

ฉบับที่ 25,027 วันเสาร์ที่ 21 เมษายน พ.ศ. 2561 หน้า 22



## ‘น้ำผักผลไม้ยุคใหม่’ จุดขาย..คงคุณค่าสารอาหาร

กระแสสุขภาพทำให้ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นตามไปด้วย อย่าง “น้ำผัก-น้ำผลไม้” ก็เป็นเครื่องดื่มที่นิยมบริโภคเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ ในปัจจุบัน อย่างไรก็ตาม การคงคุณค่าของสารอาหารและวิตามินที่มีอยู่ในผักและผลไม้เอาไว้ให้ได้ครบถ้วนนั้น กรณีนี้ก็จำเป็นต้องนำเรื่องของเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่ทันสมัยมาใช้ในการกระบวนการผลิต เพื่อที่จะรักษาคงคุณค่าทางโภชนาการเอาไว้ให้ได้ครบถ้วนมากที่สุด ซึ่งหนึ่งในนั้นก็มี “กรรมวิธีสกัดเย็น” ที่วันนี้ “ทีมช่องทางทำกิน” มีข้อมูลมานำเสนอเพื่อใช้เป็นกรณีศึกษา กับ “น้ำผักผลไม้สกัดเย็น” ของผู้ผลิตรายนี้



ผู้ที่ให้ข้อมูลในเรื่องนี้ คือ ผศ.ดร.ฉัตรภา ทัดตโกศล อาจารย์ด้านโภชนาการ และที่ปรึกษา “น้ำผักผลไม้สกัดเย็น 100%” ที่ใช้ชื่อผลิตภัณฑ์แบรนด์ บีบี (BEEP) เล่าว่า ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมี ดร.ชนินทร์ ชื่นอ้อม, เจมมี่ โรแลนด์ ไจนส์ และ ฮิตาศักดิ์ โรแลนด์ ไจนส์ เป็นผู้ร่วมก่อตั้งและผู้บริหารสำหรับแนวคิดที่ต้องการทำน้ำผักผลไม้สกัดเย็นขึ้นนั้น อาจารย์ฉัตรภา บอกว่าปัจจุบันผู้คนหันมาให้ความสำคัญในเรื่องของอาหารเพื่อสุขภาพกันมากขึ้น แต่น้ำผักผลไม้ที่ขายอยู่ในท้องตลาดนั้นหลาย ๆ ชนิดมีการแต่งเติมกลิ่นและใส่น้ำตาล นอกจากนั้นกระบวนการผลิตบางอย่าง โดยเฉพาะการนำผักผลไม้ไปผ่านความร้อนจะทำให้วิตามินและสารอาหารที่มีอยู่ในผักผลไม้สูญเสียคุณค่าลงไปด้วย ด้วยเหตุนี้จึงเป็นการจุดประกายที่อยากจะทำน้ำผักผลไม้ที่ทั้งสะอาดและยังคงคุณค่าของสารอาหารกับวิตามินในผักผลไม้ไว้ให้ได้ครบถ้วนมากที่สุด

ผู้ที่ให้ข้อมูลคนเดิมกล่าวว่า หลังใช้เวลาศึกษาค้นคว้าที่ลึกที่สุดก็พบว่าการผลิตแบบสกัดเย็น โดยใช้กรรมวิธีแรงดันสูง (HPP) และนวัตกรรมไฮโซน อัลตราโซนิค ที่จะถูกนำมาใช้ล้างทำความสะอาดผักและผลไม้เป็นกระบวนการที่จะช่วยคงคุณค่าของสารอาหารและผักผลไม้ไว้ได้ครบถ้วนมากที่สุด เพราะกระบวนการดังกล่าวไม่ทำให้เกิดการสูญเสียสารอาหารและวิตามินไป ด้วยเหตุนี้จึงเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ภายใต้แบรนด์นี้ขึ้นมา

ผลิตภัณฑ์นั้น อาจารย์ฉัตรภาบอกว่า มีทั้ง “น้ำผลไม้ 100%”

เช่น น้ำมะพร้าว, น้ำส้ม, น้ำแอปเปิ้ล, น้ำทับทิม, น้ำแดงโม และ “น้ำทุเรียนเบส” ที่ผสมผสานทั้งผักและผลไม้ เช่น น้ำกรีนครีม, น้ำเจด รูบี, น้ำเบต้า โกล เป็นต้น นอกจากนั้นยังมี “น้ำผักผลไม้ชนิดเข้มข้น” เช่น น้ำฝรั่ง, น้ำขิง, น้ำขมิ้นชัน ที่มีส่วนผสมสมุนไพรไทยที่มีสรรพคุณทางยา รักษาโรค

