุม (Kaewthong and Kanchanapratum, n.d.: Online) ได้กล่าวว่า การแปรรูปผลไม้แบบพรีซดรายก็เป็นอีกวิธีหนึ่งที่ได้รับนิยมนิยม เนื่องจากเป็นการแปรรูปอาหารด้วยเทคโนโลยีการอบแห้งแบบแช่เยือกแข็งโดยอาศัยการระเหิดของน้ำแข็งในภาวะสุญญากาศซึ่งเป็นเทคโนโลยีการผลิตที่ได้รับความนิยมแพร่หลายและถือเป็นการผลิตแปรรูปคุณภาพสูงที่สามารถทำให้อาหารคืนตัวได้ดีโดยยังคงรักษา กลิ่น สี รสชาติ ลักษณะภายนอกของอาหารไว้ และยังสร้างคุณค่าทางโภชนาการไว้ได้เป็นอย่างดี ซึ่งก็สอดคล้องกับสุธิดา พลชัย (Polchai, 2011: 12-13) ที่ระบุถึงกระบวนการที่ทำให้ผลไม้แห้งโดยการทำให้เยือกแข็งในระบบสุญญากาศว่าเป็นเทคโนโลยีการถนอมอาหารที่ดีที่สุดในยุคปัจจุบัน และเป็นวิธีเดียวกับที่องค์กรนาซ่าใช้ในการเตรียมอาหารให้กับนักบินอวกาศเพื่อเป็นการทำให้ผลไม้แปรรูปยังคงมีรสชาติ กลิ่น และคุณค่าของผลไม้ที่ยังอยู่ครบถ้วน

นอกจากนี้ จากข้อมูลเพิ่มเติมข้อมูลของกระทรวงพาณิชย์ (Ministry of Commerce, 2019: Online) พบว่า ผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปไทยได้ขยายตัวร้อยละ 24.7 โดยส่วนใหญ่เป็นการขยายตัวในตลาดเวียดนาม จีน ญี่ปุ่น ฮองกง เกาหลีใต้ และอินโดนีเซีย อีกทั้งข้อมูลจากธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย (Export-Import Bank of Thailand, 2013: Online) ได้ระบุว่า ตลาดส่งออกใหม่ที่มีแนวโน้มการขยายตัวที่ดี ได้แก่ ตลาดในกลุ่ม CLMV หรือกลุ่มประเทศเพื่อนบ้านชายแดนของไทย ซึ่งกลุ่ม CLMV ประกอบด้วย กัมพูชา สปป. ลาว พม่า และเวียดนาม โดยพบว่าตลาดส่งออกอันดับ 1 ของไทยด้านผลไม้อบแห้งที่มีมูลค่าการส่งออกที่ขยายตัวแบบก้าวกระโดดถึงกว่า 10 เท่าตัวในปี พ.ศ. 2555 นั้นได้แก่ ตลาดส่งออกไปประเทศเวียดนาม ทั้งนี้ด้านสถาบันอาหาร (National Food Institute, 2016: Online) ได้กล่าวว่า แนวโน้มการส่งออกสินค้าไทยไปยังกลุ่ม CLMV นั้นมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง โดยตลาด CLMV ถือได้ว่าเป็นตลาดที่เหมาะสมกับ SMEs ไทยมือใหม่ที่ยังขาดประสบการณ์ด้านการส่งออก ควรเริ่มเปิดการค้ากับตลาดตามแนวชายแดนก่อนเพื่อลดความเสี่ยงจากการลงทุนเมื่อมีแนวโน้มดีขึ้นจึงค่อยขยายธุรกิจรุกเข้าสู่ตลาดในเมืองหลักต่อไป

แม้จะพบว่าอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูปมีแนวโน้มที่ดีด้านอุปสงค์ตลาด แต่จากข้อมูลสถาบันทรัพย์สินทางปัญญาแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (Intellectual Property Institute of Chulalongkorn



University (2017: Online) ระบุว่า ผู้ประกอบการ SMEs ส่วนใหญ่ยังดำเนินการแปรรูปอาหารได้ในระดับขั้นต้นเท่านั้น เนื่องจากข้อจำกัดทางด้านองค์ความรู้ที่มีอยู่ ซึ่งประเด็นดังกล่าวสอดคล้องกับข้อมูลของ จิต ผลิต (Palin, 2012: 10) ที่ว่า อุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อมส่วนใหญ่ยังคงแปรรูปอาหารได้เพียงในระดับขั้นต้นเนื่องจากมีข้อจำกัดในเรื่องขององค์ความรู้ การวิจัยและการพัฒนาในผลิตภัณฑ์จึงทำให้มูลค่าของอาหารแปรรูปต่อหน่วยยังอยู่ในระดับต่ำและเสียเปรียบในการแข่งขันในเชิงพาณิชย์ นอกจากนี้ ในด้านปริมาณการใช้วัตถุดิบผลไม้นสดเพื่อนำมาแปรรูป จากข้อมูลของรุ่งศรี เทียรพาณิชย์ (Theanpanich, 2005: Online) ได้ระบุว่าปริมาณการใช้ทุเรียนสดเพื่อนำมาใช้ในการแปรรูปนั้น ประเทศไทยใช้ทุเรียนเพียงร้อยละ 4.5 ของปริมาณผลผลิตทั้งหมดเพื่อนำมาแปรรูป คือประมาณร้อยละ 4.3 เป็นการแปรรูปขั้นต้น ได้แก่ การแช่แข็งทั้งผล ส่วนอีกประมาณร้อยละ 0.2 เป็นการแปรรูปขั้นสูง เช่น ทุเรียนฟรืซดราย ทุเรียนทอดกรอบ อีกทั้งในการแปรรูปผลไม้ส่วนใหญ่ยังไม่มีการพัฒนาในระบบการผลิตเพื่อให้ได้ตามมาตรฐานสากล ทำให้เกิดปัญหาด้านคุณภาพที่ต่ำกว่ามาตรฐานสากลของสินค้า จึงส่งผลให้การผลิตผลไม้แปรรูปส่วนใหญ่ของไทยยังเป็นการผลิตเพื่อใช้บริโภคภายในประเทศมากกว่าเพื่อการส่งออก สำหรับส่วนของแรงงาน ด้านเพชร ชินบุตร (Chinnabut, n.d., Online) ได้กล่าวถึงปัญหาการปรับขึ้นค่าจ้างแรงงานที่ส่งผลกระทบต่อต้นทุนการผลิตสินค้าโดยรวมของผู้ประกอบการที่อาจสูงขึ้นได้ในสัดส่วนที่ต่างกันไป ส่วนใหญ่จะขึ้นอยู่กับระดับความเข้มข้นในการใช้แรงงานตลอดสายห่วงโซ่การผลิตเป็นเกณฑ์ เช่น ระดับการแปรรูป ในการนี้อาจส่งผลกระทบต่อปัญหาด้านขาดแคลนแรงงานในแต่ละพื้นที่โดยแรงงานอาจเคลื่อนย้ายไปยังจังหวัดที่ได้ค่าจ้างแรงงานสูงกว่าซึ่งปัญหาดังกล่าวนี้อาจส่งผลกระทบต่อการผลิตและคุณภาพสินค้าตามไปด้วย นอกจากนี้ในส่วนของการรับความรู้ นั้น สันติภรณ์ แก้วมุกดา (Kaewmukda, 2019: Online) ได้กล่าวถึงการเติมเต็มความรู้ให้กับผู้ประกอบการไว้ว่า การอบรมต่างๆ เป็นสิ่งจำเป็นยิ่งสำหรับยุคปัจจุบัน เนื่องจากสภาพการแข่งขันที่ผันผวนรวมทั้งความก้าวหน้าด้านเทคโนโลยีที่มีอยู่ตลอดเวลา ส่งผลให้ธุรกิจต้องปรับตัวเพื่อรองรับกับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว แม้ SMEs จะเป็นกิจการเล็ก แต่ก็ต้องให้ความสำคัญกับการอบรมเพื่อการเติมเต็มความรู้ให้มีความรู้ให้ต่อเนื่อง โดยอาจใช้เวลาในการอบรมให้น้อยลง แต่ให้มีเวลาในลักษณะที่เป็นการเรียนรู้แบบผสมผสาน (Blend Learning) ที่ตรงประเด็นเหมาะสมและเป็นไปอย่างสม่ำเสมอให้มากขึ้นกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

จากข้อมูลดังกล่าวมาจะเห็นได้ว่า ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อผลิตภาพการผลิตในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูปนั้นมีอยู่หลากหลายขึ้นอยู่กับความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการผลิตที่ใช้กับจำนวนผลผลิตที่ได้รับออกมา จากแนวคิดของ รัตนา สายคณิต และชลลดา จามรกุล (Saikanit and Jamornkul, 2014: 71-72) ได้ระบุว่า ในการผลิตสินค้าใดๆ ผู้ผลิตจะได้รับผลผลิตมากน้อยเพียงใด ย่อมขึ้นอยู่กับจำนวนปัจจัยการผลิตที่ใช้ หากผู้ผลิตใช้ปัจจัยการผลิตเพื่อการผลิตจำนวนมาก ย่อมได้รับผลผลิตมาก หากผู้ผลิตนำปัจจัยการผลิตไปใช้ผลิตน้อย ย่อมได้รับผลผลิตน้อย ดังนั้นจึงเป็นจุดเริ่มความสัมพันธ์ระหว่างจำนวนหน่วยของปัจจัยการผลิตที่ใช้กับจำนวนผลผลิตที่ได้รับ หรือที่เรียกว่า ฟังก์ชันการผลิต (Production Function) ทั้งนี้ นราทิพย์ ชุตินวงศ์ (Chutiwong, 2015: 183-185) ยังได้ระบุถึงฟังก์ชันการผลิตว่าเป็นการบอกให้ทราบถึงจำนวนสูงสุดของผลผลิตที่สามารถผลิตได้จากการใช้บริการจากปัจจัยการผลิตจำนวนใดจำนวนหนึ่งภายใต้เทคนิคหรือวิธีการผลิตที่เป็นอยู่ในขณะนั้น นอกจากนี้ ด้านความสัมพันธ์ของฟังก์ชันการผลิตกับผลิตภาพการผลิตในแนวคิดของ Barney and Griffin (1992) ได้กล่าว



.....
ว่าผลผลิตภาพการผลิตเป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงประสิทธิภาพโดยการพิจารณาจากผลผลิตที่ออกมาซึ่งเกิดจากการนำปัจจัยต่างๆ ไปใช้ในกระบวนการผลิตแล้วส่งผลให้เกิดผลผลิตออกมาในระดับหรือในรูปแบบที่ต่างกัน ทั้งนี้ยังได้กล่าวถึงผลผลิตภาพโดยปัจจัยเบ็ดเสร็จ (Total Factor Productivity: TFP) ว่าเป็นตัวชี้วัดในภาพรวมว่าธุรกิจจะใช้ทรัพยากรใดบ้างในกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้ผลผลิตนั้นออกมา ซึ่งผลผลิตภาพโดยปัจจัยเบ็ดเสร็จนี้เป็นความสัมพันธ์ระหว่างผลผลิตกับปัจจัยวัตถุดิบ แรงงาน ทุน รวมทั้งปัจจัยนำเข้าอื่นๆ ด้วย ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลของคณะกรรมการวิชาเศรษฐศาสตร์เพื่อการดำเนินชีวิตที่ดี (Committee on Economics for Good Living, 2013: 294) ที่กล่าวถึงผลผลิตภาพว่าเป็นการเปรียบเทียบผลผลิตกับปัจจัยการผลิตที่ใช้ซึ่งอาจจะเป็นปัจจัยการผลิตโดยรวม หรืออาจเป็นปัจจัยการผลิตประเภทใดประเภทหนึ่งก็ได้ หากผลผลิตภาพเพิ่มสูงขึ้นจะแสดงถึงประสิทธิภาพการผลิตของปัจจัยการผลิตที่เพิ่มขึ้น ในทางตรงข้ามหากผลผลิตภาพลดลงจะแสดงถึงประสิทธิภาพในการผลิตของปัจจัยการผลิตที่ลดลง

จากข้อมูลต่างๆ ข้างต้น ด้วยเหตุนี้รัฐบาลได้ตระหนักถึงปัญหาดังกล่าว และจากการศึกษาข้อมูลของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (Ministry of Agriculture and Cooperatives, 2015: Online) จึงพบว่ารัฐบาลได้กำหนดเป็นยุทธศาสตร์การพัฒนาและแก้ไขปัญหาผลไม้ขึ้นตามที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้เสนอโดยเฉพาะกับผลไม้เศรษฐกิจหลักทั้ง 7 ชนิด ได้แก่ ทุเรียน มังคุด เงาะ ลิ้นจี่ ลำไย ลองกอง และมะม่วง โดยให้มีการดำเนินงานภายใต้การขับเคลื่อนในยุทธศาสตร์ 5 ด้าน ได้แก่ 1) การบริหารจัดการผลผลิต 2) การบริหารจัดการตลาด 3) การวิจัยและพัฒนา 4) การพัฒนาองค์การและเกษตรกร 5) พัฒนาระบบฐานข้อมูลสารสนเทศเพื่อนำมาใช้ในการส่งเสริมผลไม้และแก้ไขปัญหาในผลไม้ดังกล่าวเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มในสินค้า สร้างโอกาสด้านการแข่งขันและเป็นการต่อยอดผลิตภัณฑ์แปรรูปเพื่อก้าวไปสู่การผลิตในเชิงอุตสาหกรรมให้มากขึ้น

ในการส่งเสริมอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูปให้ขยายตัวเติบโตเพื่อแข่งขันกับตลาดต่างประเทศนั้น จำเป็นต้องพึ่งพาภาคธุรกิจเอกชนซึ่งถือเป็นกลุ่มหลักของประเทศที่สำคัญด้านการผลิตและการส่งออกสินค้าในระดับประเทศ ในกรณีนี้ สุวัจน์ ลิปตพัลลภ (Liptapanlop, 1999, cite in Simachokdee, 1999) ได้ระบุว่า ที่ผ่านมากลุ่มธุรกิจหนึ่งที่น่าเปรียบเสมือนเป็นตัวขับเคลื่อนสำคัญต่อการขยายตัวเติบโตของระบบเศรษฐกิจไทยนั้นได้แก่ วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (Small and Medium Enterprises) หรือที่เรียกว่า SMEs เนื่องจากมีจำนวนมากกว่าร้อยละ 90 ของจำนวนกิจการวิสาหกิจทั้งหมด และด้วยจำนวนที่มากดังกล่าว SMEs จึงมีบทบาทสำคัญในการสร้างอาชีพ เป็นแหล่งผลิตสินค้าเพื่อการส่งออกที่นำรายได้เข้าประเทศอย่างต่อเนื่อง เป็นแหล่งสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้า รวมทั้งยังเป็นจุดเริ่มต้นของการลงทุนที่อาจจะขยายตัวเติบโตเป็นธุรกิจขนาดใหญ่ได้ในอนาคต ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลของ มะลิสุวรรณ ราชนัย (Rachan, 2011: 6) ที่กล่าวว่า SMEs ถือเป็นแหล่งจ้างงาน เป็นแหล่งสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า เป็นแหล่งนวัตกรรมและความคิดสร้างสรรค์สำคัญของประเทศ

แม้ว่า SMEs จะมีจำนวนมากดังที่กล่าวมา แต่จากข้อมูลของสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (Office of Small and Medium Enterprise Promotion, 2015: Online) ก็พบว่า ด้านโครงสร้าง GDP ของไทยในปี พ.ศ. 2557 ที่จำแนกตามกิจกรรมทางเศรษฐกิจ โดยเฉพาะในส่วนภาคการผลิตมีสัดส่วนต่อ



.....
GDP SME เพียงร้อยละ 23.50 และมีอัตราการขยายตัวติดลบร้อยละ (-0.4) ขณะที่ภาคการบริการมีสัดส่วนต่อ GDP SME ร้อยละ 41.30 มีอัตราการขยายตัวร้อยละ 0.8 ส่วนภาคการค้าและการซ่อมบำรุงมีสัดส่วนต่อ GDP SME ร้อยละ 27.90 มีอัตราการขยายตัวร้อยละ 0.7 จึงเห็นได้ว่า SMEs ในภาคการผลิตมีการขยายตัวเติบโตน้อยกว่า SMEs ในภาคกิจการอื่น

