เดลินิวส์

ฉบับที่ 24,976 วันพฤหัสบดีที่ 1 มีนาคม พ.ศ. 2561 หน้า 23

ฉลาดคิด

ท็อปปิ้งมะม่วงน้ำดอกไม้ นวัตกรรมอาหารจากธุรกิจดั้งเดิม

ที่มาสำคัญอย่างหนึ่งของการสร้างนวัตกรรมก็คือ การตอบโจทย์ปัญหาที่เกิดขึ้น...ไม่ว่าจะอยู่ในธุรกิจหรือว่าอุตสาหกรรมใด ๆ ก็ตาม

"TropicaKing" (ทรอปิก้าคิง) ท็อปปิ้งมะม่วงน้ำดอกไม้เกรดพรีเมี่ยม ก็คืออีกหนึ่งนวัตกรรมจากนักวิจัยไทยที่เข้าไปช่วยแก้ไขปัญหาให้กับธุรกิจส่งออกผลไม้ ทั้งเพิ่มมูลค่า ลดความเสี่ยงในการทำธุริจ แถมช่วยเกษตรกรแก้ปัญหาราคาผลผลิตตกต่ำในช่วงฤดูผลไม้ล้นตลาดได้อีกด้วย

นายสุรวิชญ์ ทิพยารมณ์

"นายสุรวิชญ์ ทิพยารมณ์" กรรมการผู้จัดการบริษัท โกลบอลพาร์ทเนอร์อินเตอร์ฟู้ด จำกัด บอกว่า ธุรกิจดั้งเดิมของบริษัท คือ การส่งออกมะม่วงน้ำดอกไม้ผลสด เกรดพรีเมี่ยม ไปจำหน่ายยังต่างประเทศ ซึ่ง 1-2 ปี ที่ผ่านมา มีผู้ประกอบการจากจีนเข้ามากว้านซื้อผลไม้จากสวนโดยตรงเป็นจำนวนมาก กระทบต่อการทำธุรกิจของบริษัท จึงคิดนำวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีมาช่วยในการต่อยอดธุรกิจดั้งเดิมไปสู่ธุรกิจอื่น ๆ เพื่อกระจายความเสี่ยง และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลไม้ที่คัดตกเกรดการส่งออก

ทั้งนี้ ได้ร่วมมือกับ "ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์" อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง นำมะม่วงน้ำดอกไม้ที่ถูกคัดตกเกรดส่งออก เนื่องจากผิวนอกไม่สวย มาใช้แปรรูปเป็นท็อปปิ้งมะม่วง โดยได้รับทุนสนับสนุนวิจัย ภายใต้ชุดโครงการ Innovative House ของ สกว. หรือสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

วิจัยและพัฒนามาแล้วกว่า 1 ปี จนได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ที่บรรจุในกระป๋องแคน ขนาด 655 กรัมต่อกระป๋อง มีชิ้นเนื้อมะม่วงทั้นเต๋าขนาด 1-2 ซม. ผสมคลุกเคล้ากับน้ำซอสมะม่วง ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยการใช้

ความร้อนหรือพาสเจอไรซ์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องธรรมดาได้นาน 1 ปี โดยไม่ใส่สารกันเสีย

สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับมะม่วงน้ำดอกไม้ได้ถึง 3 เท่า

ผลิตภัณฑ์นี้มุ่งเจาะตลาดผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ซึ่งมีมูลค่าตลาดขนาดใหญ่ถึง 27,500 ล้านบาท และมีอัตราการเติบโตสูง

โดยตอบโจทย์ให้กับเชฟของกลุ่มโรงแรม ร้านอาหาร/กาแฟ/เบเกอรี่ และกลุ่มแคทเทอริ่ง (Horeca) เพราะสะดวกพร้อมใช้ทันที ตลอดปี ไม่มีฤดูกาล ประยุกต์ใช้กับเมนูอาหารได้ทั้งคาวและหวาน รสชาตินิ่ง มีมาตรฐาน ควบคุมสูตรและรสชาติอาหารง่าย และช่วยประหยัดเวลาและค่าแรงในการเตรียมวัตถุดิบ

ปัจจุบันบริษัทได้นำไปทดสอบตลาดกับโรงเรียนสอนทำเบเกอรี่ต่าง ๆ หลายแห่ง และเชฟชื่อดังอีกหลายท่าน

ล่าสุด...นวัตกรรมนี้ได้รับรางวัลผลิตภัณฑ์เด่นด้านผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ ประจำปีงบประมาณ 2559 จากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.).