



วิจัยไทยขายได้

● สาลีชัย กับพลา

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) มองเห็นโอกาสทางการตลาดของภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงใช้ความแข็งแกร่งและความเชี่ยวชาญด้านการวิจัยตนเอง แปลงภูมิปัญญาไทยให้เป็นผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ สร้างความแปลกใหม่ให้กับวงการอาหารและสุขภาพ

แกงผักหวานป่าสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ป้องกันแผลในกระเพาะอาหารจากพืชสวนครัวอย่างกล้วยและขิง และผลิตภัณฑ์บรรเทาอาการอักเสบของข้อและกล้ามเนื้อจากสมุนไพรไทย ผลงานวิจัยที่ประสบความสำเร็จทั้งคุณภาพและการตอบรับจากเอกชนในการต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์

จับผักป่าลงซอง

ผักหวานเป็นพืชป่าที่อร่อย มีรสชาติเฉพาะตัว แต่หายากด้วยข้อจำกัดเรื่องจำนวนและฤดูกาล นักชิมที่หลงไหลอาหารไทยอย่าง "อัครา เลิศธรรม" กรรมการผู้จัดการบริษัท เลิศธรรม ดีเวลลอปเม้นท์ จำกัด จึงไม่พลาดที่จะติดต่อขอรับ

ถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์แกงผักหวานป่าสำเร็จรูปจากนักวิจัย วว.

"ผักหวานไม่มีให้กินตลอดทั้งปี ทำให้หายาก ราคาแพง แต่แกงผักหวานป่าสำเร็จรูปจะตอบโจทย์คนที่ชอบผักชนิดนี้ สามารถปรุงได้เองง่ายๆ รวดเร็ว และยังให้รสชาติไม่ต่างจากแกงผักสด บวกกับอาหารไทยดั้งเดิมทำได้อีก จึงอยากจะทำอาหารไทยให้กินได้สะดวก เหมือนอาหารสำเร็จรูป" อัครภา กล่าว

ไอเดียเกิดมานานแล้ว แต่ก็ยังหาผลิตภัณฑ์โดนใจไม่ได้ กระทั่งได้ร่วมชมนิทรรศการผลงานของ วว. และเมื่อได้ลองชิมก็รู้สึกสนใจ เพราะตอบโจทย์ทั้งรสชาติและความสะดวกที่ผู้บริโภคปัจจุบันต้องการ

แกงผักหวานป่าสำเร็จรูปเป็นผลงานวิจัยของสถานีวิจัยลำตะคอง วว. โดยกรอบแห้งยอดและใบอ่อนผักหวานป่าในอุณหภูมิที่เหมาะสม ซึ่งจะทำให้ยอดและใบอ่อนผักหวานป่ามีสีและคุณค่าทางโภชนาการเปลี่ยนแปลงน้อย คือ สีจะไม่สดมากเท่าเดิม และวิตามินซีที่พบปริมาณสูงในผักหวานป่าจะลดลงไม่เกิน 10% ของยอดผักหวานสด ยอดและใบอ่อนของผักหวานที่อบแห้ง จะถูกบรรจุลงซอง ผสมกับการอบแห้งส่วนผสมอื่นทั้งหมดเพื่อเสถียรภาพ

แห้งและพริกแกง ที่เพียงแค่นึกของวัตถุดิบทั้งหมดแล้วต้มหรือเทน้ำร้อนลงไป รอแค่ 5 นาที แกงผักหวานป่าร้อนๆ ก็พร้อมรับประทาน

บริษัท เลิศธรรม ดีเวลลอปเม้นท์ จำกัด รับถ่ายทอดเทคโนโลยีระยะเวลา 3 ปีในการผลิตเชิงพาณิชย์ ขณะนี้ วว.จะเป็นพี่เลี้ยงดูแลการผลิตให้ได้มาตรฐานและความปลอดภัย อีกทั้งทางบริษัทอยู่ระหว่างสร้างโรงงานผลิตขนาดเล็ก ไปพร้อมๆ กับการยื่นขอใบอนุญาตจากองค์การอาหารและยา (อย.)

"เราพยายามทำให้เร็วที่สุด โดยตั้งเป้าให้โรงงานเสร็จพร้อมกับได้ใบอนุญาต เพื่อผลิตและจำหน่ายภายใน 3 เดือน" ผู้บริหาร เลิศธรรมฯ กล่าวและว่า โอกาสของผลิตภัณฑ์นี้มีแน่นอน ตลาดเท่าที่เทรดดี สุขภาพแข็งแรง บวกกับความ ต้องการสำรองอาหารที่เก็บไว้ได้นานในยามวิกฤติ เช่น กรณีน้ำท่วม

: ยาไทยจากสวนครัว

ผลงานการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักสวนครัว เป็นอีกหนึ่งความสำเร็จที่ได้รับความสนใจจากบริษัท เกร็ดเตอร์ฟาร์ม่า จำกัด ผู้ผลิตยาแผนปัจจุบันที่อาศัยวัตถุดิบนำเข้าในการผลิตยาต่างๆ

เชญพร เต็งอำนวย กรรมการผู้จัดการ เกร็ดเตอร์ฟาร์ม่า จึงตั้งข้อสังเกตว่า ทำไมไม่ทำผลิตภัณฑ์ที่สามารถพึ่งพาวัตุดิบในประเทศ และมองหาเทคโนโลยี สมุนไพร หรือแม้แต่ยาแผนปัจจุบันที่สามารถผลิตได้ในประเทศ เพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันของประเทศ

ความต้องการถูกเติมเต็ม เมื่อได้เห็นการเปิดตัวผลิตภัณฑ์สมุนไพรโดย วว. ก็คือผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ช่วยป้องกันแผลในกระเพาะอาหารจากกล้วยและขิง และผลิตภัณฑ์บรรเทาอาการอักเสบของข้อและกล้ามเนื้อจากสารสกัดสมุนไพรโพลและขิง

อย่างไรก็ตาม เชญพรยอมรับว่า การนำสมุนไพรเข้าไปทดแทนยาแผน

ปัจจุบัน ยังต้องอาศัย การประชาสัมพันธ์อีกมาก เพื่อให้ประชาชน

creative

มีความเข้าใจ เชื่อมั่นและเลือกใช้

เกร็ดเตอร์ฟาร์ม่ามีระยะเวลารับการถ่ายทอดเทคโนโลยี 5 ปี ซึ่งจะใช้เวลา 1 ปี เตรียมการผลิตและยื่นขอขึ้นทะเบียนกับองค์การอาหารและยา คาดว่าจะพร้อมจำหน่ายในช่วงปลายปี 2555

“ยาแผนไทยหรือยาสมุนไพรยังไม่เป็นที่ยอมรับจากแพทย์ผู้ใช้ ด้านภาครัฐเองก็ยังมีขาดนโยบายในการสนับสนุนให้แพร่หลาย ดังนั้น การที่เราลงตลาดนี้ก็เป็นอีกหนึ่งพื้นที่เพื่อช่วยกระตุ้นตลาด แต่ก็ต้องทำแบบค่อยเป็นค่อยไป โดยอาศัยความรู้ทาง

วิชาการเป็นตัวหลัก” เชญพรกล่าว

ส่วนหัวใจความสำเร็จของผลิตภัณฑ์สมุนไพร เขาบอกว่า จำเป็นต้องมีการวิจัยและพัฒนา

เพิ่ม รวมถึงการทดสอบประสิทธิภาพต่างๆ เพื่อให้แพทย์และผู้บริโภคเชื่อมั่น และมั่นใจ ทั้งแพทย์แผนปัจจุบันและแพทย์แผนไทย