จากข้อมูลทีกล่าวนามาสสะท้อนให้เห็นว่า SMEs ในภาคการผลิตผลไม้แปรรูปของไทยยังไม่ขยายตัวเติบโตและไม่ตอบสนองต่ออุปสงค์ของตลาดได้เท่าที่ควร อีกทั้งผู้ประกอบการ SMEs ยังต้องเผชิญกับปัจจัยต่างๆ ที่ส่งผลกระทบต่อการผลิตและผลิตภาพการผลิตโดยรวมในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูป ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะวิเคราะห์สภาพปัจจุบันของผลิตภาพการผลิตในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูปของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมเพื่อจะได้เป็นแนวทางในการส่งเสริมการเพิ่มผลิตภาพการผลิตในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูปของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อวิเคราะห์สภาพปัจจุบันของผลิตภาพการผลิตในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูปของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

ขอบเขตการศึกษา

1. ขอบเขตด้านพื้นที่ : ศึกษากับโรงงานวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมที่เป็นโรงงานผลิตผลไม้แปรรูปใน 5 ภาคทั่วประเทศ ได้แก่ ภาคกลาง ภาคตะวันออก ภาคเหนือ ภาคใต้ และภาคตะวันตก
2. ขอบเขตด้านเนื้อหา : ศึกษาเฉพาะผลไม้แปรรูปที่ผลิตจากผลไม้เศรษฐกิจหลัก 7 ชนิด ได้แก่ ทุเรียน มังคุด เงาะ ลำไย ลิ้นจี่ มะม่วง และลองกอง
3. ขอบเขตด้านประชากร ได้แก่ โรงงานวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูปที่อยู่ใน 5 ภาค จำนวนทั้งสิ้น 139 ราย หน่วยการวิเคราะห์ ได้แก่ ผู้ประกอบการ SMEs หรือตัวแทนผู้ประกอบการ ในการนี้ผู้วิจัยใช้จำนวนประชากรทั้งหมดที่ได้มาจากการศึกษาเอกสารและจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงานวิจัยนี้
4. ขอบเขตด้านระยะเวลา : ศึกษาข้อมูลในช่วงยุทธศาสตร์พัฒนาผลไม้ไทยที่รัฐบาลให้การส่งเสริมในผลไม้เศรษฐกิจหลัก 7 ชนิด ได้แก่ ทุเรียน มังคุด เงาะ ลิ้นจี่ ลำไย ลองกอง และมะม่วง ระหว่างปี พ.ศ. 2558 - พ.ศ. 2562

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณเพื่อวิเคราะห์สภาพปัจจุบันของผลิตภาพการผลิตในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูป มีรายละเอียดการดำเนินการวิจัยดังนี้

1. การวิจัยเอกสาร เป็นการศึกษาข้อมูลและสถิติต่างๆ เกี่ยวกับอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูป เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบบันทึกข้อมูล



2. การวิจัยเชิงสำรวจ ประชากร ได้แก่ วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) จำนวน 139 แห่งจาก 5 ภาคทั่วประเทศที่ผลิตผลไม้แปรรูปจากผลไม้เศรษฐกิจหลัก 7 ชนิด ได้แก่ ทูเรียน เงาะ มังคุด ลำไย ลิ้นจี่ มะม่วง และลองกอง หน่วยการวิเคราะห์ ได้แก่ ผู้ประกอบการ SMEs หรือตัวแทนผู้ประกอบการ ใช้การแจกแบบสอบถามไปยังผู้ประกอบการหรือตัวแทน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถาม ในการนี้ได้ดำเนินการทดลองใช้ (Try Out) แบบสอบถามกับกลุ่มเป้าหมายที่ไม่ใช่กลุ่มธุรกิจผลไม้แปรรูปทั้ง 7 ชนิดจำนวน 30 ราย เพื่อหาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามโดยใช้วิธี Cronbach's Alpha Coefficient พบว่าค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามได้เท่ากับ 0.704 ซึ่งหมายความว่าแบบสอบถามมีความน่าเชื่อถือและมีความเชื่อมั่นในระดับที่ยอมรับได้ที่สามารถนำไปใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลได้ต่อไปและเนื่องจากวิจัยนี้ใช้จำนวนประชากรทั้งหมดจึงไม่มีการเลือกกลุ่มตัวอย่าง

ผู้วิจัยได้แบ่งการวิจัยออกเป็น 2 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การเก็บรวบรวมข้อมูล ด้านการวิจัยเอกสาร ผู้วิจัยใช้การศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูปกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ส่วนการวิจัยเชิงสำรวจใช้การส่งแบบสอบถามไปยังผู้ประกอบการและตัวแทนผู้ประกอบการในโรงงานผลไม้แปรรูปที่ผลิตผลไม้แปรรูปจากผลไม้เศรษฐกิจหลักทั้ง 7 ชนิดจำนวน 139 รายและใช้การโทรศัพท์ติดตามในแบบสอบถาม ผู้วิจัยได้รับแบบสอบถามคืนกลับมาจำนวน 112 ราย คิดเป็นร้อยละ 80.58

ขั้นตอนที่ 2 การวิเคราะห์ข้อมูล ซึ่งประกอบด้วยดังนี้

2.1 การวิจัยเอกสาร ใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ในการวิเคราะห์ข้อมูล

2.2 การวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) ใช้วิเคราะห์ข้อมูลโดยหาค่าร้อยละ ฟังก์ชันการผลิต (Cobb Douglas) และผลิตภาพโดยปัจจัยเบ็ดเสร็จ (TFP)

ผลการวิจัย

จากการวิเคราะห์ข้อมูลด้านสภาพปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับผลผลิตภาพการผลิตในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูปของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม สรุปภาพรวมได้ดังนี้

1. ด้านสถานการณ์โดยทั่วไปของ SMEs ในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูป

1.1 ข้อมูลจำนวนรายของผู้ตอบแบบสอบถาม

ในภาพรวมพบว่า จำนวนรายของผู้ตอบแบบสอบถามคืนกลับมาแต่ละภาคมีความแตกต่างกัน โดยผู้ประกอบการในภาคกลางมีการตอบกลับแบบสอบถามจำนวน 59 ราย (ร้อยละ 42.45) รองลงมาเป็นผู้ประกอบการจากภาคตะวันออกจำนวน 25 ราย (ร้อยละ 17.98) ถัดมาเป็นผู้ประกอบการจากภาคเหนือจำนวน 17 ราย (ร้อยละ 12.23) ผู้ประกอบการจากภาคใต้จำนวน 7 ราย (ร้อยละ 5.04) และผู้ประกอบการจากภาคตะวันตกจำนวน 4 ราย (ร้อยละ 2.88) ตามลำดับ ซึ่งตัวเลขดังกล่าวได้จากผู้ประกอบการที่ตอบแบบสอบถามคืนกลับมาจำนวน 112 ชุด (ร้อยละ 80.58) จากจำนวนแบบสอบถามที่ได้แจกไปยังผู้ประกอบการในโรงงานอุตสาหกรรมดังกล่าวจำนวนทั้งสิ้น 139 ชุด



1.2 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชายมากกว่าเพศหญิง (ร้อยละ 52.68 และร้อยละ 47.32) มีอายุระหว่าง 40 – 49 ปี (ร้อยละ 33.93) มีการศึกษาอยู่ระดับปริญญาตรีมากที่สุด (ร้อยละ 55.36) ส่วนใหญ่เป็นองค์การที่ก่อตั้งมาไม่นานประมาณ 1-5 ปี (ร้อยละ 25.89) โดยมีพนักงานในองค์การไม่เกิน 20 คน (ร้อยละ 32.14) นอกจากนี้พบว่า โรงงานผลิตผลไม้แปรรูปกับสำนักงานขายของ SMEs ส่วนใหญ่ตั้งอยู่ในพื้นที่จังหวัดเดียวกัน (ร้อยละ 61.61) และผู้ประกอบการที่เป็นเจ้าของที่ดินโรงงานผลไม้แปรรูปของตนเอง (ร้อยละ 87.50) รวมทั้งส่วนใหญ่มีการผลิตผลไม้แปรรูปภายใต้แบรนด์ของตนเองและยังรับจ้างผลิตสินค้าดังกล่าวให้กับลูกค้าอื่นด้วย (ร้อยละ 66.96)

1.3 ข้อมูลทั่วไปด้านวัตถุดิบผลไม้สดและกรรมวิธีการผลิต

ด้านข้อมูลวัตถุดิบที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลไม้แปรรูป ผลการวิจัยที่ได้จากแบบสอบถามพบว่า ภาคที่มีการซื้อผลไม้สดมากที่สุดเพื่อนำมาแปรรูปเรียงตามลำดับได้แก่ 1. ภาคตะวันออก (ร้อยละ 31.63) 2. ภาคใต้ (ร้อยละ 23.72) 3. ภาคเหนือ (21.40) 4. ภาคกลาง (ร้อยละ 9.77) 5. ภาคตะวันตก (ร้อยละ 7.44) 6. อื่นๆ (ร้อยละ 6.04) ด้านผลไม้สดที่ถูกนำมาแปรรูปหากเรียงลำดับตามความสำคัญ ได้แก่ 1. ทุเรียน (ร้อยละ 25.63) 2. มะม่วง (ร้อยละ 23.82) 3. เงาะ (ร้อยละ 14.80) 4. มังคุด (ร้อยละ 14.44) 5. ลิ้นจี่ (ร้อยละ 10.11) 6. ลำไย (ร้อยละ 9.39) และ 7. ลองกอง (ร้อยละ 1.81) ส่วนวิธีการแปรรูปผลไม้ของ SMEs จากอดีตถึงปัจจุบัน หากเรียงลำดับตามความนิยมจากมากไปหาน้อยพบว่า วิธีการแปรรูปผลไม้ในอดีตของ SMEs ได้แก่ 1. แบบแช่เยือกแข็ง (ร้อยละ 23.32) 2. แบบอบแห้งธรรมชาติ (ร้อยละ 18.13) 3. แบบกวน (ร้อยละ 12.44) 4. แบบพรีซดราย (ร้อยละ 10.88) 5. แบบสเตอร์ไรส์ (ร้อยละ 9.33) 6. แบบดอง (ร้อยละ 7.25) 7. แบบแช่ส้ม (ร้อยละ 6.74) และ 8. แบบพาสเจอร์ไรส์ (ร้อยละ 5.18) ขณะที่ปัจจุบันพบว่า วิธีการผลิตผลไม้แปรรูปของ SMEs ได้แก่ 1. แบบแช่เยือกแข็ง (ร้อยละ 26.88) 2. แบบอบแห้งธรรมชาติ (ร้อยละ 17.74) 3. แบบพรีซดราย (ร้อยละ 15.59) 4. แบบสเตอร์ไรส์ (ร้อยละ 9.68) 5. แบบพาสเจอร์ไรส์ (ร้อยละ 6.99) 6. แบบกวน (ร้อยละ 6.45) 7. แบบแช่ส้ม (ร้อยละ 4.84) และ 8. แบบดอง (ร้อยละ 3.76) ตามลำดับ

2. ด้านสภาพปัจจุบันของผลิภาพการผลิตในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูป

จากการประมวลผลโดยใช้ค่า Total Factor Production (TFP) ที่ประมาณการได้จากสมการการผลิตของคอบ-ดักลาส (Cobb – Douglas Production Function) (Soloaga, 2000; Nicholson, 1985) โดยแบ่งปัจจัยการผลิตออกเป็น 3 ปัจจัยหลัก ได้แก่ 1. ด้านวัตถุดิบผลไม้สดที่ใช้ในการแปรรูป (K) 2. ด้านแรงงาน (L) และ 3. ด้านค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการถ่ายโอนความรู้ (KT) ผลการวิเคราะห์พบว่า ปัจจัยแรงงานมีความยืดหยุ่นเท่ากับ 0.412 มีค่า sig เท่ากับ 0.000 ปัจจัยด้านวัตถุดิบผลไม้สดที่ใช้ในการแปรรูป มีค่าความยืดหยุ่นเท่ากับ 0.605 มีค่า sig เท่ากับ 0.000 และปัจจัยด้านการถ่ายโอนความรู้มีค่าความยืดหยุ่นเท่ากับ 0.115 มีค่า sig เท่ากับ 0.171 ดังแสดงในตารางที่ 1



ตารางที่ 1 แสดงผลของปัจจัยการผลิตและผลิภาพการผลิตในผลไม้แปรรูป

ผลิตภาพ	Coef.	t	Sig.
อัตราการเติบโตของผลิตภาพการผลิต (intercept)	1.768	1.840	0.069
ด้านแรงงาน	0.412*	6.906	0.000
ด้านวัตถุดิบ	0.605*	13.275	0.000
การถ่ายโอนความรู้	0.115	1.378	0.171

จากตารางดังกล่าวสามารถแสดงเป็นสมการได้ดังนี้

$$Y = 1.768 + 0.412L^* + 0.605K^* + 0.115KT$$

$$\text{Adjusted } R^2 = 0.899, F = 334.666 \quad (p\text{-value} = 0.000)$$

$$\text{Number of observations} = 112$$

* significant (at 0.05 significant level)

Y = log of sale from processed fruit

L = log of labor expense K = log of fresh fruits

KT = log of knowledge transferring expense

$$TFP = 5.86, Y = 1.768L^{0.412}K^{0.605}KT^{0.115}$$

$$\ln A = 1.768 \quad A = TFP = 5.86$$

จากผลการวิเคราะห์จึงสื่อความหมายได้ว่า ปัจจัยแรงงานและปัจจัยวัตถุดิบมีความสัมพันธ์ในทางบวกกับผลิตภาพการผลิตโดยรวมในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูปที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 ส่วนปัจจัยการถ่ายโอนความรู้ไม่ได้มีความสัมพันธ์โดยตรงต่อผลิตภาพการผลิตในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูป

3. ด้านการได้รับความรู้ของผู้ประกอบการ

ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการมีการพัฒนา ปรับปรุงด้านเทคนิคหรือวิธีการแปรรูปผลไม้ที่ปีละ 1 ครั้งมาเป็นอันดับแรก (ร้อยละ 50.89) และความรู้ส่วนใหญ่ที่ SMEs มีอยู่ส่วนใหญ่ได้มาจากการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง (ร้อยละ 37.44) รองลงมาได้แก่ ความรู้ที่สืบทอดมาจากบุคคลในครอบครัว (ร้อยละ 16.92) ถัดมาได้จากความรู้จากการเข้ารับการอบรมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (ร้อยละ 15.38) ต่อมาเป็นการได้รับความรู้จาก



.....
ประสบการณ์ทำงานในอดีต (ร้อยละ 10.26) การได้รับความรู้จากอินเทอร์เน็ตหรือสื่อต่างๆ (8.72) ต่อมาได้รับความรู้จากการเข้าร่วมประชุมเครือข่ายกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และจากแหล่งอื่นๆ ซึ่งมีสัดส่วนที่เท่ากัน (ร้อยละ 5.64) ส่วนด้านความถี่ในการได้รับความรู้ของ SMEs หากเรียงลำดับจากมากไปหาน้อยก็พบว่า ความถี่ในการได้รับความรู้ของ SMEs จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่ประมาณ 1-5 ครั้งต่อปี (ร้อยละ 60.71) รองลงมาได้แก่ การไม่เคยได้รับความรู้จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (ร้อยละ 15.18) ต่อมาเป็นการได้รับความรู้ประมาณ 6 -10 ครั้งต่อปี (ร้อยละ 12.50) ถัดมาเป็นประมาณ 11-15 ครั้งต่อปี (ร้อยละ 6.25) ขณะที่ประมาณ 16 – 20 ครั้งต่อปีกับมากกว่า 20 ครั้งต่อปีมีสัดส่วนที่เท่ากัน (ร้อยละ 2.68) ตามลำดับ

4. ด้านการบริหารงานที่เกี่ยวข้อง

SMEs ส่วนใหญ่นิยมใช้การขนส่งสินค้าทางรถยนต์มากที่สุด (ร้อยละ 44.02) รองลงมาได้แก่ทางเรือ (ร้อยละ 39.13) ถัดมาเป็นทางอากาศ (ร้อยละ 10.87) และทางรถไฟ (ร้อยละ 2.17) สำหรับด้านความถี่ในการส่งมอบผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปให้กับลูกค้าพบว่า ความถี่บ่อยสุดในการส่งมอบผลิตภัณฑ์โดยเฉลี่ยอยู่ที่ 1 – 3 ครั้งต่อเดือน (ร้อยละ 30.36) รองมาเป็นความถี่ 7 – 10 ครั้งต่อเดือน (ร้อยละ 25.89) ถัดมาขึ้นอยู่กับความไม่แน่นอนของฤดูกาลหรือตามออเดอร์ของลูกค้าแต่ละราย (ร้อยละ 17.86) ส่วนที่เกินกว่า 10 ครั้งต่อเดือน (ร้อยละ 15.18) และ 4 – 6 ครั้งต่อเดือน (ร้อยละ 10.71) สำหรับสัดส่วนตลาดการจัดจำหน่ายผลไม้แปรรูป ผลการวิจัยพบว่า SMEs มีสัดส่วนการจัดจำหน่ายผลไม้แปรรูปไปยังตลาดต่างประเทศสูงกว่าตลาดในประเทศ (ร้อยละ 54.47) รองลงมาเป็นสัดส่วนที่จำหน่ายสินค้าภายในประเทศสูงกว่า (ร้อยละ 38.39) ถัดมาเป็นสัดส่วนที่จำหน่ายสินค้าภายในประเทศและต่างประเทศเป็นครั้งหนึ่งเท่ากัน (ร้อยละ 7.14) ส่วนด้านความถี่ในการส่งออกผลไม้แปรรูปไปยังต่างประเทศพบว่า SMEs มีการส่งออกผลไม้แปรรูปแบบเป็นประจำทุกเดือนในสัดส่วนมากที่สุด (ร้อยละ 46.43) รองลงมาเป็นการส่งออกในลักษณะที่ไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับฤดูกาลของผลไม้สด (ร้อยละ 33.04) ถัดมาเป็นการส่งออกสินค้าประมาณ 3 เดือนต่อครั้ง (ร้อยละ 6.25) ต่อมาเป็นการส่งออก 2 เดือนต่อครั้ง (ร้อยละ 5.36) ถัดมาเป็นการส่งออกที่ขึ้นอยู่กับออเดอร์ของลูกค้าและการที่ไม่เคยส่งออกผลิตภัณฑ์เลยซึ่งมีสัดส่วนที่เท่ากัน (ร้อยละ 4.46) ตามลำดับ

5. ด้านสภาพแวดล้อมอื่นที่เกี่ยวข้อง

จากผลการวิจัยพบว่า ผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปที่ได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิตสินค้าเฉพาะในบางรายการคิดเป็นร้อยละ 71.43 ขณะที่การรับรองมาตรฐานการผลิตสินค้าในทุกรายการที่ผลิตมีเพียงร้อยละ 17.86 และส่วนที่ยังไม่ได้รับรองแต่อยู่ระหว่างการดำเนินการมีร้อยละ 3.57 นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปที่ได้รับตรามาตรฐานการส่งออกสินค้ามีสูงถึงร้อยละ 83.04 ส่วนที่ไม่ได้รับตรามาตรฐานการส่งออกสินค้ามีร้อยละ 16.96

6. ด้านยอดขายผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูป

ด้านยอดขายโดยเฉลี่ยของผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปที่เกิดจากผลไม้สด 7 ชนิด ผลการวิจัยพบว่า ยอดขายโดยเฉลี่ยที่เกินกว่า 50 ล้านบาทต่อปี คิดเป็นร้อยละ 40.19 รองลงมาเป็นยอดขายที่ไม่เกิน 10 ล้านบาทต่อปีคิดเป็นร้อยละ 23.21 ถัดมาเป็นยอดขายระหว่าง 10,000,001 – 20,000,000 บาทต่อปี ร้อยละ 13.39 ต่อมา เป็นยอดขายไม่เกิน 20,000,001 – 30,000,000 บาทต่อปี คิดเป็นร้อยละ 9.82 ถัดมาเป็นยอดขายที่



30,000,001 – 40,000,000 บาทต่อปี คิดเป็นร้อยละ 7.14 และยอดขายที่ 40,000,001 – 50,000,000 บาทต่อปี คิดเป็นร้อยละ 6.25 ตามลำดับ

สรุปผลการวิจัย

1. **ด้านสถานการณ์โดยทั่วไปของ SMEs ในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูป** พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชายมากกว่าเพศหญิงที่มีอายุระหว่าง 40 – 49 ปี มีการศึกษาในระดับปริญญาตรี และส่วนใหญ่เป็นธุรกิจที่เพิ่งก่อตั้งมาประมาณ 1-5 ปี มีพนักงานในองค์กรไม่เกิน 20 คน รวมทั้งโรงงานที่ผลิตผลไม้แปรรูปกับสำนักงานขายผลไม้แปรรูปส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ในพื้นที่จังหวัดเดียวกัน โดยผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นเจ้าของที่ดินโรงงานผลไม้แปรรูปของตนเอง ส่วนการผลิตพบว่า ผลไม้แปรรูปส่วนใหญ่ผลิตภายใต้แบรนด์ของตนเองและรับจ้างผลิตในแบรนด์ของลูกค้านั่นเอง ด้านข้อมูลวัตถุดิบที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลไม้แปรรูปพบว่า ภาคที่มีการซื้อผลไม้สดมากที่สุดเพื่อนำมาแปรรูป ได้แก่ ภาคตะวันออก รองลงมาเป็นภาคใต้ ภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันตก ตามลำดับ ส่วนผลไม้สดที่ถูกนำมาแปรรูปมากที่สุด ได้แก่ ทุเรียน มะม่วง เงาะ มังคุด ลิ้นจี่ ลำไย และลองกอง ด้านวิธีการแปรรูปผลไม้ของ SMEs จากอดีตถึงปัจจุบันโดยเรียงลำดับตามความนิยมมากที่สุด ได้แก่ แบบแช่เยือกแข็ง ถัดมาเป็นแบบอบแห้งธรรมดา แบบกวน แบบฟรืซดราย แบบสเตอร์ไลซ์ แบบดอง แบบแช่อิ่ม และแบบพาสเจอร์ไรซ์ ขณะที่ปัจจุบันพบว่า วิธีการผลิตผลไม้แปรรูปที่นิยมมากที่สุดได้แก่ แบบแช่เยือกแข็ง แบบอบแห้งธรรมดา แบบฟรืซดราย แบบสเตอร์ไลซ์ แบบพาสเจอร์ไรซ์ แบบกวน แบบแช่อิ่ม และแบบดอง ดังนั้นจะเห็นได้ว่าปัจจุบันวิธีการแบบฟรืซดรายและแบบสเตอร์ไลซ์ได้รับความนิยมมากขึ้น ในขณะที่วิธีการแบบกวน แบบแช่อิ่ม และแบบดองกลับได้รับความนิยมลดลง

2. **ด้านการได้รับความรู้ของผู้ประกอบการ** พบว่าผู้ประกอบการมีการพัฒนา ปรับปรุงด้านเทคนิคหรือวิธีการแปรรูปผลไม้เพียงปีละ 1 ครั้ง และความรู้ที่ผู้ประกอบการ SMEs มีอยู่ส่วนใหญ่ได้มาจากการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองเป็นหลัก รองมาเป็นความรู้ที่สืบทอดมาจากบุคคลในครอบครัว ถัดมาเป็นความรู้ที่ได้จากการเข้าอบรมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ต่อมาเป็นความรู้ที่ได้มาจากการประสบการณ์ทำงานในอดีต ถัดมาเป็นการได้รับความรู้จากอินเทอร์เน็ตหรือสื่อต่างๆ และสุดท้ายเป็นความรู้ที่ได้จากการเข้าร่วมประชุมเครือข่ายกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ขณะที่ด้านความถี่มากสุดในการที่ SMEs ได้รับความรู้จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องนั้นอยู่ที่ประมาณ 1-5 ครั้งต่อปี รองลงมาเป็นการไม่เคยได้รับความรู้จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเลย ต่อมาเป็นการได้รับความรู้ประมาณ 6 -10 ครั้งต่อปีและ 11-15 ครั้งต่อปี จากข้อมูลดังกล่าวสรุปได้ว่า ผู้ประกอบการมีการติดต่อประสานงานด้านการรับความรู้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระดับที่น้อยมาก รวมทั้งความรู้ที่ได้มาจากการอินเทอร์เน็ตหรือสื่อต่างๆ ยังไม่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้ประกอบการเท่าที่ควร ขณะที่ความรู้ที่ผู้ประกอบการมีอยู่นั้นได้มาจากการศึกษาดด้วยตนเองหรือเป็นความรู้ที่ได้รับมาจากบุคคลในครอบครัวเป็นหลักใหญ่

3. **ด้านการบริหารงานที่เกี่ยวข้อง** พบว่าผู้ประกอบการ SMEs ส่วนใหญ่นิยมใช้การขนส่งสินค้าทางรถยนต์มากที่สุด รองลงมาได้แก่ ทางเรือ ทางอากาศ และทางรถไฟ ตามลำดับ ด้านความถี่ในการส่งมอบผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปให้กับลูกค้าพบว่า ความถี่บ่อยสุดในการส่งมอบผลิตภัณฑ์โดยเฉลี่ยอยู่ที่ 1 – 3 ครั้งต่อเดือน รองลงมาได้แก่ ความถี่ 7 – 10 ครั้งต่อเดือน ถัดมาเป็นการขึ้นอยู่กับความไม่แน่นอนของฤดูกาลหรือตามแต่



ออเดอร์ของลูกค้าแต่ละราย ต่อมาเป็นเกินกว่า 10 ครั้งต่อเดือน และ 4 – 6 ครั้งต่อเดือน ส่วนด้านปริมาณการจำหน่ายผลไม้แปรรูปก็พบว่า ผู้ประกอบการมีการจำหน่ายผลไม้แปรรูปไปยังตลาดต่างประเทศมากกว่าตลาดในประเทศสำหรับด้านความถี่ในการส่งออกผลไม้แปรรูปไปยังต่างประเทศก็พบว่า ผู้ประกอบการมีการส่งออกสินค้าแบบเป็นประจำทุกเดือนมีสัดส่วนมากที่สุด รองลงมาเป็นการส่งออกในลักษณะที่ไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับฤดูกาลของผลไม้สด ถัดมาเป็นการส่งออก 3 เดือนต่อครั้ง และส่งออก 2 เดือนต่อครั้ง ต่อมาเป็นการส่งออกที่ขึ้นอยู่กับออเดอร์ของลูกค้าและการที่ไม่เคยส่งออกผลิตภัณฑ์เลย จากข้อมูลดังกล่าวมา จึงสรุปได้ว่า แม้ว่าผู้ประกอบการได้มีการจำหน่ายผลไม้แปรรูปไปยังตลาดต่างประเทศมากกว่าตลาดในประเทศก็ตาม แต่ก็ได้รับอิทธิพลจากปัจจัยด้านความไม่แน่นอนของผลไม้สดที่ขึ้นอยู่กับฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องด้วย จึงส่งผลกระทบต่อการทำงาน และส่งมอบผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปด้วยเช่นกัน

4. ด้านสภาพแวดล้อมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง พบว่า ผลไม้แปรรูปที่ได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิตสินค้าเฉพาะในบางรายการนั้นมีสัดส่วนมากกว่ารายการผลไม้แปรรูปที่ได้รับการรับรองมาตรฐานในทุกรายการที่ผลิตและผลิตภัณฑ์ส่วนที่ยังไม่ได้รับรองแต่อยู่ระหว่างการดำเนินการนั้นมีสัดส่วนน้อยที่สุด รวมทั้งตัวเลขผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปที่ได้รับตรามาตรฐานการส่งออกในสินค้ามีสัดส่วนมากกว่าผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปที่ไม่ได้รับตรามาตรฐานการส่งออกสินค้าจึงสะท้อนให้เห็นว่า ด้านตลาดส่งออกของ SMEs ในธุรกิจผลไม้แปรรูปที่ผ่านมาแม้จะเผชิญกับปัญหาต่างๆ แต่ก็มีแนวโน้มไปในทางที่ดี

5. ด้านยอดขายผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูป จากผลการวิเคราะห์ด้านยอดขายโดยเฉลี่ยของผลไม้แปรรูปที่เกิดจากผลไม้สดหลัก 7 ชนิดที่พบว่าในภาพรวม SMEs ที่มียอดขายโดยเฉลี่ยรวมที่ต่ำกว่า 50 ล้านบาทต่อปี นั้นมีสัดส่วนมากกว่า SMEs ที่มียอดขายโดยเฉลี่ยเกินกว่า 50 ล้านบาทต่อปี จึงสรุปได้ว่า SMEs ในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูปยังไม่ขยายตัวเท่าที่ควร

6. ด้านสภาพปัจจุบันของผลิตภาพการผลิตในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูป จากการประมวลผลโดยใช้ค่า Total Factor Production (TFP) ที่ประมาณการได้จากสมการการผลิตของ คอป-ดักลาส โดยแบ่งปัจจัยการผลิตออกเป็น 3 ปัจจัยหลัก ได้แก่ 1. ด้านวัตถุดิบผลไม้สดที่ใช้ในการแปรรูป (K) 2. ด้านแรงงาน (L) และ 3. ด้านค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการถ่ายโอนความรู้ (KT) จากผลการวิเคราะห์จึงสรุปได้ว่า ปัจจัยแรงงานและปัจจัยวัตถุดิบผลไม้สดมีความสัมพันธ์ในทางบวกกับผลิตภาพการผลิตโดยรวมในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูป หรือมีอิทธิพลต่อผลิตภาพการผลิตโดยรวมในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูป ขณะที่ปัจจัยด้านการถ่ายโอนความรู้ไม่มีความสัมพันธ์โดยตรงต่อผลิตภาพการผลิตโดยรวมในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูป

อภิปรายผลการวิจัย

1. ด้านสถานการณ์โดยทั่วไปของ SMEs ในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูป จากผลการวิจัยที่พบว่า วิธีการแปรรูปผลไม้ของ SMEs จากอดีตถึงปัจจุบันโดยเรียงลำดับตามความนิยมมากที่สุด ได้แก่ แบบแช่เยือกแข็ง ถัดมาเป็นแบบอบแห้งธรรมชาติ แบบกวน แบบพรีซดราย แบบสเตอร์ไรส์ แบบดอง แบบแช่อิ่ม และแบบพาสเจอร์ไรส์ ขณะที่ปัจจุบันพบว่า วิธีการผลิตผลไม้แปรรูปของ SMEs ที่นิยมมากที่สุดได้แก่ แบบแช่เยือกแข็ง แบบอบแห้งธรรมชาติ แบบพรีซดราย แบบสเตอร์ไรส์ แบบพาสเจอร์ไรส์ แบบกวน แบบแช่อิ่ม และแบบดอง ตามลำดับนั้น



.....
จากผลที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่า วิธีการผลิตแบบพรีซตรายและแบบสเตอร์ไลซ์กำลังได้รับความนิยมมากขึ้นในปัจจุบัน ซึ่งก็สอดคล้องกับข้อมูลของกระทรวงสาธารณสุข (Ministry of Public Health, 2016: Online) ที่ได้กล่าวถึงวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนแบบสเตอร์ไลซ์ว่า เป็นการทำให้อาหารปราศจากเชื้อโรค สามารถเก็บรักษาได้ในอุณหภูมิปกติที่ไม่ต้องแช่เย็นและช่วยยืดอายุการเก็บรักษาได้ยาวนานกว่าผลิตภัณฑ์ที่ฆ่าเชื้อด้วยวิธีพาสเจอร์ไรส์ รวมทั้งสอดคล้องกับข้อมูลของ สุริดา พลชัย (Polchai, 2011: 12-13) ที่ระบุว่า กระบวนการที่ทำให้ผลไม้แห้งโดยการทำให้เยือกแข็งในระบบสุญญากาศเป็นเทคโนโลยีการถนอมอาหารที่ดีที่สุดในยุคปัจจุบัน และเป็นวิธีเดียวกับที่องค์การนาซ่าใช้ในการเตรียมอาหารให้กับนักบินอวกาศเพื่อเป็นการทำให้ผลไม้แปรรูปยังคงมีรสชาติ กลิ่นและคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ไว้ได้เป็นอย่างดี

