

เศรษฐกิจพอเพียง : ทางออกของสังคมโลก



พลิกบทบาทหมอลู่งานสร้างสรรค์นวัตกรรม

ในอดีตจนถึงปัจจุบัน เราคุ้นเคยกับภาชนะใส่อาหารที่เป็นโฟมและพลาสติก แต่ทราบหรือไม่ว่าการนำโฟมมาใช้ไม่ถูกต้องประเภท เช่น นำมาใส่อาหารร้อน อันตรายจากสารสไตรีน (Styrene) ที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ประเภทนี้จะทำปฏิกิริยากับอาหารเพิ่มความเสี่ยงต่อสุขภาพของคนเราได้

ด้วยเหตุผลนี้ทำให้ชายคนหนึ่งค้นคว้าวิจัยจนเกิดเป็นนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ เพื่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม จากบทบาทคุณหมอลู่คลุกเคล้าเกี่ยวกับสุขภาพมาตลอด จนกระทั่งค้นหาตัวเองเจอบนเส้นทางสายธุรกิจด้านบรรจุภัณฑ์เพื่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม โดยได้รับแรงสนับสนุนจากสถาบันนวัตกรรมแห่งชาติ จนเป็นที่มาของ “บรรจุภัณฑ์ไบโอชานอ้อย” ผู้อยู่ผลงานเบื้องหลังสร้างสรรค์นี้เป็นใครไม่ได้นอกจาก น.พ.วีรฉัตร กิตติรัตน์ไพบุลย์ ประธานกรรมการ กลุ่มบริษัท เอ็ม ดี เอส จำกัด และกรรมการผู้จัดการ บริษัท บรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อม จำกัด มหาชน

หลังจากที่เมื่อ 10 ปีก่อนได้ไปเห็นบรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมจากเยื่อไม้ยูคาลิปตัส ที่ประเทศเยอรมนี ทำให้เขานำแนวคิดนี้มาพัฒนาต่อยอดผ่านกระบวนการค้นคว้าวิจัย และพัฒนาโปรดักต์ก่อนก่อตั้งโรงงานผลิตบรรจุภัณฑ์ไบโอชานอ้อยที่ใช้วัตถุดิบจากเส้นใยธรรมชาติแห่งแรกในประเทศไทย ซึ่งปัจจุบันมีตลาดส่งออกไปยังแถบ

ประเทศอเมริกา ยุโรป เอเชีย รวมถึงประเทศไทยหันมาใช้บรรจุภัณฑ์ที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามสถานที่ท่องเที่ยวและองค์กรต่างๆ ด้วย

กว่าจะมาเป็นบรรจุภัณฑ์ไบโอชานอ้อย

หลังจากที่ทำการค้นคว้าพัฒนาโปรดักต์มาเป็นระยะเวลา 5 ปี ปัญหาอย่างหนึ่งหลังจากที่ก่อตั้งโรงงานผลิตก็คือ ไม่เคยมีใครทำโรงงานแบบนี้มาก่อนในประเทศไทย เราเป็นเจ้าของและเจ้าเดียว ฉะนั้นจึงค่อนข้างยากมากในมุมมองที่ว่าไม่เคยมีใครออกแบบระบบมาก่อน ส่วนวัตถุดิบเราทดลองหลายๆ อย่างทั้งผักตบชวา ไมยราบยักษ์ ปอสา และไผ่ ซึ่งผลในแต่ละอย่างค่อนข้างใช้ได้ แต่ปัญหาคือเรื่องต้นทุน สำหรับปัจจัยที่เลือกชานอ้อยเพราะมีข้อดี คือมีโรงงานน้ำตาลที่รวบรวมอ้อยให้เรา จึงทำให้ตัดสินใจไปตั้งโรงงานที่จังหวัดชัยนาท เนื่องจากเป็นแหล่งผลิตน้ำตาลซึ่งช่วยลดต้นทุนในเชิงผลิต และเมื่อศึกษาในเชิงลึก จึงมาลงตัวที่ชานอ้อยซึ่ง 80% ของชานอ้อยในบ้านเราเอาไปเผาทิ้ง ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์อะไร

บรรจุภัณฑ์ชานอ้อยคืออะไร

บรรจุภัณฑ์ไบโอชานอ้อย มีความแตกต่างจากโฟมและพลาสติกในหลายๆ ด้าน ตั้งแต่รูปทรงที่แข็งแรงสามารถใช้ได้กับอาหารทั้งร้อนและเย็น ในเชิงคุณสมบัติคือ เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพ เพราะทำมาจากเส้นใยธรรมชาติ (Non-Wood Fiber) ได้แก่ เยื่อกระดาษจากชานอ้อย ซึ่งผ่านกระบวนการผลิตที่ปลอดสารคลอรีนในการฟอกสี ไม่ก่อให้เกิดของเสียจากกระบวนการผลิต นอกจากนี้บรรจุภัณฑ์ทุกชิ้นยังผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยแสง UV ก่อนส่งถึงมือผู้บริโภค

สำหรับคุณสมบัติเด่นของไบโอชานอ้อย ยังเป็นบรรจุภัณฑ์อาหารที่เมื่อใช้แล้วทิ้ง สามารถนำไปย่อยสลายได้ภายใน 45 วัน โดยการกลบฝังดิน กลายเป็นปุ๋ยธรรมชาติ ในแง่ของการใช้งานสามารถทนอุณหภูมิที่ 40-250 องศาเซลเซียส และใส่น้ำร้อนหรือน้ำมันได้มากถึง 150 องศาเซลเซียส โดยสามารถนำเข้าเตาอบไมโครเวฟได้

แนวทางในการออกแบบบรรจุภัณฑ์

หลักในการออกแบบจะคำนึงถึงแบบที่ใช้กันอยู่ทั่วไป โดยออกแบบให้เหมือนโฟมและพลาสติกที่มีอยู่ในตลาด เพราะเป็นสิ่งที่ง่ายที่จะนำไปทดแทนของเดิมที่มีอยู่ ผู้บริโภคสามารถใช้งานได้จริงโดยไม่ต้องเปลี่ยนความคุ้นเคย ซึ่งมีการนำเสนอคุณสมบัติเด่นๆ ลงไปคือ สร้างความแข็งแรงให้ดีกว่า ในเชิงการใช้งานเพื่อให้สามารถใส่น้ำ ใส่น้ำร้อน เข้าไมโครเวฟ เข้าเตาอบได้ด้วย นอกจากนี้เราก็คงพยายามหาในสิ่งที่ผู้บริโภคต้องการจริงๆ และสามารถตอบโจทย์สังคมได้ เช่น ถ้วยบางอย่างซึ่งโฟมและพลาสติกทำไม่ได้ เราก็ออกแบบถ้วยที่สามารถใส่น้ำได้นานๆ และมีฝาปิดด้วย

อย่างไรก็ตาม เรายังพัฒนาออกแบบโปรดักต์ที่เรียกว่า Food Packaging อย่างต่อเนื่องให้ครอบคลุมทุกประโยชน์การใช้งาน เช่น ซ้อน ส้อม จากชานอ้อย ตลอดจนงานออกแบบใหม่ๆ ที่เป็นโปรดักต์ประเภท Non Food อื่นๆ เช่น กล่องใส่ของเล่น ที่ใส่มือถือ และอีกกลุ่มหนึ่งที่กำลังพัฒนาอยู่คือ ที่ใส่ขนมปัง ที่ใส่ขนม และถ้วยบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

ดีไซน์ฟังก์ชันการใช้งาน

หัวใจในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ไบโอชานอ้อย คือต้องรู้ดีไซน์ คาร์เร็กเตอร์ของแต่ละประเทศ เช่น แถบยุโรปกับอเมริกาจะชอบถ้วย จานชามใหญ่ๆ และชอบสี่เอร์ โทนที่เห็น เท็กซ์เจอร์ ในขณะที่ประเทศญี่ปุ่นจะชอบขนาด เล็กๆ จับพอดีมือ เพื่อความสะดวกในการใช้งาน ส่วนในบ้านเราจะชอบขนาดกลางๆ

ปัจจุบันบรรจุภัณฑ์ไบโอชานอ้อย มีให้เลือกมากกว่า 40 แบบ ทั้งประเภทจาน ชาม ถาด ถ้วยน้ำ และกล่องที่มีฝาปิด มีหลากหลายขนาดให้เลือกใช้ตามความต้องการ

ก้าวต่อไปของบรรจุภัณฑ์ไบโอชานอ้อย

บรรจุภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมในโลกนี้ยังมีอยู่น้อย ในมุมมองของตลาดยังเปิดกว้างอีกมาก ถ้าเราสามารถทำให้ทั้งโลกใช้ผลิตภัณฑ์ของเราสัก 50% ปัญหาโลกร้อนจะลดลงอย่างเห็นได้ชัด และเราจะมีปุ๋ยที่ใช้ในการเกษตรเพิ่มขึ้นอีกมหาศาล สุขภาพก็จะดีขึ้นด้วย