



สับปะรดและผลิตภัณฑ์ส่งออก

เขียนโดย : สุขสันต์ สุทธิผลไพบุลย์

สับปะรด

เป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยวอายุยาว ถิ่นดั้งเดิมอยู่ในเขตร้อนและกึ่งร้อนของทวีปอเมริกา ซึ่งครอบคลุมพื้นที่บริเวณอเมริกากลางและตอนเหนือของอเมริกาใต้ บริเวณลุ่มน้ำเมซอนระหว่างตอนใต้ของเวเนซุเอลาและตอนเหนือของบราซิล กับบริเวณตะวันออกเฉียงใต้ของบราซิล ปารากวัยและตอนเหนือของอาร์เจนตินา บางชนิดพบในเขตตอนบนบริเวณตะวันออกเฉียงใต้ของสหรัฐอเมริกา และมีเพียงชนิดเดียวที่พบในภาคตะวันตกของทวีปแอฟริกา ซึ่งไม่ทราบแน่ชัดว่าเป็นพืชดั้งเดิมของบริเวณนั้น หรือถูกนำเข้ามาจากที่อื่น ชาวอินเดียนแดงในทวีปอเมริกา รู้จักสับปะรดมานานแล้วยังรู้จักใช้ช่วยให้เจริญอาหารอีกด้วย หลังจากนั้นก็มีผู้นำกลับไปยังยุโรป สับปะรดจึงกลายเป็นผลไม้ที่สร้างความแปลกใหม่ และตื่นตาตื่นใจแก่ผู้พบเห็นเป็นอันมาก ทั้งนี้เนื่องจากรูปร่าง สี กลิ่น รสชาติที่แตกต่างจากผลไม้ที่คุ้นเคยกันอยู่ก่อน ต่อมาได้แพร่หลายกระจายไปยังเขตร้อนส่วนอื่นของโลก โดยนักเดินเรือชาวสเปนและโปรตุเกสนำไปใช้แลกกับอาหารและน้ำตามเส้นทางที่ผ่าน บางแห่งปลูกดูแลรักษาอย่างดี และบางท้องที่ถูกทอดทิ้งให้เจริญเติบโตอยู่รอดได้เอง จนมีผู้เข้าใจผิดว่าเป็นพันธุ์ป่า หรือพันธุ์พื้นเมืองที่มีอยู่ดั้งเดิมของท้องถิ่นนั้นๆ สับปะรดมีชื่อได้เปรียบเกี่ยวกับการสังเคราะห์แสง อิทธิพลของสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อการเจริญเติบโต การออกดอก การให้ผลผลิต และคุณภาพผลผลิตดีกว่าพืชอื่น

หนึ่ง การที่สับปะรดแพร่เข้าไปในหมู่เกาะฮาวายในมหาสมุทรแปซิฟิก ตั้งแต่เมื่อใดไม่ทราบแน่ชัด เนื่องจากสภาพดินฟ้าอากาศเหมาะสมกับการเจริญเติบโตกับสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวียชาวผิวขาวที่มาตั้งถิ่นฐาน จึงค้าขายด้วยการนำผลสับปะรดบรรทุกเรือไปขายยังสหรัฐอเมริกายุคตื่นทองที่แคลิฟอร์เนีย แต่เสียหายในระหว่างการเดินทางเป็นจำนวนมาก ด้วยเหตุนี้จึงเกิดความคิดที่จะแปรรูปผลสับปะรดให้เป็นสับปะรดกระป๋องปี 2433 และได้รับความสำเร็จในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์สับปะรดกระป๋องเป็นแห่งแรกเมื่อปี 2444

การปลูกสับปะรดเป็นการค้ากระจายอยู่ทั่วไปในบริเวณระหว่างเส้นรุ้ง 30 องศาเหนือถึง 30 องศาใต้ ประเทศปลูกสับปะรดที่สำคัญของโลกได้แก่ สหภาพแอฟริกาใต้ ไ오วรีโคสต์ เคนยา เม็กซิโก สหรัฐอเมริกา (ฮาวาย) ออสเตรเลีย(ควีนส์แลนด์) ฟิลิปปินส์ ใต้หวัน มาเลเซีย อินโดนีเซีย ไทย จากการตรวจดูพื้นที่ที่สภาพแวดล้อมเหมาะสมมักจะเป็ขบริเวณใกล้ชายทะเลแม่น้ำที่อยู่ลึกเข้ามาในทวีป ซึ่งมีอุณหภูมิและความชื้นไม่แปรปรวนมากนัก หรือบริเวณที่สูงจากระดับน้ำทะเลมาก

พันธุ์สับปะรดที่นิยมปลูกกันแพร่หลายมากที่สุด คือ พันธุ์ปัตตาเวีย เชื่อว่าเป็นพันธุ์มาจากกลุ่มแม่พันธุ์ฮอน เพราะมีคุณสมบัติเหมาะสมทั้งใช้บริโภคผลสดและทำสับปะรดกระป๋อง การปลูกในแต่ละท้องถิ่นอาจมีการคัดเลือกสายพันธุ์ตามลักษณะที่ต้องการกัน บางชนิดปลูกเป็นการค้า เพื่อใช้ประโยชน์จากเส้นใยในใบ และเนื่องจากดอกใบและแบร็กต์ มีสีสรรสวยงามแปลกตาจึงใช้เป็นไม้ประดับ หนึ่งผลิตภัณฑ์สับปะรดกระป๋อง

