

อุทยานวิทยาศาสตร์พัฒนาไอศกรีม แค่'เต็มนม-เขย่า-แช่แข็ง'

เมื่อวันที่ 18 มีนาคม น.ส.ทิพวัลย์ เวชชการิณย์ ผู้อำนวยการสำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการส่งเสริมกิจการอุทยานวิทยาศาสตร์ (สอว.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (วท.) เปิดเผยว่า อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ รวมพลัง 7 มหาวิทยาลัยเครือข่ายสนับสนุนและผลักดันธุรกิจเอกชนภาคเหนือ พร้อมบริการด้านโครงสร้างพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ผสานกับแพลตฟอร์มการให้บริการด้านต่างๆ โดยโชว์ผลงานเด่นจากเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง สร้างการเติบโตของรายได้เพิ่มขึ้นจากเดิมถึง 5 เท่า

ผู้อำนวยการ สอว.กล่าวว่า อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ให้บริการด้านบ่มเพาะธุรกิจผ่านโครงการบ่มเพาะธุรกิจวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อพัฒนาไอศกรีมซอร์เบต และไอศกรีมโรโรโอติค ที่มีส่วนผสมของผลไม้ โดยลดปริมาณน้ำตาลเพื่อกลุ่มคนรักสุขภาพ พร้อมส่งเสริมด้านการตลาด พัฒนาระบบฐานข้อมูล เครื่องหมายการค้า รวมทั้งเชื่อมโยงเครือข่ายอุทยานฯ จับมือนายอิศร

พงษ์ พงษ์ศิริกุล นักวิจัยจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ร่วมวิจัยและพัฒนาไอศกรีมไทยแบบผงกึ่งสำเร็จรูปโดยผสานเทคโนโลยี Spray Dry และ Freeze Dry ในกระบวนการผลิตเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์นวัตกรรมภายใต้แบรนด์ Happy Plus พร้อมชูจุดเด่นผลิตภัณฑ์ที่ใครๆ ก็สามารถทำไอศกรีมเองได้ที่บ้านในสามขั้นตอนโดยไม่ต้องใช้เครื่องปั่น เพียงเต็มนม เขย่า และแช่แข็ง ซึ่งมาพร้อมกับรสชาติยอดนิยมน่ารับประทานหลากชาติ อย่าง กะทิชาไทย และทุเรียน อีกทั้งยังมีน้ำหนักเบาเหมาะกับการเป็นของฝาก โดยวางจำหน่ายสินค้ากลุ่ม Modern Trade ในหลายห้างสรรพสินค้า พร้อมเจาะตลาดเชิงรุกผ่านกลุ่มโกดังนำเข้าที่เวียดนาม เพื่อตอบโจทย์กับความต้องการของตลาด โดยคาดว่าผลิตภัณฑ์จากบริษัท ซึ่งเป็นผลผลิตของอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ นั้น จะสร้างผลลัพธ์ให้เกิดการสร้างงานสร้างรายได้แก่คนในพื้นที่เพิ่มขึ้นเพื่อรองรับแผนการขยายตลาดเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าไปยังกลุ่มสื่อสังคมออนไลน์และการขยายตัวสำหรับสายการผลิตสินค้าเร็วๆ นี้