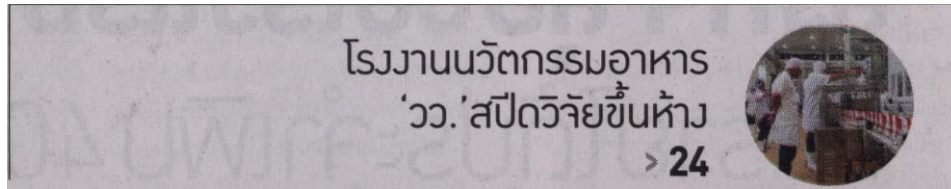


Newspaper : Krungthep Turakij	Date: 26 June 2018
'HEADLINE' : โรงงานนวัตกรรมอาหาร	Page: 26,24
Section : Think StartUp	Column Inch : 86
Circulation : 180,000	PR Value : 374,616



โรงงานนวัตกรรมอาหาร วว. สปีดวิจัยขึ้นห้าง

● **บุษกร ภู่อเส**
กรงเทพบุรี

“อำพลฟู้ดส์” ประเดิมใช้บริการโรงงาน
บริการนวัตกรรมอาหาร ผลิตสตรอว์เบอร์รี
อบแห้ง, น้ำลองกองและ ลองกองแช่อิ่ม
ล็อตทดลองตลาดเพื่อดูกระแสตอบรับของ
ผู้บริโภค ก่อนตัดสินใจลงทุนผลิตล็อตใหญ่
โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร หรือ ฟิสป์
(Food Innovation Service Plant : FISP)
หน่วยงานใหม่ที่สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ใช้
งบประมาณ 200 ล้านบาทลงทุนเครื่องจักร
ระบบการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร สนับสนุน
นโยบายประเทศไทย 4.0 ภายใต้โครงการ
เมืองนวัตกรรมอาหาร โดยเปิดโอกาสให้
ผู้ประกอบการทุกระดับมาใช้บริการเพื่อ
ลดความเสี่ยง

ตอบใจผู้ประกอบการทุกระดับ

นายเกรียงศักดิ์ เทพผดุงพร กรรมการ
ผู้จัดการ บริษัท อำพลฟู้ดส์ โพรเซสซิง จำกัด
ผู้ผลิต จำหน่ายและส่งออกกะทิสำเร็จรูป
แบรนด์ข้าวเกาะ เครื่องแกงพร้อมปรุงรวยไทย
กล่าวว่า โรงงานบริการนวัตกรรมอาหารจะเป็น
ประโยชน์ต่อเอสเอ็มอีจนถึงผู้ประกอบการ
รายใหญ่ จากที่ผ่านมามีงานวิจัยจำนวนมาก
ที่มีศักยภาพทั้งจาก วว. หรือ ที่อื่นแต่ไม่
สามารถทดลองผลิตออกมาเป็นต้นแบบ
ได้จริง เพราะต้นทุนสูง ความเสี่ยงสูง

โรงงานนี้จึงตอบใจของผู้ลงทุนว่า
สามารถผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบจำนวน
หนึ่ง สำหรับผู้ที่สนใจตั้งโรงงานหรือทำธุรกิจ
คือ จะได้เรียนรู้กระบวนการผลิตและได้ตัว
สินค้าจริงที่จำหน่ายได้ เพราะเป็นโรงงาน
ครบวงจรสามารถดำเนินการผลิตสินค้าที่
ได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย. เหมือน
โรงงานขนาดใหญ่แต่จำนวนการผลิตไม่ได้
มาก แต่สามารถนำไปทดสอบตลาด ทำให้ลด
ความเสี่ยงในการลงทุน เพราะทำสินค้า 10
ตัวโอกาสจะประสบความสำเร็จแค่ 1-2 ตัว
เท่านั้น และที่สำคัญอีกอย่างคือ ช่วยให้



โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร วว. เป็นโรงงานอาหารมาตรฐาน ให้บริการผู้ประกอบการแปรรูปผักผลไม้

งานวิจัยของนักวิชาการสามารถถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์แทนที่จะอยู่บนหิ้ง ได้เร็วขึ้น จึงถือเป็นแหล่งเรียนรู้ที่ดี