จำแนกออกได้หลายชนิดอาทิเช่น สับปะรดแว่น (slide) สับปะรดขี้นยาว (spear) สับปะรดขี้นใหญ่ (chunk) สับปะรดขี้นลิ้ม (tidbits) สับปะรดลูกเต๋า (cube dice) น้ำสับปะรด (juice) และอื่นๆ

สำหรับประเทศไทยสันนิษฐานว่า ชาวโปรตุเกสได้นำผลสับปะรดพันธุ์อินทิตเข้ามาในสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราชปี 2224-43 พันธุ์สับปะรดที่ปลูกกันอยู่ได้แก่ พันธุ์ปัตตาเวีย พันธุ์นางแล (เชียงใหม่) พันธุ์สวี (ชุมพร) พันธุ์ภูเก็ท พันธุ์ปัตตานี พันธุ์อินทิตแดง-ขาว (ฉะเชิงเทรา) พันธุ์ตราดสีทอง (สิงคโปร์) พันธุ์สักกะตา พันธุ์สิงคโปร์ปัตตาเวีย (คล้ายกับพันธุ์สวีและภูเก็ท) พันธุ์ต่างประเทศที่นำเข้ามาไม่นานมี พันธุ์บราซิล กับพันธุ์ Tainan และ White jewel จากไต้หวันและฮาวายตามลำดับ ซึ่งมีรสชาติดี สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตรจะได้เสนอให้เป็นพันธุ์แนะนำแก่เกษตรกรปลูกเพื่อรับประทานผลสด ส่วนพันธุ์ปัตตาเวียนั้นผู้นำเข้ามาจากอินโดนีเซียปลูกไว้ที่ อำเภอปราณบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ และนำเข้ามาจากอินเดียปลูกไว้ที่อำเภอสัตหิรา จังหวัดชลบุรี สำหรับใช้รับประทานผลสด อุตสาหกรรมสับปะรด กระทบเริ่มต้นเมื่อประมาณปี 2510 ในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ การดำเนินงานในขั้นแรกประสบปัญหามีวัตถุดิบไม่เพียงพอกับความต้องการ เมื่อสินค้ามีน้อยราคาย่อมสูงขึ้นเป็นธรรมดา ผู้ต้องการวัตถุดิบใช้กลยุทธ์กระตุ้นให้ราคาสูงขึ้นเป็นพิเศษ เกษตรกรเห็นเช่นนั้นก็พากันปลูกมากขึ้นเอง หลังจากนั้นอุตสาหกรรมสับปะรดกระทบเจริญรุดหน้าเรื่อยมา มีปริมาณส่งออกสูงขึ้นเป็นลำดับจนกลายเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ของโลก เมื่อปี 2529 ส่วนฟิลิปปินส์ลดอันดับรองลงมา

ตลาดสับปะรดบริโภคสดส่วนใหญ่เป็นสับปะรดพันธุ์โรงงาน มีเพียงเล็กน้อยที่เป็นสับปะรดพันธุ์ภูเก็ทที่นิยมปลูกทางภาคใต้และพันธุ์นางแลปลูกมากทางภาคเหนือจังหวัดเชียงใหม่ปี 2542 ตลาดมีความต้องการประมาณ 470,000 ตันหรือร้อยละ 20 ของผลผลิตทั้งหมด ปริมาณความต้องการสับปะรดผลสดจะมากขึ้นตลาดในประเทศมีความต้องการสับปะรดสุกร้อยละ 70 ขึ้นไป เนื้อสับปะรดแน่น ละเอียดย รสหวานจัด ไม่จำกัดขนาดผลเล็กหรือผลใหญ่ก็ได้ การซื้อของพ่อค้าจ่ายเป็นเงินสดทันที ราคาที่เกษตรกรขายได้สูงกว่าราคาที่ขายให้กับผู้ได้รับโควต้าส่งโรงงาน ทั้งยังไม่ต้องตัดจุกและก้านทำให้เกษตรกรขายได้น้ำหนักมากขึ้นแต่มีข้อเสียคือ ปริมาณไม่แน่นอน ในรอบ 1 ปีมีช่วงฤดูกาลที่สับปะรดออกสู่ตลาดมาก 2 ช่วง ด้วยกันคือ เดือน เมษายน - มิถุนายนและพฤศจิกายน - มกราคม

จากข้อมูลพื้นที่ที่เก็บเกี่ยว ผลผลิตที่ได้ ผลผลิตต่อไร่สับปะรดสดปี 2540-2-42 ของศูนย์สารสนเทศการเกษตรสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร มีดังนี้

ปี	พื้นที่เก็บเกี่ยว (ไร่)	ผลผลิตที่ได้ (ตัน)	ผลผลิตต่อไร่ (กก.)
2540	529,361	2,083,390	3,936
2541	523,983	1,970,955	3,761
2542	604,799	2,353,037	3,891

ปี 2542 จังหวัดที่มีพื้นที่เก็บเกี่ยวมากที่สุดคือ ประจวบคีรีขันธ์ 284,666 ไร่ ได้ผลผลิตหัวสับปะรดสด 929,150 ตัน อำเภอที่ปลูกมากลดหลั่นลงมาได้แก่ ภูบรี ปราณบุรี หัวหิน กิ่งสามร้อยยอด บางสะพาน

เมือง บางสะพานน้อย ทับสะแก รองลงมาคือระยอง 56,589 ไร่ 328,329 ตัน เพชรบุรี 37,329 ไร่ 128,673 ตัน ชลบุรี 32,569 ไร่ 222,837 ตัน กาญจนบุรี 31,711 ไร่ 95,894 ตัน ราชบุรี 31,008 ไร่ 94,574 ตัน ปี 2542 ที่ผ่านมามีผลผลิตหัวสับปะรดสด 2.35 ล้านตันเศษ เมื่อเปรียบเทียบกับปี 2541 มีผลผลิตเพียง 1.97 ล้านตันเศษผลผลิตหัวสับปะรดสด 2.35 ล้านตันเศษ เมื่อเปรียบเทียบกับปี 2541 มีผลผลิตเพียง 1.97 ล้านตันเศษผลผลิตเพิ่มขึ้นร้อยละ 19.39 ทั้งนี้เนื่องจากในช่วงปี 2540 -41 ราคาสับปะรดโรงงานที่เกษตรกรขายได้อยู่ในระดับสูงมากเป็นประวัติการณ์ โดยปี 2540 ราคาเฉลี่ยกิโลกรัม ละ 3.37 บาทและ 5.33 บาท ในปี 2541 จึงเป็นเหตุจูงใจให้เกษตรกรขยายพื้นที่ปลูกมากขึ้น ประกอบกับปี 2542 ผลผลิตสับปะรดของโลกเพิ่มขึ้นส่งผลให้ราคาสับปะรดโรงงานที่เกษตรกรขายได้เริ่มลดลงอย่างเห็นได้ชัดในเดือนมกราคม 2542 เฉลี่ยก.ละ 3.37 บาทจนเหลือเฉลี่ยก.ละ 1.31 บาทในเดือนมิถุนายน 2543

สำนักมาตรฐานและตรวจสอบสินค้าเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้จัดประชุมนักวิชาการ ผู้ประกอบการโรงงาน เกษตรกรและผู้เกี่ยวข้อง ยังผลให้เกิดการกำหนดมาตรฐานสับปะรด เพื่อใช้แปรรูปเป็น สับปะรดกระป๋องไว้ กล่าวคือ เป็นสับปะรดสดทั้งผลไม่มีจุกและก้านสุกได้ที่ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 มิลลิกรัม ต่อ 1 กก. ปราศจากผลแกน ไม่ซ้ำ ไม่มีตำหนิที่เห็นเด่นชัดและไม่เน่าเสีย สะอาดปราศจากสิ่งแปลกปลอมและ ปนเปื้อน โดยห้ามใช้สารเคมีและสารเร่งให้ผลสับปะรดสุกที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ไม่อนุญาตและไม่ได้ รับคำแนะนำเป็นอันตรายตามลำดับ ไม่มีกลิ่นและรสผิดปกติ ไม่มีการแคะจุกหรือเคาะจุก ไม่มีเชื้อราที่ขั้ว ตลอดจนปลอดจากศัตรูพืช รวมทั้งลาดแผลที่เกิดจากรอยมีดหรือของมีคมโดยการตรวจสอบด้วยสายตา ทั้งนี้ ต้องผ่านการเก็บเกี่ยวอย่างถูกต้องตามกระบวนการเก็บเกี่ยว และการดูแลภายหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อให้ได้คุณภาพเป็นที่ยอมรับได้เมื่อถึงปลายทางผลสับปะรดดังกล่าว แบ่งเป็น 2 ชั้นคุณภาพคือ ชั้นหนึ่ง (Class I) เส้นผ่าศูนย์กลางผล 10.5 - 15.5 ซม. ชั้นสอง (Class II) เส้นผ่าศูนย์กลางผล 9.0 - 10.4 ซม. สับปะรดทั้งสอง ชั้นมีความยาวผลไม่น้อยกว่าเส้นผ่าศูนย์กลางผล

การบรรจุและขนส่ง ต้องจัดเรียงสับปะรดในพาหนะขนส่งให้เป็นระเบียบและแน่นเพื่อป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดจากการกระแทกอันจะมีผลต่อคุณภาพสับปะรด พาหนะขนส่งต้องสะอาด ปราศจากกลิ่นแปลกปลอม และต้องควบคุมไม่ให้เกิดจากปนเปื้อนที่มีผลต่อคุณภาพสับปะรดระหว่างการขนส่ง ข้อมูลแหล่งผลิตต้องระบุชื่อที่อยู่ของผู้ขายและชื่อจังหวัดที่ผลิตในเอกสารประกอบการขาย

ปัจจุบันการเกษตรของไทยได้เปลี่ยนแปลงเข้าสู่ระบบเกษตรอุตสาหกรรมมากขึ้นสับปะรดเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญพืชหนึ่งเหมาะสมกับระบบนี้ ซึ่งประมาณร้อยละ 70-80 ส่งเข้าแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ สับปะรดกระป๋องชนิดต่างๆ และขยายตัวอย่างรวดเร็วสามารถเพิ่มมูลค่าได้อย่างดี โรงงานแปรรูปสับปะรดที่เปิดดำเนินการในขณะนี้เท่าที่รวบรวมได้มีอยู่ด้วยกันทั้งหมด 25 โรง โดยตั้งอยู่ที่จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 16 โรง ชุมพร 1 โรง เพชรบุรี 1 โรง กาญจนบุรี 2 โรง สมุทรสาคร 1 โรง นครปฐม 2 โรง ชลบุรี 1 โรง และ ระยอง 1 โรง กำลังการผลิตรวมกันราว 1.6 - 1.7 ล้านตัน

ปี 2542 ประเทศที่ซื้อผลสับปะรดสดมากที่สุดคือ สิงคโปร์ 546 ตันมูลค่า 2.5 ล้านบาท รองลงมา ได้แก่ เกาหลีใต้ คุเวต ญี่ปุ่น มาเลเซีย เนเธอร์แลนด์ สหรัฐอาหรับเอมิเรต สหราชอาณาจักร ญี่ปุ่น เยอรมนี ปากีสถาน สวีเดน นอร์เวย์ และโปรตุเกส 4,876 ตัน 128.1 ล้านบาท ลูกค้าย่อยที่ซื้อมูลค่า

ตั้งแต่ 95.8 ล้านบาทลงมา ได้แก่ เกาหลีใต้ อียิปต์ เดนมาร์ก อิสราเอล นิวซีแลนด์ ฮังการี อิตาลี สเปน ออสเตรเลีย แอฟริกาใต้ เยอรมัน สาธารณรัฐเชค โรมาเนีย โปแลนด์ สหรัฐอาหรับเอมิเรต อังกฤษ จอร์แดน กรีซ สิงคโปร์ ปากีสถาน สาธารณรัฐสโลวีเนีย ไอร์แลนด์ อูรุกวัย เม็กซิโก อัลบาเนีย ส่วนลับปะรดไม่บรรจุ ครอบครองค่าที่ซื้อขายใหญ่ที่สุด คือ สหรัฐอเมริกา 1,814 ตัน 109.3 ล้านบาท รองลดหลั่นลงมา ได้แก่ เนเธอร์แลนด์ สหราชอาณาจักร ญี่ปุ่น เยอรมนี ปากีสถาน สวีเดน เบลเยียม ฝรั่งเศส แคนาดา และที่ซื้อ มูลค่าต่ำกว่า 10-1 ล้านบาท มี 15 ประเทศ

สำหรับผู้ซื้อน้ำลับปะรดครอบปี 2542 มากที่สุด ได้แก่ สหรัฐอเมริกา 21,817 ตัน มูลค่า 624.5 ล้านบาท รองลดหลั่นลงมา คือ เนเธอร์แลนด์ สเปน แคนาดา เปรูโตริโก ออสเตรเลีย อิตาลี ฟินแลนด์ ฝรั่งเศส เลบานอน ญี่ปุ่น เยอรมนี ผู้ซื้อรายย่อยมูลค่าต่ำกว่า 10 ล้านบาทรวม 53 ประเทศ ส่วนน้ำลับปะรดไม่บรรจุ ครอบครองค่าน้ำลับปะรดเข้มข้นผู้ซื้อมากที่สุด ได้แก่ เนเธอร์แลนด์ 25,376 ตัน 1,109 ล้านบาท รองลด หลั่นลงมา คือ สหรัฐอเมริกา สเปน ญี่ปุ่น อิตาลี ฝรั่งเศส ออสเตรเลีย อิสราเอล เปรูโตริโก ไต้หวัน แคนาดา เยอรมนี สหราชอาณาจักร เกาหลีใต้ เบลเยียม ผู้ซื้อรายย่อยมูลค่าตั้งแต่ 10 ล้านบาทลงมา มี 10 ประเทศ

ปี 2542 ลูกค้าที่ซื้อแอมลับปะรดรายใหญ่ คือ สหรัฐอเมริกา 4,804 ตัน 255.9 ล้านบาท รอง ลดหลั่นมา ได้แก่ ญี่ปุ่น เนเธอร์แลนด์ เยอรมนี ฮังการี สหราชอาณาจักร ฝรั่งเศส ออสเตรเลีย สาธารณรัฐ เชค อิสราเอล อิตาลี สวีเดน แคนาดา นอร์เวย์ เบลเยียม ส่วนลูกค้ารายย่อยที่ซื้อต่ำกว่า 10 ล้านบาท รวม 27 ประเทศ

