นวัตกรรม เกษตรอินทรีย์ไทย



ISBN 978-616-12-0237-8

สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ

นวัตกรรม
เกษตรอินทรีย์ไทย









นวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ไทย

เจ้าของ	สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
พิมพ์ครั้งที่ 1	กันยายน 2555 จำนวนพิมพ์ 2,000 เล่ม
ISBN	978-616-12-0237-8
ราคา	400 บาท

สงวนลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2554 ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537
โดย สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ไม่อนุญาตให้คัดลอก ทำซ้ำ และดัดแปลง ส่วนใดส่วนหนึ่งของหนังสือฉบับนี้
นอกจากจะได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากเจ้าของลิขสิทธิ์เท่านั้น

ผลิต ออกแบบ และสร้างสรรค์
งานส่งเสริมภาพลักษณ์องค์กร
สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
73/1 ถนนพระรามที่ 6 เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ 02-644 6000 โทรสาร 02-644 8444
www.nia.or.th



สารบัญ

นวัตกรรมข้าวไทย 08

คุณค่าข้าว 12
ข้าวไทย 14

ขายข้าวเป็นกรัม 22
ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมข้าวกับสุขภาพ 24
• “Better” ข้าวอินทรีย์เพื่อช่วยเหลือเกษตรกร 26
• “มาบุญครองพลัส” 32
ข้าวกล้องงอกและน้ำมันรำข้าวอินทรีย์ชนิดแคปซูล
• “Healtii” น้ำสลัดไร้ไขมัน นวัตกรรมเพื่อสุขภาพจากแป้งข้าว 38
• “คิง” น้ำมันรำข้าวและเนยขาว 44
ผลิตภัณฑ์จากข้าวไทยที่ดีต่อสุขภาพ
• “4Care” กะทิธัญพืชเพื่อสุขภาพ 50
• “โมน่าไรซ์” อาหารเสริมไก่ไข่ 56
ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมข้าวกับยาและความงาม 62
• “นมข้าวอะมิโน” ทางแก้เด็กแพ้นม 64
• “Oryze” แป้งพัฟจากแป้งข้าวเจ้า 70
• “Reis Care” แป้งเด็กจากแป้งข้าวเจ้า 76
ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมข้าวกับความสะดวกสบาย 82
• “สิงห์ดาว” ขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปและเค้กไมโครเวฟ 84
• “Fiber Now” เส้นก๋วยเตี๋ยวเพื่อสุขภาพ สด สะอาด ไร้กลิ่นหืน 90
• “Baby Yummy“ จากข้าว...สู่อาหารสำเร็จรูปสำหรับเด็กเล็ก 96
• “Healthy Buddy” ข้าวน้ำนมนวัตกรรมเพื่อสุขภาพ 102

มองต่างมุม 108
• ดร. ขวัญใจ โกเมศ เลขาธิการมูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ 110
• ศ. ดร. อรอนงค์ นัยวิกุล 114
ผู้อำนวยการศูนย์ความเป็นเลิศแห่งนวัตกรรมข้าว
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
• กอบสุข เอียมสุรีย์ นายกสมาคมผู้ส่งออกข้าวไทย 118
• สดใส หาญชนะ ผู้จัดการฝ่ายการตลาด 122
บริษัท เพรซิเดนท์ไรซ์โปรดักส์ จำกัด (มหาชน)
• ประสิทธิ์ บุญเฉย นายกสมาคมชาวนาไทย 126
• ชาญวิทย์ รัตนราศรี ผู้จัดการโครงการ (กลุ่มธุรกิจชีวภาพ) 130
สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ



นวัตกรรม
เกษตรอินทรีย์ไทย

คุณาวุฒิ บุญญานพคุณ





เกษตรอินทรีย์ตามนิยามของสมาพันธ์เกษตรอินทรีย์นานาชาติ(InternationalFederationofOrganicAgricultureMovements-IFOAM)ได้ให้ความหมายไว้ว่าเกษตรอินทรีย์เป็นระบบการผลิตที่ให้ความสำคัญกับความยั่งยืนของสุขภาพดินระบบนิเวศและผู้คนโดยพึ่งพาอาศัยกระบวนการทางนิเวศวิทยาความหลากหลายทางชีวภาพและวงจรธรรมชาติที่มีลักษณะเฉพาะของแต่ละพื้นที่แทนที่จะใช้ปัจจัยการผลิตที่มีผลกระทบทางลบทั้งนี้เกษตรอินทรีย์เป็นระบบที่ผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นนวัตกรรมและองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและส่งเสริมความสัมพันธ์ที่เป็นธรรมตลอดจนคุณภาพชีวิตที่ดีของสิ่งมีชีวิตต่างๆที่เกี่ยวข้อง

หลักการของเกษตรอินทรีย์ที่สำคัญนั้นจะตั้งอยู่บนพื้นฐานใน 4 มิติ ได้แก่ มิติด้านสุขภาพ (health) มิติด้านนิเวศวิทยา (ecology) มิติด้านความเป็นธรรม (fairness) และมิติด้านการดูแลเอาใจใส่ (care)

แนวโน้มของธุรกิจผลิตภัณฑ์อินทรีย์ทั่วโลกอยู่ในเกณฑ์เติบโตอย่างต่อเนื่องมีมูลค่าตลาดประมาณ59,000ล้านเหรียญสหรัฐโดยตลาดในสหรัฐอเมริกามีมูลค่า28,600ล้านเหรียญสหรัฐขณะที่ตลาดในสหภาพยุโรปมีมูลค่ารวมประมาณ26,000ล้านเหรียญสหรัฐส่วนมูลค่าตลาดเกษตรอินทรีย์ของประเทศไทยมีประมาณ3,000ล้านบาทซึ่งความต้องการดังกล่าวนับว่าเป็นโอกาสอันดีสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจเกษตรอินทรีย์ไทยในการผลิตผลิตภัณฑ์นวัตกรรมเกษตรอินทรีย์สำหรับจำหน่ายในประเทศและส่งออกสู่ตลาดโลก

สำหรับพื้นที่เกษตรอินทรีย์ทั่วโลกในปัจจุบันนั้นมีประมาณ230ล้านไร่ส่วนใหญ่อยู่ในทวีปโอเชียเนียอเมริกาใต้และยุโรปโดยประเทศไทยมีพื้นที่เกษตรอินทรีย์จำนวน213,000ไร่ซึ่งส่วนใหญ่ทำการเพาะปลูกข้าวอ้อยปาล์มผักผลไม้ชาสมุนไพรและกาแฟนอกจากนี้ยังมีพื้นที่ทำการปศุสัตว์อินทรีย์และการเพาะเลี้ยงกุ้งอินทรีย์จำนวนเล็กน้อย

ถึงแม้จะมีหลักฐานว่าเกษตรอินทรีย์มีโอกาสด้านการตลาดสูงและก่อให้เกิดความยั่งยืนในประเทศผู้ผลิตแต่การเกษตรแบบทั่วไปก็ยังถูกใช้เป็นแนวทางหลักในการผลิตแม้แต่ในประเทศที่มีการสนับสนุนอย่างเต็มที่ยังมีสัดส่วนการผลิตเกษตรอินทรีย์เมื่อเทียบกับพื้นที่ทั้งหมดน้อยมาก ทั้งนี้เนื่องมาจากเกษตรอินทรีย์จำเป็นต้องอาศัยองค์ความรู้อย่างเข้มข้นผู้ผลิตที่ประสบความสำเร็จส่วนใหญ่จะต้องมีความรู้ด้านวัฏจักรทางธรรมชาติและระบบนิเวศเป็นอย่างดีเพราะการปรับเปลี่ยนเข้าสู่ระบบเกษตรอินทรีย์นั้นจำเป็นต้องใช้เวลาและทรัพยากรต่าง ๆในการเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่โดยเฉพาะการลบหลักการเกษตรแบบเดิมที่เคยทำมาจุดนี้เองจะก่อให้เกิดปัญหาสำหรับผู้ผลิตที่มีทุนและเวลาน้อยเนื่องจากไม่สามารถแสวงหาองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ในการผลิตได้เพียงพอ

นอกจากนี้ในประเทศกำลังพัฒนามักมีแหล่งความรู้ด้านเกษตรอินทรีย์อยู่ค่อนข้างน้อยประกอบกับการตื่นตัวของผู้บริโภคในคุณประโยชน์ของเกษตรอินทรีย์มีจำกัดส่งผลให้งานวิจัยส่วนใหญ่ยังเน้นการเกษตรและการแปรรูปอุตสาหกรรมเกษตรแบบทั่วไปมากกว่าดังจะเห็นได้จากช่วงเริ่มต้นของการพัฒนาเกษตรอินทรีย์ในประเทศไทยจะมีเพียงพืชและผักสดอินทรีย์เท่านั้นที่สามารถผลิตและจำหน่ายได้ด้วยเหตุนี้นวัตกรรมจึงเป็นตัวแปรสำคัญในการเข้าไปแก้ไขปัญหาสำหรับการสร้างมูลค่าเพิ่มในห่วงโซ่มูลค่าของธุรกิจเกษตรอินทรีย์โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับประเทศไทยที่ต้องการสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันกับประเทศผู้ผลิตที่ทำเกษตรอินทรีย์จากทั่วโลก

