

# ขนมไทย

## เสริมเอกลักษณ์

### ด้วยกระบวนการ-บรรจุภัณฑ์คุณภาพ

เมื่อเร็วๆ นี้ มีการสัมมนา การเพิ่มขีดความสามารถด้านการผลิตของกลุ่มอุตสาหกรรมขนมไทย โดยการสนับสนุนของโครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย (ITAP) โดย รศ.ดร.รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์นิพนธ์ ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่พูดในงาน ให้ความสำคัญและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ตามหลักวิทยาศาสตร์การอาหาร โดยรวบรวมความคิด แนะนำกลยุทธ์สำหรับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมขนมไทย นำไปปรับปรุงคุณภาพ สร้างศักยภาพการแข่งขันรวบรวมปัจจัยในการเพิ่มขีดความสามารถด้านต่างๆ อาทิ นวัตกรรมอายุการเก็บและการเพิ่มอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมไทย

“อาหารที่เสียบ่ายเกิดจากการแปรรูป บรรจุ หรือการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระหว่างการเก็บรักษา และสภาวะการเก็บหรือการขนส่งก็อาจทำให้คุณภาพของอาหารเสื่อมลง ถึงระดับที่ไม่ปลอดภัยหรือหมดอายุ ข้อดีของการกำหนดอายุการเก็บจะช่วยให้ผู้บริโภคพิจารณาว่า เวลาที่จะซื้อเมื่อผลิตภัณฑ์คงคุณภาพดีที่สุดใน หรือช่วยให้ร้านค้ากำหนดว่า ควรจะวางผลิตภัณฑ์บนชั้นนานเพียงใด”

สำหรับปัจจัยที่มีผลต่ออายุการเก็บ เช่น ชนิดและคุณภาพของวัตถุดิบ องค์ประกอบ สูตรและโครงสร้างผลิตภัณฑ์ จุลินทรีย์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติหรือจุลินทรีย์ที่หลงเหลือ และผลิตภัณฑ์ที่มีค่า water activity ที่สูง (ปริมาณน้ำที่นำไปใช้ได้) รวมทั้งการปิดที่ยังขาดความระมัดระวังเรื่องการปนเปื้อนทั้งก่อนและสภาพแวดล้อม ทำให้ผลิตภัณฑ์มีเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนสูง แนวทางการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต เพื่อให้มีการปนเปื้อนน้อยลงและการปรับปรุงสูตรขนมโดยใช้สารผสมอาหารที่ช่วยตรึงน้ำไว้เพื่อลดค่าปริมาณน้ำที่นำไปใช้ได้และการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บ การคำนึงถึงจุลินทรีย์ที่จะมีผลต่อการยืดอายุการเก็บ



รักษา การผลิตอย่างถูกสุขลักษณะตามหลัก GMP ส่วนสำคัญในการเพิ่มขีดความสามารถของการแข่งขันในตลาดมากยิ่งขึ้น

ลินินาธ อริยโชคเลิศ ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กล่าวแนะนำแนวทางการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมไทย ว่า ผู้ผลิตต้องคำนึงว่าจะทำอะไรให้มีบรรจุภัณฑ์ที่สนองตอบความต้องการของผู้ใช้ ต้นทุนการผลิตเพื่อให้แข่งขันได้ ขณะนี้มีการบรรจุในรูปแบบต่างๆ มีสี สีสวยงามเป็นที่ต้องตาต้องใจของผู้ซื้อ ทั้งๆ ที่บางครั้งผลิตภัณฑ์ไม่ได้มีรสชาติและความอร่อยที่แตกต่างมากนัก แต่การออกแบบภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์จะเป็นส่วนหนึ่งที่สร้างความเป็นตัวตน เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งผู้ผลิตขนมไทยจำเป็นต้องคำนึง อุตสาหกรรมขนมไทยต้องเร่งพัฒนาเพื่อรับมือกับตลาดคู่แข่งสำคัญอย่างขนมในจีนที่มีทั้งบรรจุภัณฑ์สวยงามและราคาถูก สร้างความสามารถในการยืดอายุ พัฒนารูปร่างให้มีความโดดเด่น มีรสชาติและคงเอกลักษณ์เป็นที่จดจำของผู้บริโภค

ซึ่งแนวทางเหล่านี้จะทำให้เข้าสู่การแข่งขันในตลาดการค้าสากลได้อย่างเข้มแข็ง