

ปีที่ 28 ฉบับที่ 9576 วันพฤหัสบดีที่ 11 ธันวาคม พ.ศ. 2557 หน้า 9

# ‘ปลีผง’นวัตกรรมจากสวน



● สาลีณี กับพลา

**‘ปลีกล้วยผง’**ผลิตภัณฑ์สำหรับหญิงให้มนบุตรต่อยอดจากภูมิปัญญาไทย แม้คัพด้วยผลงานวิจัยจากร่วมมหาวิทยาลัยเตรียมชัยจากตลาดออนไลน์เข้าสู่ร้านค้าในโรงพยาบาล ร้านค้าเพื่อสุขภาพ จากนั้นจะไอนเตอร์เน็ตหรือสำหรับเอมิเรสต์ (ยูเออี) เป็นประเทศแรก ปุ่ทางขยายสู่ประเทศอื่นๆ ต่อไป

## :ธรรมชาติเพื่อคุณแม่

ชนิดูฐา จันทรชรรชัย ผู้บริหารทั้งหุ้นส่วนจำกัด กาญจนวรินทร์ ผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มจากปลีกล้วยเบรนต์ “พลีพรีม” (Plee Pream) เปลี่ยนปัญหาที่บรหะหว่างการให้มนบุตรมาเป็นแรงบันดาลใจในการทำธุรกิจ เพื่อเป็นทางออกให้กับหญิงที่เพิ่งคลอดบุตรและมีปัญหาเรื่องน้ำหนักเช่นเดียวกัน เธอหยิบ “ปลีกล้วย” ซึ่งเป็นทั้งอาหารและสมุนไพรมาแปรรูป และส่งต่อให้สถาบันการศึกษาหลายแห่ง ทั้งคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา วิทยาเขตภาคพายัพ ทำการวิจัยทดสอบยืนยันความเชื่อตามภูมิปัญญาดั้งเดิมด้วยหลักการทางวิทยาศาสตร์ กระทั่งสามารถพัฒนาเป็นปลีกล้วยผงสำหรับชงดื่มแบบร้อน

ปัจจุบันอยู่ระหว่างการวิจัยเรื่องของปลีกล้วยกับคุณสมบัติการเพิ่มน้ำหนักที่มหาวิทยาลัยแม่โจ้ คาดว่าจะแล้วเสร็จและตีพิมพ์ในปี 2559 เพื่อนำผลการทดลองไปใช้สนับสนุนการบริโภคผลิตภัณฑ์ดังกล่าว รวมทั้งใช้อ้างอิงเพื่อเพิ่มช่องทางจำหน่ายไปยังโรงพยาบาลที่สนับสนุนการให้มนบุตร คลินิกนมแม่ ขณะเดียวกันก็สามารถขยายไปเป็นสินค้าของฝากสำหรับครอบครัวที่เพิ่งมีสมาชิกใหม่ การเริ่มธุรกิจเล็กๆ ที่เน้นการขายแบบออนไลน์ อาศัยการบอกต่อแบบปากต่อปาก กระทั่งปี 2554 เข้าร่วมโครงการนอร์ธเทิร์น ฟู้ด วิลเลจ

ของสภาอุตสาหกรรมเชียงใหม่ และศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาค 1 มีโอกาสพบปะหรือผู้เชี่ยวชาญด้านต่างๆ ในเรื่อง การวางแผนทางการผลิต การตลาด และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความปลอดภัยผ่านการวิจัยต่างๆ เพื่อสร้างความไว้วางใจและเชื่อถือในตัวผลิตภัณฑ์

## idea

สำหรับปลีกล้วยที่นำเข้ามาผลิตสินค้านั้นได้นำมาจาก จ.พิษณุโลก โดยเป็นพื้นที่ปลูกกล้วยแบบออร์แกนิกขนาดใหญ่ในประเทศ โดยได้ร่วมมือกับกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมสร้างเครือข่ายกลุ่มผลิตสินค้าเพื่อให้ส่งผลผลิตกล้วยส่งมาผลิตในโรงงาน กระทั่งนำมาสู่เครื่องดื่มสำเร็จใน 2 รูปแบบคือ ผงและชาชอง นාර่อง 4 ผลิตภัณฑ์คือ ปลีกล้วยผง ปลีกล้วยผสมชง ผง ชาปลีกล้วยและชาปลีกล้วยผสมชง อีกทั้งขยายเป้าหมายจากหญิงผู้ให้มนบุตรมาเป็นกลุ่มคนรักสุขภาพทั่วไป

ล่าสุดได้รับรางวัลผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเชิงนวัตกรรม ประจำปี 2557 จากสถาบันค้นคว้าและวิจัยอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในงานเกษตรแฟร์ที่เพิ่งผ่านไป

## :เพิ่มไลน์เตรียมลุย ดปท.

“3 ปีแรกถือเป็นช่วงของการศึกษาคุณค่าและประโยชน์ของปลีกล้วย รวมถึงพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยยึดขายอยู่ที่ 2 แส่นบาทต่อปี ถือว่าไม่มาก เนื่องจากไม่ได้ทำการตลาดเลย แต่ในปี 2557 ได้เดินหน้าทำตลาดอย่างจริงจัง มีการออกงานแฟร์และนำเสนอสินค้ามากขึ้น” เธอกล่าว

ปี 2558 ถือเป็นปีของการเปลี่ยนเพื่อโต โดยจะเริ่มเปิดโรงงานขนาดเล็กหลังจากมีความพร้อมในเรื่องงานวิจัยจากมหาวิทยาลัยแม่โจ้ และการตอบรับของลูกค้า การรุกทำตลาดและกลุ่มลูกค้าที่เพิ่มมากขึ้นไม่จำกัดเฉพาะหญิงให้มนบุตร คาดว่าพลีพรีมจะโตถึง 200% ทั้งจะปรับขนาดบรรจุจากกล่องละ 10 ของ เป็น 20 50 และ 100 ของ ขณะเดียวกันก็จะออกผลิตภัณฑ์ใหม่คือ เครื่องดื่มปลีกล้วยสกัดพร้อมดื่ม รวมทั้งการพัฒนารสชาติใหม่ๆ

สำหรับตลาดต่างประเทศ เธอชี้ว่า มีบริษัทมาติดต่อขอทำ OEM เพื่อไปทำตลาดเพื่อนบ้าน ขณะเดียวกันเธอเองก็มองตลาดยุโรป สหรัฐอเมริกาและตะวันออกกลาง แต่ต้องเตรียมความพร้อมในเรื่องมาตรฐานการผลิต พร้อมกับปรับสูตรเพื่อรองรับมาตรฐานขององค์การอาหารและยาในแต่ละประเทศอีกด้วย คาดว่าประมาณปีหน้าจะมีความคืบหน้า

