

'ช็อกโกแลตเอเชีย' เติมวิทยุขึ้นสูง

● สาลีชัย กับพลา กรุงเทพธุรกิจ

ผู้ประกอบการนำเข้าเครื่องจักรแปรรูปอาหารเบนเซียมเข้าร่วมเมืองนวัตกรรมอาหารหรือฟู้ดอินโนโพลิสหวังใช้องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.) เสริมแกร่งขยับสู่ไลน์สินค้ากลุ่มวัตถุดิบและช็อกโกแลตสำเร็จรูป เดินหน้าทุ่มงบ 10 ล้านบาทตั้งโรงงานพร้อมเดินเครื่องปี 2563

“เราต่อยอดจากธุรกิจครอบครัวที่นำเข้าเครื่องจักรจากต่างประเทศสำหรับธุรกิจกาแฟ หลังจากการศึกษาข้อมูล พบว่า โกโก้มีกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยวและเครื่องมือเครื่องจักรต่างๆ ที่ใกล้เคียงกับกาแฟ ในปี 2558 จึงเริ่มนำเข้าเครื่องจักรขนาดเล็กมาให้เกษตรกรผู้ปลูกโกโก้เข้าไปแปรรูปได้เอง” **บวร พลุกขำ** วัฒนชัย กรรมการผู้จัดการ บริษัท ช็อกโกแลตเอเชีย จำกัด กล่าวระหว่างกิจกรรมเปิดบ้านเครื่องช่าย Food Innopolis ภาคเหนือ

เร่งสร้างนวัตกรรมจากโกโก้

ระยะเวลากว่า 3 ปีที่ช็อกโกแลตเอเชียเริ่มธุรกิจการตอบรับเป็นไปอย่างดี ยอดขาย 8-9 แสนบาทต่อปีแม่ไม่มาก แต่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยรายได้มาจากเครื่องจักรสำหรับแปรรูปโกโก้ 50% ส่วนที่เหลือ 50% มาจากการขายวัตถุดิบทั้งในลักษณะของช็อกโกแลตแบบก้อน แบบสเปรดและแบบแท่งสำหรับผู้ประกอบการ ซึ่งเป็นการทดลองตลาด

“ไทยปลูกต้นโกโก้จำนวนหลักหลายล้านต้นทั้งในภาคเหนือ ใต้และอีสานที่กำลังเริ่ม ทำให้เรามองเห็นแนวโน้มสำหรับช็อกโกแลตที่น่าจะไปได้เช่นเดียวกับกาแฟ การตลาดคล้ายกันในลักษณะของการบริโภค



ช็อกโกแลตเอเชีย แรนด์ช็อกโกแลตไทยที่เข้าร่วมทำวิจัยจากโครงการเมืองนวัตกรรมอาหาร

ที่จะเริ่มจากคนในประเทศก่อน แล้วจึงขยายไปยังต่างประเทศ โดยจุดแข็งคือ สายพันธุ์เมล็ดโกโก้ไทยนั้นเป็นสายพันธุ์ผสมที่มีกลิ่นและรสชาติเป็นเอกลักษณ์”

การจะพัฒนาต่อยอดธุรกิจ บวรมองหาผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตรูปแบบใหม่เพื่อขยายสู่ตลาด B2C เขาจึงเริ่มขยับเข้าหาหน่วยงานด้านการศึกษาและพัฒนา โดยเมืองนวัตกรรมอาหาร สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) เป็นช่องทางที่น่าสนใจ เนื่องจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตต้องการโซลูชันจากองค์ความรู้ที่เป็น วทน. ขึ้นสูง

“เราอยู่ในวงการนำเข้าเครื่องจักรอุตสาหกรรมมานานเรารู้ว่า ไทยไม่สามารถพัฒนาเครื่องมือให้ทันประเทศที่โดดเด่นเรื่องนี้ไม่ว่าจะเป็น ญี่ปุ่น สหรัฐ ยุโรป ด้วยข้อจำกัดทั้งเรื่องต้นทุนและเทคโนโลยี โจทย์การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากโกโก้ เราจึงมุ่งไปที่ผลิตภัณฑ์ที่ช็อกโกแลตแบบพร้อมรับประทาน ที่ต้องการวิทยาศาสตร์เชิงลึก

