



## มาเลเซียส่งออกทุเรียนผลสดไปจีนโดยใช้ตู้ควบคุมความเย็นแบบควบคุมบรรยากาศเป็นครั้งแรก

เมื่อช่วงเช้าวันที่ 20 มกราคม 2569 ที่ศูนย์โลจิสติกส์ซีเจิงหุย เขตอิงชิวของนครไห่โข่ว มณฑลไห่หนาน ได้มีพิธีเปิดตู้ทุเรียนผลสดของมาเลเซียที่ขนส่งทางเรือโดยใช้ตู้ควบคุมความเย็นแบบควบคุมบรรยากาศ (controlled atmosphere) มายังจีนเป็นครั้งแรก นับเป็นหมุดหมายสำคัญของการส่งออกทุเรียนชุมชนคิงผลสดปริมาณมากทางเรือมายังจีนได้



พิธีเปิดตู้ทุเรียนผลสดของมาเลเซียที่ขนส่งทางเรือโดยใช้ตู้ควบคุมความเย็นแบบควบคุมบรรยากาศ

ทุเรียนล็อตนี้นำเข้าโดยบริษัท Hainan Fengguan Industrial Group จำกัด (海南丰观实业集团有限公司) นายหวัง สีจื่อ ผู้จัดการใหญ่ของบริษัทฯ ให้ข้อมูลว่า ทุเรียนผลสดล็อตนี้มีจำนวน 1,000 กล่อง น้ำหนักรวม 10 ตัน เก็บผลผลิตจากสวนทุเรียนที่มาเลเซียเมื่อวันที่ 1 มกราคม 2569 และถูกบรรจุขึ้นตู้ควบคุมความเย็นแบบควบคุมบรรยากาศเมื่อวันที่ 3 มกราคม 2569 ส่งออกทางเรือเมื่อวันที่ 4 มกราคม 2569 และถึงท่าเรือหยางผู่ของมณฑลไห่หนานเมื่อวันที่ 19 มกราคม 2569



เจ้าหน้าที่ของบริษัทฯ ยกกล่องทุเรียนออกจากตู้ควบคุมความเย็นแบบควบคุมบรรยากาศ

ทุเรียนมุขานคิงผลสดมีอายุการเก็บรักษาความสดเพียง 7 วัน เนื่องจากข้อจำกัดด้านระยะทางการขนส่งและเทคโนโลยีการเก็บรักษาความสด ในอดีตทุเรียนที่จำหน่ายในตลาดจีนส่วนใหญ่จึงเป็นทุเรียนแช่แข็งที่ผ่านการแช่แข็งด้วยไนโตรเจนเหลว ตั้งแต่ปี 2567 ที่จีนอนุญาตให้นำเข้าทุเรียนผลสดจากมาเลเซียได้เริ่มมีทุเรียนผลสดที่ขนส่งทางอากาศเข้ามาอย่างจริงจัง แต่มีปริมาณน้อยและมีต้นทุนสูง

เทคโนโลยีการเก็บรักษาความสดด้วยเทคนิคการควบคุมบรรยากาศที่ใช้ในครั้งนี้ สามารถขยายอายุการเก็บรักษาความสดของทุเรียนมุขานคิงผลสดจากมาเลเซียให้ยืดยาวได้ถึง 30-45 วัน โดยการควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น และองค์ประกอบของก๊าซในสภาพแวดล้อมการจัดเก็บอย่างแม่นยำ ทำให้ทุเรียนยังคงรักษารสชาติและคุณภาพเหมือนกับแหล่งผลิตได้ แม้จะผ่านการขนส่งทางทะเลเป็นระยะทางไกล



การแจกให้ผู้บริโภคชิมรสชาติ



การจำหน่ายทุเรียนมุขานคิงผลสดภายในงาน

นายจาง เทา ผู้จัดการใหญ่ของบริษัท Hainan Supply and Marketing Supply Chain Management จำกัด ซึ่งได้ลงนามในข้อตกลงความร่วมมือกับบริษัท Hainan Fengguan Industrial Group จำกัด เผยว่า ต้นทุนด้านโลจิสติกส์ของการขนส่งทุเรียนผลสดของมาเลเซียทางเรือโดยใช้ตู้คอนเทนเนอร์ควบคุมความเย็นแบบควบคุมบรรยากาศลดลงอย่างมากเมื่อเทียบกับการขนส่งทางบก (ผลไม้แช่แข็ง) และการขนส่งทางอากาศ ส่งผลให้ราคาขายปลีกของทุเรียนสดล็อตนี้มีความได้เปรียบมากกว่าทุเรียนผลสดที่เคยนำเข้าทางอากาศ

นายหวัง สี่จือ ผู้จัดการใหญ่ของบริษัท Hainan Fengguan Industrial Group จำกัด ให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่า ที่ผ่านมามีการนำเข้าผลไม้ผ่านท่าเรือหนานซาของกว่างโจว และท่าเรือเซินเจิ้น โดยใช้เวลาผ่านพิธีการศุลกากรประมาณ 2-3 วัน อย่างไรก็ดี จากนโยบายท่าเรือการค้าเสรีไห่หนานที่มีการเปิดอย่างอิสระที่ด่านควบคุมทางศุลกากรแนวหน้า ควบคุมทางศุลกากรแนวที่สอง และอิสระภายในเกาะไห่หนาน การนำเข้าสินค้าล็อตนี้ผ่านท่าเรือหยางผู่ของมณฑลไห่หนานได้ช่วยลดระยะเวลาผ่านพิธีการศุลกากรลงอย่างเห็นได้ชัดเมื่อเทียบกับในอดีต โดยสินค้าเมื่อถึงท่าเรือหยางผู่สามารถผ่านกระบวนการตรวจปล่อยได้ภายในวันเดียวกัน ซึ่งช่วยในด้านารรักษาความสดให้กับผลไม้ได้มากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ เทคโนโลยีการเก็บรักษาด้วยเทคนิคการควบคุมบรรยากาศยังช่วยให้สามารถขนส่งทุเรียนผลสดจากไห่หนานไปทั่วประเทศทางบกได้ โดยทุเรียนสดล็อตนี้จะมีการวางจำหน่ายในซูเปอร์มาร์เก็ตต่าง ๆ ในนครไห่โจว นครเฉิงตู นครฉงชิ่ง เป็นต้น รวมถึงทางบริษัทฯ มีแผนที่จะลงทุนสร้างโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์จากทุเรียนในมณฑลไห่หนาน โดยใช้สิทธิประโยชน์จากท่าเรือการค้าเสรีไห่หนานเพื่อขยายตลาดในจีนและนอกจีน รวมถึงการนำสินค้าที่ขึ้นชื่อของมณฑลไห่หนานจำหน่ายไปยังตลาดต่างประเทศ เพื่อให้เกิดประโยชน์จากการค้าทั้งสองทาง พร้อมกันนี้ บริษัทฯ ได้จัดประชุมเจรจากับตัวแทนการจำหน่าย ซึ่งแสดงความกระตือรือร้นอยากมากต่อแนวโน้มตลาดของทุเรียนสด โดยมีหลายรายบรรลุข้อตกลงความร่วมมือกับบริษัท

แหล่งข้อมูล:

1. [https://m.thepaper.cn/baijiahao\\_32433322](https://m.thepaper.cn/baijiahao_32433322)
2. [http://www.hkwb.net/news/content/2026-01/21/content\\_4350713.htm](http://www.hkwb.net/news/content/2026-01/21/content_4350713.htm)