

การศึกษาความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบของ
อุตสาหกรรมอาหารแปรรูปของไทย

นางสาว จุฑาทิพย์ โอบารีโกวิท



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต

ภาควิชาเศรษฐศาสตร์

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2539

ISBN 974-634-250-9

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

I17374972

COMPARATIVE ADVANTAGE IN THE FOOD INDUSTRY OF THAILAND :
A DOMESTIC RESOURCE COSTS STUDY

Miss Chuthatip Olarikovit

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Economics

Department of Economics

Graduate School

Chulalongkorn University

1996

ISBN 974-634-250-9

หัวข้อวิทยานิพนธ์ การศึกษาความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบของอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป
ของไทย
โดย นางสาว จุฑาทิพ โฉฬาริโกวิท
ภาควิชา เศรษฐศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไพฑูรย์ วิบูลชุตติกุล

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้มหาวิทยาลัยบัณฑิตวิทยาลัยเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต

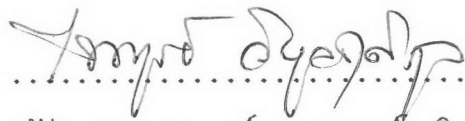


..... คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(รองศาสตราจารย์ ดร.สันติ กุงสุวรรณ)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์



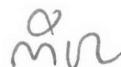
..... ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กัลยาณี คุณเม)



..... อาจารย์ที่ปรึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไพฑูรย์ วิบูลชุตติกุล)



..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาว์ เก่งชน)



..... กรรมการ
(อาจารย์ กำชัย ลายสมิต)

พิมพ์ต้นฉบับบทคัดย่อวิทยานิพนธ์ภายในกรอบสี่เหลี่ยมนี้เพียงแผ่นเดียว

จุฑาทิพ โอฟารีโกวิท : การศึกษาความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบของอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปของไทย
(COMPARATIVE ADVANTAGE IN THE FOOD INDUSTRY OF THAILAND : A DOMESTIC RESOURCE COSTS
STUDY) อ.ที่ปรึกษา : ผศ.ดร.ไพฑูรย์ วิบูลชุตติกุล, 190 หน้า. ISBN 974-634-250-9

การศึกษานี้วัดความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบของอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋องและปลาทูน่ากระป๋องใน
ปี 2532 และ 2536 โดยใช้แนวความคิดต้นทุนการใช้ทรัพยากรภายในประเทศ (DRC) ในการคำนวณ

ผลการคำนวณต้นทุนการใช้ทรัพยากรภายในประเทศ (DRC) โดยการเปรียบเทียบกับอัตราแลกเปลี่ยนเงา
(SER) พบว่าทั้งอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋องและอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋องมีความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบในการ
ผลิต เนื่องจากมีค่า DRC น้อยกว่า SER ($DRC/SER < 1$) โดยที่ในอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง DRC/SER ในปี 2532
มีค่าน้อยกว่า DRC/SER ในปี 2536 คือ ในปี 2532 มีค่าเท่ากับ 0.84 และในปี 2536 เท่ากับ 0.97 ส่วนในอุตสาหกรรม
ปลาทูน่ากระป๋อง DRC/SER มีค่าเท่ากับ 0.72 และ 0.87 ตามลำดับ ซึ่งหมายความว่า ความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบ
ของทั้งอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋องและปลาทูน่ากระป๋องมีค่าลดลงในช่วงปี 2532 ถึง 2536

สำหรับการศึกษาการเปลี่ยนแปลงของค่าความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบนั้น ผลปรากฏว่า ปัจจัยที่มี
อิทธิพลมากที่สุดต่อความไหวตัวของค่าความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบ คือ ราคาผลผลิตในตลาดโลก รองลงมาคือ
ปัจจัยต้นทุนทางด้านวัตถุดิบ และด้านแรงงาน ตามลำดับ กล่าวคือ หากราคาผลผลิตในตลาดโลกลดลงร้อยละ 2.75
หรือปัจจัยทางด้านราคาวัตถุดิบเพิ่มขึ้นร้อยละ 10 จะทำให้ค่า DRC/SER ของทั้งสองอุตสาหกรรมเพิ่มขึ้นจนกระทั่งมีค่า
เท่ากับ 1.00 ซึ่งเป็นจุดที่อุตสาหกรรมเริ่มจะไม่ได้เปรียบโดยเปรียบเทียบในการผลิต (เรียกว่าจุดวิกฤต) ส่วนผล
กระทบของการเปลี่ยนแปลงของค่าแรงต่อค่าความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบนั้น การศึกษาพบว่า ในอุตสาหกรรม
สับปะรดกระป๋อง หากต้นทุนด้านค่าแรงงานเพิ่มขึ้นร้อยละ 20 อุตสาหกรรมจะเริ่มสูญเสียความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบ
สำหรับอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋อง หากค่าจ้างแรงงานเพิ่มขึ้นร้อยละ 80 จะทำให้อุตสาหกรรมเริ่มไม่ได้ความ
ได้เปรียบโดยเปรียบเทียบ

ภาควิชา ๒๐๕๖๖๓๓๓๓๓๓
สาขาวิชา ๒๐๕๖๖๓๓๓๓๓๓๓
ปีการศึกษา 2539

ลายมือชื่อนิสิต จุฑาทิพ โอฟารีโกวิท
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา ไพฑูรย์ วิบูลชุตติกุล
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

C560023 : MAJOR ECONOMICS

KEY WORD: COMPARATIVE ADVANTAGE / THE FOOD INDUSTRY

CHUTHATIP OLARIKOVIT : COMPARATIVE ADVANTAGE IN THE FOOD INDUSTRY OF THAILAND : A DOMESTIC RESOURCE COSTS STUDY. THESIS ADVISOR :

ASST. PROF. PAITON WIBOONCHUTIKULA, Ph.D. 190 pp.

ISBN 974-634-250-9

This study measures the comparative advantage of canned pineapple industry and canned tuna industry in 1989 and 1993 by using the domestic resource costs (DRC) concept and method.

From our calculation the values domestic resource costs (DRC) of both the canned pineapple industry and the canned tuna industry were lower than the value of the shadow exchange rate (SER). In other words, $DRC/SER < 1$. This implies that both industries had comparative advantage in their production. However, in each industry the DRC value increased from 1989 to 1993. For the canned pineapple industry, the DRC/SER value increased from 0.84 in 1989 to 0.97 in 1993. For the canned tuna industry, the DRC/SER value increased from 0.72 to 0.87. This shows that the comparative advantage of both industries declined over time.

The study of the sensitivity of comparative advantage with respect to changes of production price and factor costs shows that the DRC or the comparative advantage of both industries was the most sensitive to changes of the world output price, followed by changes of the cost of raw materials and the cost of labour respectively. If the world output price were to reduce by 2.75 % , or alternatively the costs of raw materials were to increase by greater than 10 % , the values of DRC/SER of both industries would approach one, implying the loss of comparative advantage. However, in the canned pineapple industry, if the wage rate were to increase by 20 % , the industry would start losing its comparative advantage. In the canned tuna industry, if the wage rate were to increase greater than 80 % , the industry would start losing its comparative advantage.

ภาควิชา.....เกษตรศาสตร์

สาขาวิชา.....เกษตรศาสตร์

ปีการศึกษา..... 2538

ลายมือชื่อนิติ..... อภินันท์ สอนาสกุล

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา..... อภินันท์ สอนาสกุล

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม.....



กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงลงได้ ด้วยการให้ความช่วยเหลือ ให้คำปรึกษา และแนะนำอย่างต่อเนื่อง ด้วยความเต็มใจของ ผศ.ดร.ไพฑูรย์ วิบูลย์ดีกุล อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ รวมถึงอาจารย์ ดร.กัลยาณี คุณมี ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ อาจารย์ กำชัย ลายสมิต และ ผศ.ดร.เชาว์ เก่งชน กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ที่ได้สละเวลาอันมีค่าให้ข้อคิดเห็น คำแนะนำ รวมทั้งการแก้ไขจุดบกพร่องต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้เขียนจึงใคร่ขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

พร้อมกันนี้ ผู้เขียนขอขอบคุณ เจ้าหน้าที่ของบริษัทผู้ผลิตสับปะรด และปลาทุ่นากะป๋อง และหน่วยราชการต่าง ๆ ที่มีใจเอื้อย่นามไว้ ณ ที่นี้ ที่ได้ช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกในด้านข้อมูล และขอขอบคุณ ธนาคาร กลสิกรไทย จำกัด (มหาชน) ที่ได้ให้ทุนส่วนหนึ่งในการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้

ท้ายนี้ ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณ บิดา มารดา รวมทั้งญาติของผู้เขียน ที่ได้ให้ทุนทรัพย์และกำลังใจในการศึกษาและทำวิทยานิพนธ์นี้ และขอขอบคุณเพื่อน ๆ ที่ได้ให้กำลังใจและคอยสอบถามถึงวันสำเร็จ ซึ่งทำให้ผู้เขียนมีความพยายามและกำลังใจมากยิ่งขึ้น คุณความดีทั้งหมดของวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้เขียนขอมอบแต่ คุณย่า คุณแม่ บิดา มารดา อาจารย์ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน ส่วนข้อบกพร่องอันพึงมีทั้งหมดก็เนื่องมาจากข้อจำกัด และสติปัญญาของผู้เขียนเอง ผู้เขียนจึงขออ้อมรับไว้แต่เพียงผู้เดียว

จุฑาทิพ โอบฟ้าริโกวิท

มีนาคม 2538

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง	ฅ
สารบัญตารางภาคผนวก	ฉ
สารบัญรูปภาพ	ต

บทที่

1 บทนำ	1
ความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์การศึกษา	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
ขอบเขตการศึกษา	4
สมมติฐานการศึกษา	5
ข้อมูล และแหล่งที่มาของข้อมูล	6
วรรณกรรมปริทัศน์	6
2 อุตสาหกรรมอาหารแปรรูป	13
อุตสาหกรรมอาหารแปรรูป	13
อุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง	22
อุตสาหกรรมปลาหมึกกระป๋อง	45

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
3 ทฤษฎี และวิธีการศึกษา	73
ทฤษฎี และแนวความคิด	73
การคำนวณต้นทุนการใช้ทรัพยากรภายในประเทศ	77
วิธีการศึกษา	92
การศึกษาถึงการไหวตัวของความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบ (Sensitivity Analysis)	96
4 ผลการศึกษา	97
โครงสร้างต้นทุนการผลิต	97
ต้นทุนการใช้ทรัพยากรภายในประเทศ (DRC)	102
การไหวตัวของค่าความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบ : DRC/SER (Sensitivity Analysis)	110
5 บทสรุปและข้อเสนอแนะ	115
บทสรุป	115
ข้อเสนอแนะ	119
รายการอ้างอิง	121
ภาคผนวก	125
ประวัติผู้เขียน	190

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 สถิติจำนวนโรงงานอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป	14
2.2 สัดส่วนการส่งออกผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไทย	15
2.3 ปริมาณและมูลค่าส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปของไทย	17
2.4 สัดส่วนและอัตราการเพิ่มของมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ต่อการส่งออกสินค้าทั้งหมดของไทย	18
2.5 ผู้ผลิตและผู้ส่งออกผักและผลไม้กระป๋องที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุน : 1987-1991	20
2.6 โครงสร้างต้นทุนการผลิตของผักและผลไม้กระป๋องบางชนิดของไทยเฉลี่ย ใน ปี 2530	21
2.7 โครงสร้างต้นทุนการผลิตอาหารทะเลบรรจุกระป๋อง ปี พ.ศ.2535 ...	23
2.8 กำลังการผลิตและอัตราการใช้กำลังการผลิตสัปดาห์กระป๋องของไทย .	25
2.9 จำนวนโรงงานผลิตสัปดาห์กระป๋อง เงินลงทุน และคนงาน ปี พ.ศ.2536	26
2.10 โครงสร้างต้นทุนการผลิตสัปดาห์กระป๋องระหว่างปี พ.ศ. 2533-2535	28
2.11 ผลผลิตสัปดาห์กระป๋องของโลกปี พ.ศ.2530-2535	34
2.12 พื้นที่เก็บเกี่ยว ผลผลิต ผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ และราคาเฉลี่ยของ สัปดาห์กระป๋องของไทย	35
2.13 ความต้องการสัปดาห์กระป๋องและสัปดาห์กระป๋องของประเทศไทย	36
2.14 ผลผลิต ปริมาณ และมูลค่าการส่งออกสัปดาห์กระป๋องของไทย ปี พ.ศ.2531-2537	38
2.15 ปริมาณ และมูลค่า การส่งออกสัปดาห์กระป๋องของไทยแยกราย ประเทศ ปี พ.ศ.2532-2536	39

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
2.16 ปริมาณการนำเข้าสับปะรดกระป๋องของประเทศที่สำคัญ ปี พ.ศ.2530-2535	41
2.17 ปริมาณการส่งออกสับปะรดกระป๋องของประเทศที่สำคัญ ปี พ.ศ.2530-2535	43
2.18 ปริมาณการผลิตปลาทุ่นากะป๋อง	46
2.19 โครงสร้างต้นทุนการผลิตปลาทุ่นากะป๋องปี พ.ศ.2534	47
2.20 ปริมาณการผลิต และอัตราการขยายตัวการผลิตปลาทุ่นากะป๋อง	48
2.21 ปริมาณการจับปลาทุ่นากะป๋องของประเทศไทย	54
2.22 ปริมาณวัตถุดิบปลาทุ่นากะป๋องที่ใช้บรรจุกระป๋อง	55
2.23 ปริมาณ และมูลค่าการนำเข้าปลาทุ่นากะป๋องแช่เย็นแช่แข็ง	57
2.24 ปริมาณ และมูลค่าการนำเข้าปลาทุ่นากะป๋องสดจากต่างประเทศของไทย	58
2.25 ปริมาณ มูลค่า และอัตราการขยายตัวการส่งออกปลาทุ่นากะป๋อง ปี 2528 - 2536	61
2.26 ปริมาณ และมูลค่าการส่งออกปลาทุ่นากะป๋องของไทย	63
2.27 อัตราค่าจ้างแรงงานของประเทศไทยและประเทศใกล้เคียง	67
4.1 สัดส่วนการใช้ปัจจัยในการผลิตอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง	99
4.2 สัดส่วนการใช้ปัจจัยในการผลิตอุตสาหกรรมปลาทุ่นากะป๋อง	101
4.3 ผลการคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋องของไทย	103
4.4 ผลการคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมปลาทุ่นากะป๋องของไทย	107
4.5 การไหวตัวและจุดวิกฤตของค่า DRC/SER ในอุตสาหกรรมสับปะรด กระป๋องเมื่อต้นทุนปัจจัยการผลิตเปลี่ยนแปลง	111
4.6 การไหวตัวและจุดวิกฤตของค่า DRC/SER ในอุตสาหกรรมปลาทุ่นากะป๋อง เมื่อต้นทุนปัจจัยการผลิตเปลี่ยนแปลง	113

สารบัญตารางภาคผนวก

ตารางที่	หน้า
ข.1 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง ปี พ.ศ.2532 .	131
ข.2 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง : บริษัท ก ปี พ.ศ.2532	132
ข.3 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง : บริษัท ข ปี พ.ศ.2532	133
ข.4 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง : บริษัท ค ปี พ.ศ.2532	134
ข.5 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง : บริษัท ง ปี พ.ศ.2532	135
ข.6 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง : บริษัท จ ปี พ.ศ.2532	136
ข.7 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง : บริษัท ฉ ปี พ.ศ.2532	137
ข.8 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง ปี พ.ศ.2536 .	138
ข.9 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง : บริษัท ก ปี พ.ศ.2536	139
ข.10 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง : บริษัท ข ปี พ.ศ.2536	140
ข.11 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง : บริษัท ค ปี พ.ศ.2536	141
ข.12 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง : บริษัท ง ปี พ.ศ.2536	142
ข.13 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง : บริษัท จ ปี พ.ศ.2536	143

สารบัญตารางภาคผนวก (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
ข.14 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง : บริษัท ฉ ปี พ.ศ.2536	144
ข.15 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋อง ปี พ.ศ.2532 .	145
ข.16 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋อง : บริษัท A ปี พ.ศ.2532	146
ข.17 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋อง : บริษัท B ปี พ.ศ.2532	147
ข.18 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋อง : บริษัท C ปี พ.ศ.2532	148
ข.19 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋อง : บริษัท D ปี พ.ศ.2532	149
ข.20 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋อง : บริษัท E ปี พ.ศ.2532	150
ข.21 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง ปี พ.ศ.2536 .	151
ข.22 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋อง : บริษัท A ปี พ.ศ.2536	152
ข.23 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋อง : บริษัท B ปี พ.ศ.2536	153
ข.24 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋อง : บริษัท C ปี พ.ศ.2536	154
ข.25 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋อง : บริษัท D ปี พ.ศ.2536	155
ข.26 การคำนวณค่า DRC ของอุตสาหกรรมปลาทุ่นำกระป๋อง : บริษัท E ปี พ.ศ.2536	156

สารบัญตารางภาคผนวก (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
ข.27 การคำนวณค่า DRC จากตาราง I/O ปี พ.ศ.2533 สาขาการทำ ผักและผลไม้กระป๋อง	157
ข.28 การคำนวณค่า DRC จากตาราง I/O ปี พ.ศ.2533 สาขาการทำ ปลาและอาหารทะเลกระป๋อง	162
ค.1 อัตราแลกเปลี่ยนที่แท้จริง ปี 2532	172
ค.2 อัตราแลกเปลี่ยนที่แท้จริง ปี 2533	173
ค.3 อัตราแลกเปลี่ยนที่แท้จริง ปี 2536	174

สารบัญรูปภาพ

รูปที่		หน้า
2.1	แผนภูมิกรรมวิธีการผลิตสับปะรดกระป๋อง	32
2.2	แผนภูมิกรรมวิธีการผลิตปลาทูน่ากระป๋อง	50
2.3	ขั้นตอนการจำหน่ายปลาทูน่ากระป๋องภายในประเทศ	59
2.4	ขั้นตอนการจำหน่ายปลาทูน่ากระป๋องในต่างประเทศ	65