?Thai Smile? ....ส้มตำกึ่งสำเร็จรูป.... นวัตกรรมอาหารไทยเขย่าครัวโลก

นำเสนอเมื่อ : 14 พ.ค. 2552

เห็นแต่บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป....ตอนนี้มีส้มตำกึ่งสำเร็จรูปแล้วนะ วันนี้มีวิธีทำมาบอก...

ต้มยำกึ่งสำเร็จรูป 'Thai Smile'

"ต้มยำ" ไม่ใช่เพียงเมนูยอดฮิตแค่คนไทยเท่านั้น
ชาวต่างชาติอีกจำนวนมากที่นิยมอาหารไทยอาจหลงใหลเมนูนี้เช่นเดียวกัน ทว่า ในต่างประเทศจะหากินได้ยากเต็มที
ยิ่งเป็นสมต่ำรสชาติต้นตำรับวัตถุดิบสดใหม่ล้วยแล้ว โอกาสจะได้สัมผัสแทบจะเป็นไปไม่ได้

วิริยา พรหวิวัฒน์

ทว่า จากที่มีอเอสเอ็มอีไทย อย่างบริษัท พรหวิไสกณ จำกัด
สร้างสรรคนวัตกรรมใหม่ของการแปรรูปอาหารสำเร็จ *ด้วยเทคโนโลยีอบแห้งระบบเตาอบสุญญากาศ*
ซึ่งคุณสมบัติแปรรูปอาหารได้ทุกชนิด โดยไม่สูญเสียรสชาติ นอกจากนั้น
สามารถเก็บไว้ได้ในอุณหภูมิปกตินานนับปี ถือเป็นผู้ผลิตรายแรกและรายเดียวในประเทศ
ช่วยพาครัวไทยไปสู่ครัวโลกอย่างเป็นรูปธรรม
และที่สำคัญมีส่วนเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิตการเกษตรไทยด้วย

วัตถุดิบบรรจุในของสุญญากาศ

วิริยา พรหวิวัฒน์ กรรมการผู้จัดการ เผยว่า วัตถุประสงค์เริ่มแรก อยากช่วยเหลือเกษตรกร
แก้ปัญหาสินค้าเกษตรตกต่ำในฤดูกาลที่ออกมากจนล้นตลาด ซึ่งการแปรรูปถือเป็นคำตอบสุดท้ายของปัญหาดังกล่าว

ข้าวเหนียวทุเรียนกึ่งสำเร็จรูป

ทั้งนี้ การแปรรูปโดยใช้ตู้อบแห้งนั้น มี **4 วิธีหลัก** ได้แก่ 1.**ใช้พลังงานแสงอาทิตย์** (Sun dry) วิธีนี้ประหยัด แต่มีโอกาสปนเปื้อนสูง
เช่น การทำกลวยฉาก 2.**ใช้เตาอบความร้อน** (Heat pump) วิธีนี้เริ่มต้นออกการปนเปื้อน อีกทั้ง ผลผลิตที่ได้มีสีคล้ำเข้ม
และแข็งแข็งกระด้าง ผลไม้บางชนิดไม่สามารถแปรรูปได้ 3.**แช่แข็งระบบสุญญากาศ** (Vacuum freeze dry),
วิธีนี้ใช้แพร่หลายประเทศอาหารแช่แข็งทั่วไป ทว่า มีข้อจำกัดที่เครื่องจักรราคาสูง และการผู้ไม่แช่แข็งส่งผลต่อรสชาติอาหาร และ
4.ใช้เตาอบสุญญากาศ (Vacuum dry) วิธีนี้เอื้อแปรรูปแล้วผลผลิตยังใกล้เคียงธรรมชาติ ทั้งรูปทรง รสชาติ และคุณค่าโภชนาการ
ทว่า มีข้อเสียที่ต้นทุนผลิตสูง โดยเฉพาะราคาเตาอบสูงมาก

เตาอบสุญญากาศ ฝีมือคนไทย

"บริษัทตัดสินใจเลือกระบบเตาอบสุญญากาศ เพราะยังไม่มีผู้ผลิตรายใดในประเทศทำเลย อีกทั้ง
รักษาคุณภาพของผลิตได้ดีกว่าทุกระบบ แต่หากเราจะลงทุนซื้อเครื่องจักรต่างประเทศ จะเป็นค่าใช้จ่ายที่สูงมาก กว่า 80 ล้านบาท
ดังนั้น บริษัทจึงคิดพัฒนาเครื่องจักรขึ้นเองตั้งแต่ ปี 2546 โดยมีทีมวิศวกรรมเครื่องจักร และวิทยาศาสตร์อาหาร
ทำการวิจัยและพัฒนาร่วมกับสถาบันการศึกษาต่างๆ กว่าจะสำเร็จสมบูรณ์ใช้เวลากว่า 5 ปี"