สำหรับลับปะรดแห้งปี 2542 ผู้ซื้อมากที่สุด ได้แก่ จีน 86 ตันมูลค่า 4.1 ล้านบาท รองลดหลั่นลงมา คือ ญี่ปุ่น ไอร์แลนด์ เนเธอร์แลนด์ เกาหลีใต้ และผู้ซื้อรายย่อยตั้งแต่ 1 ล้านบาทลงมา มี 10 ประเทศ

นอกจากนี้ยังมีสินค้าลับปะรดสดใส่เงาะครอบที่ใช้เนื้อลับปะรดราวร้อยละ 30 ของเงาะ ซึ่งส่ง ออกปี 2542 ปริมาณ 3,204 ตัน 142.2 ล้านบาท ประเทศที่ซื้อมากที่สุดคือ ไต้หวัน 961 ตัน 48.8 ล้าน บาท รองลงมา ได้แก่ สิงคโปร์ มาเลเซีย ฮังการี และสหรัฐอเมริกา 201 ตัน 9.5 ล้านบาท สำหรับลูกค้า รายย่อยที่ซื้อมูลค่าต่ำกว่านี้มี 47 ประเทศ

เนื่องจาก ลับปะรดครอบ น้ำลับปะรดครอบ ลับปะรดแห้ง ได้จากการแปรรูปผลลับปะรดสด วัตถุประสงค์ทางการเกษตรเป็นสินค้าผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรมจึงได้อาศัย อำนาจตามความในมาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 ประกาศ เรื่องกำหนดมาตรฐานลับปะรดครอบมาตรฐานเลขที่ มอก 51-2516 ลงวันที่ 7 กันยายน พ.ศ. 2516 และแก้ไขเพิ่มเติมครั้งที่ 1 และ 2 เมื่อ วันที่ 3 พฤษภาคม พ.ศ. 2519 และวันที่ 1 พฤศจิกายน พ.ศ. 2530 ตามลำดับ ซึ่งคำนิยามลับปะรดที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า แอนนาส โคมุฮัส แอล.เมอร์ พันธุ์ที่เหมาะสม ใช้ทำลับปะรดครอบที่เปลือกเงาะแกนออกแล้ว ประกอบด้วย น้ำ น้ำลับปะรด อันอาจมีวัตถุเจือปน อาหาร โดยผ่านกรรมวิธีใช้ความร้อน เพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตหรือทำลายการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ บรรจุ ในครอบรูปทรงกระบอกที่ทำด้วยแผ่นเหล็กเคลือบดีบุก แผ่นเหล็กไร้ดีบุกเคลือบโครเมียม หรือ แผ่น อะลูมิเนียมมีฝาปิดหัวท้าย เคลือบด้วยแลคเกอร์หรือไม่ก็ได้ ลับปะรดครอบ แบ่งตามลักษณะของชั้น ลับปะรดออกเป็น 12 ชนิด คือ

1. **สับประรดทั้งผล(whole)** ตัดแต่งให้เป็นรูปทรงกระบอก
2. **สับประรดเต็มแผ่นหรือวงแหวน(slides or rings)** ที่ตัดจากข้อ 1 ตามแนวตั้งฉากกับแกนเป็นแผ่นวงแหวน
3. **สับประรดครึ่งแผ่น (half slides)** ได้จากการตัดสับประรดเต็มแผ่นออกเป็นครึ่งแผ่นหรือวงแหวน
4. **สับประรดสี่เหลี่ยม (quarter slides)** ได้จากการตัดสับประรดเต็มแผ่นออกเป็นสี่เหลี่ยมเท่าๆกัน
5. **สับประรดแผ่นหัก (broken slides)** ได้แก่ ชิ้นสับประรดที่มีส่วนโค้งโดยที่ขนาดและ/หรือรูปร่างอาจไม่สม่ำเสมอทั้งคู่ได้
6. **สับประรดชิ้นใหญ่ (chunk)** ได้แก่ ชิ้นสับประรดสั้นหนาที่ตัดจากสับประรดแผ่นหนาหรือสับประรดทั้งผล หนาและกว้าง 12 มม. ขึ้นไปและยาวไม่มากกว่า 38 มม.
7. **สับประรดชิ้นยาว (spears or fingers)** ได้แก่ ชิ้นสับประรดที่ตัดตามแนวแกนและมีความยาวไม่น้อยกว่า 65 มม.
8. **สับประรดลิ้ม (tidbits)** ได้แก่ สับประรดที่ตัดจากสับประรดแผ่นตามข้อ 2-5 รูปร่างคล้ายลิ้มมีสัดส่วนสม่ำเสมอหนาระหว่าง 8-13 มม.
9. **สับประรดลูกเต๋า (dices or cubes)** ได้แก่ สับประรดที่รูปร่างคล้ายลูกบาศก์ ขอบด้านที่ยาวที่สุดต้องไม่มากกว่า 14 มม.
10. **สับประรดชิ้นละเอียด (pieces)** ได้แก่ สับประรดที่มีขนาดชิ้นไม่สม่ำเสมอ ไม่จัดรวมอยู่ในชนิดใดชนิดหนึ่งข้างต้น และไม่รวมถึงสับประรดชิ้นใหญ่หรือสับประรดชิ้นเศษ
11. **สับประรดชิ้นเศษ (chips)** ได้แก่ สับประรดที่อาจนำขึ้นจากเศษเนื้อสับประรด ที่เหลือจากการทำสับประรดลูกเต๋า สับประรดชนิดนี้อาจนับรวมเข้าอยู่ในสับประรดชิ้นย่อยได้
12. **สับประรดชิ้นย่อย (crushed or crisp cut)** ได้แก่ สับประรดลูกเต๋าลึกๆ หรือ ผาตเป็นชิ้นบางๆ ขูดหรือซอยเป็นชิ้นเล็กๆ สับประรดชนิดนี้อาจมีสับประรดชิ้นเศษรวมอยู่ด้วย

นอกจากนี้ยังไม่กำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับแบบของการบรรจุ ส่วนประกอบ คุณลักษณะที่ต้องการ วัตถุประสงค์ของอาหาร สารปนเปื้อน สุขลักษณะ ปริมาณ เครื่องหมายและฉลากการชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน และการวิเคราะห์

นอกจากมาตรฐานสับประรดกระป๋องแล้ว กระทรวงอุตสาหกรรมยังได้ประกาศเรื่องกำหนดผลิตภัณฑ์น้ำสับประรดมาตรฐานเลขที่ มอก. 112-2517 ฉบับที่ 126 (พ.ศ. 2517) เมื่อวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2517 โดยแก้ไขครั้งที่ 1 ฉบับที่ 176(พ.ศ. 2518) ประกาศ ณ วันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2518 และกำหนดผลิตภัณฑ์ผลไม้แห้งซึ่งครอบคลุมถึงสับประรดแห้งด้วย ตามมาตรฐานเลขที่ มอก. 112-2517 ฉบับที่ 176 (พ.ศ. 2518) ลงวันที่ 19 พฤศจิกายน พ.ศ. 2518 และกำหนดผลิตภัณฑ์ผลไม้แห้งซึ่งครอบคลุมถึงสับประรดแห้งด้วยตามมาตรฐานเลขที่ มอก. 919-2532 ฉบับที่ 1566 (พ.ศ. 2532) ประกาศ ณ วันที่ 25 ธันวาคม พ.ศ. 2532 โดยคำนิยามผลสับประรดสด สะอาด สุกด้วยกรรมวิธีเชิงกล ต้องไม่ผ่านการกรองด้วยวิธีใดๆ แต่ยอมให้ใช้เครื่องมือหั่นหยาบได้ น้ำสับประรดนี้อาจทำจากน้ำสับประรดที่ทำให้เข้มข้น แล้วนำมาทำให้เจือจางภายหลังด้วยประสงค์รักษาคุณภาพและองค์ประกอบสำคัญไว้ น้ำสับประรดที่อยู่ในภาชนะบรรจุต้องผ่านการวิธีวิธีการเก็บถนอมอาหาร ทั้งนี้ไม่รวมถึงวิธีการอบรังสีและไม่ครอบคลุมถึงน้ำสับประรดเข้มข้นที่ยังไม่ได้

ปรุงแต่ง และได้ผ่านกรรมวิธีระเหยน้ำออกจนเข้มข้นส่วนผลไม้แห้งนั้น หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำผลไม้มาผ่านกรรมวิธีตามธรรมชาติหรืออุปกรณ์ที่เหมาะสม ไม่รวมวิธีการทำให้แห้งโดยวิธีเยือกแข็ง (freeze dried) ซึ่งจะมีการปรุงแต่งรสหวาน และชนิดปรุงแต่งรสหวาน และชนิดปรุงแต่งรสหวาน

ในการนี้ยังได้กำหนดรายละเอียดน้ำสับปะรดในเรื่องส่วนประกอบ คุณลักษณะที่ต้องการ วัตถุประสงค์ วัตถุดิบ ในอาหาร สารปนเปื้อน สุขลักษณะ ภาชนะบรรจุ การชั่งตวงวัด การทำเครื่องหมายและฉลากของน้ำสับปะรดที่บรรจุในภาชนะและผลไม้แห้งเกี่ยวกับคุณลักษณะที่ต้องการ วัตถุประสงค์ วัตถุดิบอาหาร สารปนเปื้อน สุขลักษณะ การบรรจุ เครื่องหมายและฉลาก การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน และการทดสอบผลไม้แห้ง

หนึ่งถ้าผู้ใดสนใจดูรายละเอียดได้จาก **เอกสารมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง** น้ำสับปะรดและสับปะรดแห้ง รวมทั้งสอบถามข้อสงสัยกับนักวิชาการ ที่สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ถนนพระรามที่ 6 เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400 โทรศัพท์ 202-3300

ส่วนสินค้าที่ทางราชการไม่ได้กำหนดมาตรฐานไว้ ได้แก่ สับปะรดผลสด สับปะรดแช่แข็ง แยม สับปะรด แล้วแต่ผู้ส่งออก และผู้ซื้อต่างประเทศตกลงกันเอง ที่สำคัญผู้ส่งออกจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับของประเทศผู้นำเข้านั้นๆ

ประเทศคู่แข่งชั้นสินค้าผลิตภัณฑ์สับปะรดที่ส่งออกของเรา ได้แก่ ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย เกาหลี จีน มาเลเซีย อัฟริกาใต้ เม็กซิโก ไต้หวัน เวียดนาม โดยภาพรวมตลาดส่งออกสินค้าสับปะรดของเรามีลูกค้ารายใหญ่ คือ สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ ซึ่งเก็บภาษีนำเข้าแตกต่างกันเท่าที่ทราบ มีดังนี้

สหรัฐอเมริกาเก็บภาษีนำเข้าสับปะรดแช่แข็ง 0.25 เซนต์ต่อกก. สับปะรดกระป๋อง 0.35 เซนต์ต่อกก. น้ำสับปะรดกระป๋อง 4.2 เซนต์ต่อลิตร แยมสับปะรดร้อยละ 2.1 สับปะรดแห้ง 0.44 เซนต์ต่อกก. และ สับปะรดสดใส่เงาะร้อยละ 5.6

สหภาพยุโรป ประกอบด้วย 15 ประเทศ คือ ออสเตรีย เบลเยียม เดนมาร์ก อังกฤษ ฟินแลนด์ ฝรั่งเศส เยอรมนี กรีซ ไอร์แลนด์ อิตาลี เนเธอร์แลนด์ ลักเซมเบิร์ก โปรตุเกส สเปน สวีเดน เก็บภาษีนำเข้า สับปะรดกระป๋องที่มีน้ำตาลมากกว่าร้อยละ 17-19 ในอัตราร้อยละ 25.6 + 25 เหรียญยูโรต่อ 1 คัน และ อื่นๆ ร้อยละ 25.6 ส่วนน้ำสับปะรด ถ้ามูลค่าไม่เกิน 30 เหรียญยูโรต่อน้ำหนักสุทธิ 100 กก. เก็บภาษีร้อยละ 33.6 + 206 เหรียญยูโรต่อ 1 ตัน และอื่นๆ ร้อยละ 33.6

ญี่ปุ่นเก็บภาษีนำเข้าผลสับปะรดสดสับปะรดกระป๋องแยมสับปะรดสับปะรดแห้งร้อยละ 17 สับปะรดแช่แข็งร้อยละ 72 น้ำสับปะรดสับปะรดสดใส่เงาะร้อยละ 54

เมื่อมีการส่งออกก็มีการนำเข้าเป็นธรรมดาแต่ปริมาณไม่มากนัก กล่าวคือ ปี 2542 มีสับปะรดกระป๋อง 144 กก. 6,148 บาท น้ำสับปะรดเข้มข้นราว 169 ตัน 4.6 ล้านบาท เก็บภาษีร้อยละ 30 หรือ 25 บาทต่อกก.

ปัญหาพร้อมทั้งแนวทางการพัฒนาสับประรด พอประมวลได้ ดังต่อไปนี้

1. การผลิตสับประรดส่งโรงงานยังประสบปัญหาอย่างมาก อาทิ พันธุ์ที่ใช้ปลูก โรคแมลงผลผลิตต่อไร่ต่ำ เพราะต้องอาศัยสภาพดินฟ้าอากาศ คุณภาพไม่ได้มาตรฐาน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับเทคโนโลยีการปลูก ดูแลรักษา การให้ปุ๋ย การบังคับให้ออกดอก และอื่น ๆ ซึ่งเกษตรกรปฏิบัติตามคำบอกกล่าวของเจ้าหน้าที่บริษัทเอกชนที่จำหน่ายปัจจัยการผลิต มากเกินไป อาจจะทำให้คลาดเคลื่อนทาง วิชาการได้ผลผลิตผลคุณภาพไม่ดีพอ ดังนั้นเกษตรกร เอกชนผู้แปรรูป เจ้าหน้าที่ของรัฐ น่าจะได้ร่วมกันแก้ไขในเรื่องนี้

2. การตกค้างสารไนเตรทในผลสับประรด อันเกิดจากการใช้ปุ๋ยไนโตรเจนมากเกินไปหรือเร่งใส่หลังจากบังคับให้ออกดอกแล้ว ซึ่งทำให้เกิดปัญหาคุณภาพของผลิตภัณฑ์สับประรดกระป๋อง กล่าวคือ เมื่อมีปริมาณสารนี้ตกค้างสูงจะไปทำปฏิกิริยากัดกร่อนดีบุกผิวด้านในกระป๋องเปลี่ยนเป็นสีดำหลุดร่วงลงในน้ำเชื่อม หากปรากฏจะเป็นผลเสียต่อการแข่งขันส่งออก โดยทางสาธารณสุขได้กำหนดมาตรฐานและอนุญาตให้มีไนเตรทในพืชผักและอาหารได้ไม่เกิน 500 ส่วนในล้านส่วน ด้วยเหตุนี้ทางโรงงานแปรรูปจึงจำเป็นต้องสุ่มตัวอย่างตรวจหาปริมาณสารนี้ก่อนรับซื้อผลสับประรดสดที่ใช้เป็นวัตถุดิบ

