

Newspaper : Manager Daily360	Date: 25 April 2018
'HEADLINE': วว.ชูความสำเร็จช่วยแก้แค้น เชียงใหม่พัฒนา'ผลิตภัณฑ์รังนก'	Page: 18
Section : Japan&Science	Column Inch : 104
Circulation : 850,000	PR Value : 468,000



รังนกอบแห้ง



รังนกอบแห้ง



ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากรังนก

วว.ชูความสำเร็จช่วยแก้แค้นเชียงใหม่ พัฒนา“ผลิตภัณฑ์รังนก”



พิกุล เจริญคำ



นายวิรัช จันทรา และ พิกุล เจริญคำ



SCIENCE

เมื่อผู้ประกอบการเขียนรายต้องการยกระดับผลิตภัณฑ์รังนกแท้ ให้ได้มาตรฐานและมีคุณค่าตั้งทองคำ แต่ยังไม่มีความรู้ จึงติดต่อขอความช่วยเหลือจาก วว.สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ จนได้ผลิตภัณฑ์ที่สามารถเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในที่สุด

พิกุล เจริญคำ กรรมการผู้จัดการ ห้างหุ้นส่วนจำกัด จึงเขียนแปรงนก คือผู้ประกอบการจากจ.เชียงราย ที่ได้ขอความช่วยเหลือจาก สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) เพื่อช่วยแก้ปัญหาในเรื่องของกระบวนการผลิต สูตร และบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์รังนกให้มีรูปร่างน่าจับตา และจับต้องมากยิ่งขึ้น

จุดเริ่มต้นในการขอรับความช่วยเหลือจาก วว. นั้น พิกุลอธิบายว่า เดิมบรรษัทรายางและไม้เห็นค่าของรังนก แต่เธอต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์รังนกให้ กลายเป็นรังนกที่สามารถเข้าถึงคนทุกเพศทุกวัย และสามารถใช้ได้กับทุกวงการ ไม่เพียงแต่วงการอาหาร ให้สมชื่อ “จึงเขียนแปรง” ที่แปลว่ารังนกที่มีค่าดุจทองคำ จึงได้ติดต่อขอความช่วยเหลือจากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์

นายวิรัช จันทรา รองผู้อำนวยการกลุ่มบริการอุตสาหกรรม สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) เล่าให้ฟังว่า หลังจากที่ได้รับเรื่องการร้องขอความช่วยเหลือจาก จึงเขียนแปรง แล้วจึงได้ส่งนักวิชาการของ วว. ให้เข้าไปดูตั้งแต่กระบวนการผลิตรังนก โดยลงไปสำรวจว่าในกระบวนการผลิตของทางผู้ประกอบการนั้นมีจุดบกพร่องอะไรหรือไม่

“จากนั้นนักวิชาการได้นำวัตถุดิบส่วนหนึ่งกลับมาทดลองในระดับห้องปฏิบัติการ เพื่อใช้เทคโนโลยีในการแก้ปัญหาจุดบกพร่องที่พบตามกระบวนการที่ได้ตั้งไว้ โดยอ้างอิงจากทฤษฎีและปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมเพื่อให้ได้ผลตามที่

ผู้ประกอบการต้องการ จากนั้นจึงนำมาสอนแก่ผู้ประกอบการ โดยมีทั้งความรู้จากตำราและร่วมลงมือปฏิบัติกับผู้ประกอบการ” นายวิรัชเล่าถึงความร่วมมือ

เพราะต้องมีการเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการ

ร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการต่างๆ นี้ นายวิรัชระบุว่า เพื่อให้เกิดการหารือเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการลงมือปฏิบัติจริง นำไปสู่การปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ดีขึ้น โดยการทดลองในระดับห้องปฏิบัติการนั้น การกระทำทั้งในห้อง

ปฏิบัติการและสถานที่ทำงานจริง ส่วนเทคโนโลยีบางอย่างที่แนะนำให้ผู้ประกอบการใช้นั้น บางส่วนทาง วว.ช่วยจัดหาให้ได้ แต่บางส่วนผู้ประกอบการต้องจัดหาเอง

นอกจากนี้ วว.ยังเข้าไปช่วยในเรื่อง

กระบวนการผลิต ซึ่งนายวิรัชระบุว่าการช่วยเหลือในขั้นตอนดังกล่าวด้วย เนื่องจากผู้ประกอบการส่วนใหญ่ประสบปัญหาเรื่องความสะอาดของกระบวนการผลิต ทำให้ไม่ผ่านมาตรฐาน GMP ซึ่งเป็นมาตรฐานที่เน้นในเรื่องของความสะอาด นอกจากเรื่องของมาตรฐาน GMP แล้ว วว.ยังเข้าไปดูเรื่องการวิเคราะห์สารที่อยู่ในผลิตภัณฑ์ว่า ต้องใช้ค่ามาตรฐานใดตรวจสอบสารต่างๆ ในผลิตภัณฑ์บ้าง

“หลังจากที่ได้ดูเรื่องกระบวนการผลิตให้ผู้ประกอบการแล้ว ก็ช่วยพัฒนาสูตรโดยใช้วิธีเดียวกันกับการดูกระบวนการผลิต โดยนำส่วนหนึ่งของวัตถุดิบไปทดลองในระดับห้องปฏิบัติการก่อน แล้วจึงนำมาสอนให้แก่ผู้ประกอบการต่อไป โดยถกเถียงแลกเปลี่ยนระหว่างผู้ประกอบการและนักวิชาการว่า ต้องการให้รสชาติและรสสัมผัสออกมาเป็นแบบใด เช่น ต้องการให้ร้อนกมมีความหวานแต่ไม่ต้องการใส่น้ำตาล เพื่อให้ผู้ป่วยที่เป็นโรคเบาหวานสามารถรับประทานได้ด้วย จึงได้ใช้สูตรที่ใส่น้ำผึ้งเพื่อให้เกิดความหวานแทน โดยความหวานที่ออกมานั้นจะเป็นความหวานที่ได้จากน้ำตาลฟรุคโตส” นายวิรัชกล่าว

ส่วนเรื่องของบรรจุภัณฑ์นั้นทาง วว. ได้เป็นผู้ออกแบบให้ พร้อมทั้งใส่รายละเอียดตามที่ผู้ประกอบการต้องการ แล้วจ้างโรงงานหรือบริษัทเพื่อผลิตบรรจุภัณฑ์ที่ได้ออกแบบไว้สำหรับเป็นต้นแบบให้ทางผู้ประกอบการได้เลือก โดยทาง วว.จะออกแบบให้ทั้งหมด ทั้งบรรจุภัณฑ์เพื่อบรรจุสินค้าหีบห่อ รวมไปถึงฉลากการค้าของผลิตภัณฑ์

นอกจากนี้ ยังมีเทคโนโลยีที่ วว. นำเข้ามาแก้ปัญหาเรื่องการเก็บรักษาตั้งแต่กระบวนการผลิตคือ เทคโนโลยีการอบแห้งด้วยเครื่องอบ UV ที่จะทำให้รังนกแห้งและไม่ทำปฏิกิริยากับอากาศจนเกิดการเน่าเสีย และอีกเทคโนโลยีหนึ่งคือหม้อนึ่งความดันไอน้ำ (sterilized) ที่ช่วยให้บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุสินค้าปลอดเชื้อที่จะก่อให้เกิดการเน่าเสีย

สำหรับความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการ รังนกแท้จึงเยียนเปา จ.เชียงราย และ วว.นี้ ดำเนินการมาตั้งแต่ปี 2557 รวมแล้วเป็นระยะเวลา 4 ปี.