“ในการคิดค้นสูตรทำน้ำผลไม้ผสมผักชนิดต่าง ๆ แต่ละสูตรต้องใช้เวลาคิดค้นนานเป็นปี ๆ กว่าที่จะได้ปริมาณวัตถุดิบแต่ละชนิดที่นำมาผสมผสานได้อย่างลงตัว เพราะนอกจากจะคำนึงถึงคุณภาพที่ดีที่มีประโยชน์ที่ผู้บริโภคจะได้รับแล้ว รสชาติก็ต้องดีด้วยเพื่อให้ผู้บริโภคประทับใจได้ง่าย” ผู้ให้ข้อมูลคนเดิมกล่าว

ทุนเบื้องต้น สำหรับเงินลงทุนนั้น ขึ้นกับขนาดของธุรกิจ แต่ในกรณีถ้าเป็นการผลิตระดับอุตสาหกรรม เงินลงทุนส่วนใหญ่ก็จะเป็นค่าเครื่องจักรและการก่อสร้างโรงงาน ส่วน ทุนวัตถุดิบ อยู่ที่ประมาณ 50% จากราคาขาย ซึ่งราคาจะอยู่ที่ 75-150 บาท ขึ้นกับชนิดผักและผลไม้ที่นำมาผลิต

ขั้นตอนการทำ... “น้ำผักผลไม้ 100%”

เริ่มจากการคัดเลือกผลไม้ที่มีคุณภาพ จากนั้นคัดแยกผักและผลไม้อีกครั้งเพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพดีที่สุด หลังจากได้วัตถุดิบที่ต้องการแล้ว นำไปล้างทำความสะอาดด้วยเครื่อง ไฮโซน อัลตราโซนิค ซึ่งเป็นการใช้ออกซิเจนล้างทำความสะอาดเพื่อชำระล้างสารเคมี ยาฆ่าแมลง และโซฟยาธิที่อาจจะตกค้างในผักและผลไม้ให้หลุดออกมา ซึ่ง

### คู่มือลงทุน...น้ำผักผลไม้สกัดเย็น

ทุนเบื้องต้น	ขึ้นกับขนาดของธุรกิจ
ทุนวัตถุดิบรายได้	ประมาณ 50% ของราคาขาย ตั้งแต่ 75-150 บาทต่อขวด
แรงงาน	1 คนขึ้นไป
ตลาด	ขายออนไลน์, ขายส่งตามร้าน
จุดน่าสนใจ	อยู่ในเทรนด์คนรักสุขภาพ



กรรมวิธีนี้จะสามารถล้างทำความสะอาดสิ่งตกค้างต่าง ๆ ได้สูงถึง 90-98%

หลังจากล้างทำความสะอาดวัตถุดิบเสร็จเรียบร้อยแล้ว นำวัตถุดิบเข้าสู่เครื่องบีบอัดเพื่อให้ได้น้ำผักผลไม้ออกมาเป็นน้ำผักและผลไม้ 100% ซึ่งน้ำที่คั้นได้นั้นจะไม่มีการนำมาเจือสีแต่งกลิ่น รวมถึงเติมสารเติมแต่งหรือเติมน้ำลงไปเพิ่มเติมอย่างเด็ดขาด โดยน้ำผักและ



ผลไม้ที่ถูกบีบอัดออกมานั้น จะถูกส่งไปบรรจุใส่ลงในขวดและปิดฝาทันที จากนั้นน้ำผักผลไม้ที่บรรจุในขวดจะถูกส่งต่อไปเข้าเครื่องอัดแรงดันสูง (HPP) เพื่อทำลายเชื้อแบคทีเรีย ซึ่งกรรมวิธีนี้จะเป็

กรรมวิธีการที่ไม่ผ่านความร้อน ทำให้สามารถคงคุณค่าสารอาหารและวิตามินในผักผลไม้เอาไว้ได้อย่างครบถ้วนมากที่สุด

“การทำน้ำผักผลไม้ด้วยวิธีสกัดเย็นเป็นวิธีทำให้วิตามินและสารอาหารในผักผลไม้ยังคงอยู่ครบถ้วน เพราะไม่ผ่านความร้อน ซึ่งความร้อนเป็นตัวการสำคัญที่ทำให้สารอาหารที่มีประโยชน์ในผักและผลไม้บางชนิดสูญเสียไปสำหรับน้ำผักผลไม้สกัดเย็นนี้สามารถเก็บเอาไว้ได้ 30-60 วันในตู้เย็น แต่สำหรับขวดที่เปิดทานแล้ว แต่ทานไม่หมดก็ให้ปิดฝา และเก็บไว้ในตู้เย็นไม่ควรเกิน 2 วัน ทั้งนี้ เพื่อให้คุณภาพของสารอาหาร วิตามิน และสารอนุมูลอิสระที่มีอยู่ในผักและผลไม้เหล่านั้นหายไป” ผู้ให้ข้อมูลคนเดิมระบุ



สนใจผลิตภัณฑ์ “น้ำผักผลไม้ 100%” แปรณต์นี้ สามารถเข้าไปดู

และสั่งซื้อได้ที่ [www.beep.asia](http://www.beep.asia) หรือ [www.facebook.com/beepthailand](http://www.facebook.com/beepthailand) หรือทาง line : @beepthailand หรือโทรศัพท์ 06-5225-5669 ซึ่งนี่ก็เป็นอีกหนึ่ง “ช่องทางทำกิน” ที่ใช้เป็นการศึกษาได้ เกี่ยวกับการนำ “นวัตกรรมเทคโนโลยี” มาใช้ต่อยอดในทางอาชีพ-ในทางธุรกิจ.

บดินทร์ ศักดาเยี่ยงยงค์ : เรื่อง  
ภรณ พานะพรชัย : ภาพ



เช่น น้ำมะพร้าว, น้ำส้ม, น้ำแอปเปิ้ล, น้ำทับทิม, น้ำแดงโม และ “น้ำซูทริเบลนด์” ที่ผสมผสานทั้งผักและผลไม้ เช่น น้ำแครอท, น้ำเจด รูบี, น้ำเบต้า โกล เป็นต้น นอกจากนั้นยังมี “น้ำผักผลไม้ชนิดเข้มข้น” เช่น น้ำขิงคุด, น้ำขิง, น้ำขมิ้นชัน ที่มีส่วนผสมสมุนไพรไทยที่มีสรรพคุณทางยา รักษาโรค

“ในการคิดค้นสูตรทำน้ำผลไม้ผสมผักชนิดต่าง ๆ แต่ละสูตรต้องใช้เวลาคิดค้นนานเป็นปี ๆ กว่าที่จะได้ปริมาณวัตถุดิบแต่ละชนิดที่นำมาผสมผสานได้อย่างลงตัว เพราะนอกจากจะคำนึงถึงคุณภาพที่ดีที่มีประโยชน์ที่ผู้บริโภคจะได้รับแล้ว รสชาติก็จะต้องดีด้วยเพื่อให้ผู้บริโภครับประทานได้ง่าย” ผู้ให้ข้อมูลคนเดิมกล่าว

ทุนเบื้องต้น สำหรับเงินลงทุนนั้น ขึ้นกับขนาดของธุรกิจ แต่ในกรณีถ้าเป็นการผลิตระดับอุตสาหกรรม เงินลงทุนส่วนใหญ่ก็จะเป็นค่าเครื่องจักรและการก่อสร้างโรงงาน ส่วน ทุนวัตถุดิบ อยู่ที่ประมาณ 50% จากราคาขาย ซึ่งราคาจะอยู่ที่ 75-150 บาท ขึ้นกับชนิดผักและผลไม้ที่นำมาผลิต

ขั้นตอนการทำ... “น้ำผักผลไม้ 100%”

เริ่มจากการคัดเลือกผลไม้ที่มีคุณภาพ จากนั้นคัดแยกผักและผลไม้อีกครั้งเพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพดีที่สุด หลังจากได้วัตถุดิบที่ต้องการแล้ว นำไปล้างทำความสะอาดด้วยเครื่อง โอโซน อัลตราโซนิค ซึ่งเป็นการใช้ออกซิเจนล้างทำความสะอาดเพื่อชำระล้างสารเคมี ยาฆ่าแมลง และไซโทยาธิที่อาจตกค้างในผักและผลไม้ให้หลุดออกมา ซึ่ง