

ปีที่ 26 ฉบับที่ 9059 วันศุกร์ที่ 12 มิถุนายน พ.ศ. 2556 หน้า 9



การทำลายของผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับสุขภาพ ถือเป็นความได้เปรียบอย่างหนึ่งในการแสดงจุดขายที่ชัดเจนแก่กลุ่มเป้าหมายและสิ่งที่จะทำให้อุตสาหกรรมอยู่รอดคือการมองหานวัตกรรม นั่นเป็นเหตุผลให้ “คมชาญ เอกเทศวุฒิ” ลงทุนต่อยอดงานวิจัยของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการแปรรูปหอมหัวใหญ่เป็นเครื่องปรุงครบรสจากธรรมชาติ 100 % แปรเน็ด “คูเน่” (Kuu Ne) เพื่อทางเลือกใหม่ของผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ

“ตลอดระยะเวลาการทำงานประจำผมคิดเสมอว่าจะเป็นเจ้าของธุรกิจ แต่ยังไม่มีความคิดหรือบริการอะไรที่น่าสนใจ กระทั่งพบผลงานวิจัยการแปรรูปหอมหัวใหญ่ จึงสนใจอยากต่อยอดงานวิจัยมาทำในเชิงพาณิชย์” คมชาญ กรรมการผู้จัดการ บริษัท ปกชนพัฒนา จำกัด ผู้ผลิตเครื่องปรุงครบรสจากหัวหอม

:งานวิจัยตอบโจทย์

ภาพรวมของคนไทยให้ความสำคัญกับสุขภาพเพิ่มขึ้น แต่สวนทางจากวิถีคนเมืองที่ใช้ชีวิตประจำวันที่เร่งรีบจากการทำงาน ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและกลุ่มสินค้าเพื่อสุขภาพ มีแนวโน้มเติบโตต่อเนื่องและมูลค่าเพิ่มขึ้น ถือเป็นปัจจัยที่ผู้ประกอบการต้องรับมือกับแนวโน้มดังกล่าว

“สินค้าเพื่อสุขภาพที่ได้รับการวิจัยของภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เกี่ยวกับเครื่องปรุงครบรสเพื่อสุขภาพจากหอมหัวใหญ่ เข้ามาตอบโจทย์กลุ่มเป้าหมายได้อย่างลงตัวโดยใช้หอมหัวใหญ่เป็นวัตถุดิบหลัก ปรากฏจากเนื้อสัตว์ สารปรุงแต่งกลิ่น สี เพราะอนุภาคหอมหัวใหญ่เกาะตัวกันตามธรรมชาติ ไม่ต้องใช้สารเคมี”

นอกจากนี้หอมหัวใหญ่ยังอุดมด้วยสารเบต้าแคโรทีน กรดโฟลิกและฟลาโวนอยด์ ช่วยป้องกันการเกิดโรคอ้วน ความดัน เบาหวานหัวใจ ลดการอักเสบของเซลล์ ช่วยชะลอความชรา ช่วยเจริญอาหาร รวมถึงช่วยให้ระบบย่อยอาหารทำงานได้ดีขึ้น และมีสารต้านโรคมะเร็ง เมื่อนำมาผ่านเทคโนโลยีการผลิตด้วยเครื่องอบแห้งลมร้อน ภายใต้การควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสม ก็ยังคงคุณค่าและประโยชน์สูงสุดของหอมหัวใหญ่ไว้ได้ด้วย

creative

creative
idea
design
innovation

eureka

science@nationgroup.com

(ต่อด้านหลัง)

: รับประทานดีสุขภาพ

ข้อมูลจากกระทรวงสาธารณสุขระบุว่า เครื่องปรุงรสทั่วไปมีเกลือโซเดียมผสมอยู่สูง โดยใน 1 หน่วยบริโภค มีค่าโซเดียมอยู่ที่ 1,500-2,850 มิลลิกรัม ขณะที่ปริมาณที่ควรบริโภคไม่เกิน 2,400 มิลลิกรัมต่อวัน หากบริโภคเกินปริมาณที่ร่างกายต้องการ โซเดียมก็จะไปสะสมที่ไตและทำลายไตรวมทั้งยังเป็นสาเหตุของโรคความดันสูงและโรคหัวใจ ล่าสุดคุณได้พัฒนาเครื่องปรุงรสสูตรโซเดียมต่ำกว่า 710 มิลลิกรัมสำหรับผู้ที่ใส่ใจสุขภาพหรือผู้ที่มีปัญหาสุขภาพ ต้องควบคุมปริมาณการบริโภคโซเดียมออกมานำเสนอ

ในอนาคต คมชาญเตรียมนำเสนอแพคเกจจิ้งขนาด 6 กรัม จากเดิมมีขนาด 60 กรัม กับ 1 กิโลกรัม เปิดโอกาสให้ผู้บริโภคทดลองซื้อไปบริโภค



พร้อมกันนี้อาจจะพัฒนาสูตรปรุงรสเข้มข้นออกมาเป็นทางเลือกใหม่ในตลาดเครื่องปรุงรส

คมชาญ มองว่า เทรนด์ของการบริโภคเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา การพัฒนาธุรกิจและเลือกสินค้าเพื่อให้สอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงเป็นสิ่งสำคัญ ที่จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถช่วงชิงส่วนแบ่งตลาดได้ก่อนและเติบโตได้อย่างยั่งยืนในยามที่เศรษฐกิจผันผวน

ส่วนกลยุทธ์การตลาดเน้นการบอกต่อแบบปากต่อปาก แทนการโฆษณาผ่านสื่อ เพราะข้อจำกัดงบประมาณ เนื่องจากเป็นผู้ประกอบการรายย่อย อาศัยลูกค้าลองใช้ ผลิตภัณฑ์บอกต่อและกลับมาซื้อซ้ำ เพราะเป็นเครื่องปรุงทางเลือกในตลาดสินค้าเพื่อสุขภาพ ใช้แทนผงชูรสหรือผงปรุงรสในการปรุงอาหารทุกประเภท

เมื่อวางตำแหน่งคุณเป็นสินค้าเพื่อสุขภาพ ฉะนั้น ช่องทางการจำหน่ายจึงเน้นกระจายอยู่ตามร้านสุขภาพ อาทิ เลมอนฟาร์ม โกลเดนท์เพลซ สถาบันอาหารใน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ชมรมมังสวิรัต มูลนิธิบ้านสวนไม้ เสถียรธรรมสถาน รวมทั้ง เซ็นทรัลฟู้ดฮอลล์ ที่อปสุมาร์เก็ต รวมทั้งแคตตาล็อก Friday ทั้งยังขยายเข้าไปในอุตสาหกรรมอาหาร ขนมขบเคี้ยว-อบกรอบ ภัตตาคารร้านอาหาร โรงแรม โรงครัว สำนักสงฆ์ สำนักปฏิบัติธรรม และโรงพยาบาล

“ยังเป็นผู้ประกอบการรายย่อย ต้องยังปรับตัวให้รวดเร็วทันกับกระแสความต้องการของตลาด” ยุทธวิธีที่จะนำหัวหอมแก้วสู่แถวหน้าในตลาดเครื่องปรุงรสของคมชาญในเร็วๆ นี้



