



บริษัท พีแอนด์เอฟ เทคโนโลยี จำกัด

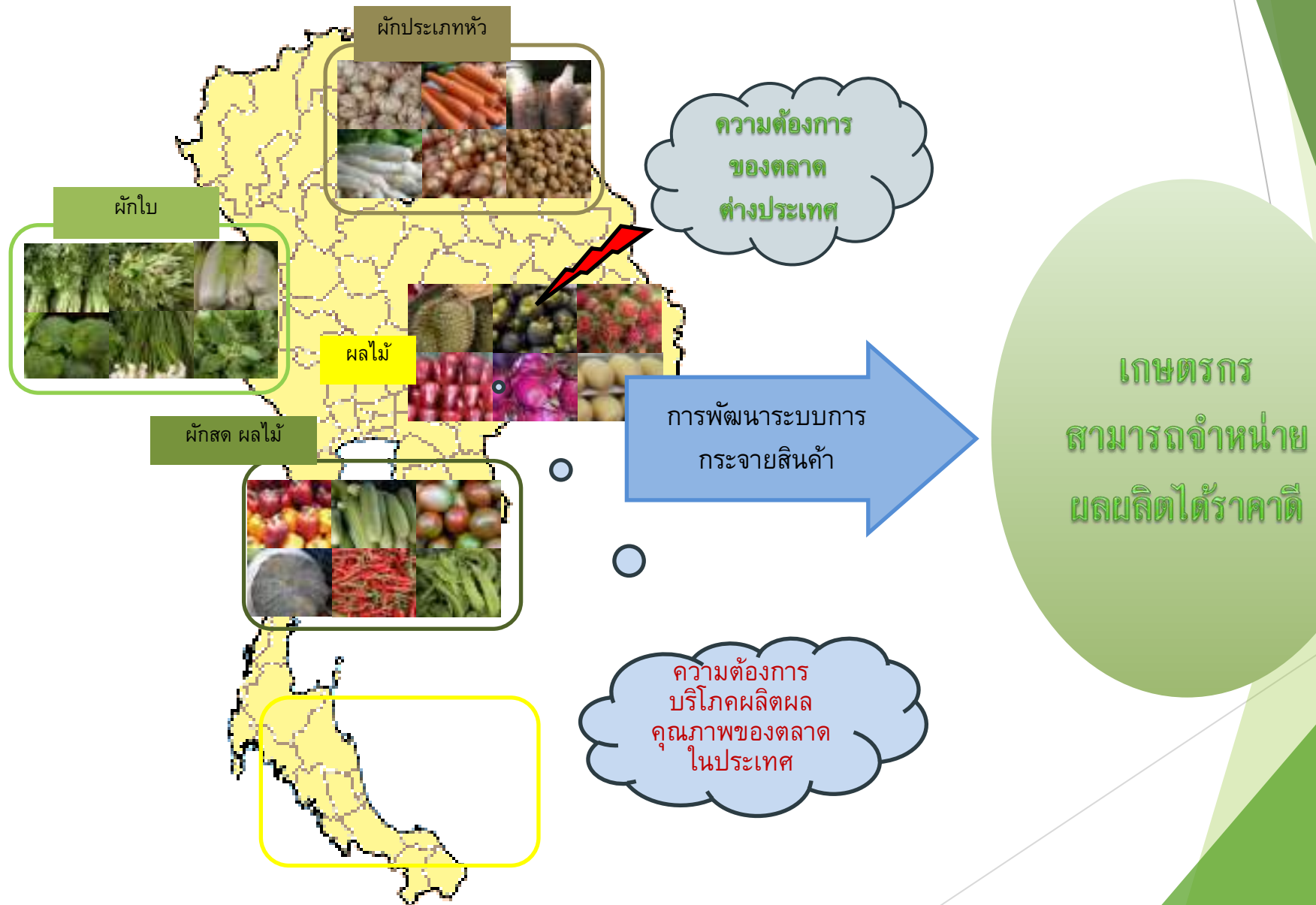
# ประวัติบริษัท

นายภัทรกฤต ศรีหัตถ์จันทา

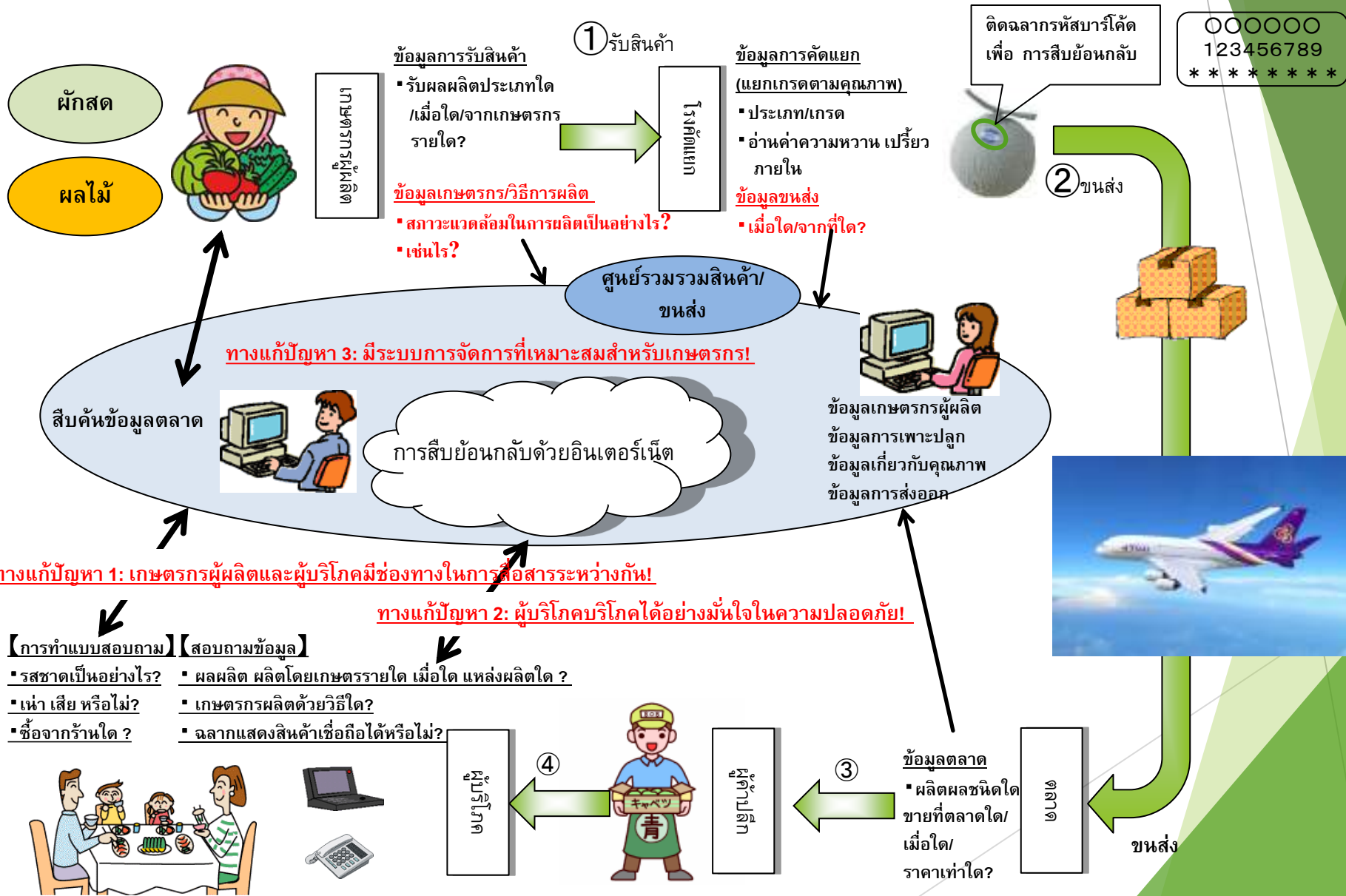
ผู้จัดการฝ่ายขายและการตลาด

- ▶ บริษัท พีแอนด์เอฟ เทคโนโลยี จำกัด ก่อตั้ง ปี พ.ศ. 2551 เป็นบริษัทผู้ส่งออกผลไม้สดไปต่างประเทศ
- ▶ เป็นโรงอบไอน้ำผลไม้เพื่อการส่งออก

# ผักสด ผลไม้ที่หลากหลายจากแหล่งเกษตรที่อุดมสมบูรณ์ทั่วประเทศ



# การสืบย้อนกลับในระบบกระจายสินค้า



การตลาด และ  
คาดการณ์ตลาด  
มะม่วงไทย

# 5 อันดับ ผลไม้ส่งออกของไทย

▶ **ทุเรียน 109,205 ล้านบาท**



▶ **ลำไย 23,133 ล้านบาท**

▶ **มังคุด 17,089 ล้านบาท**



▶ **มะพร้าวอ่อน 9,363  
ล้านบาท**



▶ **มะม่วง 3,367 ล้านบาท**



# “ประเทศ 10 อันดับแรก”

## ตลาดส่งออกมะม่วงสดสำคัญของไทย

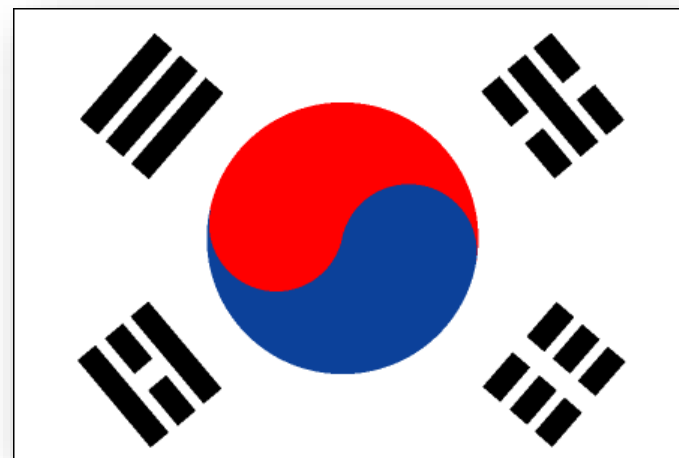
- ▶ 1. มาเลเซีย
- ▶ 2. เกาหลีใต้
- ▶ 3. ญี่ปุ่น
- ▶ 4. เมียนมา
- ▶ 5. ลาว
- ▶ 6. สิงคโปร์
- ▶ 7. รัสเซีย
- ▶ 8. เวียดนาม
- ▶ 9. สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์
- ▶ 10. จีน



ที่มา : กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ปี  
2565

## การตลาด

- ▶ ส่งออกผลไม้สด และผลไม้แปรรูป ไปประเทศญี่ปุ่น และ สาธารณรัฐเกาหลีใต้





# มะม่วงผลสด

- ▶ มะม่วงน้ำดอกไม้ พันธุ์ สีทอง และ เบอร์ 4
- ▶ มะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ เขียวเสวย แรด พิมเสนแดง



# มะม่วงผลสด

## ▶ มะม่วงแรด



# มะม่วงผลสด

## ▶ มะม่วงมหาชนก



# มะม่วงผลสด

- ▶ มะม่วงโชคอนันต์ และ มะม่วงเขียวเสวย
- ▶ เพิ่งได้รับอนุญาตให้นำเข้าประเทศญี่ปุ่นได้เมื่อวันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2559

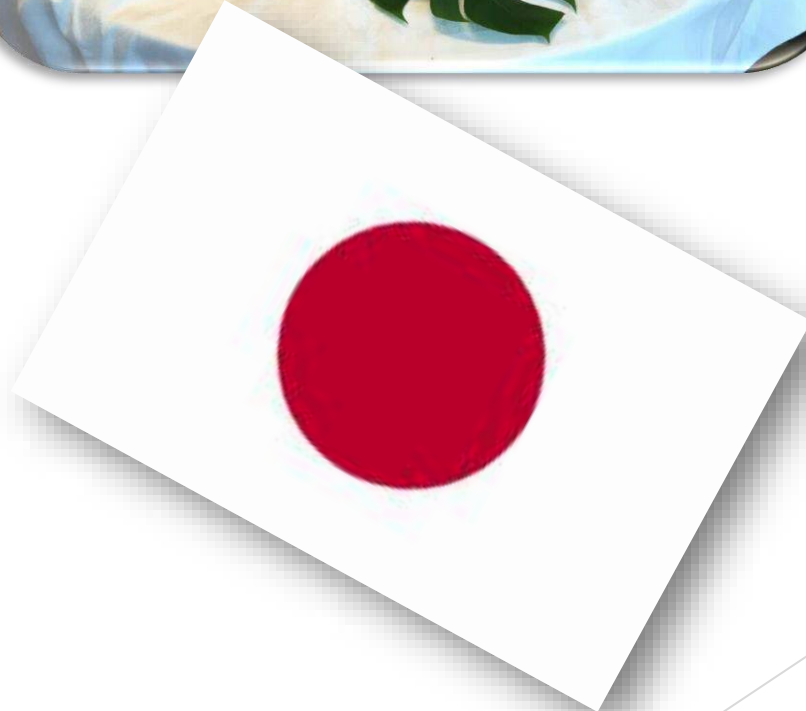


▶ มะม่วงโชคอนันต์



▶ มะม่วงเขียวเสวย

# ส้มโอ พันธุ์ทองดี



# มะพร้าว



# กล้วยหอมทอง



# มังคุด





# ทุเรียน



สับปะรด

# ผลไม้นำเข้าเพื่อเชื่อมความสัมพันธ์ไทย-ญี่ปุ่น



▶ คลาวน์เมล่อน



# ผลไม้หน้าเข้า



▶ ลูกพลับ



▶ แอปเปิ้ล



# ผลไม้นำเข้า



▶ ลูกพีช

▶ มงเขือเทศ



# มะม่วงแปรรูป (แช่แข็ง)



- ▶ ผ่าซีกเสียบไม้ไอศกรีม  
น้ำหนักต่อชิ้น 70-100 กรัม

▶ ชิ้นข้าง



- ▶ หั่นลูกเต๋า 2×2 ซม.

# มะม่วงแปรรูป (แช่แข็ง)



▶ มะม่วงน้ำดอกไม้ แบบเสียบไม้

# มะม่วงแปรรูป (แช่แข็ง)



- ▶ มะม่วงน้ำดอกไม้ แบบหั่นลูกเต๋า 2×2 ซม.

# มะม่วงแปรรูป (แช่แข็ง)

- ▶ มะม่วงน้ำดอกไม้ แบบเสียบไม้  
จำหน่ายที่ เซเว่นอีเลฟเว่น ประเทศเกาหลีใต้





# มะม่วงแปรรูป



► มะม่วง อบแห้ง และ มะม่วงในเจลลี่

# มะม่วงแปรรูป (แช่แข็ง)



- ▶ ผ่าซีกเสียบไม้ไอศกรีม  
น้ำหนักต่อชิ้น 70-100 กรัม

▶ ชิ้นข้าง



- ▶ หั่นลูกเต๋า 2×2 ซม.

# มะม่วงแปรรูป (แช่แข็ง)



▶ มะม่วงน้ำดอกไม้ แบบเสียบไม้

# มะม่วงแปรรูป (แช่แข็ง)



- ▶ มะม่วงน้ำดอกไม้ แบบหั่นลูกเต๋า 2×2 ซม.

# มะม่วงแปรรูป (แช่แข็ง)

- ▶ มะม่วงน้ำดอกไม้ แบบเสียบไม้  
จำหน่ายที่ เซเว่นอีเลฟเว่น ประเทศเกาหลี



# มะม่วงแปรรูป



▶ มะม่วง อบแห้ง และ มะม่วงในเจลลี่

# ปริมาณการส่งออกของบริษัทฯ ปี 2563



ลำดับที่	รายการ	ปริมาณการส่งออก (ตัน)	หมายเหตุ
1	มะม่วงทุกพันธุ์	700 ตัน	
2	ทุเรียน	200	
3	มังคุด	100	
4	ส้มโอ	50	
5	กล้วย	300	
6	มะขาม	10	
7	มะพร้าว	50	
8	สับปะรด	20	
9	หน่อไม้ฝรั่ง	5	

# ปริมาณการส่งออกของบริษัทฯ ปี 2563



ลำดับที่	รายการ	ปริมาณการส่งออก (ตัน)	หมายเหตุ
10	กระเจี๊ยบเขียว	10	
11	ชิงแก่	10	
12	หอมหัวใหญ่	200	
13	กระเพรา	3	
14	โหระพา	3	
15	คะน้า	2	
16	ตะไคร้	10	
17	ใบมะกรูด	5	
18	ผักชีฝรั่ง	3	





# ปริมาณการส่งออกของบริษัทฯ ปี 2563



ลำดับที่	รายการ	ปริมาณการ ส่งออก (ตัน)	หมายเหตุ
19	มะม่วงแช่แข็ง	300	
20	กล้วยแช่แข็ง	-	
21			
22			
23			
24			
25			



# เกษตรกรเครือข่าย



# สำรวจแปลงปลูก

## สวนกล้วยหอมทอง

- ▶ สำรวจแปลงปลูกกล้วยหอมทอง ก่อนการเก็บเกี่ยว
- ▶ ตรวจสอบтикการใช้สารเคมี และการระบาดของแมลง
- ▶ แผน และ ปริมาณ การเก็บเกี่ยวผลผลิต



# สำรวจแปลงปลูก

## สวนส้มโอ

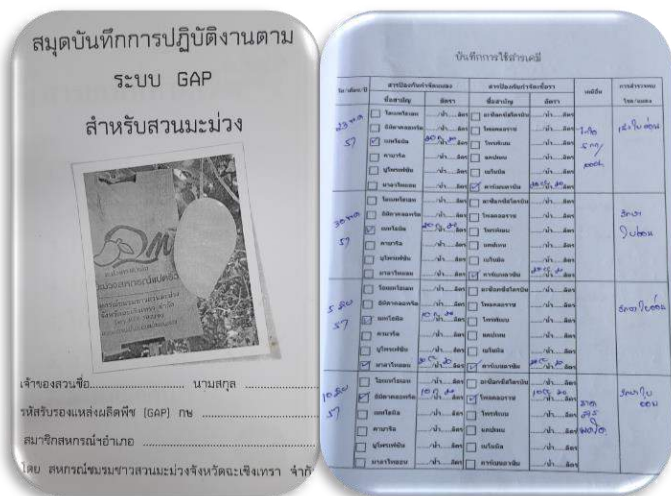
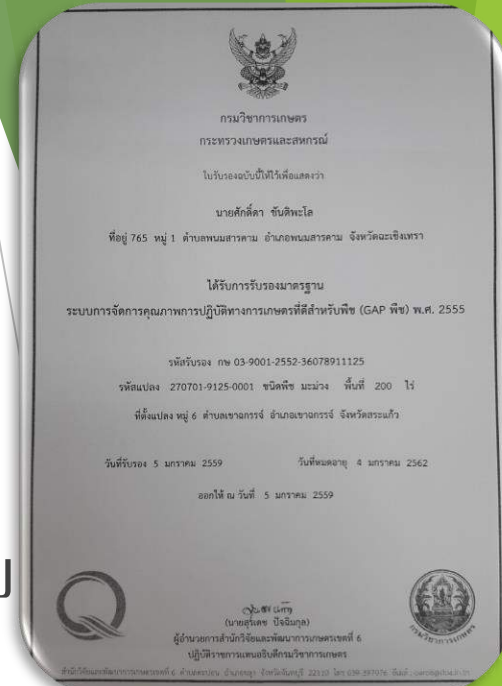
- ▶ สำรวจแปลงปลูกส้มโอ ก่อนการเก็บเกี่ยว
- ▶ ตรวจสอบบันทึกการใช้สารเคมี และการระบาดของแมลง
- ▶ แผน และ ปริมาณ การเก็บเกี่ยวผลผลิต



# การรับซื้อผลผลิต

# การรับซื้อผลผลิต (ผลสด)

- ▶ แปลงปลูกมะม่วงต้องมีการจัดการแปลงที่ดี และได้ใบรับรอง GAP จากกรมวิชาการเกษตร
- ▶ มีการใช้สารเคมีอย่างถูกต้อง เหมาะสม และจดบันทึกไว้เพื่อการตรวจสอบ
- ▶ เก็บเกี่ยวที่ความสุกแก่ ที่ 80 - 85% สำหรับการส่งออก



# การรับซื้อผลผลิต (ผลสด)

▶ ลักษณะผิวของมะม่วง ผิวมะม่วงต้องสวย สด สะอาด และปราศจากตำหนิ ดังต่อไปนี้

- ★ ตำหนิจากการทำลายของโรคและแมลง
- ★ คราบยาง คราบดำจากถุงคาร์บอน และสิ่งสกปรก
- ★ รอยแผลที่เกิดจากกรรไกร หรือ เครื่องมืออุปกรณ์อื่นๆ
- ★ รอยขีดที่ เกิดจากการกระทบกระแทก
- ★ โรคแอนแทรคโนส, โรคขั้วผลเน่า, โรคราน้ำค้าง หรือ โรคอื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อคุณภาพมะม่วง
- ★ สีผิวไม่สม่ำเสมอ หรือมีจุดน้ำตาลเล็กๆ ขึ้นบนพื้นผิวมะม่วง





# การรับซื้อผลผลิต (ผลสด)

▶ น้ำหนัก แบ่งเป็น 2 ช่วง สำหรับส่งออก

ลูกเล็ก น้ำหนัก 250 – 300 กรัม

ลูกใหญ่ น้ำหนัก 301 – 550 กรัม



ขนาด	น้ำหนัก (กรัม)	จำนวนผล ต่อ กล่อง (5 กิโลกรัม)
2S	230 - 250	22 ผล
S	251 - 280	18 ผล
M	281 - 330	16 ผล
L	331 - 380	14 ผล
2L	381 - 450	12 ผล
3L	451 - 550	10 ผล

# กระบวนการผลิต

# ข้อกำหนด เพิ่มเติม

▶ ข้อกำหนดด้านการกักกันแมลงศัตรูพืชระหว่างประเทศคู่ค้า โดยจะกำหนดให้ใช้วิธีการใดในการกำจัดแมลงศัตรูพืชในผลิตภัณฑ์ก่อนการส่งออก โดยมี 3 วิธี ดังนี้

- การอบไอน้ำ : Vapor Heat Treatment (VHT)
- การฉายรังสี : Radiation
- การรมสารเคมี : Fumigation



# การอบไอน้ำ : Vapor Heat Treatment (VHT)

การอบไอน้ำเป็นวิธีการเพิ่มความร้อนให้กับผลมะม่วงอย่างช้าๆ ให้อุณหภูมิในแกนกลางผลมะม่วงอยู่ที่ 47 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 96 เปอร์เซ็นต์ คงที่ไว้ 20 นาที เพื่อเป็นการกำจัดหนอนและไข่แมลงวันทอง



# ตรวจสอบคุณภาพและรับวัตถุดิบ



มะม่วงส่งถึงโรงงาน



ตรวจสอบคุณภาพและรับ  
สินค้า



ตัดขั้วผลและจุ่มล้างน้ำ

# จุ่มน้ำร้อน น้ำเย็น และ จัดเรียงใส่ตะกร้า



จุ่มน้ำร้อนอุณหภูมิ 50°C  
เป็นเวลา 5 นาที



จุ่มน้ำเย็นเพื่อลดอุณหภูมิ



จัดเรียงมะม่วงใส่ตะกร้า  
รอเข้าตู้อบไอน้ำ

# อบไอน้ำ และ คัดขนาด



อบไอน้ำ (VHT)



ลดอุณหภูมิ ฟึ่งให้แห้ง



คัดขนาด

# บรรจุ ตรวจสอบ และ รวบขนส่ง



ขั้นตอนการบรรจุกล่อง

ตรวจสอบคุณภาพสินค้าโดย  
เจ้าหน้าที่จากกรมวิชาการเกษตร

เก็บรวบรวมในห้องเย็น  
อุณหภูมิ 13°C



# มาตรการเข้มงวดของญี่ปุ่น สินค้าถึงสนามบิน



สินค้าถึงสนามบิน  
ญี่ปุ่น

สินค้านำเข้าเคสลิษฐ์

รถเกษตรตรวจ

# มาตรการเข้มงวดของญี่ปุ่น สินค้าถึงสนามบิน

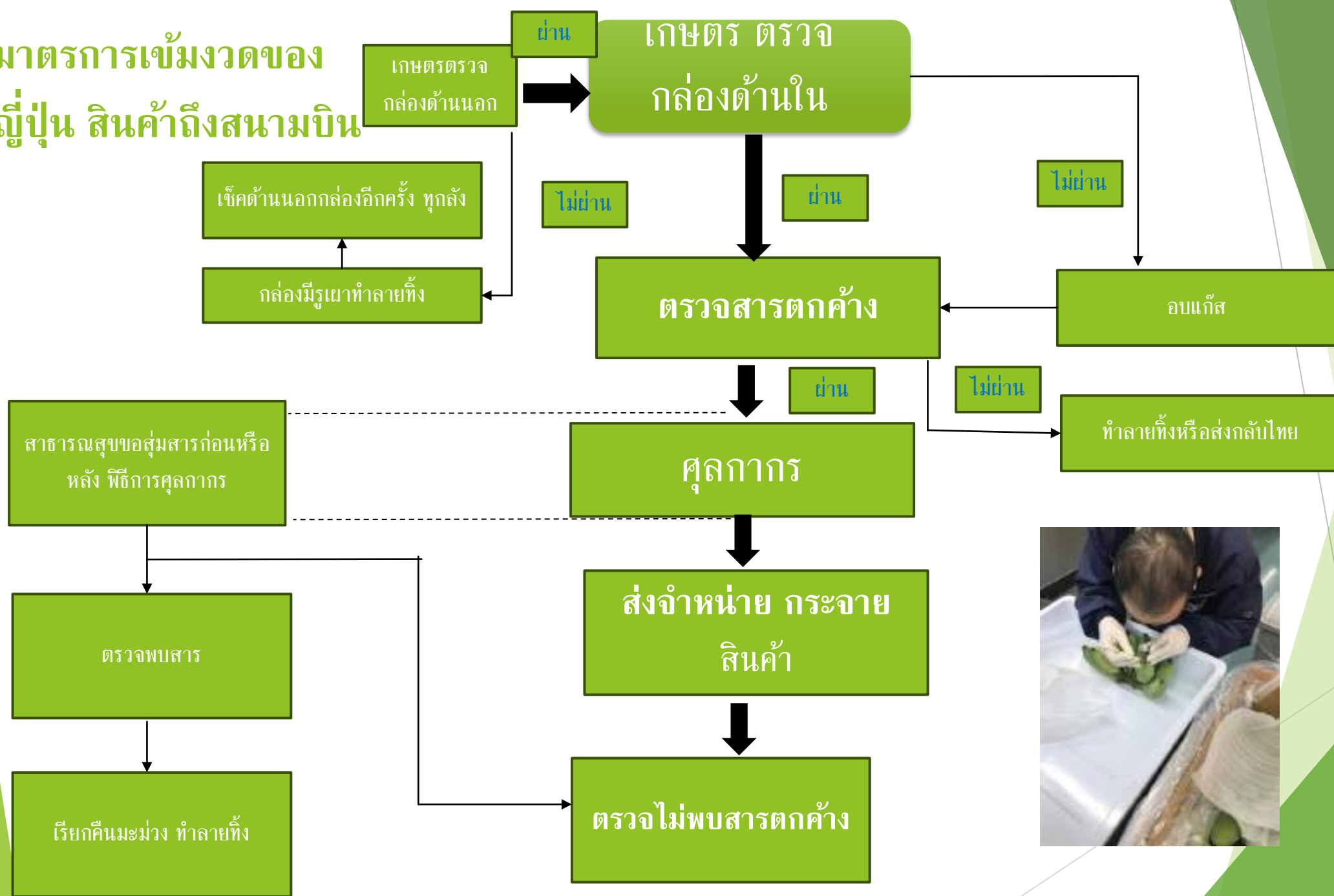


สุ่มเช็ค ตรวจ  
จำนวน

เก็บตัวอย่าง

ตรวจหาแมลง

# มาตรการเข้มงวดของ ญี่ปุ่น สินค้าถึงสนามบิน



# มาตรการเข้มงวดของญี่ปุ่น สินค้าถึงสนามบิน



รอกการกระจายสินค้า

ตรวจเช็คครอกการ  
กระจายสินค้า

ขนส่งโดยรถมาตรฐาน

# การจัดจำหน่าย สินค้าไทย ในญี่ปุ่น



ห้างเบเซียว

ดงกั

อิออน

# การจัดจำหน่าย สินค้าไทย ในญี่ปุ่น



ห้าง BEISIA

Donki

# การจัดออกบูท ประชาสัมพันธ์ สินค้าไทย ในญี่ปุ่น



งานเทศกาลอาหารไทย

# การจัดออกบูท ประชาสัมพันธ์ สินค้าไทย ในญี่ปุ่น



งาน FOODEX JAPAN



# การจัดออกบูท ประชาสัมพันธ์ สินค้าไทย ในญี่ปุ่น



งาน FOODEX JAPAN

# การจัดออกบูท ประชาสัมพันธ์ สินค้าไทย ในญี่ปุ่น



งาน FOODEX JAPAN

# ระบบสอบกลับ



ชื่อเกษตรกร

ชื่อผลไม้

วันที่ส่งสินค้า  
ถึงปลายทาง

タイ産マンゴー | Traceability System. | QR Code

**ND**  
Packing

**Banjong**

ETA. | Barcode | Bar Code

11/03/14 | 1004S0014026 | 管理番号



# QR CODE



P&F Techno P&F TECHNO E-TRACEABILITY	
<b>Manufacturer Data</b>	
Product	<a href="#">Mango</a> Namdokmai
Manufacturer	P&F Techno Co., Ltd.
Address	<a href="#">Vapor</a> Heat <a href="#">Treatment</a> Factory, Department of Agricultural Extension, Phaholyothin Rd., Chatuchak, Bangkok 10900
Locate	<a href="#">View map</a>
Standard / <a href="#">Certificate</a>	GMP
Certificate By	- <a href="#">Thai</a> Agricultural Standard TAS 9035-2010 - Codex Alimentarius, Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev.4 (2003)
<b>Farm Data</b>	
Farm / <a href="#">Group Name</a>	-
<a href="#">Grower</a> Name	Mr. Banjong Jongpitakpong
Address	Rayong
Standard / Certificate	GAP
Certificate By	Department of Agricultural

# QR Code



ลำดับ ที่/ No.	ชื่อสามัญ/ Common Name (Thai)	Common Name	ชื่อการค้า/ Trade Name	อัตราการใช้ ต่อ น้ำ 20 ลิตร/ Chemical application per 20 litres water	ระยะหยุดพ่น ก่อนการเก็บ เกี่ยว (วัน)/ Pre-Harvest Interval (Day)	Japanese MRL (ppm)	เหตุผลที่ใช้/ Reason to use
1	อะซ็อกซิสโตรบิน	Azoxystrobin	อมีस्ता	5-10 cc.	14	1	ป้องกันกำจัดโรคพืช
2	แคปแทน	Captan	ฟาร์เมอร์แคป	20-30 g.	14	5	ป้องกันกำจัดโรคพืช
3	แมนโคเซบ	Mancozeb	เพนโคเซบ	20-30 g.	7	2	ป้องกันกำจัดโรคพืช
4	โปรคลอราซ	Prochloraz	อ็อกเท็ป	10 g.	14	2	ป้องกันกำจัดโรคพืช
5	โปรพิเนบ	Propineb	แอนทราโคล 70 wp	20-30 g.	14	2	ป้องกันกำจัดโรคพืช
6	คาร์เบนดาซิม	Carbendazim	เบนดัส	10-12 g.	7	2	ป้องกันกำจัดโรคพืช
7	คาร์บาริล	Carbaryl	เซฟวิน 85	20-30 g.	7	3	ป้องกันกำจัดศัตรูพืช
8	ไดเมทโทเอต	Dimethoate	ไดเมโต	15-30 cc.	14	1	ป้องกันกำจัดศัตรูพืช
9	อิมิดาโคลพริด	Imidacloprid	โปรวาโด	20 g.	14	1	ป้องกันกำจัดศัตรูพืช
10	มาลาไทออน	Malathion	ยิบไรออน	10-30 cc.	7	8	ป้องกันกำจัดศัตรูพืช
11	เมโทมิล	Methomyl	แลนเนท	20-35 g.	7	3	ป้องกันกำจัดศัตรูพืช
12	บูโพรเฟซีน	Buprofezin	นาปาม	20 g.	30	0.9	ป้องกันกำจัดศัตรูพืช
13	อะบาเม็กติน	Abamectin	แจคเก็ต	20 cc.	30	0.01	ป้องกันกำจัดศัตรูพืช
14	ไดโนทีฟูแลน	Dinotefuran	สตาร์เกิล	5 g.	7	1	ป้องกันกำจัดศัตรูพืช
15	เดลตาเมทริน	Deltamethrin	เดซีส	10 cc.	28	0.5	ป้องกันกำจัดศัตรูพืช
16	ฟิโพรนิว	Fipronil	แอสเซนด	4-8 cc.	7	0.01	ป้องกันกำจัดศัตรูพืช
17	ไธอเมโทแซม	Thiamethoxam	มีโซแซม	2 g.	21	0.2	ป้องกันกำจัดศัตรูพืช
18	แพคโคบิวทราโซล	Paclobutrazol	แพคโค	10 กรัม/รัศมีทรงพุ่ม 1 เมตร	100	0.01	สารควบคุมการเจริญเติบโตของพืช

หมายเหตุ : ข้อมูลในตารางนี้อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามระบบ Positive List

ฝ่ายส่งเสริมการเกษตร

TEL : 02-9427021-3 , FAX : 02-9427024

**“สินค้า อาหาร  
ปลอดภัย ส่งออก คน  
ปลูกกินได้  
ครอบครัวก็กินได้ ส่ง  
ให้ใครกินก็สบายใจ”**



# THANK YOU

For more information please visit our website.

<http://www.pandftechno.com>