“จากประสบการณ์ที่ผ่านมาเคยรับถ่ายทอดงานวิจัย แต่ต้องทิ้งไปเพราะเป็นวิจัยระดับห้องปฏิบัติการ ไม่ใช่ระดับต้นแบบ จึงมีความเสี่ยงและต้องลงทุนสูง หากเป็นเอสเอ็มอี หรือวิสาหกิจชุมชนยากที่นำไปต่อยอด โรงงานนี้จึงเป็นตัวช่วยที่ดี ตั้งใจว่าจะใช้ผลไม้ใน 3 จังหวัดชายแดนใต้มาเป็นวัตถุดิบ โดยใช้โรงงาน วว. แทน โรงงานอำพลฟู้ดส์ เพื่อผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากลองกอง”

หากประสบความสำเร็จสามารถลงทุนตั้งโรงงานผลิตที่ปัตตานี ใช้วัตถุดิบในพื้นที่จ้างแรงงานในพื้นที่โดยอำพลฟู้ดส์ทำหน้าที่เป็นที่เลี้ยง ขณะเดียวกันโรงงานบริการนวัตกรรมอาหารนี้จะช่วยให้บริษัทสามารถนำงานวิจัยที่สนใจ มาทำการทดลองผลิตแทนที่จะทำที่โรงงานของบริษัท ซึ่งไม่คุ้ม

เพราะเครื่องจักรขนาดใหญ่กว่าที่นี้ 10 เท่า

ลดความเสี่ยง สร้างโอกาส

อุปกรณ์เครื่องจักรในฟิฟส์ ประกอบด้วย 1.สายการผลิตผลไม้แช่อิ่มอบแห้งมีกำลังการผลิต 1,200 กิโลกรัมต่อครั้ง 2.เครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็งมีกำลังการผลิต 200 กิโลกรัมต่อครั้ง 3.เครื่องทอดสุญญากาศมีกำลังการผลิต 15 กิโลกรัมต่อครั้ง และ 4.สายการผลิตเครื่องดื่มระบบพาสเจอร์ไรซ์/ยูเอชที เครื่องจักรเพื่อการผลิตเครื่องดื่มบรรจุกล่องยูเอชทีมีกำลังการผลิต 1,000 ลิตรต่อชั่วโมง ส่วนเครื่องดื่มบรรจุขวดแก้ว 500 ลิตรต่อชั่วโมง

นายสายนต์ ตันพานิช รองผู้จัดการกลุ่มวิจัยและพัฒนาด้านอุตสาหกรรมชีวภาพ วว. กล่าวว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่มั่นใจลงทุน

ผลิตผลิตภัณฑ์ เพราะต้นทุนค่าเครื่องจักรราคาแพง อาทิ สายการผลิตเครื่องดื่มพาสเจอร์ไรซ์/ยูเอชทีและแช่อิ่มอบแห้งมีมูลค่า 100 ล้านบาท ทำให้ผลงานวิจัยที่ถ่ายทอดออกไปหยุดชะงัก ไม่สามารถต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ได้เป็นจำนวนมาก

ดังนั้น การลงทุนโครงสร้างพื้นฐานครั้งนี้จะช่วยลดความเสี่ยงและสร้างโอกาสในการทำธุรกิจของทั้งผู้ประกอบการใหม่และผู้ประกอบการแปรรูปอาหารเดิม ที่ต้องการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ใหม่ออกสู่ท้องตลาดสำหรับเป้าหมายหลักของโรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร หรือ ฟิฟส์ (FISP) คือ การสร้างผู้ประกอบการหน้าใหม่ให้สามารถนำงานวิจัยไปต่อยอดใน

เชิงพาณิชย์ได้สะดวกรวดเร็วขึ้น โดยใช้เงินทุนเริ่มต้นแค่หลักแสนบาทในสายการผลิตเครื่องดื่มและสายการผลิตแช่อิ่มอบแห้ง ส่วนเครื่องทอดสุญญากาศและเครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็งจะราคาถูกกว่า คาดว่า จะสามารถผลักดันได้ปีละ 20-30 ราย ส่วนเป้าหมายรองคือค่าบริการในการรับผลิตปีแรก คาดว่า ประมาณ 10 ล้านบาท ไม่เกิน 5 ปีรายได้เพิ่มขึ้นปีละ 50 ล้านบาท

“ขณะนี้ได้ผลิตสตรอว์เบอร์รี่อบแห้งที่ถ่ายทอดสิทธิให้กับอำพลฟู้ดส์ ส่วนน้ำชาว่ากล่องอกเสริมกากาจากชาไรซ์เบอร์รี่ กำลังรอผู้สนใจติดต่อเข้ามาซื้อสิทธิ นอกจากนี้ยังมีผู้ประกอบการที่สนใจเข้ามาติดต่อเข้ามาใช้บริการโรงงานกว่า 30 รายเพื่อทดลองผลิตสินค้าต้นแบบ” นายสายนต์ กล่าว

