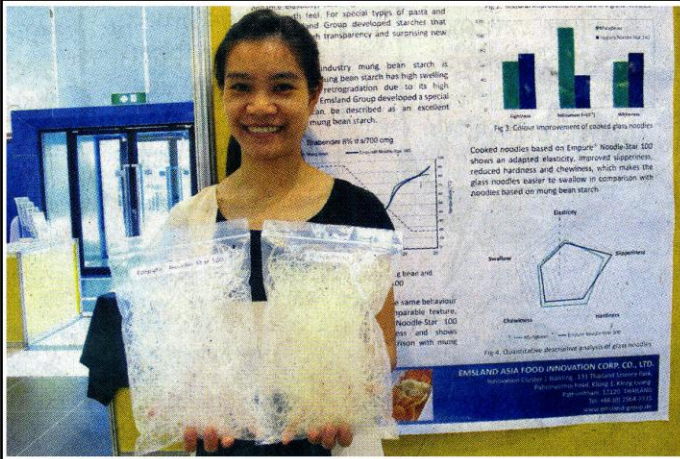


ปีที่ 28 ฉบับที่ 9714 วันอังคารที่ 28 เมษายน พ.ศ. 2558 หน้า 10



ผลงานวิจัยจากไทยที่ส่งสูตรไปผลิตในโรงงานแม่ต่างประเทศ แล้วนำกลับมาจำหน่ายในภูมิภาคเอเชีย

• บุชร กุ๊เส

วิจัยนำทาง ‘เอ็มส์แลนด์’

นวัตกรรมทดแทนแป้งถั่วเขียวคือผลผลิตจากกลยุทธ์การทำธุรกิจเชิงแนวคิด “รู้จัก รู้จริง” ของเอ็มส์แลนด์กรุ๊ป บริษัทข้ามชาติ ที่ให้ความสำคัญกับข้อมูลความต้องการที่แท้จริงของผู้บริโภคในแต่ละพื้นที่ เพื่อผลิตสินค้าตอบโจทย์นั้นได้อย่างแม่นยำ

เอ็มส์แลนด์กรุ๊ปผู้ผลิตแป้งมันฝรั่งรายใหญ่ของเยอรมนี ตั้งศูนย์วิจัยชื่อ เอ็มส์แลนด์ เอเชีย ฟู้ด อินโนเวชัน คอร์ป ๗ อาคารกลุ่มนวัตกรรม 1 ภายในอุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ทำหน้าที่คิดค้นผลิตภัณฑ์ผ่านงานวิจัยสู่ตลาดเอเชีย ซึ่ง Empure Noodle-Star 100 นวัตกรรมทดแทนแป้งถั่วเขียวคือ 1 ในผลผลิตจากศูนย์วิจัย ที่คิดค้นและพัฒนาโดยคนไทยแล้วส่งสูตรไปผลิตในโรงงานที่เยอรมนี

“เหตุผลที่ต้องใช้นักวิจัยในพื้นที่เพราะทำให้เรารับรู้และเข้าใจความต้องการของผู้บริโภคในแต่ละพื้นที่ ส่งผลให้สามารถผลิตวัตถุดิบออกมาตอบโจทย์ความต้องการเจ้าของสินค้าหรือโรงงานผลิตได้ถูกต้อง นั่นหมายความว่า เราสามารถมีลูกค้าและยอดขายเพิ่มขึ้นตามไปด้วย ไม่ใช่แค่ขายวัตถุดิบพื้นฐาน” พัชร ติระคมน์ ผู้จัดการฝ่ายการตลาดและการขาย เอ็มส์แลนด์ เอเชีย ฟู้ด อินโนเวชัน คอร์ป กล่าว

: นวัตกรรมบุกเบิกตลาด

เอ็มส์แลนด์ในเยอรมนีมองเห็นโอกาสและความต้องการวัตถุดิบแป้งของภาคอุตสาหกรรมอาหารซึ่งขยายตัวต่อเนื่องในภูมิภาคเอเชีย จึงตั้งศูนย์วิจัยดังกล่าวในประเทศไทย มีหน้าที่วิจัยพัฒนาวัตถุดิบแป้งให้อุตสาหกรรมอาหารโซนเอเชีย โดยร่วมมือกับองค์กรวิจัยในพื้นที่ เพื่อนำองค์ความรู้มาใช้ประโยชน์ในเส้นทางธุรกิจ

1 ปีที่ผ่านมา ศูนย์วิจัยนี้ร่วมกับหน่วยวิจัยแป้ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การดูแลศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (ไบโอเทค สวทช.) เริ่มจากการศึกษาคุณสมบัติของแป้ง (ไบโอเทค สวทช.) เริ่มจากการศึกษาคุณสมบัติของแป้ง ก่อนปรับปรุงคุณภาพให้มีคุณสมบัติใกล้เคียงกับแป้งถั่วเขียว ซึ่งตลาดมีความต้องการสูงแต่มีราคาแพง ส่งผลให้กลุ่มผู้ผลิตที่ใช้แป้งถั่วเขียวมองหาวัตถุดิบทดแทนที่มีราคาถูกลงเข้ามาช่วยลดต้นทุนการผลิต จึงเป็นที่มาของ

Empure Noodle-Star 100 เพื่อทดแทนแป้งถั่วเขียว “จากเดิมที่วันเส้นทำจากถั่วเขียว 100% แต่ปัจจุบันวันเส้นมีหลายเกรดหลายราคา ส่วนหนึ่งเกิดจากปัจจัยราคาวัตถุดิบหลักคือแป้งถั่วเขียวราคาแพง ผู้ผลิตจึงใช้วิธีการผสมแป้งชนิดอื่นลงไป แต่พบปัญหาว่า วันเส้นที่ได้ไม่เหนียวและขาดง่าย จึงเป็นช่องว่างในการพัฒนาแป้งที่ช่วยให้วันเส้นที่ไม่ได้ทำจากแป้งถั่วเขียว 100% มีคุณสมบัติที่ดีขึ้น” พัชรกล่าว

Empure Noodle-Star 100 มีความยืดหยุ่นใกล้เคียงกับแป้งถั่วเขียว สามารถใช้เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์วันเส้นเกรดรองลงมาให้มีคุณสมบัติใกล้เคียงกับวันเส้นจากถั่วเขียว 100% ความยืดหยุ่นสูงสามารถขึ้นรูปเส้นได้ง่าย ซึ่งมีพื้นฐานมาจากถั่วลิ้นแตสสีเหลือง นำมาปรับปรุงคุณภาพโดยใช้กระบวนการทางกายภาพและไม่ใช้สารเคมี

ปัจจุบันส่งไปจำหน่ายในประเทศเวียดนามแล้ว ส่วนในประเทศไทยกำลังทำการตลาด โดยนำเข้าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจากเยอรมนี ที่พัฒนาและคิดค้นจากทีมวิจัยในประเทศไทย แล้วนำสูตรที่ได้ไปผลิตที่โรงงานในเยอรมนี

: วิจัยพื้นฐานความยั่งยืน

แป้งทดแทนแป้งถั่วเขียวนี้ นอกจากนำไปใช้กับการผลิตวันเส้นได้แล้ว ยังใช้กับผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวได้ด้วย จากปัจจุบันที่ผู้ผลิตใส่แป้งลงไปในการบวนการผลิต 3-5% อยู่แล้วโดยมีพื้นฐานจากแป้งข้าวและแป้งอื่นเข้าไปผสมตามสูตรของแต่ละโรงงาน เพื่อไม่ให้เส้นขาดง่าย มีความยืดหยุ่นสูง

ผลงาน 1 ปีที่ผ่านมาของศูนย์วิจัยในไทย เสมือนเป็นการบุกเบิกงานวิจัยในต่างประเทศเป็นแห่งแรกของเอ็มส์แลนด์กรุ๊ป เพื่อค้นคว้าผลิตภัณฑ์สำหรับตลาดเอเชีย ส่วนในอนาคตยังมีแผนที่จะพัฒนานวัตกรรมอื่นๆ ให้มีคุณภาพที่ดีขึ้นหรือมีคุณลักษณะเพื่อช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ อาทิ แป้งสำหรับทำขนมที่ไม่ใส่ไข่แต่ให้รสสัมผัสเหมือนกับใส่ไข่ เป็นต้น

นี่คืออีกขั้วตัวใหม่ของเอ็มส์แลนด์ กรุ๊ปกับการแตกไลน์ภาคคิดค้นนวัตกรรมแป้ง โดยเริ่มจากแป้งถั่วลิ้นแตทดแทนแป้งถั่วเขียว เพื่อสร้างความได้เปรียบในเรื่องของวัตถุดิบที่มีนวัตกรรมแข็งแกร่งสู่ตลาดเอเชีย