



ส่งออกน้ำมันรำข้าวไทยปี 2568 มูลค่าโตพุ่ง 12.8% สูงสุดในรอบ 3 ปี

CURRENT ISSUE

Vol.31 No.3590 8 กรกฎาคม 2568

- น้ำมันรำข้าว ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไทย และจะเป็นหนึ่งในทางรอดของข้าวไทยได้อย่างยั่งยืน จากแรงกระตุ้นสำคัญที่น้ำมันรำข้าวมีราคาสูงและผันผวนน้อยกว่าราคาข้าว สร้างมูลค่าเพิ่มจากข้าวได้ 3.3 เท่า และยังมีประโยชน์ต่อสุขภาพที่โดดเด่นกว่าน้ำมันพืชอื่น
- ในปี 2568 มูลค่าส่งออกน้ำมันรำข้าวไทย คาดว่าจะโต 12.8% ไปอยู่ที่ 73.3 ล้านดอลลาร์ฯ มาจากทั้งปริมาณโต 8.8% และราคาโต 3.6%
- แรงหนุนมาจากตลาดส่งออกหลักอย่างญี่ปุ่นที่โตสูงกว่า 19.1% ตามการเติบโตของตลาดอาหารเพื่อสุขภาพ แต่ในเกาหลีใต้อาจหดตัว 0.4% จากแรงกดดันของอุปทานน้ำมันถั่วเหลืองและน้ำมันปาล์มที่เพิ่มขึ้น



ลัดดาวัลย์ เฉลิมแสนยากร

เจ้าหน้าที่วิจัยอาวุโส

laddawan.cha@kasikornresearch.com

น้ำมันรำข้าว ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวที่สร้างมูลค่าเพิ่มและช่วยยกระดับข้าวไทยสู่ความยั่งยืน

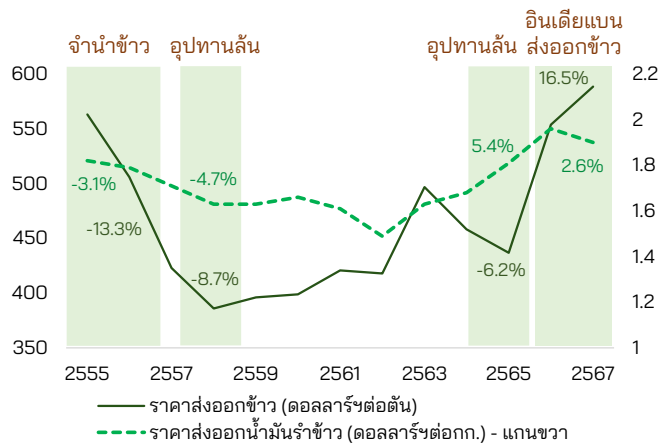
น้ำมันรำข้าวไทยช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไทย และจะเป็นหนึ่งในทางรอดได้อย่างยั่งยืน ท่ามกลางผลผลิตข้าวไทยที่ล้นตลาด โดยแรงกระตุ้นสำคัญในการมุ่งไปสู่น้ำมันรำข้าว มีดังนี้

- ราคาน้ำมันรำข้าวสูงกว่าราคาข้าวเฉลี่ย 1.3 ดอลลาร์ฯต่อกก. โดยในช่วงปี 2565-2567 ราคาส่งออกน้ำมันรำข้าวไทยเฉลี่ยอยู่ที่ 1.9 ดอลลาร์ฯต่อกก. ขณะที่ราคาส่งออกข้าวไทยที่เป็นสินค้าขั้นต้นเฉลี่ยอยู่ที่เพียง 0.6 ดอลลาร์ฯต่อกก.
- ราคาน้ำมันรำข้าวผันผวนน้อยกว่าราคาข้าว สะท้อนจากในช่วงที่มีปัจจัยสำคัญกระทบตลาด เช่น สภาพอากาศแปรปรวน นโยบายการค้าของผู้เล่นหลัก เป็นต้น พบว่าราคาน้ำมันรำข้าวจะเคลื่อนไหวขึ้นหรือลงไม่

แรงมากนักเมื่อเทียบกับราคาข้าวที่เป็นสินค้าโภคภัณฑ์เกษตรที่มีราคาขึ้นอยู่กับตลาดโลกเป็นหลัก (รูปที่ 1) อีกทั้งส่วนหนึ่งมาจากน้ำมันรำข้าวมีตลาดเฉพาะกลุ่มและมีการผลิตที่จำกัดกว่าสินค้าข้าวที่เป็นตลาดที่มีกลุ่มเป้าหมายจำนวนมาก (Mass Market)

ราคาน้ำมันรำข้าวผันผวนน้อยกว่าราคาข้าว

รูปที่ 1 ราคาส่งออกน้ำมันรำข้าวและราคาส่งออกข้าวของไทย



- น้ำมันรำข้าวสร้างมูลค่าเพิ่มจากข้าวราว 3.3 เท่า สูงกว่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวอื่น เช่น แป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวเหนียวที่สร้างมูลค่าเพิ่มจากข้าวได้เพียง 1.4-1.8 เท่า เป็นต้น (รูปที่ 2)

น้ำมันรำข้าวสร้างมูลค่าเพิ่มจากข้าวได้สูงกว่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวอื่นๆ

รูปที่ 2 เปรียบเทียบการสร้างมูลค่าเพิ่มในผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว



- น้ำมันรำข้าวมีประโยชน์ต่อสุขภาพและมีคุณสมบัติในการปรุงอาหารที่โดดเด่นกว่าน้ำมันพืชอื่น ตอบโจทย์ผู้บริโภคได้เป็นอย่างดีโดยเฉพาะเป็นมิตรต่อหัวใจ ทั้งในแง่ของปริมาณกรดไขมันอิ่มตัวที่ไม่สูง มีจุดเกิดควันสูง มีวิตามินอีสูง มีแกมมา-โอรีซานอลที่พบได้เฉพาะในน้ำมันรำข้าวเท่านั้น รวมไปถึงราคาจำหน่ายของน้ำมันรำข้าวที่ไม่สูงนักเมื่อเทียบกับน้ำมันพืชอื่น ทำให้ผู้บริโภคเข้าถึงได้ไม่ยาก (รูปที่ 3)

น้ำมันรำข้าวมีประโยชน์ต่อสุขภาพและมีคุณสมบัติในการปรุงอาหารที่โดดเด่นกว่าน้ำมันพืชอื่น ตอบโจทย์เทรนด์รักสุขภาพของผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี

รูปที่ 3 เปรียบเทียบปริมาณกรดไขมัน จุดเกิดควัน วิตามินอี แกมมา-โอริซานอล และราคาจำหน่ายของน้ำมันพืชแต่ละชนิด

	กรดไขมัน	จุดเกิดควัน (องศาเซลเซียส)	วิตามินอี (มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม)	แกมมา-โอริซานอล (Gamma-oryzanol)	ราคาจำหน่าย (บาทต่อลิตร)
น้ำมันรำข้าว	18% SFA, 45% MUFA, 37% PUFA	254	137	✓	71
น้ำมันปาล์ม	51% SFA, 39% MUFA, 10% PUFA	230	33	✗	56
น้ำมันถั่วเหลือง	16% SFA, 24% MUFA, 60% PUFA	238	16	✗	59
น้ำมันมะพร้าว	92% SFA, 8% MUFA, 2% PUFA	177	1	✗	102
น้ำมันดอกทานตะวัน	12% SFA, 21% MUFA, 67% PUFA	227	49	✗	82

หมายเหตุ : 1) กรดไขมัน ประกอบด้วย กรดไขมันอิ่มตัว (Saturated Fatty Acid: SFA) , กรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (Monounsaturated Fatty Acid: MUFA) และกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (Polyunsaturated Fatty Acid: PUFA) ซึ่ง SFA มีส่วนทำให้ร่างกายเพิ่มไขมันเลว (Low Density Lipoprotein: LDL) ในเลือดให้สูงขึ้น เสี่ยงต่อการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด ขณะที่ MUFA และ PUFA จะช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด และช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือด

: 2) จุดเกิดควัน (Smoke Point) เป็นตัวชี้วัดระดับการทนต่อความร้อนของน้ำมัน โดยน้ำมันที่มีจุดเกิดควันสูง (High Smoke Point) จะปลอดภัยต่อสุขภาพมากกว่าน้ำมันที่มีจุดเกิดควันต่ำ (Low Smoke Point) ซึ่งจะช่วยลดความเสี่ยงต่อการได้รับสารก่อมะเร็งที่มีในควันน้ำมันเมื่อประกอบอาหารประเภทผัด/ทอด

: 3) วิตามินอี ยิ่งมากยิ่งดี เพราะช่วยต้านอนุมูลอิสระ และลดปัจจัยเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจ

: 4) Gamma-oryzanol เป็นสารธรรมชาติที่พบเฉพาะในน้ำมันรำข้าวเท่านั้น จะไม่พบในน้ำมันพืชประเภทอื่น ซึ่งน้ำมันรำข้าวบางยี่ห้อจะมีปริมาณ Gamma-oryzanol สูงถึง 12,000-15,000 ppm นอกจากนี้ Gamma-oryzanol ยังมีประสิทธิภาพในการต้านอนุมูลอิสระได้สูงกว่าวิตามินอีถึง 6 เท่า

: 5) ราคาจำหน่ายน้ำมันพืช เป็นราคาขายปลีกเฉลี่ยในช่วง 7 เดือนแรกของปี 2568

ที่มา : รวบรวมโดยศูนย์วิจัยกสิกรไทย จากข้อมูลของ DRFABIO, MOPH, haamor.com และ DIT

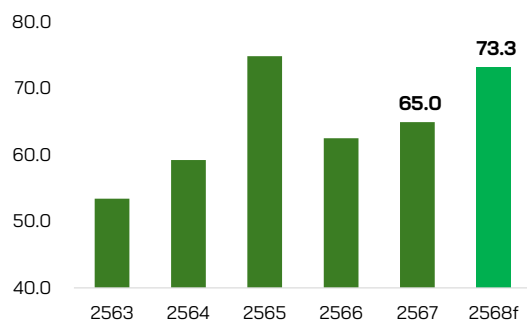
ส่งออกน้ำมันรำข้าวไทยปี 2568 มูลค่าพุ่งสูงสุดในรอบ 3 ปี

ในปี 2568 มูลค่าส่งออกน้ำมันรำข้าวไทย คาดว่าจะโต 12.8% ไปอยู่ที่ 73.3 ล้าน

ดอลลาร์ฯ (รูปที่ 4) โดยเป็นผลมาจากทั้งปริมาณโต 8.8% และราคาโต 3.6%¹

ในปี 2568 มูลค่าส่งออกน้ำมันรำข้าวไทยโต 12.8%

รูปที่ 4 มูลค่าส่งออกน้ำมันรำข้าวของไทย (ล้านดอลลาร์ฯ)



ที่มา : คาดการณ์โดยศูนย์วิจัยกสิกรไทย (ณ ก.ค. 2568) จากข้อมูลของ MOC

แรงหนุนมาจากตลาดส่งออกหลักอย่างญี่ปุ่นที่เติบโตดี ขณะที่
ในเกาหลีใต้อาจเผชิญความท้าทายให้หดตัวเล็กน้อย

