'เนยแข็งจากนมควาย'ผลสำเร็จงานวิจัยไทย

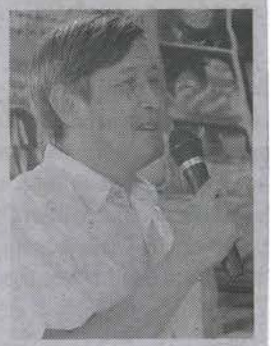
ปีนที่ทราบกันดีว่าประเทศไทยมีศักยภาพ สูงในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารนมหลายชนิดเพื่อตลาดทั้งในและต่างประเทศ เช่น นมพร้อมดื่ม นมระเหยน้ำ นมข้น และนมเปรี้ยว เป็นต้น แต่ปัจจุบันกลับมีข้อจำกัดหลายประการในการดำเนินธุรกิจดังกล่าว โดยเฉพาะปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบอย่างน้ำนมดิบ ส่งผลให้ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารนมในประเทศไทยมองหาแหล่งน้ำนมดิบจากสัตว์เศรษฐกิจชนิดอื่นนอกจากวัว จึงกลายเป็นเรื่องที่คาดไม่ถึงสำหรับประเทศไทย เมื่อวันนี้ผู้ประกอบการรายย่อย หรือ SMEs ที่ใช้ชื่อว่ามูร์ร่าห์ฟาร์ม สามารถแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้

โดยหันมาผลิตน้ำนมดิบจากกระบือหรือควาย พร้อมกับต่อยอดผลิตภัณฑ์ที่ได้ให้มีมูลค่าสูงยิ่งขึ้น จนกลายเป็นเนยแข็งมอสซาเรลลา (Mozzarella cheese) จากนมควายรายแรกของประเทศไทยที่ได้รับการรับรองคุณภาพและเป็นที่ยอมรับของตลาด ซึ่งมีสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) เป็นผู้ให้การสนับสนุนด้านการวิจัยและพัฒนา โดยดึงตัวผู้เชี่ยวชาญอย่าง รศ.ดร.วรรณา ตั้งเจริญชัย อาจารย์คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มาดำรงตำแหน่งหัวหน้าโครงการ "การปรับปรุงคุณภาพเนื้อสัมผัสเนยแข็งมอสซาเรลลาจากน้ำนมกระบือ"

กว่าจะมีวันนี้ไม่ใช่เรื่องง่าย รัญจวน เฮงตระกูลสิน เจ้าของบริษัท มูร์ร่าห์แดรี่ จำกัด กล่าวว่า มีความคิดอยากทำฟาร์มกระบือขึ้นเมื่อเกือบสิบปีที่แล้ว เพราะอาชีพเดิมที่ทำอยู่ไม่สร้างผลกำไร จึงเดินทางไปดูงานด้านฟาร์มกระบือนมและการแปรรูปนมในต่างประเทศ เช่น อิตาลี จีน บราซิล อินเดีย และบัลแกเรีย โดยคิดว่าเป็นช่องทางทำกินใหม่ที่ยังไม่มีใครในประเทศไทยเคยคิดทำ

จากนั้นจึงหาพื้นที่ทำฟาร์มและมาได้ที่ดินใน อ.แปลงยาว จ.ฉะเชิงเทรา ประมาณ 100 ไร่ (ปัจจุบันขยายเป็น 400 ไร่) พร้อมด้วยกระบือนม (มูร์ร่าห์) สายพันธุ์อินเดีย 1 ฝูง เกือบ 50 ตัว ซึ่งต่อมาก็นำกระบือปลักหรือควายไทยมาเลี้ยงเพิ่ม และทดลองผสมข้ามสายพันธุ์เพื่อให้ได้พันธุ์ที่ให้ปริมาณน้ำนมดีที่สุดและทนต่อโรคภัย

"ช่วงแรกก็ท้อเหมือนกัน เพราะควายให้ปริมาณน้ำนมน้อยกว่าวัวมาก เรารีดได้วันละ 12-15 ลิตร/ตัว/วัน แต่ถ้าเป็นควายปลักรีดได้เพียงวันละ 1 ลิตร/ตัว/วัน แถมควายที่มีอยู่กว่า 300 ตัว จับรีดนมได้เพียง 10% เท่านั้น ขณะที่วัวรีดได้ 40 ลิตร/ตัว/วัน แถมน้ำนมที่ได้เมื่อเอาไปทดลองทำชีสก็พบว่าไม่ได้คุณภาพ โดยนักวิจัยบอกว่าผลิตภัณฑ์ของเรามีเนื้อสัมผัสที่ไม่สม่ำเสมอ แถมแห้งและกระด้าง



รศ.ดร.พีรเดช ทองอำไพ

มอสซาเรลลาชีสจากนมควาย ฝีมือคนไทยแท้ๆ

ควายนมหรือมูร์ร่าห์

นมควายสด อีกหนึ่งผลิตภัณฑ์จากมูร์ร่าห์ฟาร์มที่ควรลิ้มลอง

"วกกลับมาที่ปัญหาแรกคือ มอสซาเรลลาชีสไม่ได้คุณภาพ หลังจากทำวิจัยร่วมกันกับนักวิชาการสามารถแก้ปัญหาได้ตรงจุดมากขึ้น โดยปรับปรุงคุณภาพน้ำ นมให้เสถียรขึ้น และควบคุมความเป็นกรดด่าง หรือค่า PH รวมถึงอุณหภูมิให้คงที่ โดยค่า PH ที่เหมาะสมหลังจากเติมเชื้อจุลินทรีย์เข้าไปเพื่อทำชีสอยู่ที่ 5 และอุณหภูมิต้องนิ่งอยู่ที่ 41-42 องศา เราก็จะได้ชีสที่มีคุณภาพที่ตลาดยอมรับ แม้ว่ารสชาติอาจสู้ต่างประเทศไม่ได้ 100% แต่รับรองว่าเราสดกว่า ถูกกว่า ซึ่งขณะนี้เราส่งผลิตภัณฑ์เนยแข็งที่เนียนนุ่มนี้ให้กับการบินไทย โรงแรมต่างๆ เช่น เชอราตัน หัวหิน และบันยันทรี ภูเก็ต และกำลังขยายฐานการผลิตรองรับ ทั้งหมดต้องขอบคุณ สกว.ที่เข้ามาช่วยเหลือผู้ประกอบการรายย่อยอย่างพวกเราให้ลืมตาอ้าปากได้"

รัญจวน เฮงตระกูลสิน

ขณะที่ รศ.ดร.พีรเดช ทองอำไพ รองผู้อำนวยการ สกว. กล่าวว่า มอสซาเรลลาชีสจากนมควายนี้ถือเป็นอีกหนึ่งความสำเร็จในหน้าที่ของ สกว. ที่เราใช้งานวิจัยเข้ามาช่วยเหลือสนับสนุนคนไทย โดยเฉพาะภาคธุรกิจขนาดเล็กที่ไม่สามารถช่วยเหลือตัวเองได้ ให้เขามีความรู้ความเข้าใจ ยืนหยัดอยู่ได้ และขยายเป็นแกนนำด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสม โดยไม่ต้องพึ่งเทคโนโลยีขั้นสูงที่ต้องลงทุนเยอะ จนกลายเป็นหนี้สินแทนที่จะได้กำไร หรือช่วยพัฒนาประเทศ

"ของแปลกใหม่อย่างมอสซาเรลลาชีสจากนมควาย จำเป็นต้องมีงานวิจัยเข้าไปช่วยเสริมความเข้มแข็ง ทั้งทางด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์และการตลาด เพื่อเปิดให้สังคมไทยยอมรับ ซึ่งผมมองว่ายังมีกลุ่มธุรกิจใหม่ๆ อีกเยอะที่น่าสนใจและน่าจับตา เพียงแต่พวกเขายังก้าวเดินไม่แข็งพอ เพราะไม่มีองค์ความรู้ที่ถูกต้อง ทาง สกว.ก็พร้อมเป็นพี่เลี้ยงเสริมศักยภาพให้ โดยทั้งสองฝ่ายจะทำงานร่วมกันเพื่อไปให้ถึงความสำเร็จ และเรามีงบประมาณที่รัฐจัดสรรให้เพื่องานนี้ราว 1,200 ล้านบาท ผู้ประกอบการรายใดสนใจพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ของตัวเองติดต่อได้ที่ สกว. โทร.0-2278-8200 หรือที่เว็บไซต์ www.trf.or.th อีเมล์ callcenter@trf.or.th"

นอกจากนี้ยังมีคุณสมบัติในการยืดตัวต่ำทำให้ตลาดไม่ยอมรับ แม้ว่าจะเป็นชีสสดกว่า ถูกกว่าการนำเข้าจากต่างประเทศก็ตาม จึงไปขอความช่วยเหลือด้านองค์ความรู้จาก สกว. เพราะไม่สามารถไปหาซื้อเทคโนโลยีระดับสูงมาพัฒนาสินค้าได้อีก เนื่องจากลงทุนไปแล้วไม่ต่ำกว่า 70-80 ล้านบาท" เจ้าของฟาร์มควายแห่งแรกของไทยกล่าว และชี้ให้เห็นถึงปัญหาเพิ่มอีกว่า - - - เหล่านี้ยังไม่รวมถึงค่านิยมของคนไทยที่ไม่ค่อยบริโภคผลิตภัณฑ์จากควาย และไม่รู้ว่านมควายนั้นกินได้ แถมยังหอมมันไม่มีกลิ่นเหม็น ซึ่งจริงๆ แล้วข้อมูลจากเว็บไซต์ที่เกี่ยวกับนมควายในประเทศอังกฤษระบุชัดว่า นมควายมีคุณสมบัติทางสารอาหารดีกว่านมวัว นมแพะ นมแกะ ในปริมาณที่เท่ากัน โดยมีโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน แคลเซียม และให้พลังงานสูง จึงเป็นก้าวต่อไปที่ทางฟาร์มต้องทำวิจัยร่วมกับ สกว. ต่อไปเพื่อแก้ไขปัญหาในจุดนี้

ปัจจุบันมูร์ร่าห์ฟาร์มมีผลิตภัณฑ์จากนมควายขายในราคาย่อมเยา โดยนมขวดพาสเจอไรซ์ราคา 25 บาท โยเกิร์ตนมควาย สบู่นมควายก้อนละ 120 บาท เบอเกอรี่จากนมควาย และมอสซาเรลลาชีสสดก้อนละ 120 บาท (เฉพาะชีสได้กำไรราว 1 เท่าตัวจากราคาขาย) ผู้ที่สนใจเรียนรู้การประกอบธุรกิจฟาร์มและผลิตภัณฑ์จากนมกระบือติดต่อมูร์ร่าห์ฟาร์มได้ที่ 08-1838-2425 และ 08-6777-4515.