

ปีที่ 30 ฉบับที่ 10460 วันพฤหัสบดีที่ 13 เมษายน พ.ศ. 2560 หน้า 19

แครกเกอร์นุ่ม เพิ่มมูลค่าพันธุ์ข้าวธัญสิริน



● บุชร ภูแล

ขนมข้าวธัญสิรินอบกรอบผลิตจากพันธุ์ข้าวเหนียวพระราชทานธัญสิริน

แครกเกอร์รสสัมผัสนุ่ม ผลิตภัณฑ์ต่อยอดจากพันธุ์ข้าวเหนียวพระราชทานธัญสิริน อีกหนึ่งความสำเร็จวิจัยพบเอกชนระหว่าง “ไทย-นิจิ อินดัสทรี” กับ สวทช.หวังสร้างฐานลูกค้าใหม่ในกลุ่มผู้สูงวัยจากเดิมเน้นตลาดวัยรุ่นและวัยทำงาน

ข้าวเหนียวต้านทานโรคไหม้ อุดมด้วยสารพีบีไอติกช่วยสร้างสมดุลต่อลำไส้ ให้ผลผลิตเฉลี่ย 600 กิโลกรัมต่อไร่ มีความเหนียวนุ่มแม้ปล่อยให้เย็นตัวก็ยังคงความนิ่มไว้ได้ ผลงานวิจัยใช้จริงที่ถ่ายทอดสู่อุตสาหกรรมและเกษตรกรชนบท ได้รับพระราชทานชื่อพันธุ์จากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ว่า “ธัญสิริน” เหมาะสำหรับปลูกในพื้นที่นาฝนในเขตภาคเหนือและอีสานที่มีความเสี่ยงต่อการระบาดของโรคไหม้

รสสัมผัสนุ่ม ตอบโจทย์

“หลังจากทดลองนำพันธุ์ข้าวธัญสิรินมาเป็นวัตถุดิบผลิตแครกเกอร์ ผลปรากฏว่ามีรสสัมผัสนุ่ม จึงติดต่อตรงกับชาวนาให้ปลูกข้าวส่งจำหน่ายให้บริษัท อีกทั้งเป็นจังหวัดเดียวกับที่เรากำลังมองหาวัตถุดิบใหม่ทดแทนวัตถุดิบหลักคือข้าวเหนียวพันธุ์ กข 6 และ กข 10 ซึ่งมีความเหนียวมาก” จิราพิน ชายาคาวา กรรมการผู้จัดการ บริษัท ไทย-นิจิ อินดัสทรี จำกัด ผู้ผลิตแครกเกอร์ข้าวแบรนต์อาราเร่และสิริ กล่าว

ปัจจุบันอยู่ระหว่างการทดสอบผลิตภัณฑ์พร้อมกับให้ชาวนาเตรียมทำนาออร์แกนิกเพื่อขยายตลาดอีกเซกเมนต์หนึ่งในอนาคต

“
สร้างฐานลูกค้าใหม่
ในกลุ่มผู้สูงวัย
จากเดิมเน้นตลาด
วัยรุ่นและ
วัยทำงาน
”

โครงการนำพันธุ์ข้าวธัญสิรินมาทดลองผลิตแครกเกอร์ข้าว “สิริ” สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ทำหน้าที่เป็นตัวเชื่อมผู้ประกอบการกับชาวนา คาดว่าจะวางจำหน่ายได้ไตรมาส 3 เพราะต้องรอวัตถุดิบจากชาวนาซึ่งต้องใช้เวลา หลังจากเริ่มปลูกช่วง ส.ค. และเก็บผลผลิตมาขายในช่วง ธ.ค. โดยกลุ่มเป้าหมายหลักคือ ผู้บริโภคที่มีอายุตั้งแต่ 45 ปีขึ้นไป โดยตั้งราคาสูงกว่าแบรนด์อาราเร่ 20%

สำหรับช่องทางจำหน่ายค่อนข้างจำกัด โดยเน้นจุดหลักที่ตรงกับกลุ่มเป้าหมายเฉพาะกลุ่ม เช่น ริม빙ซูเปอร์มาร์เก็ต เชียงใหม่ ท็อปส์ วิลล่ามาร์เก็ต ฟู้ดแลนด์ เนื่องจากปริมาณผลผลิตจำกัด อีกทั้งเฉพาะผลิตภัณฑ์จากพันธุ์ข้าวธัญสิรินจะขายในประเทศเท่านั้น

“เหตุผลที่นำงานวิจัยเข้ามาพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพราะโรงงานของเราทำวิจัยและพัฒนาได้แค่ขั้นต้น วัสดุอุปกรณ์ในห้องแล็บสำนักงานราชการไม่ได้ ต้องใช้เงินลงทุนพอสมควร ไม่สามารถลงลึกลงไปได้เหมือน สวทช.ที่มีผู้เชี่ยวชาญในแต่ละด้าน ทำให้มีข้อมูลที่น่ามาประยุกต์ใช้ได้ และในอนาคตจะมีความร่วมมือกันมากขึ้นในเรื่องของกระบวนการผลิต” จิราพินกล่าว

รับเวลาผลิตด้วยเอปโซบ์

บริษัทได้ปรับปรุงเนื้อสัมผัสแครกเกอร์ให้นุ่มขึ้นโดยใช้เอนไซม์ โดยให้ สวทช. ศึกษาวิจัยมาใช้กับในกระบวนการผลิต ช่วยให้ระยะเวลาผลิตสั้นลง ต้นทุนการผลิตลดลง ทำให้ธุรกิจแข็งแรงขึ้น นอกจากนี้ยังนำธัญพืชเข้ามาเสริมในไลน์การผลิตมากขึ้นด้วย 25 ปีที่ผ่านมาบริษัท ไทย-นิจิ อินดัสทรี

จำกัด ผู้ผลิตแครกเกอร์ข้าวที่เน้นตลาดส่งออกเป็นหลัก สัดส่วนรายได้ 90% มาจากต่างประเทศ ผลประกอบการล่าสุดมียอดขายประมาณ 260 ล้านบาท ในอนาคตอันใกล้นี้วางแผนจะให้ความสำคัญกับตลาดในประเทศมากขึ้นเนื่องจากต้องการลดความเสี่ยงในบริหารจัดการธุรกิจ ประกอบกับรัฐบาลสนับสนุนให้ผู้ประกอบการขยายตลาดในประเทศและในอาเซียนซึ่งมีการขยายตัวสูง จากเดิมจำหน่ายในตลาดยุโรป อเมริกา ตะวันออกกลาง

ประกอบกับสินค้าของบริษัทเป็นผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ข้าวเพื่อสุขภาพตรงกับเทรนด์ตลาด คาดว่า 2-3 ปีจะสามารถขยายตลาดในประเทศได้มากขึ้น โดยวางเป้าหมายภายใน 3 ปีจะมียอดขาย 500 ล้านบาท แบ่งเป็นสัดส่วนในประเทศ 20% จากเดิมมีอยู่ 5% และต่างประเทศ 80%