: sadbok@mgg.co.th : www.พลังเกษตร.com : นิตยสารสัตว์บก : นิตยสารสัตว์บก

ปีที่ 28 ฉบับ 339 กรกฎาคม 2564

สัตว์บก

LIVESTOCK INSIDE MAGAZINE คลังสมองของผู้ประกอบการธุรกิจปศุสัตว์

SADBOK

9 771685 124008 70 บาท

หน้า 43

ตระกูลซังคะมะโน สร้างฟาร์มไก่ไข่ไฮเทค มาตรฐานยุโรป 200 ล้าน

หน้า 80

Zinpro

ครบรอบ 50ปี Rebranding มุ่งสร้างความยั่งยืนแก่ลูกค้า

หน้า 49

ปรารถนาฟาร์ม จากคอนแทรค สู่ฟาร์มไก่ไข่อิสระ ยอมรับแอร์โร่ฟอยล์ตัวช่วยสำคัญในการจัดการฟาร์ม

หน้า 87

ฟาร์มเป็ดไข่ได้มาตรฐาน เดอะ เอส ซี ฟาร์ม กับรูปแบบการเลี้ยงสมัยใหม่

ชุดใบพร้อมขาพัดลม สินค้าคุณภาพ ถูกและดี

สามารถใช้เปลี่ยนแทนชุดใบพร้อมขาพัดลมเดิม ได้ทั้งขนาด 48 นิ้ว และ 50 นิ้ว

*ลูกปืนบำรุงรักษาเองได้ง่าย *ใบเจ็ทไม่มีบิด แรงลมไม่ตก *เปลี่ยนครั้งเดียวใช้ได้นาน

ผลิตและจัดจำหน่ายโดย : บริษัท ฟาร์มโปร จำกัด

โทร. 02-726-2400-9 มือถือ 063-535-7701-9, 085 481 2020 โทรสาร. 02-328-0376 E-mail : info@neofmi.com http://www.neofmi.com

ซีพีเอฟ ชูนวัตกรรม “โปรไบโอติก” ยกระดับคุณภาพเนื้อสัตว์

ปลอดภัยจากใจสู่จาน ด้วย “มาตรฐานระดับโลก” หนุนคนไทยสุขภาพดี

สื่อสารองค์กรและประชาสัมพันธ์ บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)

บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) หรือ ซีพีเอฟ *เดินหน้ายกระดับคุณภาพความปลอดภัยเนื้อสัตว์ ด้วยนวัตกรรมโปรไบโอติก (Probiotics) ช่วยให้สัตว์มีสุขภาพดี แข็งแรง ปราศจากการใช้ฮอร์โมนและยาปฏิชีวนะ สร้างความมั่นใจผู้บริโภคว่า อาหารปลอดภัย ไร้สารตกค้าง*

สมัครสมาชิก 02-745-4552 www.mgg.co.th

นายประสิทธิ์ บุญดวงประเสริฐ ประธานคณะผู้บริหาร ซีพีเอฟ กล่าวในเสวนาพิเศษทาง Facebook Page อ๋อ มัน เป็นอย่างนี้นี่เอง by อาจารย์เจษฎ์ กับ รศ.ดร.เจษฎา เด่นดวง บริพันธ์ อาจารย์ประจำภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เพื่อแบ่งปันความรู้เทรนด์การพัฒนาอาหารให้มีความปลอดภัยมากยิ่งขึ้นในอนาคต

นายประสิทธิ์ กล่าวว่า ประเทศไทยมีขีดความสามารถในการผลิตและส่งออกอาหารติดอันดับต้นๆ ของโลก เป็นผู้ผลิตและส่งออกไก่เนื้อมากเป็นอันดับ 4 ของโลก ด้วยภาคการปศุสัตว์และผลิตอาหารจากของประเทศไทยมีพัฒนาการที่ก้าวหน้า ทันสมัย มีการกระบวนการผลิตมาตรฐานความปลอดภัยสูงมาก เป็นที่ยอมรับของนานาประเทศ สามารถส่งออกไปยังสหภาพยุโรปและ ญี่ปุ่นซึ่งมีมาตรการนำเข้าสินค้าปศุสัตว์ที่เข้มงวด นับเป็นอีกความภาคภูมิใจร่วมกันของคนไทย

ในกระบวนการเลี้ยงสัตว์ของซีพีเอฟ มุ่งเน้นการไม่ใช้ยาปฏิชีวนะ ให้ความสำคัญกับการเลี้ยงสัตว์ให้แข็งแรง ตั้งแต่การคัดเลือกสายพันธุ์ที่ดี แข็งแรง การออกโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ที่ดี มีระบบการจัดการฟาร์มที่ดี สะอาด มีระบบป้องกันโรคติดตั้งระบบอัตโนมัติในเรื่องการให้อาหาร การควบคุมอุณหภูมิและแสงสว่างในโรงเรือน เพื่อให้สัตว์อยู่สบาย จึงช่วยให้ลดโอกาสที่สัตว์จะป่วยน้อยลง รวมถึงพัฒนาอาหารสัตว์ที่เหมาะสมกับแต่ละช่วงวัยของสัตว์แต่ละชนิด นอกจากนี้ ซีพีเอฟ ยังมีการนำเทคโนโลยีทันสมัย AI (Artificial Intelligence) หรือปัญญาประดิษฐ์ เพื่อใช้ในการจัดการข้อมูลจำนวนมหาศาลวิเคราะห์ข้อมูล ในระบบการดูแลสุขภาพของสัตว์ เช่น การติดตั้งอุปกรณ์ฟังเสียงเพื่อเรียนรู้ให้สามารถตรวจจับสุขภาพของสุกรได้ ลดการใช้คนเข้าไปในโรงเรือน

นายประสิทธิ์ กล่าวต่อว่า การเลี้ยงสัตว์ให้มีสุขภาพแข็งแรง ไม่จำเป็นต้องใช้ยาปฏิชีวนะ และด้วยความมุ่งมั่นที่จะลดการใช้ยาปฏิชีวนะในการเลี้ยงสัตว์ ซีพีเอฟจึงคิดค้นสูตรอาหารสัตว์ด้วยนวัตกรรมโปรไบโอติก ซึ่งเป็นจุลินทรีย์ชนิดดีที่ทำให้ลำไส้สัตว์แข็งแรง ทั้งนี้ 70% ของระบบภูมิคุ้มกันของสัตว์อยู่ที่ลำไส้ การทานโปรไบโอติกจึงช่วยเสริมภูมิให้ไก่แข็งแรงตามธรรมชาติ โดยร่วมมือกับสถาบันวิจัยระดับโลก คัดเลือกโปรไบโอติกจาก 125,000 สายพันธุ์ นำมาสู้กับเชื้อโรคกว่า 1,200 ชนิด ที่เก็บเชื้อมาจากฟาร์มทั่วประเทศ จนได้โปรไบโอติกแข็งแรงที่สุดเพียง 9 สายพันธุ์ เพื่อนำมาให้ไก่แข็งแรงตามวิถีธรรมชาติ สร้างภูมิคุ้มกันจากภายใน เมื่อไก่แข็งแรงตามธรรมชาติ ไม่ป่วย จึงไม่จำเป็นต้องใช้ยา

ทั้งนี้ CPF ได้พัฒนาสินค้าสดกลุ่ม หมู ไก่ และไข่ ภายใต้แบรนด์ "CP Selection" เป็นอีกหนึ่งกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่ทาง CPF ได้นำนวัตกรรมโปรไบโอติกมาใช้ในอาหารสัตว์เพื่อยกระดับความปลอดภัยให้สินค้า ด้วยหลักการ Natural Prevention เป็นการเสริมภูมิคุ้มกันให้สัตว์แข็งแรงตามธรรมชาติ โดยได้รับการรับรองมาตรฐาน NSF และ Probiotics Fed ว่าไม่ใช้ยาปฏิชีวนะตลอดการเลี้ยงดู และไม่ใช้ฮอร์โมนเพื่อเร่งการเจริญเติบโต การันตีความมั่นใจในความสด ปลอดภัย มาตรฐานระดับโลก

ตอบคำถามโรคปากและเท้าเปื่อย

cpffeed

1. ทำวัคซีนแล้ว แต่ทำไมวัวยังเป็นโรคปากเท้าเปื่อยอีก

ความล้มเหลวในการทำวัคซีนเกิดได้จาก 3 ปัจจัย คือ ตัวสัตว์ วัคซีน และผู้ฉีดวัคซีน

ตัวสัตว์ : อาจเกิดจากขณะทำการฉีดสัตว์ไม่พร้อมต่อการสร้างภูมิคุ้มกัน เช่น สัตว์เครียดจากความร้อน หรือสัตว์ป่วย หรืออาจเกิดจากสัตว์ได้รับเชื้อขณะที่ภูมิคุ้มกันยังไม่เพิ่มขึ้นอยู่ในระดับป้องกันโรค หรือภูมิจากวัคซีนที่ฉีดกำลังหมดลง

วัคซีน : อาจเกิดจากการเก็บรักษา หรือการขนส่งที่ไม่ดี หรือวัคซีนที่ฉีดนั้นมีเชื้อไม่ตรงกับสายพันธุ์ที่กำลังระบาด

ผู้ฉีดวัคซีน : ผู้ฉีดวัคซีนอาจฉีดไม่ถูกต้อง หรือฉีดไม่ครบโดส

2. มีวัวฟาร์มข้างๆ เป็นโรคปากเท้าเปื่อยแล้วจะทำวัคซีนดีไหม

เมื่อเกิดการระบาดในพื้นที่ ให้ทำวัคซีนไทป์เดียวที่กำลังระบาด หากเพิ่งทำการฉีดวัคซีนไทป์รวมไป ให้ฉีดวัคซีนไทป์เดียวตามภายใน 2 สัปดาห์ ทั้งนี้ต้องไม่ลืมว่า วัคซีนอาจป้องกันให้สัตว์ไม่แสดงอาการของโรคหรือแสดงอาการไม่รุนแรง แต่สัตว์ตัวนั้นๆ อาจมีการติดเชื้อภายในร่างกาย

3. วัวเป็นปากเท้าเปื่อยแล้ว แยกรีดแล้วนมตัวอื่นยังส่งนมได้ไหม

ไม่ได้ เนื่องจากในฟาร์มที่มีวัวเป็นปากเท้าเปื่อย จะมีวัวส่วนหนึ่งที่มีเชื้อปากเท้าเปื่อย แต่ยังไม่แสดงอาการป่วย วัวเหล่านั้นสามารถ แพร่เชื้อออกจากร่างกาย และกระจายไปสู่ฟาร์มอื่น ทำให้เกิดการระบาดเป็นบริเวณกว้าง

ตัวอย่าง

สมัครสมาชิก 02-745-4552 www.mgg.co.th

4. ควรเลือกฉีดวัคซีนไทป์รวม หรือไทป์เดียว

ขึ้นกับจุดประสงค์ของการทำวัคซีนคือ "วัคซีนไทป์เดียว" ใช้สำหรับการควบคุมการระบาดของโรค ในขณะที่ วัคซีนไทป์รวมใช้สำหรับการป้องกันโรค

กรณีที่มีการแพร่ระบาดของโรค ควรทำวัคซีนตามคำแนะนำของสำนักควบคุม ป้องกัน และบำบัดโรคสัตว์ คือทำวัคซีนไทป์เดียว และตามด้วยวัคซีนไทป์รวม ใน 2 สัปดาห์ถัดมา เพื่อให้วัวมีภูมิคุ้มกันต่อโรคปากเท้าเปื่อย

กรณีที่ทำวัคซีนตามโปรแกรมของฟาร์ม ก็ควรใช้ วัคซีนไทป์รวม เพื่อให้โคมีภูมิคุ้มกันต่อเชื้อทุกสายพันธุ์ โดยไม่ต้องใช้วัคซีนไทป์เดียว

5. ทำไม่เวลาเป็นปากเท้าเปื่อยถึงไม่เป็นทุกตัว

ทั้งนี้ขึ้นกับภูมิคุ้มกันของตัวโคแต่ละตัวในขณะที่ได้รับเชื้อ โคในฝูงเดียวกันอาจมีการเพิ่มขึ้น คงระดับ หรือลดลงของภูมิคุ้มกันได้มากน้อย และช้าเร็วแตกต่างกัน

6. การโรยปูนขาวช่วยอะไร ในพื้นที่ที่เป็นปากและเท้าเปื่อย

ปูนขาว(CaO) มีจุดเด่นคือเป็นสารฆ่าเชื้อราคาถูกและ เมื่อโดนความชื้นจะเปลี่ยนสภาพเป็นด่างซึ่งสามารถฆ่าเชื้อได้

7. หากที่ฟาร์มเกิดโรคปากและเท้าเปื่อยขึ้นแล้วและหายจากโรคแล้ว ยังต้องทำวัคซีนอีกไหม

ควรทำ เนื่องจากภูมิคุ้มกันไม่ป้องกันข้าม serotype แม้สัตว์จะมีภูมิภายหลังการเกิดโรค แต่สัตว์อาจได้รับเชื้อ serotype อื่นได้อีก

8. ฉีดใต้ผิวหนัง หรือฉีดเข้ากล้ามแตกต่างกันอย่างไร

การฉีดเข้าใต้ผิวหนังสามารถกระตุ้นภูมิคุ้มกันได้ดีที่สุด

9. วัคซีนปากและเท้าเปื่อยทำแล้วแท้งลูกไหม

ผลข้างเคียงของโรค ปากและเท้าเปื่อยไม่ได้ทำให้เกิดการแท้ง การแท้งมักเกิดจากความเครียดเมื่อสัตว์ถูกจับบังคับ แต่วัคซีนอาจทำให้เกิดการแพ้ได้ ฉะนั้นภายหลังการฉีดวัคซีนควรเฝ้าดูอาการของโค ใน 6 ชั่วโมงภายหลังการฉีด

ตัวอย่าง

แนวโน้มธุรกิจ/อุตสาหกรรม ปี 2564-2566

ไก่แช่เย็น แช่แข็ง และแปรรูป

ชัยวัช โชวเจริญสุข นักวิเคราะห์ ธนาคารกรุงศรีอยุธยา

คาดว่า*ปริมาณการผลิตไก่แช่เย็น แช่แข็ง และแปรรูปในปี 2564-2566 มีแนวโน้มเติบโตเฉลี่ย 3-5% ต่อปี ตามกำลังซื้อที่ฟื้นตัวอย่างค่อยเป็นค่อยไป ปัจจัยหนุนจากความต้องการบริโภคเนื้อไก่ในประเทศที่เพิ่มขึ้น ส่วนหนึ่งเป็นผลจากเนื้อไก่มีไขมันต่ำและราคาถูกกว่าเนื้อสัตว์ประเภทอื่น ขณะที่การส่งออกเนื้อไก่จะเติบโตจากตลาดที่มีฐานลูกค้าแข็งแกร่ง เช่น ญี่ปุ่นและจีน เมื่อผนวกกับความเชื่อมั่นของต่างประเทศต่อมาตรฐานการผลิตสินค้าไก่ของไทย ตลอดจนความตกลงการค้าเสรี (FTA) ระหว่างไทยและประเทศคู่ค้า ซึ่งมีส่วนเอื้อให้ไทยสร้างความได้เปรียบและเพิ่มศักยภาพการแข่งขันของผลิตภัณฑ์ในตลาดโลก*

สมัครสมาชิก 02-745-4552 www.mgg.co.th

อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการยังมีความเสี่ยงจากต้นทุนการผลิต (ราคาไก่เนื้อ) ที่ผันผวนตามราคาวัตถุดิบอาหารสัตว์ ท่ามกลางการแข่งขันที่รุนแรงจากประเทศคู่แข่ง ซึ่งอาจมีผลให้อัตรากำไรของอุตสาหกรรมชะลอลงบ้างแต่ยังอยู่ในเกณฑ์ดี

ข้อมูลพื้นฐาน

ไก่เป็นสัตว์ที่ให้โปรตีนสูงเป็นอันดับหนึ่งในกลุ่มเนื้อสัตว์บก (*"สุกร"* และ *"เนื้อวัว"* ให้โปรตีนอันดับ 2 และ 3 ตามลำดับ) มีไขมันต่ำ และเป็นหนึ่งในสัตว์เศรษฐกิจที่ให้ผลตอบแทนเร็ว

เนื่องจากใช้เวลาในการเลี้ยงสั้นกว่าสัตว์เศรษฐกิจประเภทอื่น อีกทั้งมีอัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักตัวสูง และต้านทานโรคได้ดี ส่งผลให้ปริมาณการผลิตและการบริโภคไก่สูงกว่าเนื้อสัตว์ประเภทอื่น โดยอัตราการบริโภคไก่ทั่วโลก เฉลี่ยที่ 14.8 กิโลกรัม/คน/ปี รองลงมาเป็นสุกรและเนื้อวัว 11.1 และ 6.4 กิโลกรัม/คน/ปี ตามลำดับ (ข้อมูลปี 2562) สำหรับผลิตภัณฑ์ไก่เพื่อการบริโภค ส่วนใหญ่จะอยู่ในรูปของ 1) ไก่แช่เย็น 2) ไก่แช่แข็ง และ 3) ไก่แปรรูปหรือไก่ปรุงสุก/ปรุงรสแช่แข็ง ซึ่งแต่ละผลิตภัณฑ์มีกรรมวิธีการผลิตที่ต่างกัน ดังนี้

- **ไก่แช่เย็น** : เป็นการเก็บรักษาเนื้อไก่ที่อุณหภูมิต่ำเฉลี่ย 0 - 5 องศาเซลเซียส ผลิตภัณฑ์อยู่ในรูปของไก่ทั้งตัว ชิ้นเนื้อและเครื่องในไก่ชำแหละ และส่วนอื่นๆของไก่

- **ไก่แช่แข็ง** : เป็นการถนอมอาหารที่อุณหภูมิต่ำกว่า 0 องศาเซลเซียส ผลิตภัณฑ์อยู่ในรูปของไก่ทั้งตัว ชิ้นเนื้อและเครื่องในไก่ เนื้อไก่ตัดขนาดเท่าลูกเต๋าและเนื้อไก่บดเป็นต้น

- **ไก่แปรรูป** : ผลิตภัณฑ์ขั้นปลายที่ช่วยเพิ่มมูลค่าเนื้อไก่ แบ่งเป็น 1) เนื้อไก่แปรรูปที่ไม่ผ่านการทำให้สุกเพื่อให้ผู้บริโภคนำไปประกอบอาหารขั้นสุดท้าย และ 2) ผลิตภัณฑ์ไก่แปรรูปที่ผ่านการทำให้สุกหรือกึ่งสุก ตัวอย่างผลิตภัณฑ์อยู่ในรูปของขาไก่ย่าง ปีกไก่รมควัน สะเต๊ะไก่ เบอร์เกอร์ไก่ นักเก็ตไก่ ลเต็กไก่ ไก่คาราเกะ ลูกชิ้นไก่ ไก่ชุบแป้งทอด และไก่หมักซอส เป็นต้น

ปี 2562 ผลผลิตไก่เนื้อทั่วโลกอยู่ที่ 99.0 ล้านตัน เพิ่มขึ้น 4.8% จากปี 2561 ภูมิภาคอเมริกาเป็นแหล่งผลิตที่ใหญ่สุดของโลก คิดเป็นสัดส่วน 43.8% ของผลผลิตทั่วโลก รองลงมา คือ เอเชีย (39.6%) ยุโรป (12.6%) แอฟริกา (2.7%) และโอเชียเนีย (1.3%) หากพิจารณาเป็นรายประเทศ สหรัฐฯ จัดเป็นผู้ผลิตไก่เนื้ออันดับ 1 ของโลก มีผลผลิต 19.9 ล้านตัน (สัดส่วน 20.1% ของผลผลิตทั่วโลก) รองลงมา คือ จีน 13.8 ล้านตัน (13.9%) บราซิล 13.7 ล้านตัน (13.8%) และสหภาพยุโรป 12.5 ล้านตัน (12.6%) สำหรับประเทศไทยมีผลผลิตไก่เนื้อ 3.3 ล้านตัน (3.3%) สูงเป็นอันดับ 8 ของโลก

ผลผลิตไก่เนื้อส่วนใหญ่ (เกือบ 90%) ใช้บริโภคในประเทศเป็นหลัก โดยประเทศผู้บริโภครายใหญ่ที่สุดของโลก คือ สหรัฐฯ มีปริมาณการบริโภครวม 16.7 ล้านตัน คิดเป็นสัดส่วน 17.2% ของการบริโภคไก่เนื้อทั่วโลก รองลงมา คือ จีน 13.9 ล้านตัน (14.3%) สหภาพยุโรป 11.6 ล้านตัน (12.0%) และบราซิล 9.9 ล้านตัน (10.2%) ด้านการส่งออกผลิตภัณฑ์ไก่เนื้อในตลาดโลกมีปริมาณ 17.2 ล้านตัน คิดเป็นมูลค่า 31.2 พันล้านดอลลาร์ ประเทศผู้ส่งออกไก่เนื้อรายใหญ่ของโลก คือ บราซิล มีสัดส่วนส่งออกอยู่ที่ 23.3% ของปริมาณส่งออกไก่เนื้อโลก รองลง มา คือ สหรัฐฯ เนเธอร์แลนด์ โปแลนด์ และไทย ตามลำดับ สำหรับผลิตภัณฑ์ไก่ส่งออกของโลก แบ่งเป็น

- **ไก่แช่แข็ง มีสัดส่วนส่งออก 52.7% ของไก่ส่งออกทุกประเภทในเชิงมูลค่า และ 68.7% เชิงปริมาณ** ในจำนวนนี้ 83.2% (เชิงปริมาณ) เป็นผลิตภัณฑ์ไก่ชำแหละ และที่เหลือเป็นไก่ทั้งตัว ประเทศผู้ส่งออกรายใหญ่ 3 อันดับแรกของโลก ได้แก่ บราซิล สหรัฐฯ และเนเธอร์แลนด์ มีสัดส่วนส่งออกรวมกันมากกว่า 60% ของปริมาณส่งออกไก่แช่แข็งในตลาดโลก ส่วนไทยเป็นผู้ส่งออกอันดับ 6 สัดส่วน 2.6%

ตัวอย่าง

• **ไก่แปรรูป สัดส่วนส่งออก 25.8% ของไก่ส่งออกทุกประเภทในเชิงมูลค่าและ 11.9% เชิงปริมาณ** ประเทศไทยเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ที่สุดของโลก คิดเป็นสัดส่วน 28.9% ของปริมาณส่งออกไก่แปรรูปในตลาดโลก รองลงมา คือ จีน 12.8% เยอรมนี 9.0% และเนเธอร์แลนด์ 6.1%

• **ไก่แช่เย็น สัดส่วนส่งออก 21.5% ของไก่ส่งออกทุกประเภทในเชิงมูลค่าและ 19.4% เชิงปริมาณ เกือบ 85.0% (เชิงปริมาณ)** เป็นไก่ชำแหละ ที่เหลือเป็นไก่ทั้งตัว ประเทศผู้ส่งออกรายใหญ่ของโลก คือ เนเธอร์แลนด์ สัดส่วน 18.4% ของปริมาณส่งออกไก่แช่เย็นในตลาดโลก สหรัฐฯ 17.6% และโปแลนด์ 16.8% ส่วนไทยอยู่ในอันดับที่ 30 สัดส่วน 0.2%

สำหรับประเทศไทยมีผลผลิตไก่เนื้อสูงเป็นอันดับ 8 ของโลกในปี 2562 ที่ระดับ 2.36 ล้านตัน คิดเป็นสัดส่วน 3.3% ของผลผลิตไก่เนื้อทั่วโลก ขณะที่การบริโภคเนื้อไก่ในประเทศอยู่ที่ 1.51 ล้านตัน หรือประมาณ 62% ของผลผลิตไก่เนื้อทั้งหมด ส่วนใหญ่เป็นการบริโภคในรูปเนื้อไก่สดชำแหละ ส่วนผลผลิตไก่เนื้อที่เหลือจะถูกนำไปเป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมไก่แปรรูปและแช่แข็ง ซึ่งตลาดหลักคือตลาดส่งออก โดยไทยมีมูลค่าส่งออกผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเป็นอันดับ 1 และ 5 ของโลก ตามลำดับ (ที่มา : Trademap 2562)

ปี 2547 โครงสร้างการส่งออกอุตสาหกรรมไก่แช่เย็น แช่แข็งและแปรรูปของไทยเปลี่ยนแปลงอย่างมีนัยสำคัญ ผลจากการระบาดของโรคไข้หวัดนกรุนแรง ทำให้เกิดความกังวลเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ส่งผลให้ประเทศคู่ค้าระงับการนำเข้าผลิตภัณฑ์ไก่แช่แข็งจากไทย ซึ่งมีสัดส่วนส่งออกเฉลี่ยถึง 76% ของปริมาณส่งออกไก่ทั้งหมดของไทย (ข้อมูลช่วงปี 2543-2546) ผู้ประกอบการไทยจึงปรับไปผลิตและส่งออกไก่แปรรูปซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยอมรับจากประเทศคู่ค้า ทำให้ไก่แปรรูปกลายเป็นผลิตภัณฑ์ส่งออกหลักของอุตสาหกรรมจนถึงปัจจุบัน มีส่วนแบ่งตลาด 86.8% ของการส่งออกไก่ทั้งหมดของไทย และ 28.9% ของตลาดไก่แปรรูปโลก

ส่วนการส่งออกไก่แช่แข็งทยอยฟื้นตัวอย่างค่อยเป็นค่อยไปตั้งแต่ปี 2554 หลังการระบาดของโรคไข้หวัดนกคลี่คลาย และฟาร์มไก่เนื้อของไทยเร่งปรับเปลี่ยนเป็นระบบปิด (EVAP: Evaporative Air Cooling System) เพื่อลดอัตราการเกิดโรคโดยเฉพาะฟาร์มของผู้ประกอบการรายใหญ่และฟาร์มที่เป็น Contract farming

นอกจากนี้ ยังมีการนำระบบ Compartment มาใช้ตามมาตรฐานขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ ทั้งยังได้ปัจจัยบวกจากการจัดทำข้อตกลง JTEPA ช่วยหนุนปริมาณส่งออกไก่แช่แข็งจากไทยไปสหภาพยุโรป (ปี 2555) และญี่ปุ่น (ปี 2557) เพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ ส่งผลให้ปี 2562 ไทยมีมูลค่าส่งออกผลิตภัณฑ์ไก่แช่แข็งสูงเป็นอันดับ 5 ของโลก คิดเป็นสัดส่วน 4.7% ของมูลค่าส่งออกไก่แช่แข็งโลก

ผลิตภัณฑ์ไก่ส่งออกของไทยจะอยู่ในรูปของไก่แปรรูป ไก่แช่แข็งและไก่แช่เย็น คิดเป็นสัดส่วน 65:34:1 (ข้อมูลปี 2562) ในเชิงปริมาณ โดยตลาดส่งออกอันดับหนึ่ง ได้แก่ ญี่ปุ่น ซึ่งเน้นนำเข้าไก่แปรรูปและไก่แช่แข็ง รองลงมา คือ EU เน้นนำเข้าไก่แปรรูป ส่วนประเทศคู่แข่งสำคัญของไทย คือ บราซิลซึ่งเป็นผู้ส่งออกไก่แช่แข็งอันดับหนึ่งของโลก โดยสัดส่วนการส่งออกรายผลิตภัณฑ์ มีดังนี้

• **ไก่แปรรูป** สัดส่วน 65.3% ของปริมาณส่งออกผลิตภัณฑ์ไก่ทั้งหมด ตลาดส่งออกสำคัญ ได้แก่ ญี่ปุ่น (สัดส่วน 50% ของปริมาณส่งออกไก่แปรรูปทั้งหมด) สหราชอาณาจักร 28% เนเธอร์แลนด์ 6.0% และเกาหลีใต้ 5.1%

• **ไก่แช่แข็ง** สัดส่วน 34.0% ตลาดหลัก คือ ญี่ปุ่นมีสัดส่วนเกือบ 40.0% ของปริมาณส่งออกไก่แช่แข็งทั้งหมด รองลงมา คือ จีน 24.9% มาเลเซีย 13.5% และลาว 5.0%

• **ไก่แช่เย็น** สัดส่วน 0.7% ตลาดส่งออกหลักจะอยู่ใกล้หรือติดชายแดนไทย เช่น เมียนมา สัดส่วน 74.3% ของปริมาณส่งออกไก่แช่เย็นทั้งหมด ฮ่องกง 19.4% กัมพูชา 3.3% และลาว 1.7%

ผู้ประกอบการรายใหญ่ในอุตสาหกรรมไก่เนื้อของไทยส่วนใหญ่มีการลงทุนในอุตสาหกรรมต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ

CEOSRU

สมัครสมาชิก 02-745-4552 www.mgg.co.th

แบบครบวงจร ตั้งแต่อาหารสัตว์ ฟาร์มไก่เนื้อ (ทั้งฟาร์มของบริษัทเองและฟาร์มของเกษตรกรภายใต้พันธสัญญากับบริษัท (Contract Farming)) โรงงานฆ่าสัตว์และโรงงานแปรรูปที่ได้มาตรฐานความปลอดภัย ทำให้มีข้อได้เปรียบด้านการบริหารจัดการต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพและเป็นระบบ ทั้งยังได้ประโยชน์จากการประหยัดต่อขนาด และมีการผลิตเนื้อไก่รวมกันประมาณ 90% ของผลผลิตเนื้อไก่ในประเทศ ขณะที่ผลผลิตเนื้อไก่ของเกษตรกรรายย่อย (สัดส่วน 10%) เกือบทั้งหมดส่งให้โรงชำแหละเพื่อบริโภคในประเทศ

สำหรับแหล่งเลี้ยงไก่ส่วนใหญ่อยู่ในภาคกลาง (สัดส่วน 66.4% ของปริมาณการผลิตไก่เนื้อทั้งประเทศ) ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (19.4%) ภาคเหนือ (9.4%) และภาคใต้ (4.8%) ตามลำดับ หากพิจารณารายจังหวัดพบว่ามีการเลี้ยงไก่เนื้อในจังหวัดลพบุรีมากที่สุด (15.6% ของผลผลิตไก่เนื้อทั้งประเทศ) รองลงมาคือ นครราชสีมา

ผู้ประกอบการของไทยจัดว่ามีจุดแข็งทั้งด้านความพร้อม ทักษะฝีมือแรงงาน เทคโนโลยีการผลิตและกระบวนการแปรรูปที่ทันสมัย รวมทั้งมีความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด มีระบบฟาร์มที่ได้มาตรฐานและมีประสิทธิภาพสามารถควบคุมและป้องกันการแพร่กระจายของโรคระบาดได้ดี นอกจากนี้ การทำความตกลงการค้าเสรี (FTA) กับประเทศต่าง ๆ ยังเพิ่มความสามารถในการแข่งขันและช่วยขยายตลาดส่งออกให้แก่ผลิตภัณฑ์ไก่ของไทยอีกด้วย

แนวโน้มอุตสาหกรรม

ปี 2564-2566 คาดว่าปริมาณการผลิตเนื้อไก่ทั่วโลกจะเพิ่มขึ้นเฉลี่ย 4-5% ต่อปี ขณะที่ปริมาณการผลิตไก่แช่เย็นแช่แข็งและแปรรูปของไทยจะขยายตัวเฉลี่ย 3-5% ต่อปี โดยการบริโภคไก่ในประเทศจะเติบโตตามภาวะเศรษฐกิจที่ระดับ 2.5-3.5% ต่อปี ขณะที่การส่งออกจะเติบโตจากตลาดที่มีฐานลูกค้าแข็งแกร่ง เช่น ญี่ปุ่นและจีน ผนวกกับความเชื่อมั่นของต่างประเทศต่อมาตรฐานการผลิตสินค้าไก่ของไทย ทำให้ปริมาณส่งออกผลิตภัณฑ์ไก่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเฉลี่ย 5-7% ต่อปี

ผลผลิตไก่เนื้อในประเทศจะอยู่ที่ 1.66-1.82 พันล้านตัว คิดเป็นเนื้อไก่ 2.54-2.79 ล้านตัน เพิ่มขึ้น 4.0-5.0% ต่อปี เนื่องจากเกษตรกรมีแรงจูงใจด้านราคาไก่เนื้อที่มีแนวโน้มปรับขึ้นมาอยู่ที่ระดับ 34.5-36.5 บาท/กิโลกรัม ซึ่งเป็นผลจากความต้องการที่เพิ่มขึ้นต่อเนื่องของตลาดทั้งในและต่างประเทศ

สมัครสมาชิก 02-745-4552 www.mgg.co.th

ความต้องการบริโภคไก่ในประเทศช่วงปี 2564-2566 มีแนวโน้มขยายตัวเฉลี่ย 2.0-3.5% ต่อปี ตามภาวะเศรษฐกิจที่ทยอยฟื้นตัวอย่างค่อยเป็นค่อยไป ซึ่งรวมถึงธุรกิจท่องเที่ยว โรงแรม และร้านอาหาร

ปริมาณส่งออกผลิตภัณฑ์ไก่จะเติบโตเฉลี่ย 5-7% ต่อปี จากปัจจัยหนุน ดังนี้

ปี 2564-2566 ความต้องการบริโภคไก่เนื้อทั่วโลกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเฉลี่ยปีละ 1.0% อยู่ที่ 135 ล้านตันจาก 131 ล้านตันปี 2563 ซึ่งส่วนหนึ่งเป็นผลจากกระแสรักษ์สุขภาพที่ทำให้มีความต้องการบริโภคเนื้อไก่เพิ่มขึ้นเนื่องจากมีไขมันต่ำกว่าเนื้อสัตว์ประเภทสุกรและเนื้อวัว

การแพร่ระบาดเป็นระยะของโรคไข้หวัดนกและโรคอหิวาต์แอฟริกาในสุกร ทำให้ประเทศผู้ผลิตและผู้ส่งออกไก่เนื้อ (อาทิ จีน บราซิล ยุโรป และสหรัฐฯ) ที่ได้รับผลกระทบต้องใช้เวลาในการฟื้นตัว โดยโรคอหิวาต์แอฟริกาในสุกรที่ระบาดในจีนและเวียดนามต้องใช้เวลามากกว่า 3 ปีกว่าที่อุปทานจากผู้ผลิตจะเท่ากับระดับก่อนการแพร่ระบาด ขณะที่กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไก่ของไทยได้มาตรฐานตามหลักสากล และปราศจากเชื้อปนเปื้อนทั้งโรคระบาดจากคน (Covid-19) และสัตว์ (HPAI และ ASF) จึงได้รับการยอมรับด้านคุณภาพ ส่งผลให้ความต้องการนำเข้าไก่จากไทยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

ความตกลงการค้าเสรี (FTA) ระหว่างไทยและประเทศคู่ค้ามีส่วนเอื้อให้ไทยสร้างความได้เปรียบและเพิ่มศักยภาพการแข่งขัน สะท้อนจากปี 2562 ไทยมีมูลค่าส่งออกสินค้าปศุสัตว์ไปประเทศคู่เจรจา FTA รวม 3.3 พันล้านดอลลาร์ คิดเป็นสัดส่วนสูงถึง 82% ของการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ทั้งหมด โดยมูลค่าส่งออกไก่สดและแปรรูปภายใต้ข้อตกลง

สมัครสมาชิก 02-745-4552 www.mgg.co.th

FTA เพิ่มขึ้น 15% และ 7% ตามลำดับ ในระยะต่อไป กรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศของไทยระบุจะเจรจา FTA เพื่อเปิดตลาดสินค้าปศุสัตว์เพิ่มเติม อาทิ ตุรกี ปากีสถาน ศรีลังกา รวมถึงอังกฤษและสหภาพยุโรป จึงคาดว่าจะทำให้มูลค่าส่งออกสินค้าไก่ของไทยเติบโตได้ต่อเนื่อง

ผู้ประกอบการอาจมีความเสี่ยงจากต้นทุนการผลิต (ราคาไก่เนื้อ) ที่อาจปรับเพิ่มขึ้น ตามราคาวัตถุดิบอาหารสัตว์ทั้งกากถั่วเหลืองและข้าวโพด ท่ามกลางการแข่งขันรุนแรงในตลาดโลก เนื่องจากหลายประเทศมีผลผลิตไก่เนื้อเพิ่มขึ้นและมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไก่เพื่อส่งออก อาทิ บราซิล จีน ยูเครน และเวียดนาม นอกจากนี้ บางประเทศในตะวันออกกลางยังไม่ยอมรับกระบวนการผลิตบางด้านของไทยแนวโน้มเช่นนี้อาจมีผลให้อัตรากำไรของอุตสาหกรรมชะลอลงบ้าง แต่จะยังอยู่ในเกณฑ์ดี

ในระยะ 5-10 ปีข้างหน้า ไทยอาจเสียเปรียบในการแข่งขันส่งออกผลิตภัณฑ์ไก่ เนื่องจากต้นทุนแรงงานและปัจจัยการผลิตต่าง ๆ สูงขึ้น ขณะที่ประเทศคู่แข่งสำคัญ เช่น บราซิล มีต้นทุนการผลิตต่อหน่วยต่ำกว่าไทยค่อนข้างมาก รวมถึงมีขนาดการผลิตที่ใหญ่กว่าและระบบการผลิตทันสมัย (ไม่เน้นแรงงานคน) นอกจากนี้ อุตสาหกรรมไก่เนื้อของไทยยังมีความเสี่ยงจากการพึ่งพาพันธุ์ไก่นำเข้าจากต่างประเทศ (ส่วนใหญ่จากยุโรปและสหรัฐฯ) ดังนั้น หากเกิดภาวะโรคระบาดในแหล่งผลิตดังกล่าว อาจส่งผลให้ไทยประสบปัญหาในการขยายการผลิตไก่เนื้อในบางช่วงเวลา

มุมมองวิจัยกรุงศรี

คาดว่าความต้องการบริโภคไก่แช่เย็น แช่แข็งและแปรรูปจะเติบโตต่อเนื่องทั้งตลาดในประเทศและตลาดส่งออกหนุนโอกาสในการทำกำไรของธุรกิจ ทั้งยังส่งผลดีต่อฟาร์มไก่เนื้อโดยเฉพาะฟาร์มที่อยู่ในห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรม อย่างไรก็ตาม ต้นทุนการผลิตที่อาจปรับเพิ่มขึ้นจะกดดันผลการดำเนินธุรกิจ

- **โรงงานไก่แช่แข็งและแปรรูป**: คาดว่ารายรับจะขยายตัวดีต่อเนื่องตามทิศทางความต้องการในตลาดส่งออก ประกอบกับการผลิตของไทยมีจุดแข็งด้านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน ทำให้ผลประกอบการมีอัตรากำไรอยู่ในเกณฑ์ดีต่อเนื่องท่ามกลางการแข่งขันรุนแรง
- **ฟาร์มไก่เนื้อ**: ความต้องการบริโภคเนื้อไก่มีแนวโน้มเติบโตดีช่วยหนุนรายได้ของธุรกิจ โดยเฉพาะฟาร์มขนาดใหญ่ที่มีความได้เปรียบจากการประหยัดต่อขนาด มีระบบการบริหารจัดการที่ดี และมีตลาดรองรับที่แน่นอน หรือฟาร์มที่อยู่ในห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมไก่แช่แข็งและแปรรูป ขณะที่ฟาร์มของผู้ประกอบการรายย่อยอาจดำเนินธุรกิจได้ยากกว่าทั้งด้านมาตรฐานและตลาดรองรับ ปัจจัยเสี่ยงของธุรกิจมาจากต้นทุนการผลิตไก่เนื้อที่ผันผวนอาจกระทบอัตรากำไรของธุรกิจโดยเฉพาะรายย่อย

ตัวอย่าง