

ปีที่ 29 ฉบับ 10231 วันจันทร์ที่ 26 กันยายน พ.ศ. 2559 หน้า 27

'จับ' ทุเรียนในมือนักวิทย์

• สาลีณี กับพิลา

หนุ่มเมืองจันทร์เผชิญวิกฤติผลไม้วราคาดกต่ำ หันหน้าเข้าหาองค์การวิจัยใช้ "วทน." พัฒนาทุเรียนหวานไร้น้ำตาลบรรจุในหีบห่อพิเศษยืดอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือน โดยไม่ใส่สารกันเสีย และกะทิทุเรียนชนิดแห้งยกระดับสู่สินค้าของฝากระดับพรีเมียม

วทน. หรือวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) นอกจากจะช่วยเพิ่มมูลค่าผลไม้อุดมถิ่นแล้ว ยังสามารถต่อยอดขยายช่องทางการจำหน่ายไปสู่การขึ้นห้างหรือการวางจำหน่ายในร้านของฝากโดยมีภาพลักษณ์ของแบรนด์ที่สูงขึ้น เหมาะกับการเป็นของฝากของที่ระลึก โดยเฉพาะกลุ่มนักท่องเที่ยวจีนที่นิยมผลไม้ไทย

วิกฤติสร้างโอกาสใหม่

ตั้งแต่ปี 2542-2543 ที่ผลไม้วราคาดกกลาง เรื่อยๆ "สมบัติ บารุงพนิชถาวร" เกษตรกรชาวสวนผลไม้ในจันทบุรี เมืองผลไม้ยอดฮิต ไม่ว่าจะเป็น เงาะ มังคุด ทุเรียน ฯลฯ มองเห็นวิกฤติที่ชาวสวนถึงขั้นต้องทิ้งมังคุดให้เน่าไปกับดิน เพราะถ้าจ้างคนงานเก็บมังคุดมาขาย ราคาต่ำจนไม่คุ้มค่าแรง

"ตอนนั้นหลังบ้านมีสวนมังคุดเล็กๆ อยู่ จึงเริ่มหาทางออกใหม่ โดยแปรรูปเป็นมังคุดกวน ผลตอบรับดีมาก เพราะเป็นสินค้าใหม่ที่ตลาดตอนนั้นยังไม่เคยมี ต่อมาก็ขยายไปที่สละกวนและเงาะกวน" สมบัติกล่าว

เมื่อทำได้ดีก็มีคนทำตาม เขาจึงพยายามพัฒนาไปข้างหน้าจนกระทั่งไปศึกษาพบข้อมูลของเทคโนโลยีฟรีซดราย แต่ในตอนนั้นยังมีต้นทุนสูง จึงหันไปหาเครื่องทอดสุญญากาศ กลายเป็นผลไม้อทอดสุญญากาศไร้น้ำมัน

ปี 2557 เขาเข้าร่วมโครงการ NAPIA ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์พัฒนานวัตกรรมด้วยใจหทัยที่จะสร้างทุเรียนหวานปราศจากน้ำตาล เพราะทุเรียนหวานทั่วไปจะใส่น้ำตาล 10-30% แล้วแต่สูตรของแต่ละแห่งและใช้เวลากวนนาน จึงอยากลดเวลากวนด้วย

สมบัติ กล่าวว่า นอกจากสูตรทุเรียนกวนที่ใช้ทุเรียนสด 100% กระบวนการผลิตใหม่ที่ใช้หลักการลด Water Activity ของผลิตภัณฑ์ ทำให้ระยะเวลาการกวนสั้นลง กลิ่นและสีของผลิตภัณฑ์ดีขึ้น สามารถเก็บได้นานโดยไม่ต้องใส่วัตถุกันเสีย



(ต่อด้านหลัง)

อย่างไรก็ตามของสดก็ยังเก็บได้ไม่นานพอ โดยเฉพาะเมื่อต้องการขยายช่องทางจำหน่ายเข้าไปในห้างสรรพสินค้า ที่กำหนดอายุการวางจำหน่าย 6 เดือนขึ้นไป เจ้าของแบรนด์ “จับผลไม้แปรรูป” จึงมองหาทางออก และพบกับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

วิจัยตอบใจกษชาวสวน

บุษกร ประดิษฐนิยกุล นักวิจัยอาวุโส ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย วว. กล่าวว่า จากโจทย์ของผู้ประกอบการ ที่มวิจัยจึงมองที่บรรจุภัณฑ์ โดยคัดเลือกฟิล์มสำหรับบรรจุภัณฑ์ชั้นนอกและชั้นใน ที่สามารถยืดอายุการเก็บรักษา เก็บกลิ่นทุเรียนกวน และคงสี กลิ่น รสชาติไว้ โดยที่ต้นทุนไม่สูงเกินไป

“เราเลือกใช้ฟิล์มต่างๆ ที่มีขายในท้องตลาดมาทดลอง สำหรับบรรจุภัณฑ์ชั้นในที่จะหุ้มตัวทุเรียนกวนและบรรจุภัณฑ์ชั้นนอกสำหรับเป็นช่องใส่ใส่ทุเรียนแห้ง และตรวจสอบเป็นระยะเพื่อดูอายุการเก็บรักษา การคงสภาพผลิตภัณฑ์ภายใน และปัจจัยที่เกี่ยวข้อง จนกระทั่งมีฟิล์มเพียงหนึ่งเดียวที่สามารถตอบโจทย์ได้ทั้งหมด เก็บรักษาได้นานถึง 6 เดือน”

นักวิจัย วว. ยังได้เสริมตัวบรรจุภัณฑ์ที่เป็นหีบห่อ โดยปรับให้ทันสมัยขึ้น แต่คงกลิ่นอายแบบเดิมคือ มีโลโก้ของทุเรียนที่เป็นช่อง “จับผลไม้แปรรูป” และปรับแบบกราฟิกให้ดูคลาสสิก แต่ใช้วัสดุที่สื่อถึง

ทุเรียนอย่างเข้ากัน

นอกจากนี้ ผู้ประกอบการยังเดินหน้าพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่คือ กะทิทุเรียนผง ต่อยอดจากทุเรียนฟรียดราย แต่อยากทำให้เป็นของใหม่ที่ยังไม่มี ใครทำ แต่ต้องสะดวกพกพา รสชาติใกล้เคียงของสด เขาใช้เวลา ราว 4 เดือนพัฒนาสูตรกะทิทุเรียนผงที่เพียง ฉีกซอง เดิมน้ำร้อนก็สามารถเป็นน้ำกะทิ ทุเรียนพร้อมรับประทานกับข้าวเหนียวมูน ได้ทันที และปัจจุบัน อยู่ระหว่างยื่นขอ อย. เพื่อทำการตลาดต่อไป