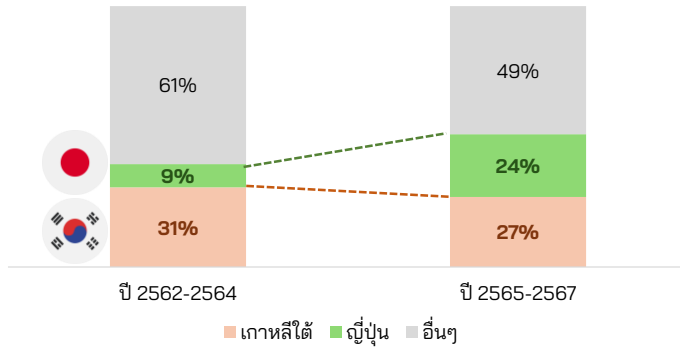
ญี่ปุ่นเป็นตลาดส่งออกน้ำมันรำข้าวศักยภาพของไทยที่มีสัดส่วนเพิ่มขึ้น ขณะที่
เกาหลีใต้มีสัดส่วนการส่งออกลดลง โดยในช่วงปี 2565-2567 มูลค่าส่งออกน้ำมัน
รำข้าวไทยไปญี่ปุ่นมีสัดส่วนเพิ่มขึ้นไปเฉลี่ยที่ 24% หรือมากกว่า 2.7 เท่าเทียบ

¹ นอกจากนี้ คาดว่าในระยะข้างหน้า การส่งออกน้ำมันรำข้าวของไทยจะยังเติบโตได้ ตามการขยายตัวของมูลค่าตลาดน้ำมันรำข้าวโลกที่คาดว่าจะโตเฉลี่ย 10% ต่อปีในช่วงปี 2568-2573 ไปอยู่ที่ 16.9 พันล้านดอลลาร์ฯในปี 2573 จากข้อมูลคาดการณ์ของ fortunebusinessinsights

กับช่วงปี 2562-2564 ขณะที่ไทยส่งออกไปเกาหลีใต้ในช่วงปี 2565-2567 มีสัดส่วนลดลงไปเหลือที่ 27% จาก 31% ในช่วงปี 2562-2564 (รูปที่ 5)

ไทยส่งออกน้ำมันรำข้าวไปญี่ปุ่นมีสัดส่วนเพิ่มขึ้น ขณะที่ไปเกาหลีใต้มีสัดส่วนลดลง

รูปที่ 5 สัดส่วนมูลค่าส่งออกน้ำมันรำข้าวของไทย แยกรายตลาดส่งออกสำคัญ



ที่มา : วิเคราะห์โดยศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย จากข้อมูลของ MOC

ในปี 2568 มูลค่าส่งออกน้ำมันรำข้าวไทยไปญี่ปุ่น คาดว่าจะโต 19.1% ขณะที่ส่งออกไปเกาหลีใต้ คาดว่ามูลค่าจะหดตัว 0.4% ทั้งนี้ ญี่ปุ่นและเกาหลีใต้มีการนำเข้าน้ำมันรำข้าวเพื่อใช้บริโภคเป็นหลัก² ซึ่งใช้เป็นส่วนประกอบในเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- **ญี่ปุ่น เป็นตลาดศักยภาพ** โดยญี่ปุ่นนำเข้าจากไทยเป็นหลักกว่า 64.8% ตามด้วยเวียดนาม 34.6%³ และแม้ราคาของไทยจะสูงกว่าเวียดนามเฉลี่ยราว 0.3 ดอลลาร์ต่อกก. แต่ด้วยคุณภาพที่ดีและปริมาณส่งมอบที่มีเพียงพอ ทำให้น้ำมันรำข้าวไทยสามารถครองใจผู้บริโภคญี่ปุ่นได้

ทั้งนี้ ความต้องการบริโภคน้ำมันรำข้าวของญี่ปุ่น มาจากผู้บริโภคกว่า 39% เลือกบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ⁴ โดยตลาดอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารเพื่อสุขภาพเฉพาะ⁵ของญี่ปุ่น คาดว่าจะโตเฉลี่ย 5.9% ต่อปีในช่วงปี 2568-2576 ไปอยู่ที่ 24,500 ล้านดอลลาร์ฯในปี 2576⁶ ตามความตระหนักด้านสุขภาพที่ดีและจำนวนผู้สูงอายุที่เพิ่มขึ้น

