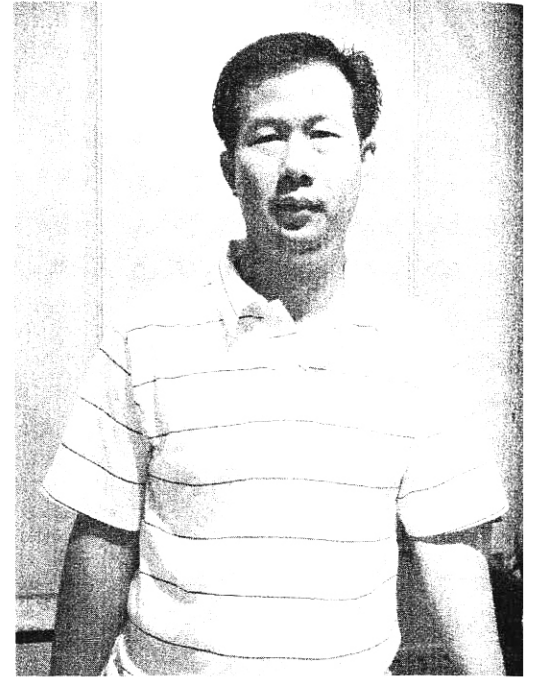


# กาแฟกระชายดำนิชกานต์

กาแฟที่ดูแลสุขภาพผู้บริโภครู้สึกเหมือนสุขภาพผู้ผลิต



กาแฟลีน Cup ภายใต้แบรนด์ Mr.LEK



คุณจรรโลง ลายอุ่นใจ

“ต้องการให้ผู้บริโภคได้บริโภคแต่ของดี  
เพื่อสุขภาพที่ดีของผู้บริโภค เหมือนกับสุขภาพที่ดีของเรา  
และต้องการให้ผู้บริโภคได้บริโภคแบบสบายกระเป๋า”

**สมุนไพรร**ไทยนับว่าเป็นพืชที่อยู่ใกล้ชิดกับวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทย โดยที่คนไทยบางคนอาจจะไม่รู้ว่ในอาหารที่บริโภคแต่ละม่อมมีสมุนไพรมากหลายชนิดที่มีประโยชน์เป็นส่วนประกอบอยู่ บางครั้งในการปรุงอาหารในจำนวนอาหาร 1 อย่าง อาจจะมีสมุนไพเป็นส่วนประกอบอยู่ถึง 7 ชนิด และในจำนวนสมุนไพแต่ละชนิดก็จะมีสรรพคุณแตกต่างกันไป

กระชายดำเป็นสมุนไพไทยอีกชนิดหนึ่งที่มีความมหัศจรรย์และมี

สรรพคุณมาก เมื่อไม่กี่ปีมานี้คนไทยเพิ่งเริ่มตื่นตัวหรือบางคนเพิ่งรู้จักเจ้าพืชมหัศจรรย์ชนิดนี้ ทั้งที่กระชายดำอยู่คู่กับวิถีชีวิตแบบไทยมาช้านาน

ในกระชายดำมีสารที่มีประโยชน์อยู่หลายชนิด เช่น สารโคเมออกซีฟลาโวน ซึ่งแสดงฤทธิ์ต้านการอักเสบ และมีผลการศึกษาฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาว่า กระชายดำมีฤทธิ์ต้านอักเสบ ฤทธิ์ต้านจุลินทรีย์ ฤทธิ์ขยายหลอดเลือด และไม่มีพิษต่อเซลล์มะเร็ง ส่วนสรรพคุณของกระชายดำเรียกว่าเกือบ

ครอบจักรวาล โดยเฉพาะสรรพคุณหลักของกระชายดำก็จะมี สรรพคุณบำรุงกำลัง บำรุงฮอร์โมนเพศชาย บำรุงเลือดสตรี แก้กษาว กระตุ้ประสาท ขับลมบีเสสาวะ แก่โรคกระเพาะอาหาร แก่ท้องอืดท้องเฟ้อ เนื่องจากรับประทานอาหารไม่เป็นเวลา ทำให้กระชุ่มกระชวย และเป็นยาอายุวัฒนะชลดความแก่

จากข้อมูลข้างต้นเห็นได้ว่ากระชายดำมีประโยชน์หลากหลาย ดีนั้นนิตยสารเกษตรแปรรูป จึงต้องกา

นำเสนอประโยชน์อีกด้านหนึ่งของกระชายดำในแง่ของการนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ใช้ชื่อว่า "นิชกานต์" ซึ่งเป็นเจ้าแรกของประเทศไทยที่กล้าเปลี่ยนแปลงโฉมหน้าของกาแฟ โดยเจ้าของผลิตภัณฑ์กาแฟกระชายดำนิชกานต์ คือ คุณจรรโลง สายอ่อนใจ ได้เล็งถึงจุดเริ่มต้นของกาแฟกระชายดำนิชกานต์ให้ทีมงานเกษตรแปรรูปฟังว่า

"ผลิตภัณฑ์กาแฟกระชายดำนิชกานต์เกิดขึ้นเมื่อปี 46 โดยเริ่มจากการทดลองนำกาแฟหลายสายพันธุ์มาผสมกับสมุนไพรกระชายดำและทำการทดลองอยู่หลายครั้ง และในจำนวนหลายสายพันธุ์นี้กาแฟอยู่สายพันธุ์หนึ่งคือ กาแฟสายพันธุ์โรบัสต้าที่มีรสชาติเข้มข้น เมื่อนำมาผสมกับกระชายดำและปรับปรุงรสชาติทำให้รสชาติของกาแฟลงตัว ทางเราจึงนำกาแฟออกวางจำหน่ายเพื่อทดลองตลาด ปรากฏว่าคนให้ความสนใจและให้การตอบรับกาแฟกระชายดำนิชกานต์เป็นอย่างดี"



คุณจรรโลงกล่าวและเล่าต่อไปอีกว่า สูตรเฉพาะของกาแฟนิชกานต์อยู่ที่อัตราส่วนการผสมกาแฟกับกระชายดำ โดยสูตรการผสมอัตราส่วนอยู่ที่กาแฟ 100 ส่วน : กระชายดำ 20 ส่วน ถ้าใช้กาแฟในปริมาณ 100 กิโลกรัม ก็จะใช้กระชายดำ 20 กิโลกรัม รสชาติของกาแฟจะลงตัวที่ปริมาณกระชายดำ 20 เปอร์เซ็นต์ แต่ถ้าใช้กระชายดำในอัตราส่วนที่มากกว่านี้ รสชาติของกาแฟ

จะออกไปทางยาสมุนไพร ทางเราจึงต้องมีความพิถีพิถันในขั้นตอนกาแฟผสม และในขั้นตอนการผสมนี้ทุกขั้นตอนจะได้รับคำแนะนำจากสาธารณสุขจังหวัดและกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เป็นผู้วิจัย เพราะสารคาเฟอีนเป็นสารที่ต้องควบคุมในปริมาณที่กำหนดเพื่อสุขภาพของผู้ดื่ม ส่วนวัตถุดิบที่ใช้ในการผสมส่วนมากทางเราจะคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพที่มีในท้องถิ่น เช่น กระชาย