มาสนับสนุน เพราะความแข็ง อ่อน หรือแม้กระทั่งการละลายก็ต้องการพัฒนาสูตรและทดสอบอย่างดี รวมถึงโจทย์ในการพัฒนาช็อกโกแลตออร์แกนิกที่เป็นไปได้ในตลาดเอเชียอีกด้วย”

บวรเดินทางเข้าหาผู้เชี่ยวชาญด้านวทน. ด้วยหวังการสนับสนุนทั้งในเชิงเชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์เชิงลึก และการบ่มเพาะเพื่อรองรับผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตไลน์ใหม่จากโรงงานที่อยู่ระหว่างการก่อสร้าง ซึ่งคาดว่าจะแล้วเสร็จ พร้อมเดินเครื่องผลิตในปี 2563 ด้วยเงินลงทุนกว่า 10 ล้านบาท และยังมีพื้นที่ปลูกโกโก้มากกว่า 10 ไร่ สำหรับใช้ในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อีกด้วย

เครื่องช่ายวิจัยเสริมแกร่ง

สุธีรา อาจเจริญ ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาธุรกิจ เมืองนวัตกรรมอาหาร กล่าวว่า เมืองนวัตกรรมอาหารสนับสนุนผู้ประกอบการอาหารโดยเฉพาะด้านชาและกาแฟให้มีการทำนวัตกรรมมากขึ้น เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับ



ตลาดชาและกาแฟในไทยขยายตัวเร็วมาก จะเห็นงานวิจัยด้านนี้มากขึ้นในระดับที่แข่งขันได้ในตลาดโลก สุธีรา อารเจริญ

ผลิตภัณฑ์และเพิ่มรายได้ให้กับผู้ประกอบการ รวมถึงการให้คำปรึกษาและแนะนำให้เกิด ความรู้ความเข้าใจถึงระบบชาและกาแฟ

“สำหรับชาและกาแฟตลาดไทยโตขึ้น และโตเร็วมากในช่วงปีหลังๆ นี้เราเห็นงาน วิจัยด้านนี้มากขึ้น ในระดับที่สามารถแข่งขัน ได้ในตลาดโลก ที่สำคัญ เริ่มเห็นแนวโน้ม ของซ็อกโกแลตและโกโก้ที่ผู้ประกอบการ เข้ามาในธุรกิจมากขึ้น โดยเฉพาะการนำ วัตถุดิบท้องถิ่นไปเติมในซ็อกโกแลตเพื่อ สร้างเอกลักษณ์เฉพาะตัว ตอบความต้องการ ของตลาดโลก” สุธีรา กล่าว

ดังนั้น ในด้านของชาและกาแฟของไทย ก็นับว่ามีจุดเด่นเช่นกัน โดยมีมหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวงที่ถือว่าเชี่ยวชาญเรื่องชา ต่อมา ขยายสู่กาแฟและโกโก้ จึงพบข้อสังเกตว่า หากต้องการผลักดันให้เกิดงานวิจัยและ นวัตกรรมที่เกี่ยวข้องให้มากขึ้น จะต้อง ทำงานในลักษณะเครือข่ายร่วมกับสถาบันวิจัย

ต่างๆ ผ่านการทำเวิร์คชอป และทำการบ้านว่า แต่ละแห่งมีจุดแข็งด้านไหน มีโครงสร้าง พื้นฐานด้านการวิจัยอะไรบ้าง ทำให้สามารถ แมทซิงกับความต้องการของผู้ประกอบการ ได้รวดเร็วและเกิดผลกระทบมากที่สุด

ทั้งนี้ สวทช.จัดกิจกรรม Site Visit: Food Pilot Plant Facilities #3 มุ่งเน้น การแลกเปลี่ยนเรียนรู้นวัตกรรมและเยี่ยมชม โรงงานต้นแบบ ผลักดันให้เกิดการเพิ่ม คักยภาพงานวิจัยสู่เชิงพาณิชย์ ทั้งการถ่ายทอด เทคโนโลยี การวิจัยพัฒนาร่วมกับภาค อุตสาหกรรม และการสร้างธุรกิจเทคโนโลยี โดยหน่วยงานเครือข่ายที่เข้าร่วมกิจกรรม ครั้งนี้ ประกอบด้วย อุทยานวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, คณะอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ศูนย์พัฒนากาแฟล้านนาไทย, มหาวิทยาลัย แม่ใจ และมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง