●ต่อยอดน้ำส้มสายชูหมัก

รศ.ดร.วราวุฒิ ครูส่ง อาจารย์ประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร และผู้ก่อตั้งสาขาเทคโนโลยีการหมัก สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีการหมักน้ำส้มสายชูด้านอะซิติกแอซิด แบคทีเรีย กล่าวว่า การผลิตน้ำส้มสายชูในประเทศยังมุ่งความเข้มข้นระดับ 5% จึงไม่สามารถตอบสนองในเชิงการค้าได้ ที่ผ่านมาเอกชนจึงต้องนำเข้าเทคโนโลยีจากต่างประเทศ ระดับความเข้มข้นสูงตั้งแต่ 8% ขึ้นไปได้ ด้วยค่าใช้จ่ายที่สูง แต่ปัจจุบันพัฒนาเทคโนโลยีการหมักน้ำส้มสายชูที่ให้ผลผลิตสูงทัดเทียมต่างชาติ ช่วยให้ต้นทุนถูกลง ร่วมกับบริษัท แอกโกร-ออน (ไทยแลนด์) จำกัด ภายใต้การสนับสนุนของ iTAP ข้าวโพดฝักอ่อนเป็นวัตถุดิบผลิตน้ำส้มสายชูบรรจุขวด แทนการนำเข้า ทำให้ได้เข้าไปพัฒนาหัวเชื้อน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำลวกข้าวโพดฝักอ่อนเพื่อรองรับเทคโนโลยีต่างชาติ จนได้หัวเชื้อที่มีระดับความเข้มข้นกรด 5% หรือที่เรียกว่า "Acetobacter aceti สป.5 หรือ A. aceti สป.5" เป็นสูตรเฉพาะของบริษัท