

ปีที่ 31 ฉบับ 10767 วันศุกร์ที่ 23 มีนาคม พ.ศ. 2561 หน้า 24

# 3ภาคีร่วมขยับ วิจัยนวัตกรรมอาหาร

**กรุงเทพธุรกิจ** ● ของกินเล่นเพื่อสุขภาพในรูปแบบโยเกิร์ตกรอบ ที่ยังคงคุณสมบัติและคุณภาพใกล้เคียงผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ สามารถสร้างยอดขาย 100 ล้านบาทต่อปี เพคตินเพิ่มความนุ่มและข้นหนืดจากเมล็ดมะขามเพิ่มมูลค่าให้ของเหลือทิ้ง โดยขายกิโลกรัมละ 0.5-1.0 หมื่นบาท

สองตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่ประสบความสำเร็จในเชิงพาณิชย์จาก “โครงการวิจัยและพัฒนาวัตกรรมการผลิตอาหาร” อีกหนึ่งกลไกที่เพิ่มโอกาสให้กับผู้ประกอบการเข้าถึงองค์ความรู้และแหล่งสนับสนุนการวิจัยและพัฒนาเชิงนวัตกรรม

## สร้างสินค้าใหม่ เพิ่มรายได้

ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตกรอบ (Wel-B) โดยบริษัท โจ-ลี แฟมิลี่ จำกัด ได้รับการสนับสนุนการพัฒนาจากโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ไอแทป) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ที่ร่วมคิดค้นสูตรโยเกิร์ตกรอบ ผลิตจากเทคโนโลยีอบแห้งแบบแช่แข็งสุญญากาศ ซึ่งช่วยถนอมผลิตภัณฑ์ให้มีคุณสมบัติและคุณภาพใกล้เคียงกับผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติมากที่สุด

โยเกิร์ตจะถูกทำให้เย็นจนแข็งและอยู่ในบรรยากาศที่มีความชื้นต่ำ เกิดสภาวะน้ำแข็งระเหิดโดยไม่มีการละลาย จึงไม่มีการเปลี่ยนแปลงทั้งทางเคมีและกายภาพ รวมทั้งสามารถรักษาจุลินทรีย์ที่ยังมีชีวิตอยู่ ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตกรอบรสชาติดี และเต็มไปด้วยคุณประโยชน์ทางโภชนาการ

เหมาะสำหรับเด็กตั้งแต่อายุ 12 เดือนขึ้นไป ขณะที่ผู้ประกอบการแปรรูปมะขามแบรนด์ “ปิ่นเพชร” จากอุตสาหกรรมในครัวเรือนที่ทำผลิตภัณฑ์มะขามคลุก ทำให้มีเมล็ดเหลือทิ้งปีละ 100 ตัน ต่อมาได้รับติดต่อซื้อกิโลกรัมละ 5-6 บาทจากญี่ปุ่นและ

อินเดียอย่างต่อเนื่อง จนเกิดความสงสัยและเริ่มศึกษาประโยชน์ของเมล็ดมะขาม กระทั่งนำมาสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีมูลค่าสูง ทั้งยังช่วยลดการนำเข้าวัตถุดิบอาหารอีกด้วย

การวิจัยพัฒนาครั้งนี้ได้รับสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) เปลี่ยนเมล็ดมะขามให้เป็นผงแป้งหรือ “เจลโลส” มีราคากิโลกรัมละ 5,000-10,000 บาท สามารถใช้ทดแทนเพคตินในผลิตภัณฑ์อาหาร ขณะนี้กำลังขอการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) จากนั้นจึงจะทำการตลาดทั้งในประเทศและส่งออก

ธนาคารกสิกรไทยร่วมกับองค์กรทุนวิจัย ได้แก่ สวทช. และ สกว. รับสมัครเอสเอ็มอี เข้าร่วม “โครงการวิจัยและพัฒนาวัตกรรมการผลิตอาหาร” เพื่อเข้ารับการสนับสนุนในการเข้าถึงและใช้ประโยชน์งานวิจัยและนวัตกรรมมาเพิ่มศักยภาพธุรกิจ โดยสมัครได้ตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป ([www.ksmegoodtogreat.com](http://www.ksmegoodtogreat.com))

กิจกรรมกำหนดเริ่ม เม.ย. และพ.ค. 2561 จะมีการอบรมเชิงลึก 4 วัน โดยผู้เชี่ยวชาญตัวจริง และคัดเลือกผู้สมัครเพียง 50 คนเท่านั้นเพื่อเข้าร่วมการอบรม และการให้คำปรึกษาแบบตัวต่อตัวในการทำวิจัยและพัฒนาวัตกรรมการผลิต จากนั้นจะคัดเลือก 5 ธุรกิจที่แกร่งที่สุดเพื่อมอบเงินรางวัล 1.0 ล้านบาท สนับสนุนการวิจัยและพัฒนาวัตกรรมการผลิต รวมถึงโอกาสในการเข้าช่องทางจัดจำหน่ายโดยธนาคารกสิกรไทย

## 3 ภาคีเสริมแกร่งผู้ผลิตอาหาร

พีชยา จิระธรรมกิจกุล ผู้จัดการงานอุตสาหกรรมอาหาร เกษตร และสุขภาพ ITAP สวทช. กล่าวว่า การทำนวัตกรรมถือเป็น



ตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารจากความร่วมมือระหว่างสกว.กับ สวทช.

ต้นทุนของผู้ประกอบการทั้งหมด เพื่อสร้างความแตกต่างและความยั่งยืนให้กับผลิตภัณฑ์ อย่างไรก็ตามจะเห็นว่าที่ผ่านมาเอสเอ็มอีไทยมีโอกาสเข้าถึงนวัตกรรมไม่มาก จากปัญหานี้ สวทช. จึงพยายามช่วยเหลือและผลักดันผ่านโครงการต่างๆ เช่น ไอแทป ซึ่งให้ความช่วยเหลือไปแล้วกว่า 7,000 โครงการ

โปรแกรมITAPยังสนับสนุนผู้ประกอบการแบบย้อนหลัง ในกรณีที่มีค่าใช้จ่ายในการวิจัย 100% ตามวงเงินสนับสนุนที่กำหนดไว้ สามารถมาเบิกเงินคืนย้อนหลัง 50% เพื่อให้ริเริ่มงานวิจัยและผลิตสินค้า นวัตกรรมให้รวดเร็วขึ้น

**รศ.พงศ์พันธ์ แก้วตาทิพย์** ผู้อำนวยการ

ฝ่ายอุตสาหกรรม สกว. กล่าวว่า กระบวนการคัดเลือกผู้ประกอบการเข้าร่วมโครงการฯ จะมีเกณฑ์กำหนด เช่น การมีแนวคิดและความตั้งใจในการสร้างสินค้า นวัตกรรม มีความกระตือรือร้นในการประกอบธุรกิจ มีมุมมองทางการตลาดและกลุ่มเป้าหมายชัดเจน

ภาคีทั้ง 3 หน่วยงานจะร่วมสร้างและสนับสนุนผู้ประกอบการอย่างครบวงจร ทั้งงบวิจัย การวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ นวัตกรรม และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ การให้ความรู้ และทักษะที่จำเป็นต่อการดำเนินธุรกิจ การเพิ่มโอกาสในการเข้าถึงช่องทางการขายสินค้า และร่วมกันคัดเลือกผู้ประกอบการ

เป้าหมายปลายทางก็เพื่อช่วยยกระดับและเสริมความแข็งแกร่งให้กับผู้ประกอบการ ในอุตสาหกรรมผลิตอาหารของไทย ให้สามารถแข่งขันในตลาดโลกได้อย่างยั่งยืนบนฐานนวัตกรรม