3. ปัจจุบันการปลูกสับประรดขาดการวางแผนการผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดโรงงาน ซึ่งต้องการสับประรดแต่ละเดือนในปริมาณที่สม่ำเสมอตลอดปี ความจริงที่เป็นอยู่เวลานี้บางช่วงมีผลผลิตออกมากน้อยต่างกันไม่แน่นอน ทำให้ต้นทุนการแปรรูปสูง ส่วนใหญ่เกษตรกรจะปลูกสับประรดตามราคาที่ผ่านมา เช่น ถ้าปีที่แล้วราคาสูงมากในปีนี้จะขยายเนื้อที่ปลูกเพิ่มขึ้นอีก พร้อมกับดูแลให้สับประรดต่อ 1 และต่อ 2 ที่มีอยู่ให้เจริญเติบโตสมบูรณ์ โดยใช้ปัจจัยการผลิตให้มากขึ้น เพื่อเพิ่มผลผลิตสับประรดทำให้มีปริมาณออกมากเกินภาวะล้นตลาดราคาตกต่ำขาดทุนให้รัฐบาลช่วยเหลือ แล้วเกษตรกรก็ลดเนื้อที่ปลูกในปีถัดไปได้ผลผลิตออกมาน้อยเกินภาวะขาดแคลนไม่พอกับความต้องการ ราคาจะสูงขึ้นอีกหมุนเวียนเช่นนี้ในรอบ 2-3 ปี ตลอดมา การที่ทางราชการได้กำหนดเขตเกษตรเศรษฐกิจปลูกสับประรดและให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ปลูก เป็นนามธรรมไม่มีบทลงโทษและจูงใจอะไร เพราะส่วนทางกับรัฐธรรมนูญที่กำหนดทุกคนมีสิทธิเสรีภาพส่วนบุคคล ทั้งๆ ที่ทำความเสียหายต่อส่วนรวมและตัวเองที่ต้องนำเงินภาษีของทุกคนมาช่วยเหลือ ฉะนั้นจึงมีความคิดเห็นว่าไม่มีทางแก้ไขปัญหานี้ได้ ถ้ายังไม่ชี้ให้ชัดว่าในกรณีใดบ้าง

4. ตลาดสับประรดสดมักจะมีปัญหาเป็นประจำในเรื่องโควตาสับประรดส่งโรงงาน โดยโรงงานจะนำระบบโควต้ามารับใช้เมื่อเกิดภาวะสับประรดล้นตลาด เกษตรกรไม่สามารถขายสับประรดให้โรงงานโดยตรงต้องผ่านพ่อค้ารวบรวม ซึ่งมักจะรับโควต้ามารับจากโรงงานแล้วขายโควตาให้เกษตรกรอีกต่อหนึ่ง ทำให้เกษตรกรขายสับประรดได้ในราคาที่ต่ำกว่าโรงงานรับซื้อมาก หรือบางครั้งขายให้โรงงานไม่ได้เลย ต้องปล่อยให้เสียหายในไร่ ทั้งนี้เนื่องจากเกษตรกรไม่ได้รับความร่วมมือจากโรงงานในการทำสัญญาข้อตกลง (contract farming) รัฐบาลน่าจะผลักดันพ.ร.บ. สภาการเกษตรขึ้นมาให้ได้

5. สิ่งอำนวยความสะดวกของภาครัฐมีไม่เพียงพออันได้แก่ การขาดแคลนตู้ส่งออกเครื่องจักรที่ยกของลงเรือ ไม่มีโกดังพักสินค้าก่อนลงเรือ ไม่มีเรือสินค้าในบางช่วง ทั้งยังเก็บภาษีการค้าและภาษีเทศบาลมากเกินไป ซึ่งเป็นอุปสรรคในการแข่งขันกับประเทศคู่แข่ง นอกจากนี้การคืนเงินค่าภาษีแผ่นเหล็กเพื่อทำกระป๋องล่าช้ามาก ทำให้เพิ่มต้นทุนการผลิตซึ่งควรจะได้พิจารณาในเรื่องดังกล่าว

6. การแข่งขันสับประรดกระป๋องในตลาดโลก อาทิ อเมริกา สหภาพยุโรป ญี่ปุ่น ต้องเผชิญปัญหานานับประการกับประเทศคู่แข่ง เช่น ฟิลิปปินส์ เม็กซิโก เกาหลี ไต้หวัน มาเลเซีย ทำให้สูญเสียปริมาณส่งออกไปบ้าง ทางภาครัฐน่าจะให้การสนับสนุนช่วยเหลือแสวงหาตลาดใหม่ๆ ตลอดจนช่วงแก้ไขสภาพคล่องการเงินแก่โรงงานแปรรูปด้วย