- **เกาหลีใต้ เป็นตลาดที่ท้าทาย** แม้ว่าเกาหลีใต้จะเป็นตลาดส่งออกใหญ่สุดของไทย และเกาหลีใต้เองก็นำเข้าจากไทยเป็นหลักกว่า 94% จากราคาของไทยที่ถูกกว่าคู่แข่งอย่างเวียดนามราว 0.1 ดอลลาร์ต่อกก. แต่ด้วยความนิยมบริโภคน้ำมันถั่วเหลืองและน้ำมันปาล์มเป็นหลักกว่า 78% ซึ่ง

² ทั้งการบริโภคในครัวเรือน ร้านอาหาร และภาคอุตสาหกรรม ซึ่งยังจำเป็นต้องนำเข้าน้ำมันรำข้าว เนื่องจากการผลิตในประเทศไม่เพียงพอต่อความต้องการใช้โดยรวม

³ เป็นข้อมูลเฉลี่ยในปี 2565-2567 จากข้อมูลของ Trade Map

⁴ ข้อมูลจาก Umair Bashir ที่ได้จากการสำรวจตลาด ณ มิถุนายน 2568

⁵ FOSHU (Foods for Specified Health Uses) เป็นอาหารที่ได้รับการรับรองจากรัฐบาลญี่ปุ่นว่ามีคุณสมบัติในการส่งเสริมสุขภาพที่เฉพาะเจาะจง เช่น ช่วยลดคอเลสเตอรอล ช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือด และช่วยควบคุมความดันโลหิต เป็นต้น

⁶ ข้อมูลจาก IMARC Group

คาดว่าในปี 2568 เกาหลีใต้จะมีอุปทานน้ำมันถั่วเหลืองและน้ำมันปาล์ม
เพิ่มกว่า 4.5% จะกดดันความต้องการบริโภคพืชน้ำมันอื่น รวมถึงการ
บริโภคน้ำมันรำข้าวไทยที่จะส่งออกไปให้ได้รับผลกระทบในเชิงลบด้วย

Disclaimers รายงานวิจัยนี้จัดทำโดย บริษัท ศูนย์วิจัยกสิกรไทย จำกัด (KResearch) เพื่อเผยแพร่เป็นการทั่วไป โดยอาศัยแหล่งข้อมูลสาธารณะ หรือ ข้อมูลที่เชื่อว่ามีที่น่าเชื่อถือที่ปรากฏขณะจัดทำ ซึ่งอาจเปลี่ยนแปลงได้ในแต่ละช่วงเวลา ทั้งนี้ KResearch มีอาชรัรับรองความถูกต้อง ความน่าเชื่อถือ ความเหมาะสม ความครบถ้วนสมบูรณ์ หรือความเป็นปัจจุบันของข้อมูลดังกล่าว และไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อชี้ชวน เสนอแนะ ให้คำแนะนำ หรือมุ่งใจในการตัดสินใจเพื่อดำเนินการใดๆ แต่อย่างใด ดังนั้น ท่านควรศึกษาข้อมูลด้วยความระมัดระวังและใช้วิจารณญาณอย่างรอบคอบก่อนตัดสินใจใดๆ KResearch จะไม่รับผิดชอบในเสียหายใดที่เกิดขึ้นจากการใช้ข้อมูลดังกล่าว

ข้อมูลข้อมูลจากสำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติใดๆ ที่ปรากฏในรายงานวิจัยนี้ถือเป็นทรัพย์สินของ KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี) การนำข้อมูลดังกล่าว (ไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน) ไปใช้ต้องแสดงข้อความถึงสิทธิความเป็นเจ้าของแก่ KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี) หรือแหล่งที่มาของข้อมูลนั้นๆ ทั้งนี้ ท่านจะไม่ทำซ้ำ ปรับปรุง ดัดแปลง แก้ไข ส่งต่อ เผยแพร่ หรือกระทำในลักษณะใดๆ เพื่อวัตถุประสงค์ในทางการค้า โดยไม่ได้รับอนุญาตล่วงหน้า เป็นลายลักษณ์อักษรจาก KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี)

บริการทุกระดับประทับใจ