

นี้

ยคนที่จะรู้ว่ากระบวนการในการผลิตน้ำส้มสายชูแบบหมักในบ้านเรานั้นเป็นกระบวนการที่ยังไม่แพร่หลาย น้ำส้มสายชูแบบหมักในบ้านเราแทบจะไม่มีคนทำเลยเพราะกรรมวิธีมีความซับซ้อน เครื่องจักรที่ใช้ยังต้องสั่งนำเข้าและมีราคาแพงกว่า 10 ล้านบาท

น้ำส้มสายชูหมักที่พูดถึงนี้มีกระบวนการแตกต่างจากน้ำส้มสายชูกลั่นที่เห็นทั่วไปในซูเปอร์มาร์เก็ต เพราะกระบวนการผลิตแตกต่างกันและมีคุณค่าทางอาหารต่างกัน รวมทั้งราคาที่ต่างกันด้วย ในแถบยุโรปนิยมนำน้ำส้มสายชูหมักมาคองผักผลไม้และนำมาปรุงอาหารรับประทาน เช่น น้ำสลัดก็มีส่วนผสมของน้ำส้มสายชูชนิดนี้

สำหรับ บริษัท แอกโกร-ออน (ไทยแลนด์) จำกัด บริษัทคนไทยซึ่งผลิตและส่งออกข้าวโพดฝักอ่อน

บรรจุกระป๋องและขวดแก้วเองก็มีแนวคิดในการนำ



น้ำส้มสายชู...

โอกาสมิ แต่เพิ่งคิดได้...

ข้าวโพดฝักอ่อนและน้ำลวกข้าวโพดฝักอ่อนที่ใช้ในกระบวนการผลิตมาต่อยอดเพิ่มมูลค่า เพราะแทนที่จะทำหน้าที่รับจ้างผลิตเพียงอย่างเดียว การนำข้าวโพดซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์หลักนำมาคองในน้ำส้มสายชูจำหน่ายก็จะเป็นการเพิ่มมูลค่ามหาศาล นายประภาส ปิ่นดิษฐ์ กรรมการผู้จัดการ บริษัท แอกโกรนิกา จำกัด กล่าวว่า มีแนวคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์สร้างแบรนด์ของตนเองอยู่แล้ว จากเดิมเป็นการรับจ้างผลิตเป็นหลัก ประกอบกับน้ำส้มสายชูเป็นวัตถุดิบหลักที่สำคัญ หากอนาคตบริษัทมี

แผนในการนำผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ บุกยุโรปแต่ไม่สามารถควบคุมวัตถุดิบและมาตรฐานในการผลิตได้ก็จะเป็นปัญหา

โดยเฉพาะการซื้อหัวเชื้อน้ำส้มสายชูมาใช้ นั้นไม่สามารถควบคุมปริมาณและคุณภาพของหัวเชื้อหากมีการสั่งจากบริษัทผู้ผลิตน้ำส้มสายชูในอนาคท ซึ่งจะสร้างปัญหาให้กับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ภายใต้แบรนด์ของตนเองอีกด้วย เช่น หากน้ำส้มที่ใช้หมักมีสารเจือปนก็อาจจะต้องถูกตีกลับทั้งหมด

จากปัญหาต่างๆ เหล่านี้จึงมีความร่วมมือกับ รศ.ดร.วราวุฒิ ครุสง จากคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ในการพัฒนาออกแบบการวางสายการผลิตไวน์น้ำลวกข้าวโพดฝักอ่อนและน้ำส้มสายชูหมัก พัฒนาหัวเชื้อน้ำส้มสายชูหมัก A. aceti สป 5 สูตรเฉพาะของคนไทยขึ้นมา นายประภาสกล่าวว่า แนวทางที่ได้ทำร่วมกับที่ปรึกษาทีคือ การพัฒนาอุปกรณ์ต่างๆ ควบคู่กันกับการศึกษาจากอุปกรณ์ที่บริษัทได้สั่งซื้อเข้ามาและพัฒนาจนกลายเป็นเครื่องต้นแบบของไทยขึ้น

โดยการต่อยอดจากกระบวนการผลิตชุดใหม่นี้ เริ่มจากพัฒนาดังหมักขนาด 600 ลิตร ที่สามารถให้ผลกรรมน้ำส้มสายชูที่ได้คุณภาพและมีแนวโน้มช่วยให้เชื้อจุลินทรีย์ A. aceti สป 5 มีประสิทธิภาพในการหมักดีขึ้น

นายประภาสยังกล่าวอีกว่า ผลจากการพัฒนาที่ผ่านมาทำให้บริษัทประสบความสำเร็จในการนำข้าวโพดฝักอ่อนและน้ำลวกข้าวโพดฝักอ่อน (coproduct) ที่มีคุณค่าทางอาหารมาผ่านกระบวนการผลิตจนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่อย่างน้ำส้มสายชูหมักเกรดคุณภาพ ภายใต้แบรนด์ My Garden ซึ่งนิยมใช้ในการบริโภคเพื่อสุขภาพ ลดความดัน เบาหวาน ต้านอนุมูลอิสระ แก้กุมิแพ้ ไอ-จาม เป็นต้น

ในอนาคตบริษัทยังเตรียมที่จะผลิตน้ำส้มสายชู ภายใต้แบรนด์ใหม่ๆ รวมทั้งออกผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น น้ำส้มสายชูกลั่นต่างๆ สำหรับผสมในเครื่องดื่ม และมีแผนที่จะผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพพร้อมดื่มอีกด้วย

สำหรับการผลิตน้ำส้มสายชูในขณะนี้ 80 เปอร์เซ็นต์ในปัจจุบันเป็นการส่งให้บริษัทในเครือ คือ บริษัท แอกโกร-ออน (ไทยแลนด์) จำกัด เพื่อผลิตข้าวโพดฝักอ่อนในน้ำส้มสายชูหมักบรรจุกระป๋องและขวดแก้วส่งออกตลาดทั้งในยุโรป อเมริกา เอเชีย และตะวันออกกลาง ส่วนอีก 20% กำลังขยายตลาดในประเทศรูปแบบของน้ำส้มสายชูหมักจากข้าวโพดฝักอ่อนบรรจุขวดสำหรับผู้บริโภคคนไทยที่รักสุขภาพ ก่อนก้าวสู่ตลาดทั่วโลกต่อไป โดยตั้งเป้าภายในสิ้นปี 2552 มียอดขายไม่ต่ำกว่า 30 ล้านบาท หลังจากครึ่งปีแรกมียอดขายมากกว่า 10 ล้านบาท