2. ด้านการได้รับความรู้ของผู้ประกอบการ จากผลการวิจัยที่พบว่า ผู้ประกอบการมีการพัฒนา ปรับปรุงด้านเทคนิคหรือวิธีการแปรรูปผลไม้เพียงปีละ 1 ครั้ง และความรู้ที่ผู้ประกอบการ SMEs มีอยู่ส่วนใหญ่ได้มาจากการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองเป็นหลัก รองลงมาเป็นความรู้ที่สืบทอดมาจากบุคคลในครอบครัว ถัดมาเป็นความรู้ที่ได้จากการเข้าอบรมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ต่อมาเป็นความรู้ที่ได้มาจากระบบสารสนเทศในอดีต ถัดมาเป็นการได้รับความรู้จากอินเทอร์เน็ตหรือสื่อต่างๆ และสุดท้ายเป็นความรู้ที่ได้จากการเข้าร่วมประชุมเครือข่ายกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จากผลวิเคราะห์ดังกล่าวจะเห็นได้ว่า ความรู้ที่ได้จากอินเทอร์เน็ต หรือสื่อต่างๆ รวมทั้งความรู้ที่ได้จากการเข้าร่วมประชุมเครือข่ายกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องนั้นมีสัดส่วนที่น้อยลดหลั่นกันลงมา จึงสะท้อนให้เห็นว่า ความรู้ที่ได้จากอินเทอร์เน็ตหรือสื่อต่างๆ รวมทั้งความรู้ที่ได้จากการเข้าร่วมประชุมเครือข่ายกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องนั้นยังไม่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้ประกอบการเท่าที่ควร ประกอบกับที่ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีข้อจำกัดในด้านองค์ความรู้ที่มีอยู่เดิมหรือแบบดั้งเดิม จึงดำเนินการแปรรูปผลไม้ได้เพียงในระดับขั้นต้นเท่านั้น ประเด็นดังกล่าวมีความสอดคล้องกับข้อมูลของ จิต ผลิต (Palin, 2012: 10) ที่ว่า อุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อมส่วนใหญ่ยังคงแปรรูปอาหารได้เพียงในระดับขั้นต้น เนื่องจากมีข้อจำกัดเรื่องขององค์ความรู้ การวิจัยและการพัฒนาในผลิตภัณฑ์จึงทำให้มูลค่าของอาหารแปรรูปต่อหน่วยยังอยู่ในระดับต่ำและเสียเปรียบในการแข่งขันในเชิงพาณิชย์ นอกจากนี้จากผลการวิจัยที่พบว่า ความถี่มากสุดในการที่ SMEs ได้รับความรู้จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องนั้นอยู่ที่ประมาณ 1-5 ครั้งต่อปี รองมาเป็นการไม่เคยได้รับความรู้จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จึงสรุปได้ว่า ผู้ประกอบการมีความสัมพันธ์กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านการถ่ายทอดความรู้ในเกณฑ์ระดับที่น้อยมาก

3. ด้านการบริหารงานที่เกี่ยวข้อง จากผลการวิจัยที่พบว่า SMEs ส่วนใหญ่นิยมใช้การขนส่งสินค้าทางรถยนต์มากที่สุด รองลงมาทางเรือ ถัดมาเป็นทางอากาศ และทางรถไฟ ตามลำดับนั้น จากการศึกษาพบว่าข้อมูลดังกล่าวสอดคล้องกับข้อมูลของธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย (Export-Import Bank of Thailand, 2013: Online) ที่ได้กล่าวถึงตลาดส่งออกใหม่ที่มีแนวโน้มการขยายตัวที่ดี นั่นคือ ตลาดในกลุ่ม CLMV ใน 4 ประเทศ ได้แก่ กัมพูชา สปป. ลาว พม่า และเวียดนาม ซึ่งเป็นตลาดแนวชายแดนของไทยโดยพบว่าปัจจุบันตลาดส่งออกอันดับ 1 ของไทยด้านผลไม้อบแห้งที่มีมูลค่าการส่งออกที่ขยายตัวมากที่สุดได้แก่ ตลาดเวียดนาม ซึ่งก็สอดคล้องกับข้อมูลของสถาบันอาหาร (National Food Institute, 2016: Online) ที่ระบุว่า แนวโน้มการส่งออกสินค้าไทยไปยังกลุ่ม CLMV มีการขยายตัวต่อเนื่อง โดย



CLMV เป็นตลาดที่เหมาะสมกับ SMEs มือใหม่ที่ขาดประสบการณ์ในเรื่องการส่งออก ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่า ปัจจุบันแนวโน้มความเป็นไปได้ในตลาดหลักด้านการส่งออกผลไม้แปรรูปของไทยนั้นได้แก่ ตลาดส่งออกไปยังประเทศเวียดนามหรือในกลุ่ม CLMV รวมทั้งผลวิจัยที่พบว่าการจำหน่ายผลไม้แปรรูปไปยังต่างประเทศมีแนวโน้มสูงกว่าการจำหน่ายในประเทศ โดยผู้ประกอบการได้มีการส่งออกสินค้าไปต่างประเทศเป็นประจำทุกเดือนนั้น แต่ขณะเดียวกันจากผลการวิจัยก็พบว่ามีปัจจัยด้านความไม่แน่นอนของผลไม้สดที่ขึ้นอยู่กับฤดูกาลและปัจจัยด้านความต้องการของลูกค้าที่หลากหลายเข้ามาเกี่ยวข้องที่สามารถจะส่งผลกระทบต่อหรือมีอิทธิพลต่อการจำหน่ายและการส่งมอบผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปได้เช่นกัน

4. ด้านยอดขายผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูป จากผลการวิจัยด้านยอดขายโดยเฉลี่ยของผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปที่เกิดจากผลไม้สด 7 ชนิดที่พบว่า SMEs ที่มียอดขายโดยเฉลี่ยรวมที่ต่ำกว่า 50 ล้านบาทต่อปีนั้นมีสัดส่วนมากกว่า SMEs ที่มียอดขายโดยเฉลี่ยเกินกว่า 50 ล้านบาทต่อปี จึงสะท้อนให้เห็นว่า ที่ผ่านมา SMEs ในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูปยังไม่ขยายตัวหรือยังไม่เติบโตเท่าที่ควร

5. ด้านสภาพปัจจุบันของผลิดภาพการผลิตในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูป จากผลการวิจัยที่พบว่า ปัจจัยแรงงานและปัจจัยวัตถุดิบผลไม้สดมีความสัมพันธ์ในทางบวกกับผลิดภาพการผลิตโดยรวมในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูป ขณะที่ปัจจัยการถ่ายโอนความรู้ไม่มีความสัมพันธ์โดยตรงต่อผลิดภาพการผลิตในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูป รวมทั้งพบว่า ความรู้ที่ผู้ประกอบการ SMEs มีอยู่นั้นส่งผลให้ต้นทุนการผลิตสินค้าลดลงและมียอดขายเพิ่มขึ้น รองลงมาเป็นผลทำให้ต้นทุนเท่าเดิมแต่มียอดขายเพิ่มขึ้น จากผลดังกล่าวจึงสรุปได้ว่า ผู้ประกอบการอาจแสวงหาความรู้หรือศึกษาหาความรู้ได้จากช่องทางอื่น โดยที่ความรู้อาจมาจากผลกระทบที่ส่งผ่านทางการดำเนินงานด้านแรงงานในกระบวนการผลิต หรือจากประสบการณ์การทำงาน หรือผ่านทางกระบวนการรับความรู้อื่น เช่น ด้านการแลกเปลี่ยนความรู้ หรือการได้รับคำแนะนำต่างๆ ซึ่งก็อาจจะส่งผลต่อผลิดภาพการผลิตและผลผลิตได้เช่นกัน ทั้งนี้จากข้อมูลของคณะกรรมการวิชาวเศรษฐกิจศาสตร์เพื่อการดำเนินชีวิตที่ดี (Committee on Economics for Good Living, 2013: 294) ได้กล่าวถึงผลิดภาพไว้ว่าเป็นการเปรียบเทียบผลผลิตกับปัจจัยการผลิตที่ใช้ซึ่งอาจจะเป็นปัจจัยการผลิตโดยรวมหรืออาจจะเป็นปัจจัยการผลิตประเภทใดประเภทหนึ่งก็ได้ในการที่จะส่งผลต่อค่าผลิดภาพการผลิตในระดับที่ต่างกัน รวมทั้งแนวคิดของ Barney & Griffin (1992) ได้ระบุว่า ผลิดภาพการผลิตเป็นสิ่งที่บ่งถึงประสิทธิภาพโดยการพิจารณาจากผลผลิตที่ออกมาซึ่งเกิดจากการนำปัจจัยต่างๆ ไปใช้ในกระบวนการผลิตแล้วส่งผลให้เกิดผลผลิตออกมาในระดับหรือในรูปแบบที่แตกต่างกันโดยผลิดภาพโดยปัจจัยเบ็ดเสร็จจะเป็นตัวชี้วัดในภาพรวมว่าธุรกิจจะใช้ทรัพยากรใดบ้างในการผลิตเพื่อให้ได้ผลผลิตนั้นออกมาซึ่งผลิดภาพโดยปัจจัยเบ็ดเสร็จนี้เป็นความสัมพันธ์ระหว่างผลผลิตกับปัจจัยวัตถุดิบ แรงงาน ทุนและปัจจัยด้านอื่นๆ ด้วย

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในทางปฏิบัติ

1.1 หน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้องควรดำเนินงานร่วมกันในการส่งเสริมด้านการให้ความรู้ที่เป็นประโยชน์ที่เกี่ยวข้องกับด้านผลไม้แปรรูปแก่ผู้ประกอบการ SMEs ในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูปให้เป็นรูปธรรมที่ชัดเจนมากขึ้น หน่วยงานรัฐควรมีการจัดทำด้านระบบฐานข้อมูลกลางสำหรับ SMEs ในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูปทั่วประเทศ



.....
โดยให้มีข้อมูลในระบบที่เป็นปัจจุบัน เข้าถึงได้ง่ายตรวจสอบได้เพื่อให้การวิเคราะห์สถานการณ์เบื้องต้นในธุรกิจมีความเป็นระบบ เชื่อถือได้ สะดวกและรวดเร็วขึ้น

1.2 หน่วยงานรัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีแนวทางประสานความร่วมมือเครือข่ายที่เชื่อมโยงกับ SMEs ในธุรกิจผลไม้แปรรูปอย่างใกล้ชิดในด้านการให้ความรู้ด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปผลไม้เพื่อให้ผู้ประกอบการ SMEs สามารถเข้าถึงข้อมูลได้อย่างสะดวกรวดเร็วและได้นำความรู้ต่างๆ ไปประยุกต์ใช้ต่อยอดในการผลิตได้อย่างเหมาะสมตามแต่บริบทของตน

1.3 หน่วยงานภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีแนวทางร่วมกันในการส่งเสริม ผลักดันสนับสนุนด้านการขยายตลาดส่งออกของ SMEs จากตลาดเล็กไปสู่ตลาดใหญ่ให้เพิ่มขึ้นเพื่อให้ธุรกิจ SMEs ได้ขยายตัวเติบโตในธุรกิจอย่างยั่งยืน

2. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัย

2.1 ควรมีการทบทวนเพิ่มเติมในเชิงประเมิณด้านการตลาดผลไม้แปรรูปของไทยที่ส่งออกไปยังกลุ่มประเทศ CLMV ทั้งนี้เพื่อยืนยันผลการวิจัยนี้และเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านข้อมูลให้กับผู้ประกอบการมือใหม่หรือที่ยังขาดประสบการณ์ได้ใช้เป็นแนวทางเบื้องต้นในการพิจารณาด้านการลงทุนและการส่งออกต่อไป

2.2 ผลการวิจัยครั้งนี้ มีปัจจัยอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น ด้านวิธีการแปรรูป ด้านสิ่งแวดล้อมอื่นๆ ดังนั้นควรมีการทบทวนเพิ่มเติมด้านอื่นที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ผู้ประกอบการ SMEs ในอุตสาหกรรมผลไม้แปรรูปได้ทราบรายละเอียดในเชิงลึกของแต่ละปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับผลิดภาพการผลิตเพื่อประโยชน์ในการบริหารงานและการดำเนินธุรกิจที่ยั่งยืนต่อไปในอนาคต

References

- Barney, J. B. and Griffin, R. W. (1992). **The Management of Organizations**. U.S.A. Houghton Mifflin Company: 82 – 83, 497-499.
- Chinnabut, P. (n.d.). **Food Institute Points to 300 Baht in Wages, The Highest Cost of Food 20 Percent**. [Online]. Retrieved June 25, 2019, from <http://www.parameelew.com/Index.php?lay=Show&ac=article&ld=539366545&Ntype=5>. (in Thai)
- Chutiwong, N. (2015). **Microeconomics**. Bangkok: Chulalongkorn University Press.
- Committee on Economics for Good Living, Kasetsart University. (2013). **Economics for a Better Lifestyle**., Bangkok: Kasetsart University Press.
- Editorial Team. (2008). “Fruit Snacks -Snacks beside Health”. **Industrial Journal** 61 (November – December 2008): 11-13. (in Thai)
- Export-Import Bank of Thailand (2013). **The Road to AEC: Fruit Processing ... Opportunities for Thai Processed Agriculture Business in Vietnam**. [Online]. Retrieved April 2, 2013, from <https://www.ryt9.com/s/exim/1634395>. (in Thai)



Federation of Industries. (2016). **The Upgrade of Thai Industry to Industry 4.0.**

[Online]. Retrieved November 28, 2016, from www.nfcrbr.or.th/site/attachments/article/81/White%20paper.pdf. (in Thai)

Intellectual Property Institute of Chulalongkorn University (2017). **Technology**

Trends Analysis Report and Industry – Food Processing Industry. [Online].

Retrieved April 24, 2018, from https://www.ipthailand.go.th/Images>Web_01052018>Report_CHU. (in Thai)

Kaewmukda, S. (2019). **SMEs in the 5G Era How to Train to be Successful.** [Online].

2019. Retrieved August 28, 2019, from <https://mgronline.com/smes/detail/9620000064248>. (in Thai)

Kaewthong , P. and Kanchanapratum, S. (n.d.) **Food Processing with New**

Technology. [Online]. Retrieved November 30, 2019, from <https://www.fostat.org/Freeze-dried-Technology/>. (in Thai)

Ministry of Agriculture and Cooperatives. (2015). **Requesting Approval for the**

Principles of Thai Fruit Development Strategy 2015-2019. [Online]. Retrieved

December 29, 2015, from https://www2.moac.go.th/ewt_news.php?Nid=17547&filename=index. (in Thai)

Ministry of Industry. (2016). **Strategy for Thai Industrial Development 4.0, 20 Year**

Term (B.E. 2017 - 2036). [Online]. Retrieved December 4, 2016, from

<https://waa.inter.nstda.or.th/stks/pub/2017/20171114-oie.pdf>. (in Thai)

Ministry of Public Health. (2016). **Criteria for Selection of Food Production Processes**

in the Submission System Internet Food Request. [Online]. Retrieved August

23, 2016, from food.fda.moph.go.th/data/news/2559/590621_auto_e/600224.pdf. (in Thai)

Ministry of Commerce. (2019). **International Trade Conditions of Thailand in**

January 2019.- Industry News. [Online]. Retrieved February 22, 2019,

from https://www.tpso.moc.go.th/sites/default/files/press_release_aethlngsngk_mkraakhm_62_final..pdf. (in Thai)

National Food Institute. (2016). **CLMV Market Highlights Thai Food Business Gold**

Accumulation. Awakening SMEs to Seize Opportunities. [Online]. Retrieved

February 23, 2016, from <https://mgronline.com/smes/detail/9590000019228>. (in Thai)



.....
Nicholson, W. (1985). **Microeconomic Theory**. Japan: CBS College.

Office of Small and Medium Enterprise Promotion. (2015). **SMEs Situation Report**.

2015. [Online]. Retrieved October 20, 2016, from https://www.sme.go.th/upload/mod_download/download-20190315080930.pdf. (in Thai)

Palin, J. (2012). "Momratchawong Pongsawad Sawatdiwat, Minister of The Industry Pinned Thailand Food Valley Project on The World Economic Stage".

Industrial Journal 54 (September – October 2012): 10. (in Thai)

Polchai, S. (2011). "Use the Same Technology as NASA to Process Thai Fruit as Snack for Health". **Industrial Journal** 54 (July – August 2011): 12-13. (in Thai)

Rachan, M. (2011). "Driving Innovation to Industrial Sectors and SMEs". **Industrial Journal** 54 (July – August 2011): 6. (in Thai)

Saikanit, R. and Jamornkul, C. (2014). **Basic Economics**. Bangkok: Chulalongkorn University Press.

Simachokdee, W. (1999). **SMEs Pillar of the National Recovery Industry**. Bangkok : People. (in Thai)

Soloaga I. (2000). **The Treatment of Non-Essential Inputs in a Cobb-Douglas Technology**. USA. The World Bank Development Research Group Trade.

Theanpanich, R. (2005). **Production Potential and Fruit Market Expansion Strategy in Eastern Province Group**. [Online]. Retrieved May 12, 2018, from www.ditp.go.th/contents_attach/78675/78675.pdf: 4. (in Thai)

Wanwijak. (2016). "Food Industry Trends for 2016-2017". **Industrial Journal** 58 (March – April 2016): 5-7. (in Thai)