

ปีที่ 31 ฉบับ 10709 วันพุธที่ 17 มกราคม พ.ศ. 2561 หน้า 24

‘ฟรุตชีโอ’ อิงวิทย์ฯ

◆ บุษกร กุ่แสด

กรุงเทพธุรกิจ

ยืดอายุ-แก้สึนค้ำล้นตลาด

มะนาวผงและสับปะรดผงพร้อมซังติ่ม เป็นอีกหนึ่งความพยายามแก้ปัญหาโลกแตกของเกษตรกรชาวสวนในเรื่องผลผลิตล้นตลาดและราคาตกต่ำ โดยต่อยอดองค์ความรู้จากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ผลิตสินค้าป้อนตลาดในประเทศ และต่างประเทศ เดินหน้าแตกไลน์ผลิตภัณฑ์ เค้กใส่สับปะรด และลูกอม หวังขยายฐานลูกค้า

แปรรูปสร้างมูลค่าเพิ่ม

จากพื้นเพเป็นคนประจวบคีรีขันธ์ ครอบครัวยุติการทำธุรกิจร้านอาหาร มานานหลายปีทำให้ “รักษิษฐ์วิทย์ เบียประดิษฐ์” มองเห็นปัญหาที่เกิดขึ้นคือ บางช่วงมะนาวซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญในการปรุงอาหาร มีราคาแพงถึงลูกละ 8-10 บาท จึงคิดหาวิธียืดอายุการเก็บรักษามะนาวให้อยู่ได้นานขึ้น โดยได้ศึกษาข้อมูลพบว่า สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ฯ มีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องและพร้อมที่จะถ่ายทอดเทคโนโลยี

เธอนำใจความความต้องการเข้ามาปรึกษากับผู้เชี่ยวชาญ วว.และรับการถ่ายทอดงานวิจัยดังกล่าวเมื่อ 10 ปีที่ผ่านมา ซึ่งขณะนั้นในตลาดยังไม่มีผลิตภัณฑ์แปรรูปน้ำมะนาวให้สามารถเก็บไว้ได้นาน โดยที่ยังคงรสชาติและกลิ่นหอมตามธรรมชาติ หลังจากรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีแล้วก็ใช้วิธีว่าจ้างโรงงานผลิตมะนาวผงได้ 2 ปี เพื่อใช้ภายในร้านและจำหน่ายให้กับร้านอาหารทั่วไป ปรากฏว่า ผลตอบรับดีมาก ทำให้ยอดการสั่งซื้อเพิ่มขึ้นจำนวนมาก

จึงตัดสินใจสร้างโรงงาน และซื้อเครื่องจักรทำแห้งแบบพ่นฝอย หรือเครื่องทำแห้งแบบพ่นกระจาย (spray dryer) มาแปรรูปน้ำมะนาว มีกำลังผลิตเฉลี่ยวันละ 1 ตัน หรือเดือนละ 30 ตัน นอกจากนี้จะมีออเดอร์จากร้านอาหารในไทยแล้วยังส่งออก

ต่างประเทศด้วยใน สัดส่วนมากถึง 60% ของกำลังการผลิต ตลาดส่งออกหลัก ได้แก่ จีน ฮองกง สิงคโปร์ ไต้หวัน สหรัฐอเมริกา แคนาดา ออสเตรเลีย หลังจากลงทุนตั้งโรงงานก็สามารถคืนทุนภายใน 3 ปีเท่านั้น ทั้งนี้ การอบแห้งแบบพ่นฝอยสำหรับแปรรูปวัตถุดิบที่มีลักษณะเป็นของเหลวให้เป็นผงแห้ง โดยการฉีดฝอยของเหลวให้กระจายเป็นละอองฝอยในถังอบลมร้อน เมื่อละอองฝอยได้รับความร้อนก็จะระเหยกลายเป็นผงแห้ง ตกลงมาด้านล่างของตัวถัง และถูกดูดนำไปตักเก็บไว้ด้วยไซโคลนและถังเก็บใต้ไซโคลน โดยของเหลวแต่ละชนิดจะใช้อุณหภูมิต่างกัน จึงต้องผ่านการศึกษาวิจัยเรื่องที่จะรักษาคุณค่าทางสารอาหารและความเป็นธรรมชาติให้ได้มากที่สุด

รักษิษฐ์วิทย์ กล่าวหาเหตุที่กล้าตัดสินใจลงทุน ส่วนหนึ่งเพราะแรงบันดาลใจในการแก้ปัญหาและมีข้อมูลประกอบการตัดสินใจ หลังจากได้เข้าอบรมในโครงการเสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่ (NEC) ของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม อีกทั้งเวลานั้นยังไม่มีผลิตภัณฑ์เดียวกันนี้ในตลาด ทำให้ลงทุนซื้องานวิจัยเพื่อนำมาต่อยอดกระทั่งประสบความสำเร็จ โดยสร้างรายได้อย่างต่อเนื่องประมาณเดือนละ 1 ล้านบาท

จากนั้น 5 ปีถัดมาได้ต่อยอดทำสับปะรดผงพร้อมซังติ่มแบบหริอวัน เนื่องจากโรงงานอยู่ในประจวบคีรีขันธ์ซึ่งเป็นแหล่งปลูกสับปะรดและแทบทุกปีจะมีปัญหาสินค้าล้นตลาด จึงสนใจมาแปรรูป



รักษิณีวัลย์ใช้เทคโนโลยี ว.แปรรูปมะนาวและสับปะรดให้เป็นผง

เป็นผงในชื่อแบรนด์ฟรุิตซิโอ (Fruitzio) กลุ่มเป้าหมายหลักคือ โรงแรมในจังหวัด

ตอบใจภัยร้าย-อุตุฯ อาหาร

แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ ทำให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะนาวและสับปะรดได้รับความนิยมมากขึ้น เพราะนอกจากเป็นผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติแล้วยังสามารถนำไปปรุงรสชาติอาหารและเครื่องดื่มต่างๆ เมื่อคืนรูปจะได้น้ำมะนาวน้ำสับปะรดที่มีรสชาติตามธรรมชาติ ทั้งยังให้ความสดชื่นกับผู้ดื่ม

ปัจจุบันพยายามหาตัวแทนจำหน่ายเพื่อขยายฐานลูกค้าในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร ที่นำไปใช้ปรุงรสให้กับซอสแยม ฯลฯ หรือผสมลงไปในการผลิตภัณฑ์

เพื่อเพิ่มรสชาติ นอกจากนี้ เธอยังได้พัฒนาเค้กไส้สับปะรดและลูกอมสับปะรด ออกมาวางจำหน่ายอีกด้วย โดยมีเป้าหมายที่ขยายและแตกไลน์ผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับมะนาวและ สับปะรดแปรรูปให้ครอบคลุมมากที่สุด เพื่อขยายฐานลูกค้ารายย่อยและโรงงานผลิตทั้งในประเทศ และต่างประเทศ

“จากประสบการณ์พบว่า คนส่วนใหญ่คิดแต่ไม่กล้าทำจึงไม่ประสบความสำเร็จ จึงอยากแนะนำ ให้ทุกคนกล้าคิดกล้าทำ ลองลงมือทำอย่าแค่คิดอย่างเดียวทำให้ได้ประสบการณ์มาต่อยอดในอนาคต ไม่มีอะไรที่ไม่เสี่ยงทุกอย่างมีความเสี่ยง แต่ต้องทำอย่างมีสติ รอบคอบ และมีข้อมูลมาสนับสนุนก่อนตัดสินใจลงทุน” รักษิณีวัลย์ กล่าว