สแน็คทุเรียน อีกผลิตภัณฑ์ของเอสเอ็มอีรายนี้

วิริยา อธิบายต่อว่า ใช้งบประมาณกว่า **30 ล้านบาท**ในการวิจัยและพัฒนาเครื่องจักร รวมถึงสร้างโรงงานที่ จ.สำพูน
ซึ่งได้มาตรฐานคุณภาพอาหารครบถ้วน เช่น **GMP CODEX HACCP และ ISO9001-2000** เป็นต้น ในส่วนเตาอบที่พัฒนาขึ้น
ปัจจุบัน มีอยู่ 12 เตา ต้นทุนการผลิตถูกกว่าเครื่องจักรนำเข้ากว่า **10 เท่า** แต่ประสิทธิภาพการผลิตไม่แตกต่างกัน

ผลไม้อบแห้งที่ผ่านกระบวนการแล้ว

สำหรับหลักการทำงานของแปรรูปด้วยเตาอบสุญญากาศ อธิบายง่ายๆ คือ การนำน้ำหรือความชื้นออกจากผลผลิต
เพื่อจะถนอมอายุได้ยาวนานกว่า 1 ปี และหากต้องการให้คืนรูปเดิม เพียงแค่นำไปแช่น้ำ เพื่อคืนความชื้น ,
ผลผลิตก็จะกลับคืนสภาพเดิมภายในเวลาไม่นาน ซึ่งผลผลิตจำหน่ายกว่า 1 กิโลกรัม เมื่อบดแห้งออกมาแล้วจะเหลือน้ำหนักเพียง 4 ขีดเท่านั้น

แม้หลักการจะดูเรียบง่ายมาก แต่ในทางปฏิบัติมีรายละเอียดที่ต้องขับข้อนสูง ดังนั้น
กว่าจะสำเร็จจึงใช้เวลาวิจัยและพัฒนายาวนานกว่า 5 ปี

พืชสมุนไพรอบแห้ง เน้นส่งเข้าโรงงานอาหารแปรรูปต่างๆ

เจ้าของธุรกิจ เผยต่อว่า เริ่มทดลองตลาดเมื่อประมาณ 2 ปีที่แล้ว โดยนำผลไม้ไทยอบแห้ง เช่น ลำไย ลิ้นจี่ เงาะ ทุเรียน ฯลฯ
ไปออกโรดโชว์ที่ประเทศจีน ซึ่งได้ผลการตอบรับดวยดี เพราะผลไม้ที่แปรรูปด้วยวิธีนี้
จะรักษาความน้ำหวานและรสชาติสดใหม่ได้ดีกว่า และที่สำคัญไม่ใช้สารเคมีป้องกันแมลงเสียได้ๆ ทั้งสิ้น

ทีมวิจัยของบริษัท

ด้วยด้วยการพัฒนาสินค้าแปรรูปพืชสมุนไพรต่างๆ เช่น ต้นหอม ขิง,ตะไคร้ พริก กระเทียม ฯลฯ
โดยสินค้าดังกล่าวนี้แนะส่งเข้าโรงงานอาหารแปรรูปต่างๆ อีกทั้ง แปรรูปผลไม้ต่างๆ เป็นขนมกินเล่นแบบสแน็คส์ (Snacks) ได้แก่
ทุเรียนสมุนไพร และวุ้นสตรอ เบอรี่ แปรรูปเป็นอาหารกึ่งสำเร็จรูป ประเภทต้มยำ 2 เมนู คือ ต้มยำ และข้าวเหนียวทุเรียน
ภายใต้ชื่อแบรนด์ "Thai Smile" ซึ่งจะเปิดตัวในงาน THAIFEX – World of Fool Asia 2009 ระหว่างวันที่ 13-17
พฤษภาคมนี้

