

News paper : Post Today	Date: 11 August 2017
'HEADLINE' : แปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่ สู่อาหารเช้า 'ซีเรียล'	Page: B10
Section : เอสเอ็มอี	Column Inch : 81
Circulation : 320,000	PR Value : 257,580

นวัตกรรมทำเงิน

วรากรณ์ เกียนเงิน

แปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่ สู่อาหารเช้า 'ซีเรียล'

หนึ่งนวัตกรรมข้าวไทยที่มีการนำข้าวไรซ์เบอร์รี่มาพัฒนาแปรรูปสู่ผลิตภัณฑ์ซีเรียล ไรซ์เบอร์รี่ ช็อกโกแลตครันช์ จึงสามารถช่วยเพิ่มมูลค่าและสร้างความแตกต่างให้แก่ข้าวไทยได้อย่างมาก รวมถึงตรงกับแนวโน้มเทรนด์ในโลก ที่กระแสดูแลสุขภาพมาแรงและสอดคล้องกับนโยบายภาครัฐ ต้องการให้เกิดการเปลี่ยนแปลง สร้างมูลค่าเพิ่มหรือแปรรูปข้าวไทยด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยี

"พิมพ์พิชชา อินทะจันทร์" ผู้ก่อตั้งแบรนด์ "ซูพิชชา" (Supitcha) หจก.ซูพิชชา โปรดักท์ วิสาหกิจชุมชนบ้านท่าทอง จ.พิษณุโลก เปิดเผยว่า ได้พัฒนาแบรนด์ "ซูพิชชา" สู่ไรซ์เบอร์รี่ช็อกโกแลตครันช์ หรือซีเรียลอาหารเช้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ไทย ถือเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ยังไม่มีมาก่อนในประเทศ โดยการเลือกข้าวไรซ์เบอร์รี่มาจากในพื้นที่ จ.พิษณุโลก มีการปลูกข้าวจำนวนมากและมีความเหมาะสมกับการแปรรูปสู่ ซีเรียล เมนูอาหารเช้าที่เพิ่มความสะดวกให้แก่ผู้บริโภค

การเลือกพัฒนาข้าวไรซ์เบอร์รี่สู่ไรซ์เบอร์รี่ช็อกโกแลตครันช์ ทำให้ข้าวไทยมีมูลค่าเพิ่มขึ้นไม่ต่ำกว่า 50-60 เท่าจากปกติราคาข้าวจะขายอยู่ที่เฉลี่ย 60-70 บาท/กิโลกรัม รวมถึงการช่วยสร้างมูลค่าเพิ่ม ผลิตภัณฑ์ข้าวไทยด้วยนวัตกรรมใหม่ ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับรางวัลที่ 1 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนในการประกวดนวัตกรรมข้าวไทยในปีที่ผ่านมา จัดโดยมูลนิธิข้าวไทย ใน



พระบรมราชูปถัมภ์ และสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) หรือ สนช. ซึ่งเป็นการร่วมเข้าประกวดในปีแรกเท่านั้น

"ตนเองสนใจต้องการสร้างผลิตภัณฑ์ขนมกลุ่มใหม่ และได้เข้าร่วมโครงการของทั้งโครงการอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้ร่วมให้คำแนะนำให้พัฒนาขนมคอร์นเฟล็กส์จากข้าว ต่อมาได้มีหน่วยงานของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้ให้คำแนะนำการพัฒนาข้าว ซีเรียลที่ไม่มีใครทำมาก่อน" พิมพ์พิชชา กล่าว

ทั้งนี้ ได้เริ่มทำตลาดผลิตภัณฑ์อย่างจริงจังในช่วงปลายปีที่ผ่านมา

และเริ่มทดลองตลาดสู่กลุ่มลูกค้าในพื้นที่ ทั้งการเจาะตลาดกลุ่มลูกค้าครอบครัวและกลุ่มเด็ก โดยมุ่งนำเสนอผลิตภัณฑ์มีประโยชน์และมีคุณค่าสารอาหารจากข้าวไทย อีกทั้งข้าวไรซ์เบอร์รี่มีกลิ่นหอม และเมื่อผสมกับนมพร้อมรับประทานยังสามารถคงความกรอบได้นานถึง 10 นาที

"พิมพ์พิชชา" กล่าวต่อว่า ตัวเองยังสนใจขยายการเข้าร่วมโครงการของหน่วยงานภาครัฐเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ทั้งของโครงการอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม สนช. และสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ในการร่วมให้คำแนะนำพัฒนาเทคโนโลยี สร้างนวัตกรรม เชื่อมั่นว่าจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีความแข็งแกร่งยิ่งขึ้น อีกทั้งปัจจุบันอยู่ระหว่างการพัฒนาผลิตภัณฑ์หลายกลุ่ม ทั้งทั้งซีเรียลทำให้หยิบมารับประทานได้ง่ายหรือการเพิ่มผลไม้เข้าไปผสม และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์แบบด้วย

"ภายหลังที่ได้รับรางวัลนวัตกรรมข้าวไทย ส่งผลดีทำให้สินค้าเป็นที่รู้จักมากขึ้น และเป็นผลดีต่อการขยายสินค้าใหม่ในอนาคต" พิมพ์พิชชา กล่าว

ในระยะต่อไปสนใจที่จะขยายแบรนด์ "ซูพิชชา" สู่ตลาดในต่างประเทศ เพราะมั่นใจว่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่จะเป็นที่ต้องการของตลาดโลกอย่างมาก รวมถึงมีประโยชน์ต่อกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ต้องการสนใจดูแลสุขภาพ ■