

# Gii จักกกฎูนำด้วยวิทย์ฯ

● บุขกร กูเา

‘แยมทูน่า-ไส้กรอกทูน่า’ สองผลิตภัณฑ์จากแล็บในศูนย์นวัตกรรมไทยยูเนียน (Gii) สร้างเซกเมนต์ใหม่ให้กับปลาทูน่าต่อจอยสุขภาพและความสะดวกด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ตั้งเป้าปีหน้าคืนทุน

ในช่วงปีที่ 3 หลังจาก บมจ.ไทยยูเนียน ไพรเซนต์ (TUF) ลงทุนกว่า 1,000 ล้านบาท ตั้ง ‘ศูนย์นวัตกรรมไทยยูเนียน’ หรือ ‘Gii’ (Global innovation incubator) วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากปลาทูน่า เป็นแห่งแรกในโลก ที่মনักวิจัยได้ส่ง 2 ผลิตภัณฑ์ใหม่ออกสู่ตลาดคือ แยมทูน่า และไส้กรอกทูน่า

ผลิตภัณฑ์ แยมทูน่า เปิดตัวในสหรัฐอเมริกา เมื่อปลาย มิ.ย.ที่ผ่านมาสร้างความฮือฮาในวงการทูน่าและตลาดแยมเป็นอย่างมาก เนื่องจากเนื้อสัมผัสและรสชาติไม่แตกต่างจากแยมสุกร/ไก่ แต่ให้คุณค่าทางโภชนาการสูงจึงตอบใจทุกกลุ่มคนรักสุขภาพ ส่วนผลิตภัณฑ์ที่สองคือ ไส้กรอกทูน่า ซึ่งจะเปิดตัวในประเทศไทยผ่านฟู้ดเซอร์วิส

## นวัตกรรมทะลุกฎูเกณฑ์

“ความท้าทายของการคิดค้นสองผลิตภัณฑ์ใหม่คือการสร้างความต่างจากทูน่ากระป๋องซึ่งเนื้อนุ่มง่ายและรับประทานสะดวก แม้จะได้รับคานิยมมากแต่ก็มีแนวโน้มการบริโภคลดลงเพราะขาดความแปลกใหม่ไม่ตอบสนองผู้บริโภคที่ต้องการความสดใหม่ นักวิจัยจึงต้องทววิธีที่ทำให้ทูน่าต่อจอยถูกค้าได้ดีขึ้น โดยใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์เข้ามาช่วยปรับปรุงเนื้อสัมผัสใหม่ที่มีลักษณะเหมือนแยม”



Gii ศูนย์กลางการค้นคว้าด้านนวัตกรรม เกิดจากความร่วมมือระหว่างไทยยูเนียนกับ ม.มหิดล

นายธัญวัฒน์ เกษมสุวรรณ ผู้อำนวยการศูนย์นวัตกรรมไทยยูเนียน กล่าว

หลังจากเปิดตัวแยมทูน่าในสหรัฐฯ และกระแสตอบรับดีมาก จึงมีแผนการที่จะขยายสู่ประเทศต่างๆ ทั่วโลก เนื่องจากคุณสมบัติเด่นที่สามารถตอบใจผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ เนื่องจากนำมาบริโภคแทนแยมสุกร/ไก่ อีกทั้งยังเปลี่ยนภาพลักษณ์ของแยมซึ่งไม่ใช่อาหารเพื่อสุขภาพให้กลายเป็นอาหารเพื่อสุขภาพได้ เพราะผลิตจากปลาทูน่า และไม่ใช้สารเคมีใดๆ ในกระบวนการผลิต ทั้งยังเป็นเหตุให้บริษัทต้องลงทุน 200-300 ล้านบาทสร้างกระบวนการผลิตใหม่ขึ้นมาเป็นครั้งแรกในไทย ซึ่งเกิดขึ้นจากผลงานวิจัยของศูนย์นวัตกรรมฯ นี้

ส่วนเหตุผลที่ต้องเปิดตัวในอเมริกา เพราะเป็นตลาดใหญ่สำหรับการบริโภคแยม ขณะที่ตลาดไทยยังมีขนาดเล็กจึงต้อง

รอจังหวะเวลาและกำลังซื้อที่เหมาะสม ส่วนผลิตภัณฑ์ไส้กรอกทูน่าจะเปิดตัวในไทย เพราะตลาดมีความพร้อมและคนไทยชอบกินไส้กรอก แม้ว่าหน่วยงานด้านสุขภาพจะรณรงค์ไม่ให้รับประทานตามคำแนะนำขององค์การอนามัยโลก

ขณะที่ไส้กรอกทูน่าของไทยยูเนียนสามารถรันดีถึงคุณภาพ โดยผลิตจากเนื้อปลาที่มีปริมาณโปรตีนสูง ไขมันแค่ 1% ซึ่งเป็นน้ำมันโอเมก้า-3 และไม่ใส่สารเคมีใดๆ ที่ก่อมะเร็ง

“ไส้กรอกทูน่าจึงเป็นการปฏิวัติวงการไส้กรอก จากที่หน่วยงานด้านสุขภาพรณรงค์ไม่รับประทานแต่ไส้กรอกทูน่าของเรากลายเป็นไส้กรอกสุขภาพที่สามารถรับประทานได้โดยไม่ต้องกังวลว่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพที่สำคัญรสชาติและเนื้อสัมผัสไม่แตกต่างจากไส้กรอกที่ผู้บริโภคคุ้นเคย เพราะคอนเซ็ปต์

การทำนวัตกรรมของ Gii คือ รสชาติต้องดี รับประทานแล้วอร่อยไม่ใช่แค่เป็นอาหารสุขภาพเท่านั้น” นายธัญวัฒน์ กล่าว

## “คิดค่า” สร้างแต้มต่อธุรกิจ

“ขณะนี้ มีผลงานในแล็บอีกหลายรายการที่อยู่ระหว่างการวิจัยและพัฒนา ยังไม่สามารถเปิดเผยรายละเอียด แต่จุดมุ่งหมายของศูนย์ฯคือ รายได้รวมของบริษัทต้องเพิ่ม 10% จากนวัตกรรมของศูนย์ฯ โดยในอีก 3 ปีข้างหน้าบริษัทวางเป้าหมายไว้ที่ 8 พันล้านดอลลาร์ หมายความว่า รายได้จากนวัตกรรมอยู่ที่ 800 ล้านดอลลาร์” ผู้อำนวยการศูนย์ Gii กล่าวและว่า

“เราหวังว่าปีหน้าจะสามารถคืนทุน และอยากทำให้ทุกคนเห็นว่า การลงทุนด้านนวัตกรรมเกิดประโยชน์แก่อุตสาหกรรม เพราะที่ผ่านอุตสาหกรรมไทยยังลงทุนด้านนวัตกรรมไม่มาก ทำให้สร้างความแตกต่างด้านผลิตภัณฑ์ได้น้อยมาก และสุดท้ายจะแข่งขันที่ราคา แต่ต้องยอมรับว่าการลงทุนมีความเสี่ยง นวัตกรรมก็มีความเสี่ยง ฉะนั้น ต้องศึกษาก่อนว่าจะลงทุนตรงไหนและจะลงทุนอย่างไรถึงจะกำไร”

ทิศทางการวิจัยนวัตกรรมเริ่มจากอาหาร เพราะเป็นกิจการด้านซีฟู้ดที่มีปลาเป็นวัตถุดิบหลัก ส่วนที่เหลือ 10% เดิมส่งไปโรงงานปลาป่นเพื่อทำอาหารสัตว์แต่ในอนาคตจะนำส่วนที่เหลือไปผลิตเป็นสินค้านวัตกรรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม เช่น น้ำมันปลารวมทั้งใช้เป็นวัตถุดิบในเครื่องสำอางและอาหารเสริม

จะส่งผลให้บริษัทสามารถขยายธุรกิจได้หลากหลายตั้งแต่ระดับพื้นฐานจนถึงไฮเทคเทคโนโลยี เพื่อให้เกิดความมั่นคงและยั่งยืนของธุรกิจในอนาคต