BangkokBizNews.com
กรุงเทพธุรกิจ

ปีที่ 31 ฉบับ 10706 วันพฤหัสบดีที่ 11 มกราคม พ.ศ. 2561 หน้า 24

'สังขยาแผ่น' โปรดักท์แชมเปี้ยนเคซีจี

บุษกร ภู่แส
กรุงเทพธุรกิจ

"สังขยาแผ่น" เป็นนวัตกรรมครั้งสำคัญของบริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัดในแง่การรุกตลาดผลิตภัณฑ์กลุ่มนอนแดรี่ (Non-dairy) ทั้งที่รายได้หลักมาจากการนำเข้าวัตถุดิบอาหาร เนยและชีส 70% ที่เหลืออีก 30% เป็นนอนแดรี่ แต่ยุทธศาสตร์ของ "ลลานา ธีระนุสรณ์กิจ" ผู้อำนวยการอาวุโสฝ่ายวิจัยและพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร คือ การเปิดเกมรุกเพื่อสร้างฐานตลาดในประเทศที่เข้มแข็งขึ้น และขยายแนวรบในตลาดซีแอลเอ็มวี (กัมพูชา ลาว เมียนมา เวียดนาม) ซึ่งเป็นประเทศในกลุ่มอาเซียนที่มีแนวโน้มเศรษฐกิจโตต่อเนื่อง

จุดประกายไอเดียจากแผ่นชีส

สังขยาแผ่นพร้อมรับประทานตรา "อิมพีเรียล" เป็นผลิตภัณฑ์ตัวแรกตามแผนการสร้าง "โปรดักท์แชมเปี้ยน" เพื่อผลักดันแบรนด์เข้าไปอยู่ในใจกลุ่มเป้าหมายและผู้บริโภคในฐานะสินค้าทางเลือกที่ฉลาดและคุ้มค่า ด้วยการนำผลงานวิจัยสังขยาแผ่นจากภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มาต่อยอดเชิงพาณิชย์ เพราะสามารถรับประทานได้กับขนมปัง ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่นิยมรับประทานกันทั่วโลก

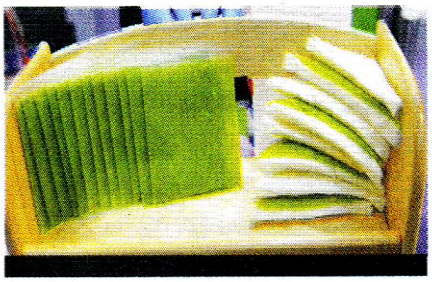
นักวิจัยใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบพร้อมทั้งออกแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความทันสมัยคล้ายกับแผ่นชีส บรรจุอยู่ในพลาสติกอลิเอธิลีนที่เคลือบสารเฉพาะ สามารถฉีกออกจากกันได้ง่าย ทำให้สะดวกในการรับประทานและเก็บรักษา โดยมีส่วนสำคัญประกอบด้วยแป้งข้าวกล้องงอกร่วมกับไฮโดรคอลลอยด์ทำหน้าที่ก่อให้เกิดโครงสร้างที่สามารถขึ้นรูปเป็นแผ่นบาง ทั้งยังคงให้เนื้อสัมผัสที่นุ่มเนียน อายุการเก็บรักษาได้ถึง 100 วัน

"จากแล็บสเกลก็ใช้เวลาต่อยอดอีก 1 ปีในการอัพสเกลสู่อุตสาหกรรมการผลิตในเรื่องอายุการเก็บรักษายาวนานขึ้น ความนุ่มและลดการแยกตัวของน้ำออกจากผลิตภัณฑ์ร่วมกับไฮโดรคอลลอยด์ เพื่อจำหน่ายให้กับกลุ่มลูกค้าแบบบีทูบี ในโรงงานผลิตอาหารไปทำเมนูแซนด์วิชในร้านสะดวกซื้อ รวมทั้งการจำหน่ายให้กับลูกค้าแบบบีทูซี ในซูเปอร์มาร์เก็ต และไฮเปอร์มาร์เก็ตทั่วไป" ลลานา กล่าว

"การเปิดตัวนำสินค้านวัตกรรมออกสู่ตลาดในแต่ละปีของบริษัท มีจำนวนไม่แน่ชัด บางปีหลายตัว บางปีไม่มี เพราะอินโนเวชั่นโปรดักท์ต้องเป็นสิ่งใหม่จริงๆ และกว่าที่ลูกค้าจะยอมรับต้องใช้เวลาต้องศึกษาข้อมูลทุกด้านรอบคอบ แต่ต้อง

ต่อด้านหลัง

เคซีจีรับถ่ายทอดผลงานวิจัยสังขยาแผ่นจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



วิจัยมาต่อยอดในเชิงพาณิชย์จึงได้รับความสนใจมากขึ้น

ลลานา กล่าวต่อว่า จุดขายที่โดดเด่นของสังขยาแผ่นดังกล่าวคือ ไม่มีโปรตีนกลูเตน จึงไม่ทำให้เกิดอันตรายกับผู้ที่เป็นโรคแพ้กลูเตน เนื่องจากกลูเตนเป็นอาหารก่อภูมิแพ้ ไม่มีไข่ แต่มีส่วนผสมที่มีไฟเบอร์สูงขึ้นดีต่อการขับถ่าย ถือเป็นอินโนเวทีฟโปรดักท์ สำหรับคนรักสุขภาพในการรับประทานแซนด์วิชกับสังขยาแผ่น

อิงนวัตกรรมสร้างการจดจำ

เคซีจีคอร์ปอเรชั่น มีผลิตภัณฑ์หลากหลายภายใต้แบรนด์อีมพีเรียล ทั้งแดรี่ เนย ชีสและผลิตนอนแดรี่ อาทิ ท็อปปิ้ง แป้งมิกซ์ น้ำเชื่อม น้ำผึ้ง แยม และสังขยาแผ่น ถือเป็นผลิตภัณฑ์ลูกผสมระหว่างแยมกับชีส ที่เข้ามาเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคเพราะไม่ใช่ทุกคนที่สามารถรับประทานผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากนม

สำหรับอนาคตของสังขยาแผ่นจะขยายตลาดซีแอลเอ็มวี (กัมพูชา ลาว เมียนมา เวียดนาม) ซึ่งเป็นประเทศในกลุ่มอาเซียนที่มีแนวโน้มเศรษฐกิจโตต่อเนื่อง ประกอบกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารคล้ายกับคนไทย แต่อาจจะต้องศึกษาปรับรสชาติให้เหมาะสม เช่น ความหวาน ว่าที่ เวียดนามชอบเหมือนกับไทยหรือไม่ เพราะการทำผลิตภัณฑ์หนึ่งตัวไม่ใช่สำหรับคนทุกประเทศ ฉะนั้น ต้องปรับรสชาติให้เหมาะสมกับความต้องการของตลาดนั้นด้วย