

Newspaper : Krungthep Turakij	Date: 22 June 2017
'HEADLINE' : 'เครื่องดื่มข้าว'เสริมพลังธุรกิจโรงสี	Page: 27
Section : Think StartUp	Column Inch : 81
Circulation : 200,000	PR Value : 397,305

● บุณกร กุศล

"ยงสงวน"เสริมแกร่งกิจการโรงสีและลดความเสี่ยงธุรกิจ เดินหน้าแปรรูปข้าวสู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ ทั้งเครื่องดื่มให้พลังงาน น้ำส้มสายชูและสแนคโภชนาการสูง หวังเพิ่มรายได้จากตลาดใหม่

สภาวะตลาดข้าวที่ผันผวนค่อนข้างมากตามภาวะเศรษฐกิจ ภัยธรรมชาติและกลไกการตลาด นำมาสู่แนวคิดการแปรรูปสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวโดยบริษัท โคราชโรงสียงสงวน จำกัด โรงสีข้าวรายใหญ่ในนครราชสีมา หลังจากเปิดกิจการกว่า 50 ปี เพื่อขยายตลาดที่มั่นคงในอนาคต

แปรรูปเสริมแกร่งกิจการ

นางสาวณัฐพร เลิศสูงเนิน ผู้จัดการโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โรงสีข้าวยงสงวนกล่าวว่า จากแนวคิดของผู้บริหารที่ต้องการแปรรูปสร้างมูลค่าเพิ่มให้ข้าว นำมาสู่การพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มให้พลังงานจากข้าวแบรนด์ gen-nergy โดยร่วมกับทางสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วท.) เพื่อสร้างความแตกต่างจากสินค้าชนิดเดียวกัน

"ทายาทของโรงสี (ณัฐพงศ์ ตีระเศรษฐ์-ภักดี) ชอบออกกำลังกายและดื่มเครื่องดื่มให้พลังงานเป็นประจำรู้สึกว่า เครื่องดื่มเหล่านั้นให้พลังงานความสดชื่นไม่นาน จากนั้นก็จะเพลียล้าขึ้นมาอีก เครื่องดื่มที่เราทำควรจะตอบโจทย์นี้ได้โดยดื่มแล้วสดชื่นและลดความเมื่อยล้าสะสม ซึ่งยังไม่มีในท้องตลาดในอนาคตจะขยายไปในกลุ่มปี๊ดดี้ต๊อง และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ" นางสาวณัฐพรกล่าว

ขณะนี้แผนวิจัยของโรงสีอยู่ระหว่างการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ เพื่อผลิตเครื่องดื่มให้พลังงานที่ประกอบด้วยน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยวและโมเลกุลเชิงซ้อน ที่ผ่านกระบวนการย่อยในร่างกายไปเรื่อยๆ ทำให้เสริมพลังงานได้นานขึ้น ช่วยควบคุมปริมาณน้ำตาลในเลือด อีกทั้งมีกรดอะมิโนจำเป็น BCAA ที่ช่วย

'เครื่องดื่มข้าว' เสริมพลังธุรกิจโรงสี



โรงสีข้าวยงสงวนร่วมกับนักวิจัย ว. พัฒนาเครื่องดื่มชูกำลังจากข้าว

ลดความเมื่อยล้า เสริมสร้างกล้ามเนื้อ รวมทั้งมีวิตามินบี 6 และบี 12 ช่วยการทำงานของสมอง ทำให้สดชื่นระหว่างวัน และที่สำคัญผลิตภัณฑ์มีส่วนผสมจากข้าว คาดว่าสิ้นปีนี้จะวางจำหน่ายได้ในราคา 20-25 บาท ขนาด 250 มิลลิลิตร