การออกบูธแสดงสินค้ากาแฟกระชายดำนิชกานต์



กาแฟผลัด ใบรสสมบูรณ



กาแฟสดพร้อมดื่ม



กาแฟสดบรรจุในเกสลอน

ส่วนใหญ่ก็สั่งมาจากชาวเขาแถบอำเภอคลองลาน จ.กำแพงเพชร แต่ถ้าวัตถุดิบขาดแคลนก็สั่งจากจังหวัดอื่น ส่วนกาแฟก็จะสั่งมาจากตัวแทนจำหน่ายทางกรุงเทพฯ และสำหรับกาแฟของเรานั้นเป็นกาแฟรายแรกที่เกิดจากการนำกาแฟโบราณมาผสมกับกระชายดำ จึงทำให้เกิดรสชาติเฉพาะตัวของกาแฟ และประโยชน์ของกระชายดำมีอยู่มากมาย ในปัจจุบันคนไทยเริ่มหันมาใส่ใจกับสุขภาพตนเองมากขึ้น เพราะทุกวันนี้คนทั่วไปที่ดื่มกาแฟจะได้รับคาเฟอีนอย่างเดียว ตรงนี้ทำให้เราเป็นห่วงสุขภาพของผู้บริโภค จึงได้เสริมกระชายดำเข้าไปเพื่อเป็นการดูแลสุขภาพของผู้บริโภคด้วย ในส่วนของกาแฟสดซึ่งก็เป็น "สูตรเฉพาะของเรา"

กรรมวิธีการผลิตเริ่มจากนำกาแฟและกระชายดำมาบดเป็นผงจากนั้นก็เติมน้ำให้เดือดใส่กาแฟ และนำเข้าเครื่องกรอง เสร็จขั้นตอนนี้แล้วทิ้ง

กาแฟที่ต้มไว้ให้ได้อุณหภูมิตามที่กำหนด และนำกระชายดำมาผสม ขั้นตอนนี้ต้องพิถีพิถันเป็นพิเศษเพื่อเป็นการป้องกันการระเหยของกลิ่นกระชายดำ เมื่อเสร็จสิ้นกระบวนการผลิตแล้วก็ได้กาแฟกระชายดำที่มีรสชาติลงตัว และหอมกลิ่นกระชายดำ ปัจจุบันกาแฟนิชกานต์มีผลิตภัณฑ์อยู่ 3 ชนิด คือ กาแฟสด บรรจุขวด กาแฟสำหรับชงและกาแฟ 3 in 1 โดยทุกผลิตภัณฑ์ของนิชกานต์จะมีกระชายดำเป็นส่วนผสมสำหรับในส่วนของกาแฟสด ตอนนี้ ได้พัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ภายใต้สัญลักษณ์ MR. LEK ซึ่งเป็นแบบ Cup ออกวางจำหน่ายด้วย และขณะนี้สินค้าออกจำหน่ายอยู่เพียง 5 จังหวัด คือ ภายในจังหวัดกำแพงเพชร นครสวรรค์ อุทัยธานี ชัยนาท และสุโขทัย เพราะตอนนี้กำลังการผลิตยังมีน้อยบวกกับค่าน้ำมันที่แพง ทำให้การขนส่งมีต้นทุนที่สูงขึ้น จึงทำให้จำหน่ายได้เพียง 5 จังหวัด แต่ในอนาคต

เมื่อขยายกำลังการผลิตได้เต็มที่ ก็จะขยายตลาดสินค้าให้เพิ่มขึ้น และทางเรามีแนวคิดที่จะไปตั้งบูธสินค้าเล็กๆ ตามปั้มน้ำมันเพื่อจำหน่ายสินค้าในราคาที่ไม่สูงนัก เพื่อรองรับผู้บริโภคที่มีกำลังซื้อน้อยคือ ถ้าผู้บริโภคมีเงินเพียง 10 บาทก็สามารถซื้อดื่มได้ เพราะราคาของกาแฟกระชายดำนิชกานต์ไม่แพง คุณจรรโลงกล่าว และเล่าถึงหน่วยงานที่ให้การสนับสนุนว่า

สำหรับหน่วยงานที่ให้การสนับสนุนเราตอนนี้ก็มีพัฒนาชุมชน อุตสาหกรรมจังหวัดกำแพงเพชร ซึ่งทางเราก็ขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้ด้วย ส่วนทุนในการดำเนินงานในกิจการของเราเราได้รับจากอุตสาหกรรมจังหวัดโดยเราเริ่มต้นจากเงินทุน 70,000 บาท จากนั้นก็ขยายกิจการและต่อยอดจากผลกำไรที่ได้รับในส่วนของแรงงานของเรา ส่วนมากใช้แรงงานจากชาวบ้านในท้องถิ่นเป็นส่วนใหญ่ เพราะต้องการสร้างงานให้