

เกษตรเพื่องบูรณาการ ยุคใหม่ กองทัพร้อย จุดเด่นที่ 'ไม่แห้งเมืองในคร'

ก

ารเดินสายพนักงานนักวิชาการ “ดร. สำราญ ภูมิธรรมานนท์” กรรมการผู้จัดการ ธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมแห่งประเทศไทย(ธพว.) และคณะ เป็นอีก กิจกรรมหนึ่งที่ธนาคารเสนอสิ่งที่เรียกว่า “เป้าหมายชีวิต” ให้กับผู้ประกอบการ ที่มาจากหลากหลายเชื้อชาติ ได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก ยังไงได้ เห็นขั้นตอนการทำธุรกิจ เทคนิคการบริหารจัดการ ทำให้สามารถซื้อขายสู่ตลาดโลกได้ตรงตามสภาพข้อ เก็จจริง

กิจกรรมนี้เป็นการประชุมสัมมนา ที่ทาง ธพว.จะให้กู้ อย่างรายของ พิทักษ์ อัจฉรา เอี่ยมพิรุฬหกิจ ส่องสามี-ภารยา ที่ทันมา เอาดีดี โรงงานแปรรูปผลไม้ย่างเป็นล้ำ เป็นสัน ด้วยอยู่ในพื้นที่ อ.แกลง จ.ระยอง ซึ่งเป็นแหล่ง ปลูกผลไม้ใหญ่แห่งหนึ่ง และราคาจะถูกอย่าง มากในช่วงผลผลิตล้นตลาด

ทั้งสองเป็นนักธุรกิจที่ฝ่าฟันรุสมเครษฐ์ กิจ ตกต่อมาแล้วอย่างโราชใน จนแทนจะเอาไว้ไม่ รอต ต้องขายทรัพย์สินทั้งที่ดิน เรือยอชต์ และ ห้องจำนำมาก รวมทั้งหอยบีมจากน้ำจืด หลัง จากธุรกิจรับเหมา ก่อสร้างและโรงโม่หินซับเชา และถูกลูกหนี้เบี้ยวันเงิน

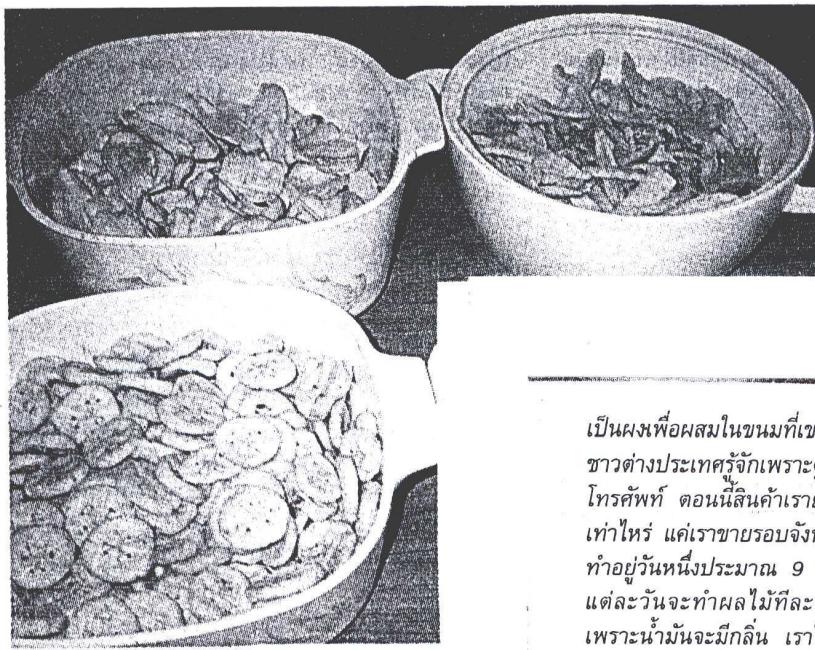
กว่าจะมาลงด้วยที่การนำผลไม้มาแปรรูป กิจ เวลาเป็นปี เพาะปลูกและทดลองด้วยตัวเอง ทุกอย่าง แม้ไปขอความร่วมมือจากภาครัฐแต่ก็

ไม่ได้รับความช่วยเหลือ

อัจฉราเล่าว่า “สนใจเรื่องการทำอาหารอยู่แล้วและเห็นว่าที่นี่มีผลไม้มาก จึงคิดว่าจะนำมามาแปรรูปเป็นปีกทอดกรอบ ซึ่งก็มีคนกำกับอยู่บ้างแล้ว แต่ ไม่ได้ทำในปริมาณเยอะ และไม่มีร้อย มีความชื้น โชคดีสามีซึ่งเรียนจบ ป.วช.ด้านช่างกลมฯ จึงคิดค้นเครื่องทอดเครื่องอบด้วยตัวเอง ปีกทอดลอง ทำแบบดั้งเดิม ไปสืบเก็บหมด เพราะไม่ได้ทำบ่อย ดิบบ้าง ให้หมุนให้หมากินบ้าง ขึ้นปีกสองกึ่งจะได้เรื่อง แต่เมื่อห่านพัฒนาได้ก็ได้ เพราะตอนนี้ผลิตไม่กัน ขายเลย โดยขายแต่ละแพะใน จ.ระยองและบริเวณใกล้เคียงเท่านั้น แนวโน้ม การตลาดไปได้ดี ถึงขั้นต้องไปกู้ ธพว.จำนวน 6 ล้านบาท เพื่อมาขยาย โรงงานซึ่งเครื่องจักรเพิ่ม รองรับการผลิตที่สูงขึ้น อาทิ จากเงิน และเวียดนาม”