"ช่วงแรกทดลองทำ 3รสชาติ คือ รสดั้งเดิม รสทุ่นขาวและรสมะนาว แต่จากการทดสอบพบว่า กลุ่มที่ชอบรสชาติออริจินอลจะเป็นกลุ่มรักสุขภาพ ต้องการเครื่องดื่มธรรมชาติที่ไม่ผ่านการปรุงแต่งสีและกลิ่น ในขณะที่กลุ่มนักกีฬาจะไม่นิยมรสดั้งเดิม โดยมองว่าไม่ตอบโจทย์เรื่องของความสดชื่น นอกจากนี้ยังมีแผนที่จะทำไวน์ข้าวและน้ำส้มสายชูออกมาตอบโจทย์คนรักสุขภาพ

และชอบการทำอาหาร ทั้งแนะนำให้ทำความเข้าใจตลาดผิวหน้าในรูปแบบโทนเนอร์ควบคุมความมัน จะทำให้สามารถขยายฐานลูกค้ากว้างขึ้น รวมถึงการขยายไปยังตลาดผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มผสมน้ำผลไม้แทนเติมน้ำผลไม้อย่างเดียว" นางสาวณัฐพร กล่าว

ขยายฐานคนรักสุขภาพ

ขณะเดียวกันนี้ ทีมวิจัยอยู่ระหว่างการพัฒนาข้าวขึ้นรูปอบกรอบที่ทำมาจากข้าวขาวตาแห้ง ซึ่งโรงสีใช้ผลิตข้าวตราประดู่ชียออกวางจำหน่าย เพราะเป็นข้าวขาวนาปี หุงขึ้นหม้อไม่หอมแต่มีรสหวานติดปลายลิ้น เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เป็นข้าวท้องถิ่น ปัจจุบันชาวนานิยม

ปลูกข้าวหอมมะลิมากขึ้นเนื่องจากมีแนวโน้มว่าราคาจะดี

ขณะที่ทางผู้บริหารโรงสีไม่ยอมให้ข้าวท้องถิ่นหายไป จึงได้คิดหาวิธีการแปรรูปข้าวขาวตาแห้ง ซึ่งเป็นข้าวท้องถิ่นของนครราชสีมาให้กลายเป็นขนมขบเคี้ยวแทนที่จะใช้ข้าวหอมมะลิทั่วไปจะทำให้ข้าวชนิดนี้เป็นที่รู้จักมากขึ้น

สำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวขาวตาแห้ง ได้แก่ ขนมอบพองขึ้นรูปผสมกับผงกระเจียบเขียว ซึ่งมีสรรพคุณของไฟเบอร์หรือใยอาหารจำเป็น ที่ช่วยในเรื่องการขับถ่ายและเคลือบกระเพาะ คาดว่าจะสามารถวางจำหน่ายก่อนสิ้นปีนี้

หลังจากที่วางจำหน่ายในประเทศไทยแล้ว จะขยายไปตลาดต่างประเทศ เริ่มจากญี่ปุ่นที่นิยมบริโภคกระเจียบ ผลงานวิจัยนี้ทำร่วมกับอาจารย์ที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ทั้งอยู่ระหว่างการวิจัยและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ โดยได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

นางสาวณัฐพร กล่าวอีกว่า สินค้าแปรรูปของโรงสีข้าวยงสงวน ประกอบด้วย 3 กลุ่มหลักคือ เครื่องดื่มให้พลังงาน น้ำส้มสายชูและสแนค ช่องทางการจำหน่ายผ่านโมเดิร์นเทรดและไฮเพอร์มาร์เก็ตซึ่งสามารถติดต่อโดยตรงกับลูกค้าได้อย่างใกล้ชิด สะดวกรวดเร็ว ทั้งยังฝากขายตามร้านของฝากในจังหวัดก่อนที่จะขยายสู่ต่างจังหวัดในรูปแบบของของฝากจากโคราช พร้อมทั้งทำให้เป็นศูนย์การเรียนรู้อย่างครบวงจร เกี่ยวกับข้าว มีจุดสาธิตครอบครัวครบทุกมิติ