ขั้นตอนแรก เติมน้ำลงไป

"เรามีจุดยืนอยากจะพาครัวไทยไปกระจายสู่ทั่วโลก ดังนั้นการแปรรูปเป็นอาหารกึ่งสำเร็จรูป
จึงมีโอกาสที่จะเปิดตลาดโดยการวางกรวดผลิตภัณฑ์ขึ้น
โดยจุดขายจะเน้นนำเสนอความเป็นอาหารไทยที่ชาวต่างชาติชื่นชอบอยู่แล้ว และการแปรรูปด้วยวิธีอบแห้งสุญญากาศ
มีคุณสมบัติเด่นสามารถเก็บไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ ช่วยให้การขนส่ง เพื่อส่งออก
ทำได้ง่ายและประหยัดกว่าอาหารแปรรูปแช่แข็ง"

นำเข้าเตาไมโครเวฟ

ทั้งนี้ ต้มยำ และข้าวเหนียวทุเรียน กึ่งสำเร็จรูป "Thai Smile" **ราคาชุดละ 65 บาท** โดยจะบรรจุอยู่ในการนะปิดผ่า
ภายในประกอบด้วยวัตถุดิบ และเครื่องปรุงต่างๆ บรรจุในของสุญญากาศ วิธีการทำง่าย
สำหรับเมนูต้มยำนำกักและชูชีดไมูของเดิมน้ำแล้วนำเข้าเครื่องไมโครเวฟ 2 นาที พักไว้สักครู่เส้นมักจะคืนตัว จากนั้นรินน้ำร้อนทั้ง
สุดทายนำผักมาดลุกเคล้ากับน้ำปรุงรสต้มยำเป็นอันเสร็จขั้นตอน

ผักต่างๆ จะคืนรูปเดิม

นำผักมาดลุกเคล้ากับน้ำปรุงรสต้มยำ

ได้เป็นต้มยำสมบูรณ์แบบ

ส่วนข้าวเหนียวทุเรียนนั้น นำข้าวเหนียวและทุเรียนอบแห้งเติมน้ำ แล้วนำเข้าไมโครเวฟ(2.5 นาที
จากนั้นปิดน้ำจากถ้วยออกไปกรวยที่โสมงกะทิทุเรียนแล้วคนให้เข้ากัน จากนั้น นำถ้วยมาเติมในถ้วยข้าวเหนียว
ก็จะได้ข้าวเหนียวกะทิพร้อมกัน

ข้าวเหนียว ขั้นตอนแรก ต้องเติมน้ำเช่นกัน

จากนั้นเข้าเตาไมโครเวฟ

วิริยา ให้เหตุผลที่เลือกนำรูอ้วย 2 เมนูนี้ เพราะเป็นอาหารไทยที่ต่างชาติรู้จักดีอยู่แล้ว
ส่วนในอนาคตจะเพิ่มเติมอาหารไทยชื่อดังอื่นๆ เช่น ผัดไทย และขนมหวานไทยต่างๆ เป็นต้น

"ปัจจุบันกำหนดกลุ่มลูกค้าหลักไว้ที่การส่งออกต่างประเทศ 70% ซึ่งชาวต่างชาตินิยมอาหารไทยอยู่แล้ว
แต่ที่ผ่านมาหากินยาก โดยการทำตลาดจะอาศัยออญาแมร่วมอาหารระดับนานาชาติ ขณะที่ตลาดในประเทศ ราวๆ 30%
เพราะอาหารเหล่านี้สำหรับคนไทยหากินได้ง่ายอยู่แล้ว โดยช่องทางขาย เร็วๆ นี้จะส่งเข้าห้างโมเดิร์นเทรด
และร้านสะดวกซื้อต่างๆ"

รินน้ำออก เปิดฝาก็จะได้ข้าวเหนียว พร้อมเนื้อทุเรียนที่คืนรูปแล้ว

นำน้ำทะทิมาเทกลับ เป็นอันเสร็จขั้นตอน

เจ้าของธุรกิจ ทิ้งท้ายว่า ปัจจุบันบริษัทมีพนักงานประมาณ 50 คน มีฐานการผลิตโรงงานอยู่ที่ จ.ลำพูน
ส่วนวัตถุดิบการเกษตรทั่วๆ จะรับซื้อจากทั่วประเทศ ตัดเฉพาะสินค้าเกรดเอ ปลูกโดยปลอดสารพิษ
วางเป้าหมายไว้จะผลิตได้ประมาณ 2 แสนกิโลกรัมต่อปี ในระยะเวลา 3 ปี และสามารถคืนเงินลงทุนได้ในเวลา 2-3
ปีขนกัน

ที่มา ASTVผู้จัดการออนไลน์
12 พฤษภาคม 2552