

# 'Palatyne, Oligolite' นวัตกรรมน้ำตาลเพื่อสุขภาพ

บริษัท น้ำตาลราชบุรี จำกัด ผู้ผลิตและจำหน่าย น้ำตาลทรายขาวและน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ ภายใต้ แบรินด์ ผึ้ง (BEE Brand) ซึ่งตลอดระยะเวลากว่า 24 ปี ที่ดำเนินธุรกิจนั้น ผู้บริหารซึ่งนำโดย คุณอารยา อรุณานนท์ชัย ก็มีได้หยุดยั้งที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้วยการแสวงหาความรู้ เพื่อนำมาสร้างสรรคนวัตกรรมอยู่เสมอ ล่าสุดได้มีการคิดค้น และวิจัยน้ำตาลเพื่อสุขภาพขึ้นเป็นผลสำเร็จในชื่อของ Palatyne และ Oligolite ซึ่งถือเป็นนวัตกรรมระดับประเทศ

ดร.จุฑามาศ อรุณานนท์ชัย กรรมการบริหารฝ่าย พัฒนารูทกิจ บริษัท น้ำตาลราชบุรี จำกัด เล่าถึงที่มาของ นวัตกรรมทั้ง 2 ตัวว่า ย้อนกลับไปเมื่อกว่า 6 ปีก่อนที่คุณแม่ ได้มีโอกาสไปร่วมฟังงานสัมมนาเกี่ยวกับเรื่องของโภชนาการ และอาหารที่ประเทศอังกฤษ ซึ่งหนึ่งในหัวข้อที่ท่านได้รับฟัง และรู้สึกตื่นเต้นก็คือเรื่องของแนวโน้มการบริโภคและ เทคโนโลยีด้านอาหาร เมื่อท่านกลับมาถึงเมืองไทยได้ตั้ง ศูนย์วิจัยและพัฒนาขึ้นทันที

ด้วยเล็งเห็นว่าแนวโน้มการแข่งขันด้านอุตสาหกรรม อาหารในอนาคต จะมุ่งเน้น ที่นวัตกรรมเป็นหลัก ดังนั้น หากรอเวลาก็คงจะไม่ทัน การณ์จึงได้จัดตั้งศูนย์วิจัยขึ้น มา โดยผลจากการทำงาน วิจัยอย่างหนัก จึงได้ออกมา เป็น 2 ผลงานนวัตกรรมที่ชื่อ น้ำตาล Palatyne (พาราทีน) และ น้ำเชื่อม Oligolite (ออลิ โกลไลท์) น้ำตาล Palatyne (พาราทีน) เป็นนวัตกรรม น้ำตาลเพื่อสุขภาพ มีเกล็ด เล็ก ละเอียด สามารถดูดซึม เข้ากระแสเลือดได้ช้ากว่าน้ำตาลธรรมดาทั่วไป ส่งผลให้ร่างกายมีช่วงเวลาของการตื่นตัวที่ยาวนาน รวมทั้งมี โกลซีมีคอินเดกซ์ต่ำ (ดัชนีวัดระดับน้ำตาลในเลือด) นั่นก็ หมายความว่า เมื่อบริโภคเข้าไปแล้วจะไม่ทำให้ระดับน้ำตาล ในเลือดสูง เหมาะสำหรับนักกีฬา หรือผู้ที่ต้องทำงานหนัก และต้องการความสดชื่น ในส่วนของผู้ที่ เป็นโรคเบาหวานก็



ดร.จุฑามาศ อรุณานนท์ชัย



สามารถรับประทานน้ำตาล Palatyne ได้เช่นเดียวกัน น้ำเชื่อม Oligolite (ออลิโกลไลท์) เป็นนวัตกรรม น้ำเชื่อมฟรีไบโอดีค คือเป็นน้ำเชื่อมแคลลอรี่ต่ำ มีลักษณะเป็น จุลินทรีย์ ซึ่งเป็นอาหารอย่างดีให้กับแบคทีเรียชนิดดีอย่าง บีฟิโดแบคทีเรีย ซึ่งมีอยู่ในลำไส้ใหญ่ จึงทำให้ระบบขับถ่าย ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถดูดซึมสารอาหารได้ ดีขึ้น ช่วยลดอาการท้องผูก ท้องเสียได้เป็นอย่างดี

นวัตกรรมทั้ง 2 ตัวนี้นอกจากจะให้ความหวานและความอร่อยเทียบเท่าน้ำตาลแล้ว ยังให้ประโยชน์โดยตรงต่อ ร่างกาย ซึ่งจะทำให้การเปิดตัวทั้ง 2 นวัตกรรมช่วงต้นปี 2553 ขณะนี้กำลังอยู่ระหว่างดูเรื่องรายละเอียดของบรรจุภัณฑ์ อยากรู้ออกมาทันสมัยเหมาะกับคนรุ่นใหม่ ที่รักและใส่ใจในสุขภาพ สำหรับในเรื่องของแบรนด์นั้นก็ คงจะใช้ชื่อ Palatyne และ Oligolite เลย

หากมีการเปิดตัวทั้ง 2 นวัตกรรมอย่างเป็นทางการ แล้ว ก็เชื่อว่าจะได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี และคาดหวังว่า ผู้ประกอบการในภาคอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มจะ ให้ความสนใจนำ Palatyne และ Oligolite ไปใช้ประกอบใน ผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า และตอบสนอง ความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคสุขภาพที่ขยายตัวเพิ่มมากขึ้น ทุกขณะ

ทั้งนี้ น้ำตาล Palatyne และ น้ำเชื่อม Oligolite เป็น เพียงหนึ่งความสำเร็จของบริษัท น้ำตาลราชบุรี จำกัด เท่านั้น ซึ่งในอนาคตทางบริษัทก็จะยังคงดำเนินการคิดค้น และวิจัยนวัตกรรมอื่นออกให้สู่ตลาดอย่างสม่ำเสมอ เพื่อ เป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภค สำหรับผู้ที่สนใจอยากชมผล งานนวัตกรรมทั้ง 2 หรืออยากทดลองชิมก็สามารถแวะไปดู ได้ที่งานประชุมวิชาการและการแสดงนิทรรศการระดับ นานาชาติด้านผลิตภัณฑ์อาหารในโลกรอนาคต หรือ InnovAsia 2009 : Food in the Future ได้ในระหว่างวันที่ 17-19 ธันวาคม 2552 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ซึ่งจัดขึ้นโดย สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.)

