

ต้นท่อนและผลตอบแทนจากการแปรรูปบลานิมิกเพื่อการส่งออก

นางสาวอรุณ สัตย์วิญญู



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาบัณฑิต

ภาควิชาการบัญชี

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2531

ISBN 974-569-931-4

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

15584

117262986

COST AND RETURN ON INVESTMENT IN PROCESSING SQUID FOR EXPORT

MISS AROON SANTVINYOO



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

Department of Accountancy

Graduate School

Chulalongkorn University

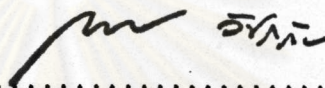
1988

ISBN 974-569-931-4

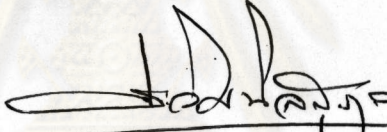


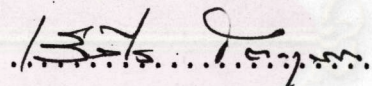
หัวข้อวิทยานิพนธ์	ต้นทุนและผลตอบแทนจากการแปรรูปปลาหมึกเพื่อการส่งออก
โดย	นางสาวอรุณ สัมพันธ์วิญญู
ภาควิชา	การบัญชี
อาจารย์ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร. เรืองโรจน์ รัตกฤษณะ
อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดวงสมร อรพันธ์

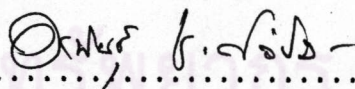
บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้บัณฑิตวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่ง  
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต

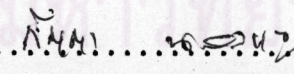
  
.....คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย  
(ศาสตราจารย์ ดร. กถาร วัชรากัญ)

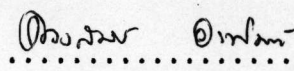
คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

  
.....ประธานกรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ประวีตร นิลสุวรรณกุล)

  
.....กรรมการ  
(รองศาสตราจารย์ ดร. เรืองโรจน์ รัตกฤษณะ)

  
.....กรรมการ  
(อาจารย์อรพันธ์ ชาดีอัปสร)

  
.....กรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ กัญญา นวลไช)

  
.....กรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดวงสมร อรพันธ์)

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ฉ
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ช
กิตติกรรมประกาศ.....	ซ
สารบัญตาราง.....	ฅ
สารบัญภาพ.....	ญ
บทที่	
1. บทนำ.....	1
ความเป็นมาของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	1
ขอบเขตของการวิจัย.....	2
สมมติฐานในการวิจัย.....	2
วิธีการวิจัย.....	3
ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย.....	3
2. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับปลาหมึก.....	4
ประเภทของปลาหมึก.....	4
การเจริญเติบโตของปลาหมึก.....	8
การจับปลาหมึกโดยวิธีการต่าง ๆ.....	10
ชนิดและปริมาณของปลาหมึกที่จับได้ในประเทศไทย.....	12
การแปรรูปปลาหมึก.....	14
3. กรรมวิธีในการแปรรูปปลาหมึก.....	22
การจัดซื้อปลาหมึกสด.....	22
การผ่าชำระล้าง.....	27
การตากแห้งและการตัดขนาด.....	28
การผ่านกรรมวิธีการแปรรูป.....	30
การตรวจสอบคุณภาพและบรรจุหีบห่อ.....	43
4. ดันทุนและผลตอบแทนในการผลิตปลาหมึกแปรรูปเพื่อการส่งออก.....	49
ดันทุนในการผลิตปลาหมึกแปรรูป.....	49
ดันทุนการได้มาซึ่งปลาหมึก.....	49
ดันทุนในการแปรรูปปลาหมึกแห้ง.....	57
ดันทุนในการแปรรูปปลาหมึกปรุงรส.....	63
ดันทุนในการแปรรูปปลาหมึกแช่แข็ง.....	65



บทที่

4. ต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตปลาหมึกแปรรูปเพื่อการส่งออก.....	
ผลตอบแทนในการผลิตปลาหมึกแปรรูป.....	70
อัตราผลตอบแทนจากการลงทุน.....	70
อัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อค่าขาย.....	78
อัตราผลตอบแทนจากค่าขาย.....	78
อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อต้นทุนผันแปร.....	79
อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อต้นทุนคงที่.....	80
อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อต้นทุนรวม.....	80
การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน.....	82
5. บทสรุปและข้อเสนอแนะ.....	85
บรรณานุกรม.....	94
ภาคผนวก.....	96
ประวัติผู้เขียน.....	125

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย





AROON SANTVINYO : COST AND RETURN ON INVESTMENT IN PROCESS-  
ING SQUID FOR EXPORT. THESIS ADVISOR: ASST.PROF. DUANGSAMORN  
ORAPIN , 135 PP.

This research aims to study squid processing, cost and return on investment and problems in processing in order to promote export of processed squid as dried, seasoned or frozen. Such promotion increases squid export opportunity and provide guideline for processing before export.

The results are that in case of dried squid export factory with fishing has the lowest cost per kg. but highest investment. Factory buying dried squid for further processing has the highest cost per kg. but lowest investment. Beside the processors can also process dried squid along with seasoned squid.

Rate of return on investment in case of drying and seasoning processing are higher than the freezing one. The net profit margin ratio and profitability ratios in case of reprocessing from buying dried squid are highest and lowest break even point.

Squid processors face important problems concerning shortage of raw material and stiff competition abroad both in marketing and production. The problems can be solved by the coordinator between the processors and the government. Fishermen should improve their fishing using proper gears to catch squid and should not catch undersized squid. Processor should use efficient machine and improve staff quality. The government should support investment and negotiate in international market to maintain market share of processed squid export from Thailand.

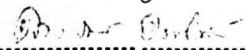
ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาควิชา ..... ชั้นที่ .....

สาขาวิชา ..... ชั้นปีที่ ..... ไป .....

ปีการศึกษา ..... 2531 .....

ลายมือชื่อนิสิต .....  .....

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา .....  .....



กิตติกรรมประกาศ

งานการเรียบเรียงวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้เขียนขอขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ ดร. เรืองโร รัตกฤษณะ อาจารย์ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดวงสมร อรพันธ์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ที่ท่านทั้งสองได้สละเวลาอันมีค่าให้คำปรึกษา แนะนำ ตรวจสอบ และแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ จนกระทั่งการเรียบเรียงได้สำเร็จลงด้วยดี พร้อมกันนี้ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ประวีตร นิลสุวรรณกุล ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ อาจารย์อรพันธ์ ชาดิ้อัสสร และผู้ช่วยศาสตราจารย์ กัญญา นวลแข กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ที่ได้กรุณาตรวจสอบและแก้ไข ทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณ เจ้าของโรงงานผู้ผลิต และส่งออกปลาหมึกแห้ง และปลาหมึกปรุงรส เจ้าของโรงงานปลาหมึกแช่แข็ง เจ้าของเรือประมง ผู้แปรรูปปลาหมึกพื้นบ้าน ณ ตำบลเพ จังหวัดระยอง ตลอดจนเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานในฝ่ายต่าง ๆ ที่ได้กรุณาให้ข้อมูลอันเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาค้นคว้า รวมทั้งทุก ๆ ท่านที่ได้ให้ความช่วยเหลือสนับสนุน และเป็นกำลังใจแก่ผู้เขียนตลอดมา จนวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ได้สำเร็จลงด้วยดี

อรุณ สัมหวิญญู

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่

2 - 1	ปริมาณสัตว์น้ำและที่จับได้แยกตามประเภทระหว่างปี .....	
	พ.ศ. 2519 - 2528 .....	13
2 - 2	ชนิดและมูลค่าของปลาหมึกที่จับได้ในประเทศไทยปี.....	
	พ.ศ. 2520 - 2528 .....	15
2 - 3	ปริมาณปลาหมึกชนิดต่าง ๆ ที่จับได้แยกตามเครื่องมือประมงที่ใช้นี้	
	ในปี พ.ศ. 2528 .....	16
2 - 4	ประเภทปลาหมึกแห้งส่งออก.....	17
3 - 1	การกำหนดขนาดปลาหมึกกล้วยแยกตามภาค.....	26
4 - 1	ค่าใช้จ่ายในการทำประมงปลาหมึกเฉลี่ยต่อเดือนต่อเรือ 1 ลำ....	54
4 - 2	ต้นทุนในการแปรรูปปลาหมึกแห้งเฉลี่ยต่อเดือน.....	62
4 - 3	ต้นทุนในการแปรรูปปลาหมึกปรุงรสเฉลี่ยต่อเดือน.....	64
4 - 4	ต้นทุนในการแปรรูปปลาหมึกแช่แข็งเฉลี่ยต่อเดือน.....	69
4 - 5	ราคาขายส่งออกปลาหมึกแปรรูป.....	71
4 - 6	การเปรียบเทียบ รายได้ ต้นทุน กำไรสุทธิและอัตราผลตอบแทน	
	จากค่าขายที่ได้จากการผลิตปลาหมึกแปรรูป.....	73
4 - 7	ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารเฉลี่ยต่อเดือนในการผลิตปลาหมึก	
	แปรรูป.....	74
4 - 8	เงินลงทุนในสินทรัพย์ถาวรโดยเฉลี่ยในการผลิตปลาหมึกแปรรูป....	76
4 - 9	อัตราผลตอบแทนจากการลงทุนในการผลิตปลาหมึกแปรรูป.....	77
4 - 10	อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อต้นทุนผันแปร ต้นทุนคงที่ และต้นทุนรวม.....	80
4 - 11	เปรียบเทียบจุดคุ้มทุนในการผลิตปลาหมึกแปรรูป.....	83



สารบัญภาพ

หน้า

ภาพที่

2 - 1	ลักษณะของปลาหมึกที่จับได้ในประเทศไทย.....	5
2 - 2	การผสมพันธุ์ของปลาหมึก.....	9
2 - 3	ปลาหมึกอพอลซิล.....	19
3 - 1	ขั้นตอนการแปรรูปปลาหมึก.....	23
3 - 2	การซื้อปลาหมึกโดยการเสนอราคา.....	25
3 - 3	การตากปลาหมึกของโรงงานผู้ผลิตปลาหมึกแห้ง.....	29
3 - 4	การนำปลาหมึกแห้งแช่น้ำบรรจุรส.....	31
3 - 5	การย่างปลาหมึกบรรจุรสจนสุกก่อน ซึ่งใช้เตาแบบยืน.....	32
3 - 6	การย่างปลาหมึกโดยใช้เครื่องจักรที่มีตะแกรงเคลื่อนที่คล้ายสะพาน... ..	33
3 - 7	ปลาหมึกบรรจุรสฉีกเป็นตัว.....	34
3 - 8	ปลาหมึกบรรจุรสฉีกเป็นพวย.....	35
3 - 9	การบรรจุปลาหมึกอย่าง เป็นตัวใส่ถุงพลาสติก เมื่อปิดปากถุงเรียบร้อยแล้ว จึงบรรจุใส่กล่อง.....	44

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย