

## ไอศกรีมผงเซียงราย สั่งขึ้น 'ไอคอนสยาม' > 24

● **บุษกร กุ๊เส**  
กรุงเทพธุรกิจ

ไอศกรีม พุดดิ้ง เยลลี่ผงกึ่งสำเร็จรูป นวัตกรรม D.I.Y ตอบโจทย์รุ่นใหม่ทำรับประทานเองที่บ้าน พร้อมทั้งเป็นของฝากที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ง่ายต่อการกระจายสินค้า ลดต้นทุนขนส่ง ผลงานวิจัยร่วมระหว่าง เซียงรายโฮมเมดไอศกรีมกับ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

**ศกธรรัตน์ โกศิริ** เจ้าหน้าที่โครงการสำนักงานจัดการทรัพย์สินทางปัญญาและพัฒนา นวัตกรรม มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (มฟล.) กล่าวว่า คนส่วนใหญ่นึกถึง มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงว่าเป็นแหล่งรวมของนักวิจัยและงานวิจัยด้านผลิตภัณฑ์ความงาม เครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์สมุนไพร แต่ยังมีงานวิจัยและนักวิจัยด้านอาหารที่มีความเชี่ยวชาญในการพัฒนากระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการของผู้ประกอบการได้หลากหลาย

### ต่อยอดธุรกิจด้วยนวัตกรรม

ยกตัวอย่างหนึ่งในนั้นก็คือ ผลิตภัณฑ์ไอศกรีม พุดดิ้ง เยลลี่ผงกึ่งสำเร็จรูปภายใต้แบรนด์ HAPPY PLUS ของบริษัทเซียงรายโฮมเมด ไอศกรีม จำกัด ที่มี “ถนัดพงษ์พรินทรากุล” เป็นเจ้าของ ได้เข้ามาปรึกษากับนักวิจัย มฟล. ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากสูตรไอศกรีมในร้านให้เป็นผงเพื่อความสะดวกให้กับลูกค้าที่ต้องการซื้อกลับไปเป็นของฝาก ขณะเดียวกันช่วยให้การกระจายสินค้าง่าย และลดต้นทุนการผลิต

โดยใช้กระบวนการผลิตที่ผสมผสานเทคโนโลยีพีชชรายและสเปรย์ดรายมาแปรรูปวัตถุดิบหลักให้เป็นผง เช่น ไอศกรีมผง 100 กรัม ที่ผู้บริโภคเพียงแค่ผสมนมจืด 150 มิลลิลิตรเข้าไปให้เข้ากันแล้วแช่เย็น 2-3 ชั่วโมงจะกลายเป็นไอศกรีมโฮมเมดพร้อมรับประทาน โดยกล่องหนึ่ง



ม.แม่ฟ้าหลวงคิดค้นเทคนิคแปรรูปไอศกรีมให้เป็นผง ตอบโจทย์การสร้างเอกลักษณ์ที่แตกต่างให้กับผู้ประกอบการ

สามารถรับประทานได้ 2 คน ราคาจำหน่ายกล่องละ 120 บาท มีให้เลือก 3 รสชาติ คือ กะทิ ทูเรียนและชาไทย

พร้อมกันนี้ยังมีผลิตภัณฑ์พุดดิ้งผง มีกลิ่นอายของความเป็นขนมไทย เพราะมีกะทิเป็นส่วนผสมหลัก เพียงเติมน้ำร้อน 200 มิลลิลิตร คนให้เข้ากันแล้วทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 15-20 นาที จะพร้อมรับประทานได้ทันทีที่มีให้เลือก 4 รสชาติ คือ อัญชัน กะทิ ทูเรียนและชาไทย

นอกจากนี้กำลังอยู่ระหว่างการพัฒนาเยลลี่ผงกึ่งสำเร็จรูป ซึ่งมีหลักการคล้ายกัน และในอนาคตอาจเพิ่มรสชาติสับปะรด นางแลและสับปะรดกวน ซึ่งเป็นผลไม้ที่นิยมปลูกที่เซียงราย เพื่อสร้างเอกลักษณ์เฉพาะตัวมากขึ้น ต่อยอดการเป็นของฝาก

จากเซียงรายให้นักท่องเที่ยวได้รู้จัก และจดจำแบรนด์

บริษัทยังให้ความสำคัญกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อดึงดูดใจกลุ่มเป้าหมายคือ กลุ่มคนรุ่นใหม่ที่มีนิยมของอร่อยไม่ทำลายสุขภาพ ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นมาตอบโจทย์ในแง่ของคุณสมบัติที่ไม่ทำร้ายร่างกายที่สามารถทำได้ง่ายๆ เหมาะสำหรับเป็นของว่างของทุกเพศวัย หรือผู้ที่ชื่นชอบของหวาน

ปัจจุบันผู้ประกอบการได้ส่งผลิตภัณฑ์ไปวางจำหน่ายในไอคอนสยาม สยามดิฟฟ์เวอร์รี่ และมีร้านตัวแทนตามสถานที่ท่องเที่ยว ที่หัวหิน และพัทยาในรูปแบบของฝาก พบได้รับการตอบรับค่อนข้างดี โดยเฉพาะไอคอนสยามมีทั้งลูกค้าคนไทย



## การศึกษาตลาดและสร้างความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์ เท่ากับเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า

**ณัฏพงษ์ พรินทรกุล**

และนักท่องเที่ยวจากจีนที่นิยมซื้อของฝาก ส่วนในอนาคตมีแผนจะขยายตลาดไปยังประเทศจีน เพราะเป็นกลุ่มลูกค้าที่มีกำลังซื้อสูงโดยผ่านตัวแทนจำหน่าย

### ความมุ่งมั่นกุญแจสู่สำเร็จ

**ณัฏพงษ์ พรินทรกุล** กล่าวว่า กุญแจความสำเร็จ คือความมุ่งมั่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิตอย่างต่อเนื่อง โดยศึกษาข้อมูลตลาดเพื่อให้เห็นเทรนด์ความต้องการ พฤติกรรมของผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งการมองหาผู้เชี่ยวชาญเข้ามาช่วยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ โดยอาศัยกลไกของหน่วยงานรัฐที่พร้อมให้การสนับสนุน ไม่ว่าจะเป็น กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กระทรวงอุตสาหกรรมและกระทรวงพาณิชย์

“จากประสบการณ์การจะผลิต หรือจำหน่ายสินค้าอะไรออกมาต้องศึกษาตลาดความต้องการของลูกค้าก่อนและสร้างความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์ จะเท่ากับเป็นการ

สร้างมูลค่าให้กับสินค้าของตนเองได้ ที่สำคัญต้องไม่หยุดนิ่งอยู่กับที่แม้ว่าจะเป็นผู้นำตลาด ยกตัวอย่างเราเป็นผู้นำไอศกรีมพร้อมทานในเชียงใหม่ แต่แนวโน้มการแข่งขันรุนแรง จึงหันมาทำนวัตกรรมเพื่อสร้างความแตกต่างและโอกาสขยายธุรกิจในอนาคต”

อีกทั้งกลุ่มเป้าหมายที่วางไว้ คือ ผู้รักสุขภาพรวมถึงผู้สูงอายุ ที่มีจำนวนเพิ่มขึ้นทุกปี เพราะประเทศไทยก้าวสู่สังคมผู้สูงวัยถือเป็นตลาดใหญ่ที่มีศักยภาพ ฉะนั้น แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จึงให้ความสำคัญกับเรื่องงานวิจัยเพื่อต่อยอดสู่นวัตกรรมที่ตอบโจทย์กลุ่มผู้สูงวัย โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์พุดดิ้ง เยลลี่ผง กึ่งสำเร็จรูปที่ในอนาคตจะเสริมสารสกัด หรือส่วนผสมที่มีประโยชน์ต่อร่างกายที่แม้แต่ผู้ที่เป็นโรคเบาหวานก็สามารถรับประทานได้ เช่น ซูตอร์โลว์ซูการ์ หรือใช้สารทดแทนน้ำตาล เป็นต้น