

Newspaper : Krungthep Turakij	Date: 09 March 2017
'HEADLINE' : 'ฟรุตบอล'ศาสตร์-ศิลป์ของผลไม้	Page: 27
Section : Think StartUp	Column Inch : 81
Circulation : 145,530	PR Value : 314,199

'ฟรุตบอล'

ศาสตร์-ศิลป์ของผลไม้



Fruit Ball หรือลูกบอลผลไม้ในน้ำผลไม้ ผลงานวิจัยส่งต่อให้ภาคเอกชนทำสำเร็จ

● สาลีนัย กับพิลา

นักวิจัย ม.เกษตรศาสตร์ เพิ่มมูลค่าผลไม้ไทยสู่ช่องทางเล่นเปียมวิตามิน ต้องตาเอกชนจับมือรับถ่ายทอด พร้อมส่ง “ลูกบอลผลไม้” เจาะตลาดช่องทางเล่นตอบเทรนด์เพื่อสุขภาพในชีวิตวัยเร่ง

มะม่วง มะพร้าว มะละกอ ผลไม้เกรดหูกที่วางขายบนห้างหรือซูเปอร์มาร์เก็ตระดับบนเป็นผลผลิตของบริษัท ซี.โอ.สวนสระแก้ว จำกัด ธุรกิจผลไม้สำหรับตลาดพรีเมียม ได้แก่ มะม่วงพันธุ์ได้วัน มะละกอฮาวาย และมะพร้าว โดยมีแหล่งปลูกและสวนคู่สัญญา แต่แน่นอนว่า ต้องเผชิญปัญหาผลผลิตล้นตลาดหรือช่วงราคาตก จึงแก้ปัญหาด้วยการแปรรูป พร้อมทั้งตั้งบริษัท ภัทชนิก แยกออกมาเพื่อรองรับธุรกิจผลไม้แปรรูป

ผลไม้แปรรูป

ซี.โอ.สวนสระแก้ว ถือเป็นผู้ประกอบการที่ให้ความสำคัญกับการวิจัยและพัฒนาโดยมีความร่วมมือกับหน่วยงานวิจัยและสถาบันการศึกษาเพื่อพัฒนาธุรกิจเกษตรกรรมอย่างต่อเนื่อง ไม่ว่าจะเป็น โครงการวิจัยเรื่องการวิเคราะห์คุณภาพมะละกอเพื่อการบริโภคด้วย Near Infrared (NIR) Spectroscopy, การสนับสนุนงานวิจัยร่วมกับสวทช. และ ไอแทปในโครงการ “การแปรรูปมะละกอรดับการค้าเชิงพาณิชย์เพื่อลดการสูญเสีย” รวมถึง “การเพิ่มปริมาณสารกาบาในมะละกอเพื่อการบริโภคผลสดและการแปรรูป” และ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง” ร่วมกับ วว.

นายวิชา ตรีสุวรรณ สถาบันคั่นควาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (มก.) กล่าวว่า ทางภัทชนิกอยากหาเทคโนโลยีการแปรรูปผลไม้ที่เป็นผลผลิตหลักของตนเองก่อนหน้านี้คือ มะม่วง มะละกอและมะพร้าว โดยที่ไม่ต้องเริ่มนับ 1 เพื่อทำวิจัยใหม่ ทางมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เอง มีงานวิจัยที่พร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีอยู่มาก และเปิดกว้าง

“

**ลูกบอลผลไม้
ตอบโจทย์
คนรักสุขภาพ
เพราะสามารถ
คงคุณค่าทางอาหาร
รวมถึง
วิตามินต่างๆ**

ให้ภาคเอกชนเข้ามาเลือก

“เรามีเทคโนโลยีแปรรูปน้ำผลไม้เป็นลูกบอลผลไม้ ที่วิจัยเสร็จมาพักแล้ว ด้วยมองว่าจะช่วยเพิ่มมูลค่าให้ผลไม้และผักต่างๆ ที่สำคัญคือ มีศักยภาพด้านการตลาด โดยเฉพาะด้านควาแปลกใหม่”

ในเบื้องต้นเป็นเทคโนโลยีที่ยังไม่ชื่อเรียก แต่ผู้ประกอบการสนใจรับถ่ายทอดเทคโนโลยี จึงตั้งชื่อว่า Fruit Ball หรือลูกบอลผลไม้ ที่คล้ายกับไข่มุกบิ๊อบขนาดใหญ่กว่าและความต่างที่เทคโนโลยีทำให้เนื้อสัมผัส โดยเฉพาะเปลือกความบาง นุ่มลิ้น ในขณะเดียวกันก็เป็นและเนื้อผลไม้แท้ 100%

นวัตกรรมพร้อมขาย

หลังรับถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาสูตรเพิ่มเติมโดยใช้เวลาราว 6 เดือนนายวิชา กล่าวว่า หลังจากภัทชนิกติดตั้งไลน์ผลิตก็เริ่มจำหน่ายอย่างไม่เป็นทางการ โดยขายส่งให้กับร้านอาหารและโรงแรมต่างๆ เป็นวัตถุดิบที่แต่ละร้านนำไปออกแบบเมนู ไม่ว่าจะเป็นเครื่องเคียงไอศกรีม โยเกิร์ต ฯลฯ

“ผลการทดลองตลาด พบว่า กลุ่มนักเรียนนักศึกษา กลุ่มที่เริ่มทำงานและวัยทำงาน ชื่นชอบผลิตภัณฑ์บอลผลไม้ด้วยจุดเด่นของความเป็นผลไม้แท้ 100% รวมถึงลูกเล่นของผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อสัมผัสเป็นเอกลักษณ์” นายวิชา กล่าวและว่า จุดที่ลูกบอลผลไม้ไม่เป็นที่ชื่นชอบเพราะเป็นมากกว่าผลไม้ แต่เป็นศิลปะการกินที่มีเอกลักษณ์

ลูกบอลผลไม้ตอบโจทย์คนรักสุขภาพในสังคมเมือง เพราะสามารถคงคุณค่าทางอาหารรวมถึงวิตามินต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นไลโคปีน ฟลาโวนอยด์ ยกเว้นวิตามินกลุ่มที่ไวต่อความร้อน เช่น วิตามินซีที่ลดลงบ้างแต่ไม่เกิน 10%

สำหรับเฟสต่อไปคือตลาดรีเทล โดยผู้ประกอบการมีแผนจะเปิดตัวภายในงาน THAIFEX 2017 พ.ศ.นี้ จากนั้นนักวิจัยและผู้ประกอบการมีแผนจะวิจัยเพิ่มรสชาติจากลูกบอลมะละกอในน้ำมะละกอ ลูกบอลมะม่วงในน้ำมะม่วงและลูกบอลมะพร้าวอ่อนในน้ำมะพร้าว ให้มีความหลากหลาย เช่น บอลมะม่วงในน้ำเก็กฮวย หรืออื่นๆ ซึ่งยังอยู่ระหว่างการพัฒนาสูตร