

ปีที่ 27 ฉบับที่ 9491 วันพุธที่ 17 กันยายน พ.ศ. 2557 หน้า 7

วิทยาศาสตร์แปลงโฉม 'เจ้าเงาะ'

● บุษกร ภู่อส

พ ลิดภัณฑ์เงาะอบแห้งในชื่อ "อัยยะ" (IYha) ผ่านขั้นตอนการนำองค์ความรู้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาใช้ในกระบวนการผลิต จากลูกเงาะในสวนกลายเป็นขนมขบเคี้ยวขึ้นห้างสรรพสินค้า สร้างมูลค่าเพิ่มได้หลายเท่าตัวแถมยังสามารถแก้ปัญหาผลผลิตทางการเกษตรล้นตลาดอีกด้วย "อัยยะ" เป็นหนึ่งในตัวอย่างความสำเร็จของสถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ที่นำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันได้ โดยเข้ามาช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ทั้งในด้านกระบวนการผลิต ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยและมีมาตรฐาน ส่งผลให้สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเงาะจากทั่วโลกประมาณ 15-20 บาทช่ยก้นขึ้นหลายเท่าตัว

:วิจัยแปรรูปเพิ่มมูลค่า

แต่ละปี วว. ดำเนินงานพัฒนาผู้ประกอบการมากกว่า 100 โครงการทั่วประเทศ มีผู้ประกอบการได้รับประโยชน์กว่า 3,000 รายต่อปี "รัตนพร บรรเทิงจิตร" ชาวสวนเงาะโรงเรียน อ.บ้านนาสาร จ.สุราษฎร์ธานี หนึ่งในผู้ประกอบการที่นำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้ในการกระบวนการแปรรูปเงาะโรงเรียนนาสาร โดยมีนักวิจัยจากสถาบันวิทยาศาสตร์ฯ เป็นที่เลี้ยง ที่ปรึกษา ร่วมคิดร่วมพัฒนา

"ราคาเงาะในแต่ละปีขึ้นลงไม่แน่นอน ปีนี้ราคาถูกกว่าปีที่แล้ว เป็นเพราะว่าผลผลิตล้นตลาด อีกทั้งเงาะของจันทบุรี ภูเก็ตและพังงาก็ออกสู่ตลาดในระยะนี้ด้วย ส่งผลให้ราคาเงาะโรงเรียนนาสารถูกลงอย่างมาก จากกิโลกรัมละ 30-35 บาทเหลือ 12-16 บาท" รัตนพร เจ้าของแบรนด์อัยยะ เล่าถึงปัญหาทางรอดของปัญหาคือ การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เพื่อยืดอายุผลผลิต แก้ปัญหาผลไม่ล้นตลาดตลอดจนเพิ่มมูลค่าผลผลิต อาทิ เงาะกวน เงาะอบแห้ง รัตนพรเป็นชาวสวนเงาะรายแรกที่นำองค์ความรู้วิทยาศาสตร์มาใช้ในการผลิตให้มีมาตรฐาน ทำให้สามารถวางแผนธุรกิจได้อย่างเหมาะสม ผลิตภัณฑ์เงาะอบแห้งได้รับการตอบรับอย่างดีจากกลุ่มนักท่องเที่ยวไม่ว่าจะเป็น ประเทศในแถบเอเชีย โดยเฉพาะ จีน ฮองกง ไต้หวัน รวมทั้งประเทศเพื่อนบ้านคือ เวียดนามและกัมพูชา ที่ชื่นชอบในรสชาติของเงาะโรงเรียน สังเกตได้จากยอดขายตามเขยวราช สนามบิน รวมถึงร้านขายของฝากเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง และปลายปีนี้จะขยายช่องทางจำหน่ายไปยังห้างสรรพสินค้า เดอะมอลล์ทุกสาขา โดยเน้นลูกค้าต่างชาติที่ชื่นชอบผลไม้ไทย และในอนาคตจะพัฒนาผลไม้อื่นๆ ในท้องถิ่น เช่น ลองกอง มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ต่อไป อย่างไรก็ตาม รัตนพร บอกว่า เงาะสด 1 กิโลกรัมแปรรูปเป็นเงาะอบแห้งได้เพียง 1-2 ชีด ทำให้ต้องจำกัดศักยภาพการผลิตไว้ที่ประมาณ 30 ตันเงาะสดต่อปี เนื่องจากขณะนี้ยังสต็อกวัตถุดิบได้ไม่มาก ซึ่งขณะนี้พยายามจะหาแหล่งทุนที่นำไปใช้สำหรับขยายที่เก็บสต็อกเงาะโรงเรียนให้ได้มากที่สุดและรองรับการผลิตตลอดทั้งปี นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์เงาะกวนในบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามออกสู่ท้องตลาดคู่กับเงาะอบแห้ง เพื่อเป็นอีกทางเลือกของลูกค้าด้วย



เงาะอบแห้ง ผลิตจากองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี

มีออร์เดอร์จำนวนมากอาจจะลงทุนซื้อเครื่องจักร เพื่อเพิ่มกำลังการผลิตจากเดิมที่สามารถผลิตได้ 100 โหลต่อวัน

:วว. ปันธุรกิจเทคโนโลยี

วว. มีหน้าที่หลักในการสนับสนุนเอสเอ็มอี รวมทั้งขับเคลื่อน งานวิจัย พัฒนา บริการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสู่ผู้ใช้จริง ภายใต้การพัฒนาที่เรียกว่า OZONE concept ซึ่งเป็นแนวทางการพัฒนา เทคโนโลยีของ วว. ให้ตอบโจทย์การพัฒนาผู้ประกอบการ ชุมชน และประเทศอย่างยั่งยืนแต่ละปี วว. ได้ดำเนินงานพัฒนาผู้ประกอบการมากกว่า 100 โครงการทั่วประเทศ มีผู้ประกอบการได้รับประโยชน์กว่า 3,000 รายต่อปี โดยการนำ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เป็นความสมารถของ วว. เช่น เทคโนโลยีด้านอุตสาหกรรมเกษตรอาหารแปรรูป เทคโนโลยีชีวภาพ เภสัชและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ นวัตกรรมวัสดุ วิศวกรรม และบรรจุภัณฑ์ มาก่อให้เกิดธุรกิจเทคโนโลยี ให้ผู้ประกอบการ อีกทั้งลงพื้นที่ เพื่อยกระดับความสามารถผู้ประกอบการไทย ยก ระดับผู้ประกอบการโอทอปให้ก้าวขึ้นเป็นผู้ประกอบการเอสเอ็มอีผลจากการพัฒนาของ วว. ดังกล่าว ผู้ประกอบการ มีมูลค่าทางเศรษฐกิจเพิ่มขึ้น วัตถุประสงค์รายได้ประมาณ 13 ล้านบาทต่อปี เพื่อชดเชยต้นทุนแรงงานที่เพิ่มขึ้นเฉลี่ย 10 จังหวัดจาก 233 บาทต่อวัน เป็นค่าแรง 300 บาทต่อวัน คิดเป็นมูลค่าประมาณ 10 ล้านบาทต่อปี นอกจากนี้ ผู้ประกอบการมีผลิตภาพแรงงานเพิ่มขึ้นเฉลี่ยประมาณ ร้อยละ 24 ต่อปี หรือ เพิ่มขึ้นจาก 140,000 บาทต่อคนต่อปี เป็น 170,000 บาทต่อคนต่อปี ผู้ประกอบการยังสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันได้ และมีความเข้าใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากการใช้ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมรวมถึงการจัดการธุรกิจมากขึ้นอีกด้วย