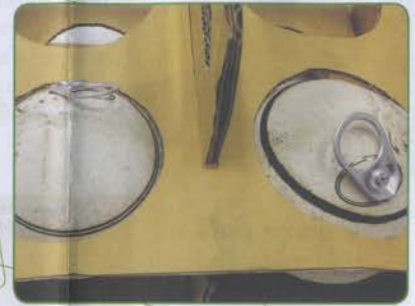
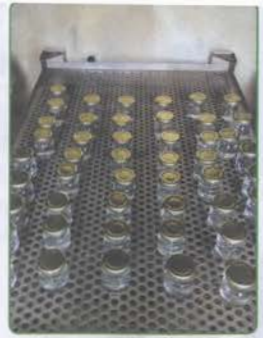


ยี่

ยังมีอีก 10 นวัตกรรมในโครงการฟู้ดวัลเลย์ ที่รอจัดคิวออกจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ขณะนี้อยู่ระหว่างการพัฒนาผลิตภัณฑ์ หัวหน้าที่มีปริญญา ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ กล่าวว่า มหาวิทยาลัย มี 2 นวัตกรรม ที่นำออกมาผลิตและจำหน่ายในเชิงพาณิชย์แล้ว คือ ข้าวลดความอ้วน และเจลลีสวยทอง

สำหรับ 10 ผลิตภัณฑ์ที่ทางมหาวิทยาลัย กำลังพัฒนาอยู่ในกระบวนการ และเตรียมที่จะทยอยออกมา

ได้แก่ SP Seafood and Bird Nest เครื่องดื่มร่งนกแท้จากรังนกดำ ผู้ประกอบการเป็นผู้สัมปทานกำลังก้าจิว ผลิตภัณฑ์จำหน่ายในประเทศและส่งออก มีความต้องการผลิตภัณฑ์ใหม่ ซึ่งได้ข้อสรุปว่าจะมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่งนกดำระดับพรีเมียม ใช้รังนกดำจากเกาะลังกาจิว ซึ่งผู้ประกอบการได้รับสัมปทานแต่เพียงผู้เดียว โดยเบื้องต้นจะทดสอบในกระบวนการ



10 นวัตกรรม ม.ลาดกระบัง สานต่อ ไทยแลนด์ ฟู้ดส์ วัลเลย์

การผลิตที่ทำให้รังนกบรรจุขวดสามารถส่งจำหน่ายได้ไม่เน่าเสีย คือต้องผ่านการฆ่าเชื้อในระดับคลอรีน ซึ่งปัจจุบันยังอยู่ในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด

บริษัท โคโค อีซี จำกัด ผู้ผลิตมะพร้าว น้ำหอมแนวรูปแบบใหม่ นวัตกรรม คือ การสร้างมะพร้าวเผาที่ปิดฝาด้วย Easy Open ปัจจุบันอยู่ในกระบวนการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้มีอายุยาวถึง 1 ปี

วิสาหกิจชุมชนท่าเรือพุนพริพย์ ผลิตภัณฑ์เครื่องปั้นดินเผาแบบผสมเพื่อสุขภาพ นำกระเจียวผสมทุพรำจิ้น และน้ำกลอย เน้นสรรพคุณการป้องกันโรคหัวใจ คอเรสเตอรอล ความดัน

โดยนวัตกรรมต้องการพัฒนาคือ นำผลไม้ ผงพร้อมขง ที่ทำด้วยวิธีการทำแห้งแบบพ่นฝอย (Spray Drier) เพื่อให้สะดวก และทำให้ขยายกลุ่มผู้บริโภคได้อย่างกว้าง ขวางมากยิ่งขึ้น นำหนักเบา กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายเป็นกลุ่มเดิมคือผู้รักสุขภาพ

บริษัท หมูสะเต๊ะพอลโลคริสราชา จำกัด ผลิตภัณฑ์หมูสะเต๊ะอินโน ผู้ประกอบการเป็นร้านจำหน่ายหมูสะเต๊ะที่มีชื่อเสียงที่อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี มีร้านจัดจำหน่ายอยู่ 3 สาขา ต้องการทำให้เป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ได้แก่ ผงหนักหมูสะเต๊ะ นำจิ้มหมูสะเต๊ะ และน้ำจิ้มจาก

บริษัท ชุมสิน ฟู้ด อินดัสตรี จำกัด ผลิตภัณฑ์ผงเกลือเคลือบละลายเร็ว ผู้ประกอบการเป็นผู้รับซื้อเมล็ดธัญพืชและถั่วเมล็ดแห้ง นำมาคัดขนาดและส่งออกต่างประเทศ สักใจที่จะนำเกลือเค็มเป็นพิเศษ เนื่องจากมีปริมาณมาก ที่ปรึกษาแนะนำให้นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูป เช่น เครื่องดื่มพร้อมขง ใจึก

