

ปีที่ 31 ฉบับ 10730 วันพุธที่ 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2561 หน้า 24

# ก้าวใหม่ 'ซีพีเอฟ 4.0'

## นวัตกรรมอร่อยลิ้น

◆ สาลิพย์ กัปพลา  
กรุงเทพฯธุรกิจ

อาหารสุกรที่พัฒนาให้สามารถลดการปลดปล่อยไนโตรเจนในอากาศ ที่เป็นต้นเหตุของกลิ่นเหม็นในฟาร์มสุกรได้กว่า 20% ก่อนนำไปใช้ในฟาร์มซีพีเอฟทั้งหมด ช่วยลดการปลดปล่อยไนโตรเจนในรูปแอมโมเนีย 2.4 หมื่นตันต่อปี เทียบเท่าการปลูกป่า 1 แสนไร่ต่อปี เป็นนวัตกรรมที่ใช้เวลาพัฒนามากกว่า 2 ปี และยังคงพัฒนาต่อเพื่อขยายสู่เชิงพาณิชย์

หนึ่งในผลผลิตไฮไลต์ที่ได้รับรางวัล "ซีพีเอฟ ซีอีโอ อวอร์ด 2017" ร่วมกับผลงานสร้างสรรค์อื่นๆ อาทิ ไซพะไลยางมะตุนมปราศจากแลคโตส เครื่องดื่มเห็ดหูหนูดำ อาหารกินง่ายที่ซ่อนนวัตกรรมไว้ข้างใน ผลลัพธ์จากแนวทางสร้างนวัตกรรม-นวัตกรรมของซีพีเอฟ ตั้งเป้าขึ้นให้ได้ 1 พันคนใน 2563 เพื่อเดินหน้าสู่องค์กร 4.0

### อาหารกินง่าย-ใส่ใจสังคม

"นับตั้งแต่ปี 2550 ที่ซีพีเอฟให้ความสำคัญในการพัฒนานวัตกรรมไปพร้อมกับการพัฒนาคนหรือนวัตกรรม โดย 5 ปีแรก (ปี 2550-2554) เป็นการวางกรอบและเกณฑ์ รวมถึงการสร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อให้เกิดนวัตกรรม จากนั้นใน 5 ปีต่อมา ก็เร่งผลักดันให้เกิดนวัตกรรม และตอนนี้เราอยู่ในช่วงที่ 3 ในการผลักดันนวัตกรรมสู่เชิงพาณิชย์ทั้งตลาดในประเทศและตลาดโลก"

นายวิโรจน์ คัมภีระ รองกรรมการผู้จัดการบริหาร บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) หรือ ซีพีเอฟ ในฐานะประธานคณะกรรมการนวัตกรรม "CPF CEO Awards 2017" กล่าว

งานซีพีเอฟ ซีอีโอ อวอร์ด 2017 เป็นหนึ่งในโครงการกระตุ้นให้บุคลากรของซีพีเอฟพัฒนานวัตกรรม โดยจัดขึ้นเป็นปีที่ 9 ภายใต้แนวคิด "ก้าวใหม่ ใส่ใจสังคม

สรรสร้างเทคโนโลยี สู่วิถียั่งยืน" สอดรับไปกับทิศทางการพัฒนาของซีพีเอฟที่ใช้

“

เมกะเทรนด์จะมุ่งไปที่  
หุ่นยนต์ ปัญญาประดิษฐ์  
เทคโนโลยีชีวภาพ ”

นวัตกรรมเป็นตัวขับเคลื่อน นายวิโรจน์กล่าวว่า เมกะเทรนด์จะมุ่งไปที่หุ่นยนต์ ปัญญาประดิษฐ์ เทคโนโลยีชีวภาพ ที่ล้วนมีบทบาทกับอุตสาหกรรมอาหาร ดังเช่นผลงานที่ได้รับรางวัลซีพีเอฟ ซีอีโอ อวอร์ด

นมเมจิโกลด์แอตวานซ์ ซึ่งเป็นนมปราศจากแลคโตสเกิดขึ้นจากการมองเห็น

ของผู้สูงอายุและพบว่า คนวัย 50 ปีขึ้นไปนั้นส่วนมากดื่มนมแล้วท้องเสีย เพราะไม่สามารถย่อยแลคโตสในนม จึงพัฒนาเป็นนมปราศจากแลคโตสที่ใช้เมมเบรนกรองแลคโตสออกบางส่วน จากนั้นใช้เอนไซม์ไปย่อยแลคโตสที่เหลือ ทำให้ผลลัพธ์ที่ได้เป็นนมที่ทดสอบแล้วไม่มีแลคโตสเลย ทั้งยังเพิ่มแคลเซียมและวิตามิน

ขณะที่ไซพะไลยางมะตุน เป็นการพัฒนาอาหารพร้อมรับประทานที่ทำให้ไซแดงสุกเป็นยางมะตุนโดยไม่แห้งแข็ง น้ำพะไลเป็นเจล เป็นนวัตกรรมด้านกระบวนการผลิตที่ใช้สายการผลิตระดับอุตสาหกรรมมาตั้งแต่การต้มไข่ไปจนถึงการบรรจุทำให้เป็นการผลิตที่ปลอดภัยและคงคุณภาพเท่ากันทุกถุง

เครื่องดื่มเห็ดหูหนูดำ ที่พัฒนาเห็ดหูหนูดำที่อุดมไปด้วยโพลีแซคคาไนด์



ผลงานไฮไลต์จากเวที ซีพีเอฟ ซีอีโอ อวอร์ด กิจกรรมการประกวดและแสดงผลงานนวัตกรรมภายในองค์กร

ที่ช่วยลดคลอเลสเทอรอล และเบต้ากลูแคน ที่มีงานวิจัยชี้ว่าเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของเม็ดเลือดขาว และยังไม่ใช้สารเคมีในการถนอมอาหารแต่ใช้กระบวนการสเตอริไรซ์ในการฆ่าเชื้อ ตอบโจทย์คนรักสุขภาพ

### ตั้งเป้าผลิตนวัตกรรม 1 พันคน

ซีพีเอฟวางระบบบริหารจัดการนวัตกรรมตามแนวทางของ CEN16555 โดยมีการพัฒนา “นวัตกรรม” อย่างต่อเนื่องตามแนวทางของ TRIZ และพัฒนาตัวแทนสิทธิบัตรภายในองค์กร

“นอกจากนวัตกรรมที่ได้ เรายังสร้างนวัตกรรมภายในองค์กร จากปี 2560 ที่มีนวัตกรรมในองค์กร 610 คน และอยู่ระหว่างรอปะกาศผลอีกราว 100 คนที่จะมีเพิ่มในปี นี้ โดย

ตั้งเป้าสร้างนวัตกรรมให้ได้ 1 พันคนในปี 2563 รวมถึงเกิดสิทธิบัตรและอนุสิทธิบัตร 500 เรื่อง ในปีเดียวกันจากปัจจุบันที่มีอยู่ 150 เรื่อง” นายวิโรจน์ กล่าว

ปี 2563 ยังจะเป็นช่วงที่เพิ่มทุนย่นต์ในไลน์การผลิตให้ได้ 500 ตัว จากปัจจุบันที่มีอยู่ 200 ตัว รวมถึงพัฒนาวิศวกรทุนย่นต์ที่จะพัฒนาซอฟต์แวร์และแอปพลิเคชันใช้งานที่เหมาะสมกับความต้องการ

นายวิโรจน์ กล่าวว่า การเตรียมสร้างคนและนวัตกรรมเพื่อก้าวสู่ “ซีพีเอฟ 4.0” จะมุ่งเน้น 2 เรื่องคือ การพัฒนาคนเก่งและนวัตกรรม ที่ต้องเพิ่มนวัตกรรม TRIZ ให้มากขึ้น และอีกเรื่องคือความเร็วในการพัฒนาและออกสินค้า รวมถึงขยายให้ทันต่อความต้องการ ซึ่งยังต้องทำให้คลังตัวขึ้น ก้าวให้เร็วขึ้นทั้งในตลาดและวงการนวัตกรรม