ผลไม้ทอดกรอบที่ห้อง “เกษตรเพื่องบูรณาการ” มีหลายอย่าง หั้งขันนุน มะม่วง ทุ เรียน สับปะรด และกล้วย แต่ที่ขายดีที่สุดคือขันนุน ซึ่งเป็นด้วยเอกสารชิมต่างกัน ชมเพราะหวานกรอบอร่อย

อัจฉราบอกว่า ที่บ้านมีสวนผลไม้ แต่ไม่พอ ต้องซื้อจากสวนอื่นๆ ด้วย อย่างขันนุน ก็จะรับซื้อกิโลกรัม(ก.ก.)ละ 3 บาท ถ้าแกะแล้ว ก.ก.ละ 20 บาท



ผลไม้กอตกรอบปลากรายบด

นำมาล้างทำความสะอาด จากนั้นนำมาเก็บในห้องเย็นซึ่งมีอุณหภูมิประมาณ -35 องศา ส่วนทุเรียนใช้ม้อนทอง รับซื้อ ก.ก.ละ 15 บาท ส่วนมะม่วงใช้มะม่วงแก้วและโซค่อนนัตกลวยใช้กลั่วหน้าวัวสูก จุดเด่นของผลไม้กอตกรอบ “ก่อนคราฟ์เพื่องฟ์” อยู่ที่การก่อโดยใช้ระบบสูญญากาศในถังสูญญากาศ เส้นใยน้ำตาลออกได้ประมาณ 1 ชั่วโมง จากนั้นนำสูญญากาศ เพื่อให้ความชื้น ดึงน้ำ และสัลตันน้ำมันออกให้หมด แล้วนำมักัดเลือก ส่วนที่ไหมหรือไม่สกอออก ก่อนจะนำไปแพ็กใส่ถุงขนาดต่างๆ ซึ่งทุกขั้นตอนไม่ได้ใส่สารเคมีอะไรเลย ราคายาวยของผลไม้แต่ละชนิดแตกต่างกันทุเรียนกอตกรอบ ราคามาแพงกว่าเพื่อน ออยู่ที่ ก.ก.ละ 450-500 บาท ส่วนขนุน 250 บาท ไก่เคียงกับมะม่วง กกลวยถูกสูด ก.ก.ละ 140 บาท การบูรจุ่นเม็ดร่องก.ก. มี 100 กรัม 300 กรัม ซึ่งทำเป็นถุงละ 5 บาท 10 บาท โดยทางโรงงานใช้ทุเรียนเกรดมีที่แตกหรือย่อยเป็นชิ้นเล็ก พิทักษ์บอกว่า “มีชาวต่างประเทศจะมาซื้อทุเรียน

เป็นผลพื้นที่ของไทยที่เข้าผลิตขึ้นมา สาเหตุที่ชาวต่างประเทศจัก เพราะดูจากข้างของที่มีเบอร์โทรศัพท์ ต่อนี้แล้วเราเรียกว่าไม่มีการเปิดตัวมากเท่าไหร่ แค่เราขายรอบจังหวัดนี้ก็ผลิตไม่ทันแล้ว ทำอยู่วันหนึ่งประมาณ 9 ชั่วโมงได้ 250 ก.ก. แต่ละวันจะทำผลไม้ที่ลละอย่างจะป่นกันไม่ได้ เพราะน้ำมันจะมีกลิ่น เรายังน้ำมันปาล์ม อย่างทอดทุเรียนและจะไปใช้กับขนมก็ไม่ได้ แต่เราจะทำน้ำมันให้บริสุทธิ์เหมือนเดิมทุกวัน เนื่องจากไม่ได้เปลี่ยนน้ำมันมันบอย ต้องใช้เป็นเดือนๆ กว่าจะเปลี่ยน เพราะค่าน้ำมันถังหนึ่งหลายหมื่นบาท”

ด้วยความที่โรงงานเกษตรเพื่องฟ์มีจุดเด่น ผลไม้หวานกรอบมีรสชาติดี ต่างประเทศจึงสนใจสั่งซื้อ

พิทักษ์เล่าให้ฟังว่า “ขณะนี้ความต้องการสูงมาก ผู้ที่นำเข้าจากประเทศไทยด้านน้ำมันขาดมาขอเราเดือนละ 4 ตัน แต่เราไม่สามารถทำให้เข้าได้”

แม้จะเป็นธุรกิจที่อยู่ในระยะเริ่มต้น แต่ก็ทำเงินให้กับกรอบครัวนี้เป็นกอบเป็นกำ คาดเดือนละ 800,000-1,000,000 บาท ทั้งสองใช้เงินลงทุนไปเกือบ 6 ล้านบาท โดยที่ไม่ต้องไปซื้อเครื่องจักรจากต่างประเทศ ซึ่งต้องซื้อสูตรการหยอดกรอบจากสหราชอาณาจักรหรือได้ทั่วโลกจะต้องใช้เงินไม่น้อยกว่า 15-20 ล้านบาท

สนใจอย่างซื้อขายทำธุรกิจกับโรงงานผลไม้ประรูปเกษตรเพื่องฟ์คิดต่อได้ที่ โทร.0-1639-2750, 0-3862-2111

● ภาวนี เจริญยิ่ง ●