ด้วยเหตุดังกล่าวสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ(องค์การมหาชน)หรือสนช.จึงริเริ่มโครงการนวัตกรรมด้านธุรกิจเกษตรอินทรีย์ซึ่งเป็นโครงการยุทธศาสตร์ที่สำคัญของประเทศตั้งแต่ปี2548ต่อมาในปี2551-2554สนช.ได้รับมอบมายจากคณะกรรมการพัฒนาเกษตรอินทรีย์แห่งชาติให้เป็นอนุกรรมการและเลขานุการในคณะอนุกรรมการบริหารจัดการองค์ความรู้และนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์โดยมีบทบาทในการบูรณาการแผนงานโครงการพัฒนาเกษตรอินทรีย์เพื่อขับเคลื่อนแนวทางการศึกษาวิจัยการจัดการองค์ความรู้และนวัตกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีรวมทั้งการจัดการระบบข้อมูลเกษตรอินทรีย์ให้สามารถใช้ประโยชน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพและสนับสนุนเป้าหมายการพัฒนาสินค้าเกษตรอินทรีย์ที่สำคัญทั้งในส่วนของรูปแบบนวัตกรรมการผลิตในวิถีเกษตรอินทรีย์ปัจจัยการผลิตในระบบเกษตรอินทรีย์การสร้างมูลค่าเพิ่มโดยการแปรรูปผลิตภัณฑ์อินทรีย์และธุรกิจใหม่ที่เกี่ยวข้องกับเกษตรอินทรีย์



ผลการดำเนินงานที่สำคัญของสนช.ได้แก่การสนับสนุนธุรกิจนวัตกรรมโดยภาพรวมผลการดำเนินงานของโครงการฯที่ผ่านมาสนช.ดำเนินการผลักดันให้เกิดการลงทุนในธุรกิจนวัตกรรมรวมทั้งหมดมากกว่า50โครงการทั้งทางด้านการผลิตปัจจัยการผลิตการแปรรูปการตรวจสอบรับรองมาตรฐานและรูปแบบธุรกิจใหม่รวมเป็นวงเงินสนับสนุนประมาณ40ล้านบาทคิดเป็นมูลค่าการลงทุนมากกว่า500ล้านบาทนอกจากนี้ยังพยายามช่วยผลักดันผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอินทรีย์จากประเทศไทยให้สามารถส่งออกไปยังต่างประเทศด้วยการส่งเสริมผู้ประกอบการนวัตกรรมด้านเกษตรอินทรีย์พร้อมทั้งสร้างภาพลักษณ์ThinkOrganic…Think Thailand ในต่างประเทศ

นอกจากนี้ยังมีการจัดกิจกรรมเพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจด้านเกษตรอินทรีย์รวมทั้งสิ้นมากกว่า30กิจกรรมเช่นการประชุมแนวทางการจัดการฐานข้อมูลงานวิจัยและนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ในประเทศไทยการจัดงานการประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยนวัตกรรมระดับนานาชาติ“Go..Organic2009“เป็นต้นโดยมีเจ้าหน้าที่ภาครัฐนักวิชาการเกษตรกรและผู้ประกอบการเข้าร่วมกิจกรรมมากกว่า50,000คนทั้งนี้มีสิ่งพิมพ์เพื่อเผยแพร่ความรู้ด้านเกษตรอินทรีย์ทั้งหมดมากกว่า 15 ฉบับ

ในส่วนของการรวบรวมฐานข้อมูลด้านองค์ความรู้และนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ของสนช.ส่งผลให้มีฐานข้อมูล3ฐานข้อมูลได้แก่ฐานข้อมูลที่ถูกต้องและทันสมัยเกี่ยวกับเทคโนโลยีการผลิตการตลาดและกฎระเบียบข้อบังคับในการส่งออกผลิตภัณฑ์อินทรีย์จากประเทศไทยสู่สหรัฐอเมริกาแคนาดาสหภาพยุโรปและญี่ปุ่นจากการจัดคณะผู้แทนทางการค้าร่วมกับกระทรวงพาณิชย์และการเข้าร่วมการประชุมนานาชาติของIFOAMในปี2551ฐานข้อมูลงานวิจัยและนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ในประเทศไทยในปี2552และฐานข้อมูลองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านเกษตรอินทรีย์ปี2552-2553ในปี2553ทั้งนี้ยังได้ดำเนินการจัดทำเว็บไซต์www.nia.or.th/organicเพื่อเป็นแหล่งรวบรวมและเผยแพร่องค์ความรู้และนวัตกรรมด้านเกษตรอินทรีย์อย่างเป็นระบบ



ผลการดำเนินงานดังกล่าวของ สนช. ส่งผลให้ ณ ปัจจุบัน สินค้าอินทรีย์ของประเทศไทยมีความหลากหลายความแตกต่างและความน่าสนใจมากขึ้นดังจะเห็นได้จากตัวอย่างความสำเร็จของโครงการต่างๆในเนื้อหาของหนังสือเล่มนี้ซึ่งจะรวบรวมรายละเอียดแรงบันดาลใจในการเข้าสู่ธุรกิจเกษตรอินทรีย์การสร้างผลิตภัณฑ์กระบวนการผลิตหรือรูปแบบธุรกิจนวัตกรรมก้าวย่างในการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการและมุมมองของผู้ประกอบการในการขับเคลื่อนแผนงานด้านเกษตรอินทรีย์

สนช.หวังเป็นอย่างยิ่งว่าธุรกิจนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ไทยจะเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาประเทศทั้งในมิติของเศรษฐกิจสิ่งแวดล้อมและสังคมโอกาสและช่องว่างในการทำนวัตกรรมด้านเกษตรอินทรีย์ยังมีอีกมากไม่ว่าจะเป็นการแก้ปัญหาการผลิตในระบบเกษตรอินทรีย์การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากวัตถุดิบอินทรีย์ปศุสัตว์อินทรีย์ประมงอินทรีย์เครื่องสำอางอินทรีย์สิ่งทออินทรีย์หรือรูปแบบธุรกิจบริการที่เกี่ยวเนื่องกับเกษตรอินทรีย์เป็นต้นดังนั้นขอให้ทุกท่านอย่าหยุดใช้ความคิดสร้างสรรค์และกล้าตัดสินใจที่จะก้าวเข้าสู่ธุรกิจเกษตรอินทรีย์เพราะนอกจากจะเป็นธุรกิจที่มีศักยภาพด้านการตลาดแล้วยังสอดคล้องกับกระแส“กรีน” ของแผนพัฒนาประเทศในระยะต่อจากนี้ไปด้วย



เพื่อให้การขับเคลื่อนธุรกิจนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์อย่างต่อเนื่องสนช.ได้ริเริ่มจัดตั้ง“เครือข่ายนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์”ตั้งแต่เดือนกรกฎาคม2554ที่ผ่านมาซึ่งนับว่าเป็นโครงการนำร่องความร่วมมือทางวิชาการ“การจัดตั้งเครือข่ายนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์” ระหว่างสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ(องค์การมหาชน)และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ในการจัดการความรู้และนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ โดยมีเป้าประสงค์ในการดำเนินงานเพื่อให้ผู้ผลิตทั้งภาคเกษตรกรรมและภาคเอกชนได้นำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาธุรกิจนวัตกรรมด้านเกษตรอินทรีย์ตลอดจนยังเป็นแหล่งรวมเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้และขับเคลื่อนกิจกรรมสำคัญเพื่อสร้างนวัตกรรมด้านเกษตรอินทรีย์ของประเทศ



ผลการดำเนินงานดังกล่าวของ สนช. ส่งผลให้ ณ ปัจจุบัน สินค้าอินทรีย์ของประเทศไทยมีความหลากหลายความแตกต่างและความน่าสนใจมากขึ้นดังจะเห็นได้จากตัวอย่างความสำเร็จของโครงการต่างๆในเนื้อหาของหนังสือเล่มนี้ซึ่งจะรวบรวมรายละเอียดแรงบันดาลใจในการเข้าสู่ธุรกิจเกษตรอินทรีย์การสร้างผลิตภัณฑ์กระบวนการผลิตหรือรูปแบบธุรกิจนวัตกรรมก้าวย่างในการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการและมุมมองของผู้ประกอบการในการขับเคลื่อนแผนงานด้านเกษตรอินทรีย์

สนช.หวังเป็นอย่างยิ่งว่าธุรกิจนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ไทยจะเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาประเทศทั้งในมิติของเศรษฐกิจสิ่งแวดล้อมและสังคมโอกาสและช่องว่างในการทำนวัตกรรมด้านเกษตรอินทรีย์ยังมีอีกมากไม่ว่าจะเป็นการแก้ปัญหาการผลิตในระบบเกษตรอินทรีย์การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากวัตถุดิบอินทรีย์ปศุสัตว์อินทรีย์ประมงอินทรีย์เครื่องสำอางอินทรีย์สิ่งทออินทรีย์หรือรูปแบบธุรกิจบริการที่เกี่ยวเนื่องกับเกษตรอินทรีย์เป็นต้นดังนั้นขอให้ทุกท่านอย่าหยุดใช้ความคิดสร้างสรรค์และกล้าตัดสินใจที่จะก้าวเข้าสู่ธุรกิจเกษตรอินทรีย์เพราะนอกจากจะเป็นธุรกิจที่มีศักยภาพด้านการตลาดแล้วยังสอดคล้องกับกระแส“กรีน” ของแผนพัฒนาประเทศในระยะต่อจากนี้ไปด้วย

“เครือข่ายนวัตกรรม เกษตรอินทรีย์”

เมื่อพูดถึง“เกษตรอินทรีย์ในประเทศไทย”โดยวิเคราะห์จากสถานภาพของการพัฒนายุทธศาสตร์ด้านเกษตรอินทรีย์ไทยในปัจจุบันและจากผลการดำเนินงานทั้งในส่วนของการบูรณาการนโยบายและแผนงานรวมไปถึงโครงการต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาเกษตรอินทรีย์ของไทยในการขับเคลื่อนกิจกรรมที่เกี่ยวข้องอาทิแนวทางการศึกษาวิจัยการจัดการองค์ความรู้และนวัตกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีรวมทั้งการจัดการระบบฐานข้อมูลด้านเกษตรอินทรีย์เพื่อให้สามารถใช้ประโยชน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพนั้นพบว่ายังคงมีข้อจำกัดอยู่หลายประการส่งผลให้ภาครัฐไม่สามารถสนับสนุนเป้าหมายในการพัฒนาสินค้าเกษตรอินทรีย์ได้มากเท่าที่ควรก่อให้เกิดสภาวะการผลิตสินค้าเกษตรอินทรีย์ที่ขาดความหลากหลายอันเนื่องมาจากขาดการพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผลผลิตรวมทั้งขาดการพัฒนาในการสร้างตราสินค้าและการรับรองมาตรฐานที่ส่งผลโดยตรงต่อการเกิดปัญหาการตัดราคาของผลิตภัณฑ์ระหว่างผู้ผลิตรวมทั้งผลกระทบต่อแรงจูงใจที่ลดลงในการพัฒนาระบบห่วงโซ่อุปทาน(supply chain)ของสินค้าเกษตรอินทรีย์ในประเทศไทยที่มีผลต่อการพัฒนาศักยภาพในการแข่งขันทางด้านธุรกิจเกษตรอินทรีย์กับนานาประเทศ

จากเหตุผลดังกล่าวรศ.ดร.อัญชลีสงวนพงษ์ในฐานะประธานคณะกรรมการบริหารเครือข่ายนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ได้กล่าวถึงที่มาของการจัดตั้ง“เครือข่ายนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์”(OrganicAgricultureInnovationNetwork-OAIN)ว่า“ปัจจุบันในประเทศไทยการพัฒนาด้านเกษตรอินทรีย์นั้นมีประสิทธิภาพน้อยมากโดยเฉพาะในภาควิชาการซึ่งในฐานะของผู้บริหารที่ทำงานในด้านการสนับสนุนทุนวิจัยและพัฒนางานที่สามารถต่อยอดจากงานวิจัยได้นั้นพบว่าแทบจะไม่มีหน่วยงานใดที่สนับสนุนทุนวิจัยและพัฒนาต่อยอดในเชิงยุทธศาสตร์ทางด้านเกษตรอินทรีย์เลยแล้วนวัตกรรมด้านเกษตรอินทรีย์จะสามารถเกิดขึ้นในประเทศได้อย่างไรจุดนี้จึงเป็นหัวใจในการจัดตั้งเครือข่ายนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ขึ้นมาเพื่อผลักดันความรู้ในเชิงวิชาการ และสนับสนุนทุนแก่ผู้วิจัยและผู้ประกอบการโดยเฉพาะ”





“เครือข่ายนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์”เริ่มจัดตั้งขึ้นตั้งแต่เมื่อวันที่1กรกฎาคม2554เพื่อขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ทางด้านเกษตรอินทรีย์ของประเทศไทยโดยเป็นโครงการนำร่องความร่วมมือทางวิชาการระหว่างสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ(องค์การมหาชน)หรือสนช.ร่วมกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีทำหน้าที่เป็นศูนย์กลางในการเชื่อมโยงผู้ประกอบการที่สนใจธุรกิจเกษตรอินทรีย์ทั้งในส่วนกลางส่วนภูมิภาคชุมชนและเกษตรกรให้เข้าถึงองค์ความรู้นวัตกรรมด้านเกษตรอินทรีย์และนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการดำเนินงานและพัฒนาธุรกิจที่เกี่ยวข้องตลอดจนเครือข่ายนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ยังเป็นแหล่งรวบรวมความรู้และนวัตกรรมด้านเกษตรอินทรีย์และเผยแพร่แลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างผู้สนใจด้วยกันนอกจากนี้เครือข่ายฯยังเป็นผู้สนับสนุนและร่วมพัฒนาข้อเสนอโครงการนวัตกรรมด้านธุรกิจเกษตรอินทรีย์เพื่อขอรับการสนับสนุนจากแหล่งทุนต่าง ๆโดยเฉพาะอย่างยิ่งจากสนช.เพื่อพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้ที่มหาวิทยาลัยต่าง ๆได้คิดค้นและสามารถแก้ปัญหาในภาคการผลิตอีกทางหนึ่งด้วยซึ่งการดำเนินงานภายใต้กิจกรรมต่าง ๆเหล่านี้เป็นจุดเริ่มต้นในการสร้างห่วงโซ่อุปทานอย่างเป็นระบบทั้งในส่วนของธุรกิจในสายการผลิตการแปรรูปและการบริการทางด้านเกษตรอินทรีย์ได้อย่างรวดเร็วมากยิ่งขึ้น





ในระยะเวลา1ปีที่ผ่านมาเครือข่ายนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ได้ผลักดันให้เกิดการลงทุนในธุรกิจนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์เป็นจำนวนทั้งสิ้น10โครงการแบ่งออกเป็นธุรกิจนวัตกรรมด้านการผลิตอาทิโครงการ“RUBY”มังคุดอินทรีย์แช่แข็งเนื้อแดงโครงการ“KENG ZAP”ระบบการผลิตปลาหมออินทรีย์ธุรกิจนวัตกรรมด้านปัจจัยการผลิตอาทิโครงการ“สุรีรัตน์Feed”โรงงานผลิตอาหารกุ้งอินทรีย์แบบExtruderโครงการ“GacFruittoFish:(GFTF)” อาหารปลาเร่งสีและเสริมภูมิคุ้มกันจากฟักข้าวอินทรีย์และธุรกิจนวัตกรรมด้านการแปรรูปผลผลิตอาทิโครงการ“ชีวาดี”น้ำหวานดอกมะพร้าวอินทรีย์เข้มข้นโครงการ“TIP”ผลิตภัณฑ์ครีมอเนกประสงค์สำหรับอุปกรณ์ภายในรถยนต์จากน้ำมันรำข้าวอินทรีย์เป็นต้นโดยก่อให้เกิดมูลค่าการลงทุนในธุรกิจเกษตรอินทรีย์รวมทั้งสิ้นกว่า170ล้านบาทส่งผลอย่างยิ่งต่อการสร้างระบบห่วงโซ่อุปทานทางด้านธุรกิจเกษตรอินทรีย์ได้อย่างครบวงจร

ในอนาคตเครือข่ายนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ยังมุ่งเน้นการขยายการดำเนินงานในลักษณะของเครือข่ายออกไปจนสามารถครอบคลุมได้ทุกภาคของประเทศโดยมีการวางนโยบายการสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการอย่างเป็นทางการร่วมกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลทั้ง5แห่งเป็นอันดับแรกอันได้แก่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสานมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออกและมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยและสถาบันอุดมศึกษาที่มีชื่อเสียงทางด้านการเกษตรของประเทศไทยได้แก่มหาวิทยาลัยแม่โจ้และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ตลอดจนการสร้างความร่วมมือสถาบันวิจัยเฉพาะทางด้านการเกษตรในเครือข่ายและขยายการดำเนินงานในลักษณะของเครือข่ายออกไปในระดับภูมิภาคต่อไปในอนาคตโดยเฉพาะเครือข่ายด้านวิชาการระดับนานาชาติเพื่อเป็นการสร้างเครือข่ายที่มีพลังขับเคลื่อนงานด้านเกษตรอินทรีย์ที่มีความเข้มแข็งต่อไป

ท้ายที่สุดนี้เครือข่ายนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์มีความคาดหวังเป็นอย่างยิ่งว่าการพัฒนาด้าน“เกษตรอินทรีย์”ร่วมกับการพัฒนา“นวัตกรรม”จะเป็นสองสิ่งสำคัญที่ช่วยพัฒนาทั้งทางด้านเศรษฐกิจจากการผลิตในระบบการเกษตรดั้งเดิมสู่การสร้างมูลค่าที่เพิ่มมากขึ้นควบคู่ไปกับการคำนึงถึงการอนุรักษ์และฟื้นฟูสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นองค์รวมเพื่อการได้มาซึ่งผลิตผลทางการเกษตรของประเทศไทยต่อไปได้อย่างยั่งยืน



๑

รูปแบบนวัตกรรมกับการผลิตวิถีเกษตรอินทรีย์

- ระบบการปลูกพืชอินทรีย์ด้วยโรงเรือนคัดกรองแสง
- โคนมอินทรีย์
- นวัตกรรมไข่ไก่อินทรีย์
- ปลาหมออินทรีย์


earthsafe
ไข่ไก่ชีวภาพ
จากแม่ไก่อารมณ์ดี
Organic Free Range Egg






Dairyhom
Farm shop



บริษัท แกรนด์ ออแกนิค จำกัด
6/11 ซอยงามวงศ์วาน 55 ถนนงามวงศ์วาน
แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์: 02-591 3016 โทรสาร: 02-591 3016

“ระบบการปลูกพืชอินทรีย์ด้วยโรงเรือนคัดกรองแสง”

บริษัท แกรนด์ ออแกนิค จำกัด

ธุรกิจเติบโตได้ต้องอาศัยประสบการณ์แต่วิถีของเกษตรอินทรีย์ประสบการณ์ที่มีมาทั้งชีวิตยังเทียบไม่ได้กับความมุ่งมั่น“ปัญญรัฏฐ์สิริวันสาณฑ์”เจ้าของบริษัทแกรนด์ออแกนิค จำกัด พิสูจน์ให้เห็นถึงความสำเร็จที่เริ่มต้นจากศูนย์

การเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่ของชีวิตทำให้เธอต้องตัดสินใจหันหลังให้เมืองใหญ่และย้ายไปพักอาศัยที่ต่างถิ่นและเริ่มต้นวิถีเกษตรที่ไม่มีแม้ประสบการณ์ติดตัวแต่ด้วยความมุ่งมั่นและตั้งใจทำเกษตรอินทรีย์อย่างจริงจังเป้าหมายแรกคือปลูกผักปลอดสารพิษให้กับคนในครอบครัวได้ทานและจุดหมายในอนาคตคือแนวทางการทำธุรกิจเกษตรอินทรีย์อย่างยั่งยืน



"เกษตรอินทรีย์ได้รับความสนใจในวงกว้าง โดยเฉพาะผักปลอดสารพิษที่มาจากแนวทางเกษตรอินทรีย์ซึ่งมีความต้องการสูง แม้ว่าราคาจะสูงกว่าผักทั่วไป"

เธอกล่าวและมองว่าเป็นโอกาสที่ดีในการเดินหน้าธุรกิจปลูกพืชออร์แกนิกส์ โดยเสริมด้วยนวัตกรรมเข้ามาช่วยจัดการผลผลิต และแนวทางการผลิตแบบorganicICM(Integrated Cropping Management)



การทำเกษตรแนวใหม่โดยใช้เทคโนโลยีสามารถแก้โจทย์ที่ยากที่สุดของการทำเกษตรอินทรีย์คือทำอย่างไรที่จะปลูกพืชให้เจริญงอกงามได้โดยไม่อาศัยสารเคมีทุกรูปแบบไม่ว่าจะเป็นปุ๋ยเคมีและสารกำจัดศัตรูพืชท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมที่ทำให้ศัตรูพืชมีความแข็งแกร่งมากขึ้น

ปัญญรัฏฐ์บอกว่าเทคโนโลยีที่เธอสนใจคือระบบการปลูกพืชอินทรีย์ด้วยโรงเรือนที่ใช้พลาสติกชนิดพิเศษที่มีคุณสมบัติช่วยคัดกรองแสงซึ่งเป็นแนวคิดใหม่ที่ไม่เคยมีใครทำมาก่อนโดยแผ่นฟิล์มพลาสติกใสสามารถลดการเพิ่มของอุณหภูมิภายในโรงเรือนได้1-3องศาเซลเซียสและย่นระยะเวลาของการเก็บเกี่ยวให้เร็วขึ้นพืชผักพืชผลและไม้ผลขนาดเล็กที่ผลิตได้มีคุณภาพเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ25เมื่อเทียบกับการปลูกชนิดเดียวกันภายใต้โรงเรือนเพาะปลูกที่คลุมด้วยพลาสติกทั่วไป





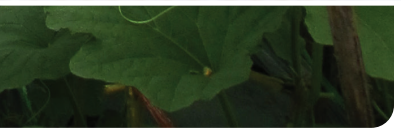
นอกจากนี้การตัดรังสีบางช่วงออกไปยังช่วยป้องกันโรคพืชบางชนิดที่อาศัยช่วงรังสีดังกล่าวในการแพร่ระบาดตลอดจนช่วยลดปริมาณการใช้ยาปราบศัตรูพืชในโรงเรือนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

“พลาสติกคลุมโรงเรือนที่ตัดความยาวคลื่นแสงช่วงต่ำและสูงออก และเติมคุณสมบัติที่แตกต่างกัน ลงบนพลาสติกที่มีความหนาถึง 5 ชั้น ช่วยเพิ่มการกระเจิงของแสง ไม่เป็นตะไคร่ และไอบนพลาสติก ช่วยให้ผลผลิตเจริญเติบโตดีขึ้น โดยมีข้อมูลจากการวิจัยรองรับ”

ปัญญรัฏฐ์กล่าวและบอกว่าเทคโนโลยีโรงเรือนคัดกรองแสงนำเข้ามาจากต่างประเทศด้วยต้นทุนประมาณ5-6หมื่นบาทซึ่งแม้จะแพงกว่าพลาสติกทั่วไป แต่เมื่อเทียบกับประสิทธิภาพในการควบคุมโรคแมลงปริมาณน้ำตลอดจนสิ่งแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไปเทคโนโลยีดังกล่าวนับว่าเป็นปัจจัยเสริมให้ธุรกิจเกษตรอินทรีย์เติบโตได้อย่างยั่งยืนทั้งนี้โครงการนี้ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ(องค์การมหาชน)หรือ(สนช.)ภายใต้โครงการ “แปลงเทคโนโลยีเป็นทุน”ในการทดสอบประสิทธิภาพของโรงเรือนคัดกรองแสงที่มีอิทธิพลต่อการผลิตพืชในระบบเกษตรอินทรีย์โดยมีมูลค่าการลงทุนรวมมากกว่า 6,000,000 บาท







“ความยากของการทำเกษตรอินทรีย์อยู่ที่ใช้เคมีไม่ได้เลยซึ่งส่วนตัวก็ตั้งใจที่จะไม่ใช้เคมีจริงจัง และหันมาเอาใจใส่เริ่มต้นตั้งแต่ขั้นตอนแรก”

เธอกล่าวและบอกว่าเกษตรอินทรีย์ทำเป็นจำนวนมากไม่ได้ต้องค่อยๆขยับสับเปลี่ยนโยกย้ายชนิดของผลผลิตหรือรีบเก็บเกี่ยวก่อนที่จะเกิดโรคระบาดโดยรูปแบบการทำธุรกิจเกษตรอินทรีย์คล้ายกับอยู่ในห้องแล็ปเริ่มต้นวางแผนการผลิตเลือกใช้เชื้อจุลินทรีย์ช่วยป้องกันเชื้อราแทนสารเคมี

เธอย้าว่าธุรกิจเกษตรอินทรีย์เริ่มต้นจากการลองผิดลองถูกส่วนตัวเธอเองนั้นเลือกปลูกผักที่มีมูลค่าสูงอย่างเมลอนผักสลัดผักโขมมะเขือเทศสลับกับผักใบพริกเรียนรู้และแก้ปัญหาโดยใช้เวลาเพียง1ปีจนกระทั่งปัจจุบันบริษัทแกรนด์ออแกนิคจำกัดสามารถบริหารจัดการปลูกพืชออร์แกนิกส์ได้ถึง5โรงเรือนโดยผลผลิตที่ได้มีความต้องการสูงซึ่งบริษัทได้ส่งผลผลิตออร์แกนิกส์ให้กับเลมอนฟาร์มและแนชเชอรัลแอนด์พรีเมียมฟู้ดในราคากิโลกรัมละ150บาทสำหรับเมลอนออร์แกนิกส์เมื่อเทียบกับเมลอนเกรดปลอดภัยที่ได้ราคาประมาณ80-100บาท“ด้วยค่านิยมในการบริโภคที่เปลี่ยนไปคนเมืองหันมาสนใจสินค้าออร์แกนิกส์มากขึ้นทำให้สินค้าเป็นที่ต้องการของตลาดซึ่งการบริหารจัดการวางแผนการผลิตการตลาดและค่าใช้จ่ายด้านการขนส่งจะสร้างรายได้ให้กับบริษัทราว1แสนบาทต่อเดือน”



นอกจากนี้ผู้ประกอบการธุรกิจเกษตรอินทรีย์หน้าใหม่ยังมองถึงการเพิ่มไลน์ของธุรกิจสินค้าแปรรูปผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกส์ที่สอดคล้องกันรวมถึงร้านอาหารเพื่อสุขภาพเพื่อเป็นทางเลือกให้กับลูกค้าและหลีกเลี่ยงการกดราคาจากพ่อค้าคนกลางโดยเน้นตลาดในประเทศเป็นหลักส่วนตลาดต่างประเทศจะเป็นเป้าหมายต่อไปในอนาคตซึ่งมีความต้องการสินค้าอินทรีย์ในปริมาณมากเช่นกันภาพความสำเร็จของบริษัทแกรนด์ออแกนิคณวันนี้จะเป็นต้นแบบให้กลุ่มเกษตรกรในพื้นที่หันมาทำเกษตรอินทรีย์มากขึ้นและขยายสู่เครือข่ายเกษตรกรในระดับจังหวัดให้ปรับเปลี่ยนวิธีทำการเกษตรซึ่งจะสามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศอย่างยั่งยืนโดยไม่สร้างผลกระทบให้กับสิ่งแวดล้อม







บริษัท แดรีโฮม จำกัด
100/1 ตำบลพญาเย็น อำเภอปากช่อง
จังหวัดนครราชสีมา 30320
โทรศัพท์: 044-322 245 โทรสาร: 044-322 230

“โคนมอินทรีย์”

บริษัท แดรีโฮม จำกัด

หลังจากที่รัฐบาลเปิดเสรีทางการค้ากับประเทศมีความเข้มแข็งด้านโคนมอย่างออสเตรเลียและนิวซีแลนด์เหตุการณ์ดังกล่าวส่งผลกระทบอย่างชัดเจนกับเกษตรกรโคนมในประเทศไทยที่ต้องสูญหายไปกว่า30%นั้นเป็นเหตุผลสำคัญที่ทำให้“พฤฒิเกิดชูชื่น”ผู้คลุกคลีอยู่กับวงการโคนมและมีประสบการณ์ทางด้านธุรกิจกับบริษัทโคนมรายใหญ่อย่างไทยเดนมาร์คหันมาคิดนอกกรอบสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับธุรกิจโคนมด้วยระบบการเลี้ยงโคนมในรูปแบบอินทรีย์

ในฐานะกรรมการผู้จัดการบริษัทแดรีโฮมจำกัดเขามองว่าคู่แข่งทางการค้าที่เพิ่มขึ้นเป็นเหตุผลสำคัญที่ทำให้เกษตรกรโคนมในประเทศไทยเกิดความกลัวขณะที่อาชีพการเลี้ยงโคนมไม่ได้ทำกำไรให้กับเกษตรกรมากนักจึงเป็นเหตุผลสำคัญที่ทำให้ธุรกิจโคนมในประเทศหดตัวลงในขณะที่ตัวเขาเองกลับมองว่าอาชีพนี้สามารถทำกำไรให้กับเกษตรกรได้อย่างยั่งยืนหากปรับเปลี่ยนวิธีการเลี้ยงโคนมให้ได้คุณภาพเพื่อสู้กับสินค้านำเข้า



“หนทางที่จะต่อสู้กับสินค้าราคาถูกจากต่างประเทศได้นั้นคือการแข่งขันด้านราคา ซึ่งผมมองว่าเป็นไปได้น้อยมากในขณะที่การผลิตสินค้าที่มีคุณภาพดีกว่านั้นมีความเป็นไปได้สูง เพราะเกษตรกรไทยมีข้อได้เปรียบตรงที่ความเชี่ยวชาญด้านการเกษตรที่เหนือกว่าคู่แข่ง”







การปรับวิธีการเลี้ยงโคนมให้เป็นเกษตรอินทรีย์จะเป็นช่องทางสำคัญในการผลิตสินค้าที่ดีกว่าช่วยให้เกษตรกรมีภูมิคุ้มกันจากสินค้านำเข้าราคาถูกเขามองว่าการที่เกษตรกรโคนมไทยที่มีเพียงหลักหมื่นรายกล้าที่จะปรับตัวแสดงให้เห็นถึงโอกาสในการต่อสู้กับต่างชาติเพราะหนทางในการผลิตสินค้าคุณภาพดีกว่าสินค้าเกรดทั่วไปนั้นอยู่ไม่ไกลเกินเอื้อม

แค่ความคิดอย่างเดียวคงไม่พอพฤฒิได้ลงมือพิสูจน์ให้เห็นจริงโดยย้อนกลับไปเมื่อ 8ปีก่อนหลังจากที่แดรีโฮมได้จับมือกับเกษตรกรในพื้นที่ทดลองปรับระบบการเลี้ยงโคนมจากระบบการเลี้ยงแบบสมัยใหม่ที่เคยใช้สารเคมีและอาหารจำนวนมากมาเป็นระบบการเลี้ยงในรูปแบบเกษตรอินทรีย์ปรับปรุงแปลงหญ้าลดการใช้ปุ๋ยเคมีและยาปฏิชีวนะซึ่งผลตอบแทนที่ได้รับอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจ







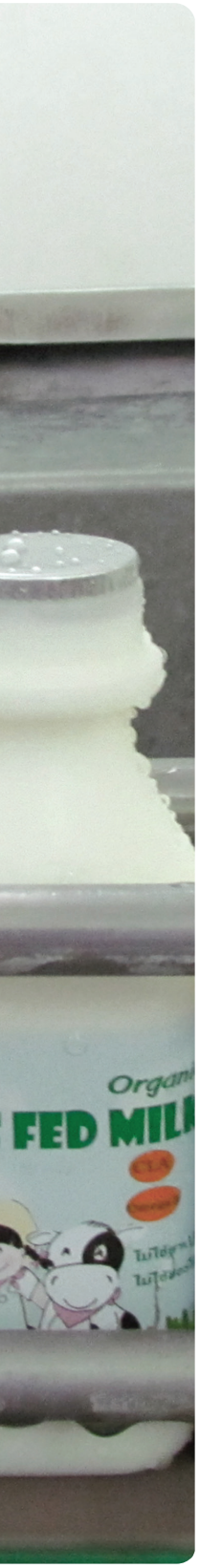


อย่างไรก็ตามเขายอมรับว่าการทำเกษตรอินทรีย์ไม่ใช่เรื่องง่ายเกษตรกรต้องสลัดความเคยชินกับระบบการเลี้ยงแบบเดิมเลิกสั่งซื้อสารเคมีและเลิกใช้ยาปฏิชีวนะในระบบเลี้ยงหันมาทุ่มเทแรงงานในการปรับปรุงแปลงหญ้าหว่านปุ๋ยจากมูลวัวใช้อาหารสัตว์ที่ปลูกได้เองหรือหาอาหารเสริมจากแหล่งอินทรีย์เข้ามาทดแทนซึ่งเป็นความยากที่ทำให้เกษตรหลายคนไม่กล้าที่จะเสี่ยงนอกจากจะพิสูจน์ให้เห็นว่าระบบการเลี้ยงโคนมอินทรีย์มีความเป็นไปได้ในเชิงธุรกิจแล้วตัวเขาเองยังได้ต่อยอดผลิตภัณฑ์น้านมอินทรีย์ด้วยการทำนวัตกรรม"น้านมอินทรีย์ที่มีปริมาณCLAสูง"ร่วมกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติเพื่อยืนยันว่าการเลี้ยงโคนมตามวิถีเกษตรอินทรีย์แบบเข้มข้นนั้นทำให้น้านมที่ได้มีระดับของกรดไขมันCLA(ConjugatedLinoleicAcid)สูงซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระนอกจากนี้ยังมีระดับโอเมก้า3สูงช่วยในการเผาผลาญไขมันได้มากกว่าน้านมทั่วไป



“แม้ว่ารายได้รวมของเกษตรกรโคนมจะลดลงเกือบครึ่ง แต่หากคิดถึงกำไรหรือเงินส่วนที่เหลือจากการเลี้ยงโคนมอินทรีย์นั้นเห็นได้ชัดเจนว่าให้ผลตอบแทนดีกว่า จึงเป็นข้อสรุปที่ทำให้เกษตรกรรายอื่นเริ่มมั่นใจและหันมาสนใจระบบการเลี้ยงโคนมอินทรีย์เพิ่มขึ้นทุกปี” กรรมการผู้จัดการ บริษัท แดรีโฮม ให้ข้อมูล





เขาอธิบายว่าผลการวิจัยบอกได้ชัดเจนว่าผลผลิตน้ำนมได้จากวัวที่เลี้ยงด้วยระบบอินทรีย์มีสารอาหารอะไรบ้างแตกต่างจากนมที่เลี้ยงปกติอย่างไรโดยหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ช่วยยืนยันได้ว่าถึงแม้ระบบการเลี้ยงโคนมอินทรีย์จะให้ผลผลิตน้อยแต่น้ำนมที่ได้มีคุณค่าทางอาหารสูง ทำให้สินค้าเป็นที่ต้องการมากขึ้นในกลุ่มคนรักสุขภาพ

อย่างไรก็ตามเป้าหมายทางการตลาดในอนาคตของแดรีโฮมนั้นไม่ได้มองเรื่องยอดขายเป็นหลักแต่สิ่งที่พฤฒิให้ความสำคัญคือแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นมที่มาจากธรรมชาติโดยหยิบเอาข้อดีของการเลี้ยงโคนมอินทรีย์มาสร้างคุณค่าตัวอย่างเช่น“นมเบดไทม์มิลค์”หรือนมก่อนนอนที่เปิดตลาดมาได้ประมาณ3ปีก่อนหน้านี้ด้วยคุณสมบัติพิเศษจากการปรับปรุงระบบการเลี้ยงเพียงเล็กน้อยแต่ช่วยให้โคนมสามารถผลิตนมที่มีสารเมลาโทนินสูงจากธรรมชาติช่วยให้นอนหลับสบาย โดยไม่ต้องเติมสารเคมีอะไรลงไปเลย

เขากล่าวทิ้งท้ายว่าแนวทางการทำโคนมอินทรีย์จะช่วยให้อาชีพเกษตรกรเลี้ยงโคนมมีความมั่นคงและส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจของประเทศอย่างยั่งยืนหากเกษตรกรซึ่งเป็นฐานของสังคมมีความเข้มแข็งผนวกกับการพัฒนาต่อยอดโดยนำเอาเทคโนโลยีเข้ามาใช้พัฒนาผลิตภัณฑ์สร้างสินค้าที่มีคุณภาพสูงและมีปริมาณมากพอที่จะผลิตเป็นสินค้าส่งออกจะสามารถนำเงินตรากลับเข้าประเทศได้อีกทางหนึ่ง





ห้างหุ้นส่วนจำกัด อุดมชัยฟาร์ม
64 หมู่ 12 ถนนพหลโยธิน ตำบลพระพุทธบาท
อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี 18120
โทรศัพท์: 081-319 5690 โทรสาร: 036-266 429

“นวัตกรรมไข่ไก่อินทรีย์”

ห้างหุ้นส่วนจำกัด อุดมชัยฟาร์มพระพุทธบาทสระบุรี

จุดเปลี่ยนครั้งสำคัญของอุตสาหกรรมเลี้ยงไก่ไข่ของประเทศไทยเริ่มต้นขึ้นหลังจากเกิดการระบาดของเชื้อไวรัสไข้หวัดนกเมื่อปี2547ความเชื่อมั่นของผู้บริโภคส่งผลกระทบโดยตรงต่อธุรกิจปศุสัตว์ในภาพรวมของประเทศการระบาดของไข้หวัดนกในครั้งนั้นทำให้ห้างหุ้นส่วนจำกัดอุดมชัยฟาร์มพระพุทธบาทสระบุรีต้องเก็บรักษาไข่ไก่ไว้ในโกดังเป็นจำนวนมากผลผลิตบางส่วนที่เก็บไว้นานเกิน1เดือนเกิดการเสียหายจนต้องทำลายทิ้งและรอจนกว่าสถานการณ์จะกลับคืนสู่ภาวะปกติ

ธนเดชแสงวัฒนกุลผู้จัดการฝ่ายผลิตห้างหุ้นส่วนจำกัดอุดมชัยฟาร์มพระพุทธบาทสระบุรีบอกว่าจากเหตุการดังกล่าวทำให้เราตัดสินใจเปลี่ยนรูปแบบการผลิตโดยหันมาผลิตไข่ไก่ที่เป็นอินทรีย์แทนที่จะเดินหน้าผลิตในรูปแบบเดิมซึ่งไม่สามารถหาทางออกได้ในกรณีที่เกิดปัญหาตลอดจนมองหานวัตกรรมเข้ามาช่วยเสริมคุณภาพของไข่ไก่ให้เก็บรักษาได้นานขึ้น


“เราต้องมองถึงการผลิตอย่างพอเหมาะพอควร มีตลาดที่เหมาะสม หันไปลดต้นทุน และวางแผนบริหารจัดการผลผลิตให้เพียงพอเป็นอันดับต้นๆ เพราะแนวโน้มของต้นทุนสินค้าปศุสัตว์มีแต่จะสูงขึ้น ซึ่งเป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศที่เกิดขึ้นทั่วโลก”





ในขณะที่ช่วงเวลานั้นประเทศไทยยังไม่มีผู้ผลิตไข่ไก่รายใดที่เริ่มต้นผลิตตามแนวทางเกษตรอินทรีย์โดยห้างหุ้นส่วนจำกัดอุดมชัยฟาร์มพระพุทธบาทสระบุรีได้เสนอขอรับการสนับสนุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ(องค์การมหาชน)ในการทำนวัตกรรมต้นแบบระบบเลี้ยงไก่ไข่อินทรีย์ร่วมกับสำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ มกท.

ความมุ่งมั่นของห้างหุ้นส่วนจำกัดอุดมชัยฟาร์มพระพุทธบาทสระบุรีทำให้ปัจจุบันสามารถผลิตไข่ไก่อินทรีย์ที่ปราศจากสารเคมีสารเร่งสีในไข่แดงฮอร์โมนยาปฏิชีวนะตกค้างในไข่ไก่ปราศจากเชื้อซัลโมเนลล่าและเชื้ออีโคไล

นอกจากนี้เขายังมีแนวคิดการนำสารอินทรีย์มาเคลือบลงบนไข่ไก่เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาความสดของไข่ไก่ให้กับผู้บริโภคได้นานขึ้นจากความร่วมมือของบริษัทและมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ทำให้ยังคงคุณภาพของไข่ไก่ระหว่างการขนส่งจนถึงมือผู้บริโภคสารเคลือบกลุ่มพอลิแซคคาไรด์จะมีลักษณะเป็นแผ่นฟิล์มบางๆทำหน้าที่ป้องกันความชื้นช่วยคงคุณสมบัติทั้งทางด้านกายภาพและชีวภาพของไข่ไก่ได้นานถึง4สัปดาห์ช่วยเพิ่มความแข็งแรงของเปลือกไข่ได้67%ผิวไข่หลังการเคลือบดูเป็นธรรมชาติสามารถลดอัตราการสูญเสียน้ำหนักของไข่ได้ถึงประมาณ50%ค่ามาตรฐานไข่ไก่(HaughUnit)เพิ่มขึ้นจาก37เป็น65ในส่วนของราคาสารเคลือบไข่มีราคาเพียง 0.04 บาท เท่านั้น

อย่างไรก็ตามเขามองว่าต้นทุนของการผลิตไข่เคลือบอินทรีย์ยังค่อนข้างสูงเนื่องจากปัจจุบันราคาต้นทุนวัตถุดิบอาหารสัตว์ตลอดจนต้นทุนการขนส่งที่สูงขึ้นทำให้บริษัทต้องพักการเคลือบไข่ และหันมาให้ความสำคัญในเรื่องราคาขายที่ผู้บริโภคจะต้องแบกรับ

ณปัจจุบันสินค้าไข่ไก่อินทรีย์ที่ผลิตได้สามารถเก็บไว้ได้นาน21วันและเก็บได้นานถึง1เดือนหากรักษาอุณภูมิในการเก็บซึ่งตัวเขาเองมองว่าเพียงพอที่จะส่งขายให้กับLemon Farm,Natural&PremiumFoodตลอดจนรีเทลขนาดใหญ่อย่างบิ๊กซีรวมถึงไข่ไก่ชีวภาพสินค้าที่ผลิตภายใต้แบรนด์ของบริษัทเองด้วย

ธนเดชมองว่าข้อดีของประเทศไทยคือเป็นแหล่งผลิตอาหารได้ตลอดทั้งปีการเป็นครัวของโลกไม่ใช่เรื่องยากจนเกินเอื้อมอีกทั้งพฤติกรรมการใช้ชีวิตของคนที่เปลี่ยนไปการที่คนป่วยมากขึ้นเพราะบริโภคอาหารที่ผิดเพี้ยนอาหารที่ปนเปื้อนสารเคมีกำลังเป็นจุดเริ่มต้นให้คนหันมาดูแลสุขภาพ และเลือกที่จะบริโภคสินค้าอินทรีย์มากขึ้น

“ข้อดีของสินค้าที่ผลิตตามแนวทางเกษตรอินทรีย์ คือสามารถพิสูจน์ได้ในห้องปฏิบัติการว่าไม่มีสารตกค้าง ซึ่งต้องได้รับการตรวจสอบทุก 6 เดือน และสุ่มตรวจอย่างน้อยปีละ2ครั้ง”เขากล่าวและทิ้งท้ายว่าทุกวันนี้การขับเคลื่อนธุรกิจเกษตรอินทรีย์เกิดจากขับเคลื่อนของภาคเอกชนที่สนใจและเกิดจากการรวมกลุ่มของคนรักสุขภาพที่มองหาสินค้าปลอดสารพิษไว้บริโภคในครัวเรือนโดยสิ่งที่รัฐบาลควรให้การสนับสนุนคือกระบวนการผลิตที่เป็นอินทรีย์เป้าหมายเพื่อลดการนำเข้าสารเคมีให้น้อยลงเพื่อช่วยยกระดับอุตสาหกรรมเกษตรอินทรีย์ให้มีมาตรฐานที่ยอมรับสร้างรายได้ให้กับประเทศในฐานะครัวของโลกได้อย่างยั่งยืน






