



ข้าวหอมมะลิออร์แกนิกอุดมด้วยคุณค่าของสารอาหารจากจมูกข้าวและเยื่อหุ้มเมล็ดในระยะอ่อน ผสมผสานอย่างลงตัวกับผักสดที่ทำแห้งด้วยเทคโนโลยีฟรีซดราย (ใช้ความเย็นจัดทำให้น้ำแข็งตัวและลดความดันเพื่อให้น้ำระเหิดไป) จึงยังคงคุณค่าทางสารอาหารไว้ครบถ้วนและคงสีสัมผัสสดใส

จากข้าวโภชนาการสูงขยับมาเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวเพื่อสุขภาพและความงาม หรือข้าวลดน้ำหนัก (สมาร์ทไดเอต) ด้วยการผสมแอล-คาร์นิทีนซึ่งช่วยให้ร่างกายเผาผลาญพลังงานได้ดีขึ้น ขานรับเทรนด์การบริโภคสินค้าเพื่อสุขภาพ และสร้างโอกาสทางการตลาดสูงขึ้น

“กลุ่มเป้าหมายเป็นคนที่รักสุขภาพและคนที่มีโรคประจำตัว เช่น เบาหวาน หรือคนที่อ่อนแอหลังคลอดน้ำหนักยาก ในอนาคตจะต่อยอดเป็นข้าวเพื่อสุขภาพสูตรอื่นๆ อีกมากมาย”

### นักธุรกิจฉบับหนึ่ง

“ชาวไร่แรกๆไม่เห็นด้วยกับการนำข้าวมาแปรรูป เพราะไม่เข้าใจกระบวนการว่าจะทำได้อย่างไร ระยะเริ่มแรกนี่ถือเป็นบทพิสูจน์ที่ผมต้องทำให้พวกเขาเห็นให้ได้ว่าข้าวที่มีในยุ้งสามารถเพิ่มมูลค่าด้วยงานวิจัย” เขากล่าว  
อุปสรรคของนักธุรกิจมือใหม่คือ การเริ่มหนึ่งใหม่เกือบทั้งหมดตั้งแต่การหา

# ต่อยอดข้าวออร์แกนิก

## กานต์ดา บุญเถื่อน

**ก**ระโดดข้ามตลาดข้าวออร์แกนิกไปอย่างเหนือชั้นกว่า เมื่อลูกชาวนาที่ฟรังค์วิศวะกรรมศาสตร์ได้ประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเปลี่ยนแปลงสถานะข้าวปลอดสารจากผลิตภัณฑ์อาหารเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพอย่างแท้จริง สร้างมูลค่าเพิ่มทั้งคุณค่าทางโภชนาการและมูลค่าทางการตลาด สมาร์ทไดเอตไรซ์และข้าวหอมมะลิผสมผักสด ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมข้าวโภชนาการเพื่อสุขภาพ ผลงานร่วม “มานพ แก้วโกย” ทายาทเกษตรกรกับ ผศ.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ นักวิจัยสาขาวิศวกรรมอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ภายใต้โครงการ Thailand Food Valley ที่มุ่งจับคู่ธุรกิจกับนักวิจัยเพื่อให้เกิดนวัตกรรมอาหารที่พร้อมแข่งขันในตลาดอาเซียน

### ข้าวในมือลูกชาวนา

ผืนนา 20 ไร่ของครอบครัวให้ผลผลิตข้าวหอมมะลิปลอดสารพิษประมาณ 16 ตัน ต่อรอบการปลูก คือบทพิสูจน์ของมานพ บัณฑิตวิศวกรรมศาสตร์ที่ประสบผลสำเร็จทางการเกษตร ไม่ต่างจากทายาทครอบครัวนักธุรกิจคนดังทั้งหลาย โดยมีมุ่งเน้นที่จะเป็นนักธุรกิจค้าข้าว เพื่อให้ครอบครัวมีโอกาสในการแข่งขันเรื่องราคาข้าวได้ดีกว่าการขายให้กับโรงสี ซึ่งราคาไม่แน่นอน

“ผมมีปริญญาบัตรที่เปรียบเสมือนใบเบิกทางสู่การต่อยอดผลผลิต และมีข้าวหอมมะลิออร์แกนิกเป็นทุน” ทายาทชาวนายุคใหม่ กล่าวและว่า ข้าวสารผสมผักสดประกอบด้วยแครอท ข้าวโพด เห็ดหอม พริกทองและกระเทียม เป็นผลงานที่ผ่านการค้นคว้าวิจัยร่วมกับนักวิจัยพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ตลอด 1 ปีที่ผ่านมาเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์

เงินทุน แหล่งผลิตและพื้นที่วางจำหน่าย-ແຕ່การเข้าร่วมโครงการ Thailand Food Valley ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่พร้อมจะท่าตลาดในปีนี้ได้สำเร็จ

ทั้งนี้ โครงการ Thailand Food Valley เป็นความร่วมมือระหว่างกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกับสถาบันวิชาการชั้นนำของประเทศ เช่น สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัย

เกษตรศาสตร์ เป็นการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เติบโตในตลาดส่งออกโดยเฉพาะในภูมิภาคอาเซียน ในปี 2556 มีผู้ประกอบการเข้าร่วมโครงการที่สามารถนำผลงานวิจัยไปใช้ในเชิงพาณิชย์ได้กว่า 120 ราย และปี 2557 ตั้งเป้าจะสามารถเพิ่มจำนวนเครือข่ายผู้ประกอบการอีก 230 ราย โดยมี

เน้นไปที่การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าว เนื้อสัตว์ ผักและผลไม้ ในปีแรกเขาตั้งใจที่จะขยายฐานการผลิต ด้วยการตั้งเครือข่ายเกษตรกรพื้นที่ใกล้เคียงที่มีข้าวออร์แกนิกให้มีส่วนร่วมในการสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยมีอยู่หลายพื้นที่จากการส่งเสริมของทางจังหวัด สุรินทร์ ที่ให้เกษตรกรในพื้นที่เปลี่ยนมาปลูกข้าวแบบปลอดสารพิษตั้งแต่ปี 2550

มานพวางแผนทางธุรกิจ

โดยมุ่งทำให้ผู้บริโภครู้จัก

ผลิตภัณฑ์ของเขาโดยเริ่มจาก

สังคมใกล้ตัว จากนั้นจึงเริ่ม

ปรับความคิดของผู้บริโภคให้

เห็นถึงความสำคัญในการเลือก

ผลิตภัณฑ์ข้าว เพราะข้าวมี

คุณค่ามากกว่าผลิตภัณฑ์อาหาร

ที่หาให้อิ่มเท่านั้น



กานต์ดา บุญเถื่อน. ต่อยอดข้าวออร์แกนิก. กรุงเทพฯธุรกิจ. 15 สิงหาคม 2556, หน้า 8.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้