

น้ำตาลมะพร้าว “ทรายทอง” ไอเดียสร้างความหวานจากดอกมะพร้าว ส่งเสริมอาชีพชุมชน



น้ำตาลมะพร้าว “ทรายทอง” ไอเดียสร้างความหวานจากดอกมะพร้าว ส่งเสริมอาชีพชุมชน

เรื่องของความหวาน สำหรับบางคนแล้วเป็นรสชาติที่ขาดไม่ได้ ไม่ว่าจะสั่งเมนูไหนเป็นต้องเน้นหวาน มันเสียทุกครั้งไป แต่ทว่า แม้อรชาติของความหวานนั้น จะสร้างความอภิมรยให้สักเพียงใด แต่ก็นำมาซึ่งโรค ร้ายที่น่ากลัวได้เช่นกัน ไม่ว่าจะเบาหวาน ความดัน น้ำตาลในเลือด โรคหัวใจ สาเหตุส่วนหนึ่งก็มาจากการที่ ทานหวานจัดเป็นเวลาสะสมมากเกินไป ถึงแม้ว่าจะก่อให้เกิดโรคร้ายแรงเพียงไหน หมอสั่งห้ามแล้วก็เถอะ กับ บางคนแล้วก็ไม่อาจต้านทานรสหวานได้ และนั่นก็ทำให้คนรอบข้างที่รักและเป็นห่วงต้องไม่สบายใจ กังวลใจ พฤติกรรมทานหวานจัดนั้นจะพรากคนที่เขารักไป



ด้วยเหตุนี้จึงเป็นที่มาของ “น้ำตาลมะพร้าว ทรายทอง” น้ำตาลมะพร้าวที่ให้ความหวานไม่ต่างจาก น้ำตาลทราย ทว่าอุดมไปด้วยวิตามินแร่ธาตุและใยอาหาร ทางเลือกเพื่อสุขภาพของคนที่ชอบทานหวาน เจ้าของไอเดียนี้คือ “คุณสารณี ยวดยง” กรรมการผู้จัดการ บริษัท ชีวดี โปรดักส์ และเป็นเจ้าของผลิตภัณฑ์ “ทำ.มา.นาน. น้ำตาลมะพร้าวทรายทอง” คิดเพิ่มมูลค่าของมะพร้าว ซึ่งเป็นทรัพยากรท้องถิ่นที่มีอยู่มากในอำพ วา และในขณะเดียวกันก็เป็นการส่งเสริมรายได้ในการปลูกมะพร้าวให้ชาวบ้านอีกด้วย โดยมองไปที่การแปร รูปมะพร้าว แต่จะถ้าจะให้แปรรูปเป็นน้ำมันมะพร้าว เห็นทีว่าคงสู้แบรนด์ใหญ่เค้าไม่ได้ จึงมองว่าน้ำตาล มะพร้าวก็น่าจะเป็นสินค้าที่ขายได้ เพราะในปัจจุบันนั้นผู้คนหันมาใส่ใจสุขภาพกันมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะกับ

เรื่องของการกินที่ตื่นตัวกันมาก หากมีผลิตภัณฑ์ที่สามารถตอบโจทย์ความต้องการของพวกเขาเหล่านี้ได้ก็น่าจะทำ



เธोजึงแปรรูปน้ำตาลมะพร้าวให้กลายเป็นน้ำตาลทราย ใช้ส่วนของ “ดอกมะพร้าว” ซึ่งมีความหวานตามธรรมชาติและเป็นทีโปรตีนของหมูผึ้ง สามารถนำมาสกัดเป็นน้ำตาลทรายได้ โดยเทคนิควิธีการสลายการยึดเหนี่ยวของโมเลกุลน้ำตาลมะพร้าวให้กลายเป็นผงและสามารถคงรูปไว้ได้นาน ให้ความหวานในรูปแบบใหม่ที่มี “ค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ” แต่ยังคงคุณประโยชน์จากวิตามินและแร่ธาตุธรรมชาติ ซึ่งน้ำตาลมะพร้าวนี้สามารถนำไปปรุงอาหารได้ทั้งอาหารคาวและอาหารหวานได้อย่างลงตัว



ด้วยความแปลกใหม่และมีคุณประโยชน์ ที่สำคัญมาสดจากวัตถุดิบธรรมชาติ จนได้รับ “รางวัลชนะเลิศด้านการออกแบบอาหาร” ประจำปี 2557 ซึ่งตอนนี้ก็กำลังอยู่ในช่วงเล็งขอ อย. เพื่อการขยายตลาดให้กว้างยิ่งขึ้น และยังคงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ล่าสุดได้มีการผลิตสินค้าใหม่ขึ้นมา นั่นคือ “ไซร์ปน้ำส้มสายชู” และแน่นอนว่ายังคงผลิตมาจากวัตถุดิบธรรมชาติ รสชาติเปรี้ยวหวาน กลมกล่อม เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการล้างสารพิษหรือดีท็อกซ์

น้ำตาลมะพร้าว ทรายทอง วางจำหน่ายแล้วตามร้านค้าซูเปอร์มาเก็ตทั่วไป มีทั้งแบบซองและแบบ
กล่อง รวมทั้งเปิดรับตัวแทนจำหน่ายทั่วประเทศ พร้อมกันนั้นยังมีแผนจะวางขายตามโรงพยาบาลต่างๆอีกด้วย
ทั้งนี้จากการที่วางขายมาแล้ว ได้รับการตอบรับที่ดีจากลูกค้าจำนวนมาก มีการส่งออกไปยังต่างประเทศอีก
ด้วย ซึ่งก็ได้รับความสนใจไปต่างกันและมีออร์เดอร์เข้ามาสั่งอยู่บ่อยๆ เธอหวังใจว่าในอนาคตน้ำตาลมะพร้าว
ทรายทองจะเป็นทางเลือกเพื่อคุณรักสุขภาพที่ขาดหวานไม่ได้



ข้อมูลติดต่อธุรกิจน้ำตาลมะพร้าวทรายทอง

เบอร์โทร : 08-1842-2193

Facebook : <https://www.facebook.com/pages/Chiwadi>