

Newspaper : Krungthep Turakij	Date: 26 September 2016
'HEADLINE' : จี๊บบ ทุเรียนในมือนักวิทย์	Page: 27
Section : Think StraUp	Column Inch : 81
Circulation : 145,530	PR Value : 314,199



● สาลีณี กับพิลา

หนุ่มเมืองจันทร์เผชิญวิกฤติผลไม้ราคาตกต่ำ หันหน้าเข้าหาองค์กรวิจัยใช้ “วทน.” พัฒนาทุเรียนกวนไร้น้ำตาลบรรจุในหีบห่อพิเศษยืดอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือนโดยไม่ใส่สารกันเสีย และกะทิทุเรียนชนิดแห้งยกระดับสู่สินค้าของฝากระดับพรีเมียม

วทน. หรือวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) นอกจากจะช่วยเพิ่มมูลค่าผลไม้ท้องถิ่นแล้ว ยังสามารถต่อยอดขยายช่องทางการจำหน่ายไปสู่การขึ้นห้างหรือการวางจำหน่ายในบ้านของฝากโดยมีภาพลักษณ์ของแบรนด์ที่สูงขึ้น เหมาะกับการเป็นของฝากของที่ระลึก โดยเฉพาะกลุ่มนักท่องเที่ยวจีนที่นิยมผลไม้ไทย

วิกฤติสร้างโอกาสใหม่

ตั้งแต่ปี 2542-2543 ที่ผลไม้ราคาตกลงเรื่อยๆ “สมบัติ บารุงพนิชถาวร” เกษตรกรชาวสวนผลไม้ในจันทบุรี เมืองผลไม้ยอดฮิตไม่ว่าจะเป็น เงาะ มังคุด ทุเรียน ฯลฯ มองเห็นวิกฤติที่ชาวสวนถึงขั้นต้องทิ้งมังคุดให้เน่าไปกับต้น เพราะถ้าจ้างคนงานเก็บมังคุดมาขาย ราคาต่ำจนไม่คุ้มค่าแรง

“ตอนนั้นหลังบ้านมีสวนมังคุดเล็กๆ อยู่ จึงเริ่มหาทางออกใหม่โดยแปรรูปเป็นมังคุดกวน ผลตอบรับดีมาก เพราะเป็นสินค้าใหม่ที่ตลาดตอนนั้นยังไม่เคยมี ต่อมาก็ขยายไปที่สละกวนและเงาะกวน” สมบัติกล่าว

เมื่อทำได้ดีก็มีคนทำตาม เขาจึงพยายามพัฒนาไปข้างหน้าจนกระทั่งไปศึกษาพบข้อมูลของเทคโนโลยีฟรีซดราย แต่ในตอนนั้นยังมีต้นทุนสูง จึงหันไปหาเครื่องทอดสุญญากาศ กลายเป็นผลไม้ทอดสุญญากาศไร้น้ำมัน

ปี 2557 เขาเข้าร่วมโครงการ NAPIA ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์พัฒนานวัตกรรมด้วยโจทย์ที่จะสร้างทุเรียนกวนปราศจากน้ำตาล เพราะทุเรียนกวนทั่วไปจะใส่น้ำตาล 10-30% แล้วแต่สูตรของแต่ละแห่งและใช้เวลากวนนาน จึงอยากลดเวลา

กวนด้วย

สมบัติ กล่าวว่า นอกจากสูตรทุเรียนกวนที่ใช้ทุเรียนสด 100% กระบวนการผลิตใหม่ที่ใช้หลักของการลด Water Activity ของผลิตภัณฑ์ ทำให้ระยะเวลาการกวนสั้นลง กลิ่นและสีของผลิตภัณฑ์ดีขึ้น สามารถเก็บได้นานโดยไม่ต้องใส่วัตถุกันเสีย

อย่างไรก็ตามของสดก็ยังเก็บได้ไม่นานพอ โดยเฉพาะเมื่อต้องการขยายช่องทาง

จำหน่ายเข้าไปในห้างสรรพสินค้า ที่กำหนดอายุการวางจำหน่าย 6 เดือนขึ้นไป เจ้าของแบรนด์ “จ๊อบผลไม้แปรรูป” จึงมองหาทางออกและพบกับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

วิจัยตอบโจทย์ชาวสวน

บุษกร ประดิษฐ์นิกุล นักวิจัยอาวุโส ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย วว. กล่าวว่า จากโจทย์ของผู้ประกอบการ ทีมวิจัยจึงมองที่บรรจุภัณฑ์ โดยคัดเลือกฟิล์มสำหรับบรรจุภัณฑ์ชั้นนอกและชั้นใน ที่สามารถยืดอายุการเก็บรักษา เก็บกลิ่นทุเรียนกวนและคงสี กลิ่น รสชาติไว้ โดยที่ต้นทุนไม่สูงเกินไป

“เราเลือกใช้ฟิล์มต่างๆ ที่มีขายในท้องตลาดมาทดลอง สำหรับบรรจุภัณฑ์ชั้นในที่จะหุ้มตัวทุเรียนกวนและบรรจุภัณฑ์ชั้นนอกสำหรับเป็นช่องใส่ใส่ทุเรียนแห้ง และตรวจสอบเป็นระยะเพื่อดูอายุการเก็บรักษา การคงสภาพผลิตภัณฑ์ภายใน และปัจจัยที่เกี่ยวข้องจนกระทั่งมีฟิล์มเพียงหนึ่งเดียวที่สามารถตอบโจทย์ได้ทั้งหมด เก็บรักษาได้นานถึง 6 เดือน”

นักวิจัย วว. ยังได้เสริมตัวบรรจุภัณฑ์ที่เป็นหีบห่อ โดยปรับให้ทันสมัยขึ้น แต่คงกลิ่นอายแบบเดิมคือ มีโลโก้ของทุเรียนที่เป็นของ “จ๊อบผลไม้แปรรูป” และปรับแบบกราฟิกให้ดูคลาสสิก แต่ใช้สีที่สื่อถึงทุเรียนอย่างเข้ากัน

นอกจากนี้ ผู้ประกอบการยังเดินทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่คือ กะทิทุเรียนผง ต่อยอดจากทุเรียนฟรีซดรายแต่อยากให้เป็นของใหม่ที่ยังไม่มีใครทำ แต่ต้องสะดวกพก

พารสชาติใกล้เคียงของสด เขาใช้เวลาราว 4 เดือนพัฒนาสูตรกะทิทุเรียนผงที่เพียงฉีกซอง เติมน้ำร้อน ก็สามารถเป็นน้ำกะทิทุเรียนพร้อมรับประทานกับข้าวเหนียวมูนได้ทันที และปัจจุบันอยู่ระหว่างยื่นขอ อย. เพื่อทำการตลาดต่อไป