

แนวโน้มความต้องการใช้พื้นที่ห้องเย็นในการรักษาสินค้าสัตว์น้ำเพื่อการส่งออก



นาย กิตติ วิพุทธิคุล

006783

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา เกรดบัณฑิต

คุณวุฒิวิชาการ
ภาควิชาเศรษฐศาสตร์

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ.๒๕๖๓

TREND OF DEMAND FOR COLD STORAGE AREA FOR MARINE PRODUCTS EXPORT

Mr. Kiti Viputtigul

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for the Degree of Master of Economics

Department of Economics

Graduate School

Chulalongkorn University

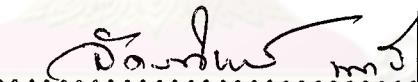
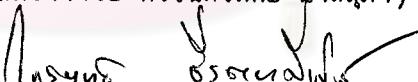
1980

หัวข้อวิทยานิพนธ์ แนวโน้มความต้องการใช้พื้นที่ท้องเย็นในการรักษาสินค้าสัตว์
 นำเพื่อการส่งออก
 โดย นาย กิตติ วิพุทธิภูล
 ภาควิชา เศรษฐศาสตร์
 อาจารย์ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์ ดร.ไกรฤทธิ์ ชีรตยาศินันท์
 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บวรศรี สมบูรณ์บัญญา

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้นับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็น^๑
 ส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต


 คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
 (รองศาสตราจารย์ ดร.สุประศิริชล บุนนาค)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์


 ประธานกรรมการ
 (รองศาสตราจารย์ ดร.สัตติพิทย์ ชาϊภานุก)

 กรรมการ
 (รองศาสตราจารย์ ดร.ไกรฤทธิ์ ชีรตยาศินันท์)


 กรรมการ
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บวรศรี สมบูรณ์บัญญา)


 กรรมการ
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วรรณา ผ่านเจริญ)

หัวข้อวิทยานิพนธ์ แนวโน้มความต้องการใช้พื้นที่ห้องเย็นในการรักษาสินค้าสัตว์น้ำเพื่อการส่งออก

ชื่อนิสิต	นาย กิตติ วิพุทธิภูมิ
อาจารย์ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร.ไกรฤทธิ์ ชีรตยาภินันท์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บวรศรี สมบูรณ์บัญญา
ภาควิชา	เศรษฐศาสตร์
ปีการศึกษา	๒๕๖๗

บทคัดย่อ



ปัจจุบันสินค้าสัตว์น้ำของประเทศไทย ที่ส่งไปจำหน่ายยังต่างประเทศได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก สินค้าสัตว์น้ำที่สำคัญในช่วงปี พ.ศ.๒๕๖๐-๒๕๖๒ ได้แก่ กุ้งสดแช่แข็ง, ปลาหมึกแช่แข็ง, ปลาสดแช่แข็ง และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำอื่น ๆ ยก เป็นต้น โดยที่ในปีนี้ ๑ มูลค่าการส่งออกรวมของสินค้าทั้ง ๓ ประเภทดังกล่าว สามารถนำเงินตราต่างประเทศเข้ามาไม่ต่ำกว่า ๒,๐๐๐ ล้านบาท อย่างไรก็ตาม ก่อนการส่งสินค้าประเภทดังกล่าวออก จะต้องผ่านกระบวนการแช่แข็งจากอุตสาหกรรมห้องเย็น เพื่อรักษาคุณภาพและความสดของอาหารเสียก่อน ซึ่งส่วนใหญ่แล้วอุตสาหกรรมห้องเย็นเหล่านี้จะตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานครอยู่ละ ๙๐

จะเห็นได้ว่าอุตสาหกรรมห้องเย็นมีความสำคัญต่อการส่งออกสินค้าสัตว์น้ำ ประเภทดังกล่าวอย่างยิ่ง ในการเชียนวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้เชียนมีวัตถุประสงค์ให้ทราบถึงความต้องการพื้นที่ หรือขนาดบรรจุของห้องเย็นในการเก็บรักษาสินค้าประเภทกุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาสดแช่แข็งเพื่อการส่งออก โดยจะศึกษาถึงความต้องการสัตว์น้ำของตลาดต่างประเทศแยกเป็นรายสินค้า ตลาดที่สำคัญได้แก่ ประเทศไทย, สหรัฐฯ, อ่องกง, อิตาลี และมาเลเซีย เมื่อได้ความต้องการที่มีต่อสัตว์น้ำ เป็นรายสินค้าของแต่ละประเทศแล้ว ก็นำผลลัพธ์กล่าวมาคาดคะเนความต้องการพื้นที่ หรือขนาดบรรจุของอุตสาหกรรมห้องเย็นในช่วงปี พ.ศ. ๒๕๖๒ ถึง

๒๔๗๑ การวิเคราะห์ได้อาศัยทฤษฎีเศรษฐศาสตร์จุลภาค และวิธีการทางเศรษฐกิจที่เรียกว่า Least Square Method

ผลจากการวิเคราะห์ปรากฏว่า อุปสงค์รวมของสินค้าสัตว์น้ำแข็งส่งออกของไทยในอนาคต จะเพิ่มขึ้นโดยเฉลี่ย ๕,๐๐๐ ตันต่อปี ซึ่งส่งผลให้ความต้องการใช้พื้นที่ท้องเย็นในเขตกรุงเทพมหานคร ในช่วงปี พ.ศ.๒๕๖๒-๒๕๗๐ เพิ่มขึ้นโดยเฉลี่ย ๘๐๐ ตันต่อปี เมื่อเปรียบเทียบกับพื้นที่ท้องเย็นที่มีอยู่ในปัจจุบัน อุตสาหกรรมท้องเย็นในเขตกรุงเทพมหานครจะต้องขยายตัวในอัตรา ๓๓๗ ตันต่อปี มีฉะนั้นแล้วจะเกิดอุปสงค์ส่วนเกินต่อการใช้พื้นที่ท้องเย็น และส่งผลให้การส่งสินค้าสัตว์น้ำออกในอนาคตลดลง

**ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย**

Thesis Title Trend of Demand for Cold Storage Area for
 Marine Products Export

Name Mr. Kiti Viputtigul

Thesis Advisors Associate Professor Kraiyudh Dhiratayakinant, Ph.D.
 Assistant Professor Borwornsri Somboonpanya, Ph.D.

Department Economics

Academic Year 1980

ABSTRACT

At present the export of marine products has changed considerably. Important marine products exported between 1967-1979 are frozen shrimps, frozen squids, frozen three exported products have brought in over 2,000 million baht each year. Before being exported these products must go through the freezing process of cold storage industry in order to preserve their qualities and freshness. Ninety percent of cold storage industry is in Bangkok Metropolitance.

Consequently, cold storage industry is indispensable in marine product export. This thesis concentrates on the demand for cold storage area or capacity for storing shrimps, squids and frozen fish for export to meet the demand of foreign markets: Japan, USA, Hong-kong, Italy and Malasia. Based on each country's demand for these three principal marine products, the capacity of cold storage industry from 1979 to 1988 is estimated. The

method of analysis draws on micro-economics theory and econometric method called Least Square Method.

The result of the analysis shows that aggregate demand of Thailand's frozen marine products for export in the future will increase on the average of 5,000 tons per year. This suggests an increase in the demand for cold storage area in Bangkok Metropolis from 1979 to 1983 on the average of 400 tons per year. Compared with the cold storage areas located in Bangkok Metropolis, the cold storage industry in the capital city has to be expanded at the rate of 337 tons per year, otherwise the excess demand for cold storage will occur, reducing the quantities of marine products exported in the future.



ศูนย์วิทยทรัพยากร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



กิติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับมีลำดับเจ้าได้ด้วยความร่วมมือจากอาจารย์ทั้งท่าน โดย

เฉพาะ รองศาสตราจารย์ ดร.ไกรยุทธ ชีระยาศนันท์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บวรศรี สมบูรณ์ปัญญา อาจารย์ที่ปรึกษาและควบคุมการทำวิทยานิพนธ์ ตลอดจนการตรวจแก้ไขเป็นอย่างดีเยี่ง และผู้เขียนขอกราบขอบคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.ฉัตรทิพย์ นาถสุภา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พูลส่ง สมบูรณ์ปัญญา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วราภรณ์ พานเจริญ และอาจารย์ของคณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาฯ ทุกท่านที่ได้ช่วยเหลือและแนะนำในด้านต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ในการทำวิทยานิพนธ์ เป็นอย่างมาก

นอกจากนี้ผู้เขียนได้รับความร่วมมือจาก คุณสนั่น บุญรักษา ผู้อำนวยการองค์การอุดมศึกษาท่องเที่ยว คุณสุมน เสาวภรณ์ กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ที่ได้ให้คำแนะนำในเรื่องต่าง ๆ เป็นอย่างดี คุณชำนาญ มงคลเกษม แห่งสถาบันฯ เศรษฐกิจและสังคม และเพื่อน ๆ ผู้ที่ไม่ได้กล่าวนามอีกหลายท่าน ซึ่งขอขอบคุณมา ณ. โอกาสนี้ด้วย สำหรับข้อบกพร่องต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น ผู้เขียนขออ้อมรับไว้ แค่เพียงผู้เดียว

๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๓

**ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย**

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย	๔
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	๕
กิติกรรมประกาศ	๖
รายการตารางประกอบ	๗
บทที่ ๑ ความท้าทาย	๙
๑.๑ ความสำคัญและวัตถุประสงค์ในการทำวิจัย	๔
๑.๒ ขอบเขตและวิธีการศึกษา	๕
๑.๓ ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย	๗
บทที่ ๒ ความเป็นมาของอุตสาหกรรมห้องเย็น	๙
๒.๑ องค์กรอุตสาหกรรมห้องเย็น	๙
๒.๒ อุตสาหกรรมห้องเย็นของเอกชน	๑๒
๒.๓ การแข่งขันระหว่างองค์กรอุตสาหกรรมห้องเย็นกับห้องเย็น ของเอกชนในปัจจุบัน	๑๖
๒.๔ อุปสรรคของการตั้งอุตสาหกรรมห้องเย็น	๑๙
บทที่ ๓ วิเคราะห์อุปสงค์และการส่งออกของสินค้าสัตว์น้ำแข็งของไทย ..	๒๔
๓.๑ ปริมาณความต้องการสินค้าสัตว์น้ำประมง กุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาสดแข็งของประเทศไทยในตลาดต่างประเทศ ..	๒๔
๓.๒ ปัจจัยทางเศรษฐกิจที่มีอิทธิพลต่อขนาดอุปสงค์ ..	๒๗
๓.๓ วิเคราะห์อุปสงค์ที่มีต่อสินค้าสัตว์น้ำประมง กุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาสดแข็งส่งออกของไทย โดยอาศัยแบบจำลอง และ ข้อมูลติ	๒๘



๓.๔ การพยากรณ์ขนาดอุปสงค์ที่มีต่อสินค้าสัตว์น้ำประมงดังกล่าว ในอนาคตระหว่าง พ.ศ. ๒๕๒๒-๒๕๓๑	๔๙
บทที่ ๔ ความต้องการใช้พื้นที่ห้องเย็นในการเก็บรักษาสินค้าสัตว์น้ำแข็ง เช่น ล่งออกของไทย	๕๕
๔.๑ ปริมาณอุปสงค์รวมของสินค้าสัตว์น้ำประมงกุ้งทะเล ปลาหมึก ปลาสดแข็งล่งออกของไทย ที่ได้จากการพยากรณ์ในช่วง พ.ศ.๒๕๒๒ - ๒๕๓๑	๕๕
๔.๒ จำนวนวันโดยเฉลี่ยที่สินค้าสัตว์น้ำประมงดังกล่าวต้องเก็บ รักษาอยู่ในห้องเย็นก่อนการล่งออกไปยังประเทศลูกค้า .	๕๖
๔.๓ การพยากรณ์ความต้องการใช้พื้นที่ห้องเย็นในการเก็บรักษา สินค้าสัตว์น้ำประมง กุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาสดแข็ง เพื่อการล่งออกในอนาคต ระหว่าง พ.ศ.๒๕๒๒ - ๒๕๓๑ .	๖๐
บทที่ ๕ สรุปและข้อเสนอแนะ	๖๗
บรรณานุกรม	๖๙
ภาคผนวก	๗๙
ประวัติการศึกษา	๗๕

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
๒.๑ ปริมาณและมูลค่าสต็อกวันล่าสุดของประเทศไทย	๑๕
๓.๑ ปริมาณและมูลค่ากุ้งล่าสุดของไทยแยกเฉพาะประเทศที่สำคัญ	๒๔
๓.๒ สัดส่วนการนำเข้าของไทยแยกเป็นรายประเทศ พ.ศ.๒๕๙๐ - ๒๕๘๑ ๒๕	
๓.๓ ปริมาณนำเข้าเฉลี่ยรายปีประเทศไทย จากประเทศไทย	๒๖
๓.๔ ปริมาณและมูลค่าปลาหมึกแซ่บชี้งล่าสุดของไทย	๒๖
๓.๕ สัดส่วนการนำเข้าของไทยแยกเป็นรายประเทศ พ.ศ.๒๕๙๔-๒๕๘๑ ๒๙	
๓.๖ ปริมาณนำเข้าเฉลี่ยรายปีประเทศไทย จากประเทศไทย	๒๙
๓.๗ ปริมาณและมูลค่าปลาสดแซ่บชี้งล่าสุดของไทย	๓๑
๓.๘ สัดส่วนการนำเข้าของไทยแยกเป็นรายประเทศ พ.ศ.๒๕๙๔-๒๕๘๑ ๓๒	
๓.๙ ปริมาณนำเข้าเฉลี่ยรายปีประเทศไทย จากประเทศไทย	๓๒
๓.๑๐ ปริมาณความต้องการกุ้งทะเลล่าสุดของไทย ระหว่างปี๒๕๘๒-๒๕๗๑ ๕๑	
๓.๑๑ ปริมาณความต้องการปลาหมึกล่าสุดของไทยระหว่างปี ๒๕๘๒-๒๕๗๑ ๕๒	
๓.๑๒ ปริมาณความต้องการปลาสดล่าสุดของไทยระหว่างปี๒๕๘๒-๒๕๗๑ ๕๓	
๔.๑ ปริมาณอุปสงค์รวมของสินค้าประเภทกุ้ง ปลาหมึก และปลาสดแซ่บชี้งล่าสุดของไทย ในช่วง ๑๐ ปี ข้างหน้า	๕๕
๔.๒ สัดส่วนปริมาณกุ้งสดแซ่บชี้งล่าสุดของบริษัทผู้ล่าออก ในปีพ.ศ.๒๕๙๐ ๕๗	
๔.๓ สัดส่วนปริมาณปลาหมึกแซ่บชี้งล่าสุดของบริษัทผู้ล่าออก ในปี พ.ศ. ๒๕๙๐	๕๘
๔.๔ สัดส่วนปริมาณปลาสดแซ่บชี้งล่าสุดของบริษัทผู้ล่าออก ในปี พ.ศ.๙๐	๕๙

ตารางที่	หน้า
๔.๔ การพยากรณ์ความต้องการใช้พื้นที่ห้องเย็นเพื่อเก็บรักษาสินค้าสัตว์น้ำ ประเภท กุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาสกแย่แข็ง เพื่อการส่งออกใน อนาคต ระหว่าง ปี พ.ศ.๒๕๖๒ - ๒๕๗๑	๖๒
ก ๑. ตัวน้ำราคาหมวดอาหารในแต่ละประเทศ	๗๒
ก ๒. อัตราแลกเปลี่ยนเงินตราระหว่างประเทศ	๗๓
ก ๓. รายได้ประชาชาติต่อหัวในประเทศไทย, สหรัฐฯ, อังกฤษ, อิตาลี และมาเลเซีย พร้อมทั้งคาดการณ์ในอนาคต	๗๔
ก ๔. ประชากรในประเทศไทย, สหรัฐฯ, อังกฤษ, อิตาลี และมาเลเซีย พร้อมทั้งคาดการณ์ในอนาคต	๗๕

ศูนย์วิทยทรัพยากร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย