



‘มะเขือพวง’

ขยับลงช่อง

● บุขกร กุแสด

แ ม้าชื่อของ “มะเขือพวง” จะไม่สอดฮิตในธุรกิจผลิตภัณฑ์สมุนไพร เมื่อเทียบกับฟ้าทะลายโจรและบุญจันท์ ซึ่งกระทรวงสาธารณสุข ประกาศให้เป็นสมุนไพรแห่งปี 2548 พร้อมทั้งผลักดันให้ขึ้นแท่นสมุนไพรโลกเทียบเท่าโสมเกาหลี แต่พืชสวนครัวที่คุ้นเคยในถ้วยน้ำพริกและแกงเขียวหวานนี้ กลับ “เนื้อหอม” ในธุรกิจเชิงผลิตภัณฑ์ทางเลือกเพื่อสุขภาพ บนพื้นฐานของการวิจัยวิทยาศาสตร์

เครื่องต้มมะเขือพวงหรือชามะเขือพวง ผลิตภัณฑ์ต่อยอดงานวิจัยของ ผศ.ไชยวัฒน์ ไชยสุติ หัวหน้าหน่วยวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ซึ่งคิดค้นร่วมกับสถาบัน Health Improvement ประเทศญี่ปุ่น สร้างมูลค่าและความแตกต่างที่ไม่เหมือนใคร

วิจัยสร้างความต่าง

ผศ.ไชยวัฒน์พบคุณสมบัติเด่นของมะเขือพวงในฐานะราชาแห่งผักพื้นบ้าน ในเรื่องของสารเส้นใย เนื่องจากมีสารเส้นใยมากที่สุดเมื่อเทียบกับผักพื้นบ้านของไทยเกือบทั้งหมด โดยมีเส้นใยมากกว่ามะเขือยาว 3 เท่า และมากกว่ามะเขือเปราะถึง 65 เท่า

idea

เส้นใยในมะเขือพวงมีชื่อเรียกว่า เพกติน เป็นสารที่ละลายน้ำได้

[ต่อด้านหน้า]

สารนี้จะสามารถเปลี่ยนเป็นวันไปเคลือบที่ผิวของลำไส้ ทำให้ลำไส้ดูดซึมแป้งและน้ำตาลที่ย่อยแล้วได้ช้าลง จึงช่วยไม่ให้ระดับน้ำตาลในเลือดสูงขึ้นเร็วเกินไป ทั้งยังมีสารทอรวอไซด์ซึ่งมีโครงสร้างคล้ายกับคอเลสเตอรอล ช่วยลดการดูดซึมคอเลสเตอรอลที่ลำไส้

"คุณสมบัติของสารทั้งสองในมะเขือพวง เหมาะที่จะนำมาขยายผลเพื่อตอบโจทย์กลุ่มผู้ป่วยหรือผู้ที่มีความเสี่ยงเบาหวาน และกำลังมองหาตัวช่วยที่มาจากธรรมชาติ ปลอดภัยหรือไม่มีสารก่ออันตรายต่อสุขภาพ และเชื่อถือได้ด้วยกระบวนการทางวิจัยวิทยาศาสตร์" อธิพันธ์ สะพะพันธุ์ ฝ่ายการตลาดบริษัทไทยโปรดักส์ อินโน เวชั่น จำกัด ดำเนินธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพกล่าวไทยโปรดักส์มองเห็นโอกาสทางธุรกิจของมะเขือพวง เมื่อวิเคราะห์แล้วพบ

ว่า เบาหวานพบมากที่สุดโรคหนึ่งในคนไทย และมีแนวโน้มอัตราการเกิดโรคเพิ่มมากขึ้น จึงพยายามหาสินค้าที่สามารถเข้ามาช่วยแก้ปัญหหรือตอบโจทย์คนกลุ่มนี้

นอกจากข้อมูลงานวิจัยที่สนับสนุนเครื่องดื่มมะเขือพวงแล้ว ไทยโปรดักส์ยังสร้างความแตกต่าง โดยให้ความสำคัญกับคุณภาพวัตถุดิบ ด้วยการเลือกใช้มะเขือพวงออร์แกนิกจากแม่ฮ่องสอน เข้าสู่กระบวนการอบแห้งด้วยแรงดันไอน้ำ ทั้งยังสามารถสกัดสารอัลคาลอยด์ (Alkaloids) ออกไปได้ ซึ่งสารนี้พบในมะเขือพวงสด ถ้ารับประทานมากจะก่อให้เกิดอันตรายต่อตับ

: เพิ่มมูลค่าของ

องค์การอนามัยโลกวิเคราะห์ตลาดผลิตภัณฑ์สมุนไพรโลก ทั้งยา อาหารเสริม เครื่องสำอางจากสมุนไพร มีมูลค่าสูงร่วมแสนล้านดอลลาร์ โดยเฉพาะยาสมุนไพรที่มาแรงแข่งหน้าเครื่องสำอางและอาหารเสริม ส่วนตลาดใหญ่ที่สุดอยู่ในยุโรปและอเมริกาเหนือ ซึ่งจีนเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่สุด รองลงมา คือ อินเดีย ส่วนประเทศไทยอยู่อันดับ 18 โดยมีฟ้าทะลายโจร กระเทียม ไพลและปัญจขันธ์ เป็นตัวชูโรง ไทยโปรดักส์ตระหนักดีว่าการที่สร้างแบรนด์ใหม่ให้เป็นที่รู้จักในตลาด สิ่งสำคัญ คือ ความมั่นใจจากผู้บริโภค โดยเฉพาะกลุ่มอาหาร เครื่องดื่มสุขภาพ สิ่งที่จะช่วยกระตุ้น

คือ ข้อมูลงานวิจัยที่พิสูจน์ข้อดีของวัตถุดิบที่นำมาผลิตเป็นสินค้า ที่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค จากมะเขือพวงก็โลกรัมละ 50 บาท แต่หลังจากที่ผ่านกระบวนการค้นคว้าวิจัยและผลิตมาเป็นผลิตภัณฑ์สมุนไพร สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้หลายเท่าตัว นอกจากผลิตภัณฑ์สมุนไพรมะเขือพวงแล้ว ทางทีมวิจัยยังได้ทดลองสารสกัดจากขิง โดยเน้นคุณสมบัติที่เชื่อมโยงกับการบำรุงเซลล์สมอง

พร้อมกันนี้ ได้ขยายฐานลูกค้าในต่างประเทศ เริ่มจากประเทศเพื่อนบ้าน คือ มาเลเซีย ซึ่งมีพฤติกรรมบริโภคอาหารและเครื่องดื่มที่มีรสหวาน ส่งผลให้คนมาเลเซียประสบวิกฤติโรคเบาหวานเรื้อรังเช่นเดียวกับประเทศไทย

ผลิตภัณฑ์สมุนไพรมะเขือพวง ถือเป็นอีกหนึ่งบทพิสูจน์ความท้าทายของ ผลิตภัณฑ์สุขภาพทางเลือกที่มีวิทยาศาสตร์สนับสนุนด้านความปลอดภัย ประสิทธิภาพ และคุณภาพ ว่า ผู้บริโภคไทยและประชาคมอาเซียนจะให้การตอบรับมากน้อยเพียงใด