บริษัท ฮาร์วีฟ้าน จำกัด ผลิตภัณฑ์น้ำยาปลาอินชิ่งแซ่เอ๊กแซ่ ผู้ประกอบการเป็นผู้ผลิตอาหารพร้อมรับประทานส่ง

ให้โมเดิร์นเทรด มีฝีมือในการทำอาหารอร่อย แต่ติดปัญหาเรื่องราคาจำหน่ายซึ่งต่ำมาก ทำให้ไม่สามารถทำคุณภาพได้ที่ปรึกษาแนะนำให้ทำแบรนด์ตัวเอง โดยแนะนำให้ร่วมกับ อบต.หนองปรือ โดยทาง อบต.หนองปรือซึ่งมีพื้นที่ติดกับท่าอากาศยานสุวรรณภูมิจะเป็นสถานที่จัดจำหน่ายให้

บริษัท สวนเย็นสบาย จำกัด ผลิตภัณฑ์ชาผักหวานป่า ผู้ประกอบการเป็นผู้ผลิตใบผักหวานป่าเพื่อจำหน่ายสด และได้แปรรูปเบื้องต้นเป็นชาผักหวานป่าขงดื่ม บรรจุในซอง ตอนนี้อยู่ระหว่างการพัฒนาในกระบวนการผลิตและบรรจุ

บริษัท เซลทีดีไซน์ จำกัด ผลิตภัณฑ์ใจึกถั่ว 5 สี ผู้ประกอบการต้องการอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ กลุ่มเป้าหมายเป็นกลุ่มผู้รักสุขภาพทั่วไปและกลุ่มผู้สูงอายุ ต้องการพัฒนาเป็นอาหารปรุงสำเร็จที่บรรจุในรูปแบบสะดวก รับประทานได้รวดเร็ว ไม่ต้องใช้เวลาในการเตรียมมาก เก็บรักษาได้นาน

บริษัท โปรเอกซ์ทีฟแคร์ จำกัด พัฒนาผลิตภัณฑ์ชุปที่ทอสำหรับผู้ป่วย หรือผู้ที่มีปัญหาสุขภาพสามารถรับประทานได้โดยสะดวก ทางที่ปรึกษาได้แนะนำให้เป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบของผงพร้อมละลาย หรือคืนรูปให้เป็นอาหารชนิดเม็ด คุณภาพอาหารสำหรับผู้ป่วย เช่นผู้ที่ต้องรับประทานทางสายยาง และพักของผงสำเร็จรูปพร้อมขงละลาย

โครงการดังกล่าวเป็นจุดเริ่มต้นความร่วมมือของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม สำนักอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป นักวิชาการมหาวิทยาลัยต่างๆ เชื่อมโยงสู่ผู้ประกอบการจนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถทำให้เกิดมูลค่าเพิ่มโดยเฉพาะแหล่งอาหารโลกเช่นไทยเรา ในอนาคตหากมีการพัฒนาให้ได้ผลิตภัณฑ์มูลค่าที่นักวิชาการ มหาวิทยาลัยก็จะทำให้ธุรกิจเล็ก ๆ เข้มแข็ง มีโอกาสจะเกิดในตลาดได้มากขึ้น



ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์

สินค้า สุขภาพ ผู้สูงอายุ มาแรง

โครงการ Thailand Food Valley การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารผ่านการเชื่อมโยงภาคการผลิตและการวิจัย จากความร่วมมือระหว่าง กสอ. และสถาบันวิชาการ อาทิ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ฯลฯ ประชาชาติธุรกิจ คัดบางนวัตกรรมที่ออกสู่ตลาดแล้วและน่าสนใจมานำเสนอ โดยกลุ่มผู้ประกอบการที่มีการพัฒนานวัตกรรมต่าง ๆ เป็นไปตามเทรนด์โลก เช่น สถิติของผู้สูงอายุมากขึ้น เทรนด์สุขภาพและความงาม

เช่น 1.เยลลีสวยทอง ที่ช่วยปรับสมดุลฮอร์โมน และอุดมไปด้วยคุณค่าที่เหมาะสมกับผู้ที่เข้าสู่วัยทอง โดยประมาณ 10% ของประชากรในอาเซียนก้าวเข้าสู่วัยทอง 2.ซอสพิทข้าว ซอสรูปแบบใหม่เพื่อสุขภาพ อุดมไปด้วยเบต้าแคโรทีนและไลโคปีนจากผลพืชมักข้าว มีการส่งออกไปยังเวียดนาม 3.คริสบี้ ป๊อป ข้าวกล้องที่นำมาแปรรูปเคลือบด้วยรสชาติต่าง ๆ เช่น รสช็อกโกแลต สตรอว์เบอร์รี่ และรสดั้งเดิม และ 4.มะหมี่สายรุ้ง อึกความจำใจเดิม ๆ ด้วยการเพิ่มสีส้มจากผักและผลไม้ลงไปเป็นเส้นมะหมี่ พร้อมคุณค่าทางอาหารที่มากขึ้น