10 ฟอง @ 55-60 กรัม
กว่าจะเป็นไข่ไก่อารมณ์ดี
To be Organic Free Range Egg
ปล่อยไก่เดินวิ่งเล่นอย่างอิสระ
(Free Range)
earthsafe
ไข่ไก่ชีวภาพ
จากแม่ไก่อารมณ์ดี
Organic Free Range Egg
ปล่อยไก่
อุดมชัยฟาร์ม
ชีวิตอิสระของแม่ไก่อารมณ์ดี
ได้เดิน วิ่ง สัมผัสสายลม แสงแดด
กินอาหารดี มีความสุข แล้วแบ่งปันไข่ไก่
เป็นอาหารธรรมชาติแก่มวลมนุษย์
ไข่ไก่สาวรุ่นกระเตาะ
10 ฟอง @ 55-60 กรัม
กว่าจะเป็นไข่ไก่อารมณ์ดี
To be Organic Free Range Egg
ปล่อยไก่เดินวิ่งเล่นอย่างอิสระ
(Free Range)
earthsaf



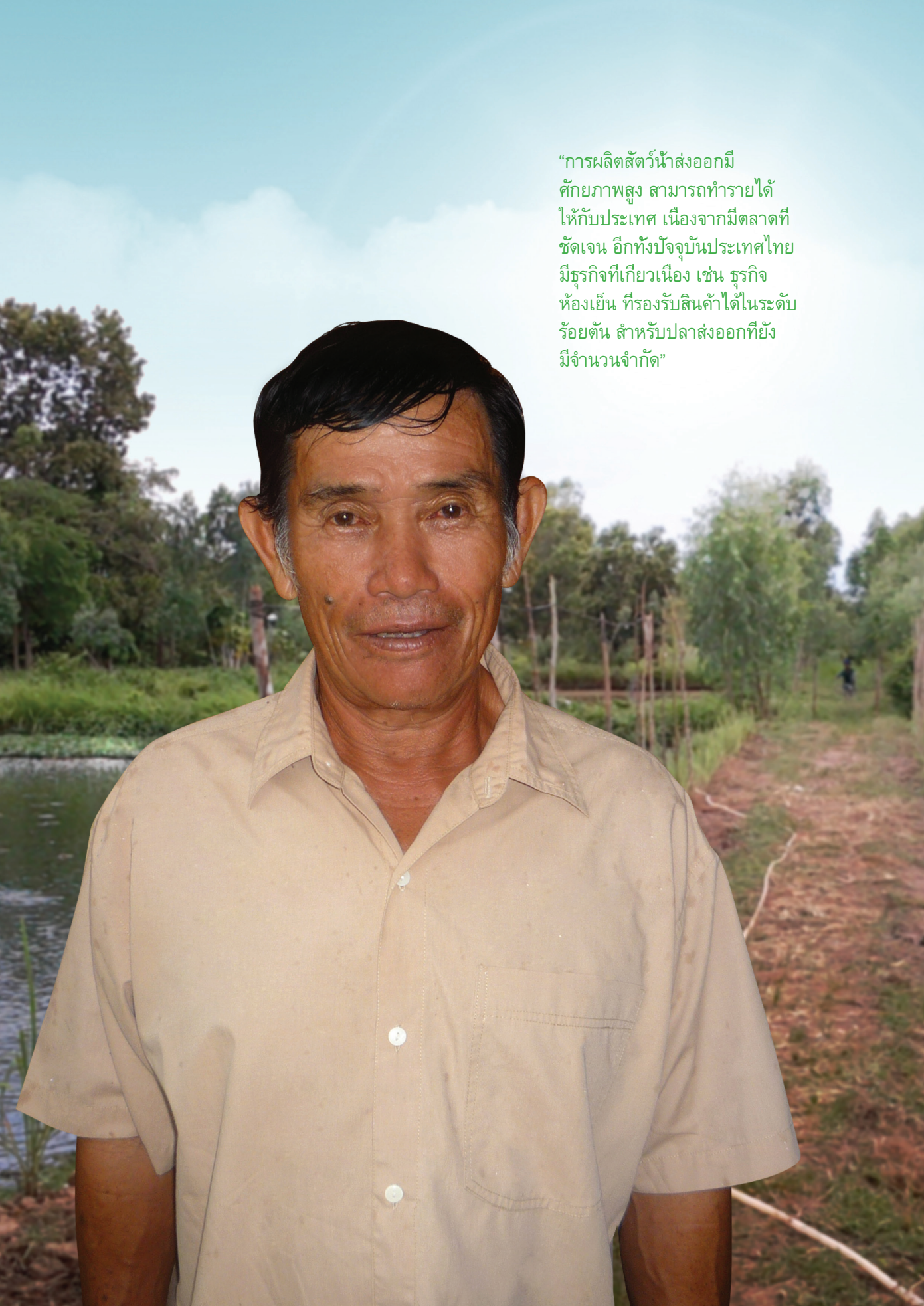
ร้านสกลปลาหมอไทย
33 หมู่ 16 ตำบลบางแร่ อำเภอพังโคน
จังหวัดสกลนคร 47160
โทรศัพท์: 081-964 3554 โทรสาร: 042-771 460

“ปลาหมออินทรีย์”

ร้านสกลปลาหมอไทย

แนวคิดของการทำเกษตรอินทรีย์ไม่ได้จำกัดอยู่ในมุมของเกษตรกรรมเท่านั้นหลังจากที่ผู้ผลิตสัตว์น้ำส่งออกได้แสดงให้เห็นถึงศักยภาพและความเป็นไปได้ของการผลิต“ปลาหมออินทรีย์” ภายใต้แนวทางการจัดการแบบเกษตรอินทรีย์อย่างแท้จริง

เพลินจิตต์สมเสมียนเจ้าของกิจการร้านสกลปลาหมอไทยเล่าให้ฟังถึงจุดเริ่มต้นของการพัฒนาระบบการเลี้ยงปลาหมออินทรีย์ว่าจุดเริ่มต้นของโครงการดังกล่าวเกิดจากความสนใจศึกษาสัตว์น้ำที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ในเชิงพาณิชย์โดยเฉพาะสัตว์น้ำในท้องถิ่นเช่นปลาพื้นบ้านจนกระทั่งพบว่า“ปลาหมอไทย”มีศักยภาพในการเพาะเลี้ยงในเชิงพาณิชย์ได้ไม่แพ้ปลานิลปลาทับทิมหรือปลาสลิดเนื่องจากปลาหมอมีความทนทานอีกทั้งเป็นที่นิยมในมุมของผู้บริโภคตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน



“การผลิตสัตว์น้ำส่งออกมีศักยภาพสูง สามารถทำรายได้ให้กับประเทศ เนื่องจากมีตลาดที่ชัดเจน อีกทั้งปัจจุบันประเทศไทยมีธุรกิจที่เกี่ยวเนื่อง เช่น ธุรกิจห้องเย็น ที่รองรับสินค้าได้ในระดับร้อยตัน สำหรับปลาส่งออกที่ยังมีจำนวนจำกัด”

“น้ำที่ปนเปื้อนเศษอาหาร และของเสียจากการขับถ่ายของปลาในบ่อ เป็นน้ำที่มีธาตุไนโตรเจนสะสม ทำให้มีปริมาณธาตุอาหารสูงกว่าน้ำทั่วไป ถึง 4 เท่า” เขากล่าว และบอกว่า ได้ทดลองนำน้ำที่ได้จากบ่อเลี้ยงปลา มาปลูกพืชผักข้างบ่อ เพื่อลดของเสียจากการเลี้ยงปลาหมอ และจะทำให้เข้าสู่กระบวนการผลิตปลาหมออินทรีย์อย่างครบวงจร



แต่การจะพัฒนาปลาหมอให้เป็นสัตว์เลี้ยงในเชิงพาณิชย์ได้นั้นต้องมีการพัฒนาสายพันธุ์ให้เจริญเติบโตได้เร็วมีอัตราการเจริญเติบโตที่ดีท่ามกลางปัญหาที่พบคือปลาหมอตัวผู้ที่ใช้เป็นพ่อพันธุ์มีขนาดเล็กมากเมื่อเทียบกับปลาหมอแม่พันธุ์ตัวเมีย

แนวคิดดังกล่าวนำมาสู่การคัดพันธุ์ปลาหมอจากการรวบรวมสายพันธุ์ปลาหมอจากทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทยเข้าสู่กระบวนการพัฒนาสายพันธุ์ให้มีอัตราส่วนของเพศเมียสูงขึ้น เพื่อเข้าสู่ระบบการเลี้ยงแบบอินทรีย์อย่างจริงจัง

เพลินจิตต์บอกว่าข้อดีของการยกระดับการผลิตให้เป็นอินทรีย์คือมาตรฐานอาหารปลอดภัยโดยการเลี้ยงในรูปแบบอินทรีย์สามารถแก้ปัญหาโรคระบาดที่เกิดจากแหล่งน้ำธรรมชาติเสื่อมโทรมและการปนเปื้อนจากยาฆ่าแมลงได้อย่างยั่งยืนเขาเริ่มต้นพัฒนารูปแบบการเลี้ยงปลาหมออินทรีย์ในบ่อดินแทนการเลี้ยงปลาในบ่อปูนซึ่งข้อดีของปลาหมอคือมีความทนทานสามารถเลี้ยงแบบหนาแน่นได้โดยปัญหาน้ำเสียไม่ทำให้ปลาที่เลี้ยงไว้ตายยกบ่อเช่นกรณีของ ปลานิล ปลาทับทิม ที่มีข้อจำกัดในการเลี้ยงค่อนข้างมาก



ระบบการเลี้ยงปลาหมออินทรีย์เริ่มต้นจากการพัฒนาระบบการคัดเลือกและเพาะพันธุ์ด้วยฮอร์โมนจากปลาไนและปลาดุกเพื่อเร่งการตกไข่การใช้สารเบตากลูแคนร่วมกับโพรไบโอติกเพื่อสร้างภูมิต้านทานให้กับปลาหมอในช่วงที่อากาศหนาวจัดซึ่งช่วยให้ปลาหมอในบ่อเลี้ยงมีอัตราการรอดชีวิตที่สูงขึ้นตลอดจนนำระบบหมุนเวียนน้ำด้วยปั๊มที่ใช้พลังงานแสงอาทิตย์มาใช้เพิ่มปริมาณออกซิเจนให้กับปลาในบ่อเลี้ยง

“ทั้งหมดนี้เกิดขึ้นภายใต้กระบวนการของอินทรีย์ การจัดการสิ่งแวดล้อม และต้นทุนการผลิต การเพิ่มปริมาณผลผลิตอย่างแท้จริง” เจ้าของกิจการร้านสกลปลาหมอไทย กล่าว

ปัจจุบันแนวทางการเลี้ยงปลาหมออินทรีย์ของร้านสกลปลาหมอไทยถูกใช้เป็นต้นแบบแห่งแรกและรอการขยายผลไปยังเกษตรกรผู้เลี้ยงปลารายอื่นโดยมองถึงศักยภาพของการผลิตในแต่ละพื้นที่เป็นหลักตลอดจนพัฒนาแนวคิดร่วมกับการผลิตนาข้าวอินทรีย์จังหวัดสกลนครซึ่งเป็นก้าวต่อไปในอนาคต

ปัจจุบันผลผลิตจากร้านสกลปลาหมอไทยได้ส่งออกไปยังประเทศตะวันออกกลางเช่นอินเดียและบังคลาเทศที่มีความต้องการค่อนข้างสูงในส่วนของร้านสกลปลาหมอไทยยังได้มองถึงศักยภาพในการแปรรูปปลาหมออินทรีย์ในรูปแบบต่างๆเช่นปลาหมออินทรีย์แดดเดียวลาบปลาหมออินทรีย์อัดกระป๋องและปลาหมออินทรีย์ผสมผงสมุนไพรเพื่อส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศทดแทนอาหารแปรรูปจากปลาสลิดเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ทางเลือกของผู้บริโภคที่รักสุขภาพมากขึ้น







๒

นวัตกรรมปัจจัยการผลิต ในระบบเกษตรอินทรีย์

- ปุ๋ยอินทรีย์มาตรฐาน IFOAM
- สารสกัดสะเดาคุณภาพสูง
- อาหารกุ้งอินทรีย์
- อาหารปลาจากฟักข้าวอินทรีย์


ARDA G
ARDA G




Gac Fruit to Fish
จากปลาเร่งสีและเสริมภูมิคุ้มกันจากฟักข้าวอินทรีย์


บริษัท สุรีรัตน์ ออแกนิค



บริษัท ภูธนเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด
109 หมู่ 4 ถนนบ้านเก่า-กาญจนบุรี ตำบลบ้านเก่า
อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี 71000
โทรศัพท์: 034-547 022

“ปุ๋ยอินทรีย์มาตรฐานIFOAM”

บริษัท ภูธนเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด

ผลจากการปฏิวัติเขียวทำให้ภาคเกษตรกรรมเคยชินกับการใช้สารเคมีเร่งการเจริญเติบโตและสารปราบแมลงศัตรูพืชมาจนถึงปัจจุบันซึ่งผลกระทบจากการใช้สารเคมีเริ่มเห็นชัดเจนขึ้นจากปริมาณสารพิษตกค้างในผลิตผลทางการเกษตรและปัญหาโรคแมลงที่กลับทวีความรุนแรงขึ้น

“สารเคมีแก้ปัญหาศัตรูพืชได้ในช่วงสั้นๆและดูเหมือนว่าจะไม่ใช่คำตอบที่เกษตรกรทั่วโลกมองหา”นั่นเป็นเหตุผลที่ทำให้“คงกะพันศิริวรรณ”ผู้มีใจรักในวิถีเกษตรกรรมหันมาเริ่มต้นศึกษาแนวทางการใช้ประโยชน์จากเกษตรอินทรีย์อย่างจริงจังและเดินหน้าผลิตปุ๋ยอินทรีย์และชีวภัณฑ์เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับเกษตรกรจากความชอบส่วนตัวเป็นจุดเริ่มต้นที่ทำให้เขาหันมาทำธุรกิจเกษตรโดยก่อตั้งบริษัทภูธนเกษตรอุตสาหกรรมจำกัดเพื่อผลิตปุ๋ยอินทรีย์ที่ชูจุดเด่นของการใช้จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์โดยเอื้อให้พืชสังเคราะห์ธาตุอาหารควบคุมโรคและแมลงศัตรูพืชด้วยกลไกธรรมชาติที่มีความยั่งยืนมากกว่าการใช้สารเคมี


“ที่ผ่านมาคนส่วนใหญ่ยังไม่
เข้าใจคำว่าปุ๋ยอินทรีย์อย่าง
แท้จริง ทำให้มีความเข้าใจผิด
เกิดขึ้นในวงการเกษตรบ้าน
เรา ขณะที่ในต่างประเทศมีการ
ใช้ปุ๋ยอินทรีย์อย่างแพร่หลาย
โดยเฉพาะประเทศในแถบยุโรป”

เขาเริ่มต้นทำธุรกิจปุ๋ยอินทรีย์ตั้งแต่ปี2551ซึ่งเป็นช่วงเวลาเดียวกับที่กรมวิชาการเกษตรเริ่มต้นผลักดันมาตรฐานปุ๋ยอินทรีย์อย่างจริงจังโดยแก้กฎหมายพรบ.ปุ๋ยชีวภาพให้เอกชนที่ได้รับการอนุญาตเท่านั้นจึงจะสามารถผลิตปุ๋ยทางการค้าได้ความต้องการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ปุ๋ยชีวภาพสูงขึ้นในขณะที่การผลิตปุ๋ยเหล่านี้ยังขาดวิชาการที่ถูกต้องทำให้มีการใช้เชื้อจุลินทรีย์ที่ไม่สามารถระบุสายพันธุ์ได้มาผลิตปุ๋ยซึ่งไม่สามารถควบคุมคุณภาพและขาดหลักการทางวิชาการส่งผลให้การใช้ประโยชน์ไม่ได้ผลอีกทั้งอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อที่อาจเป็นอันตรายต่อสิ่งมีชีวิต

จนกระทั่งบริษัทภูธนเกษตรอุตสาหกรรหันมาศึกษากระบวนการผลิตปุ๋ยอินทรีย์อย่างจริงจังและสามารถพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตปุ๋ยอินทรีย์จากจุลินทรีย์ที่สามารถสร้างธาตุอาหารพืชและส่วนประกอบอื่นๆเช่นจุลินทรีย์ที่ช่วยผลิตสารช่วยกำจัดวัชพืชและแมลงรวมถึงวัตถุดิบที่เหลือใช้ทางการเกษตรเช่นเปลือกมันสำปะหลังมูลสัตว์ขี้เถ้าชานอ้อยที่ไม่ก่อให้เกิดสารเคมีตกค้างหรือสร้างผลกระทบเชิงลบต่อสิ่งแวดล้อม

โครงการดังกล่าวได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ(องค์การมหาชน)ในการวิเคราะห์ทดสอบประสิทธิภาพร่วมกับสำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตรมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารีทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความเป็นไปได้ในเชิงธุรกิจและเป็นบริษัทเอกชนรายที่7ของประเทศไทยซึ่งได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิตปุ๋ยอินทรีย์และขึ้นทะเบียนปุ๋ยชีวภาพจากกรมวิชาการเกษตรเพื่อจำหน่ายปุ๋ยอินทรีย์เป็นรายแรกของประเทศไทย



“หัวใจสำคัญของการพัฒนานวัตกรรมอยู่
ที่กระบวนการผลิตที่ได้คุณภาพ ทั้งในเรื่อง
วัตถุดิบ และเครื่องจักรที่ใช้ โดยทุกขั้นตอน
สามารถตรวจสอบ และอยู่ภายใต้การควบคุม”





จากมาตรฐานระดับประเทศณวันนี้"ปุ๋ยภูตะวัน"โดยบริษัทภูธนเกษตรอุตสาหกรรมได้ก้าวกระโดดไปขอมาตรฐานปัจจัยการผลิตที่อนุญาตให้ใช้ในการผลิตอินทรีย์จากยุโรปหรือIFOAM เพื่อเตรียมพร้อมส่งออกสินค้าไปยังต่างประเทศ

คงกระพัน บอกว่า ตลาดอาเซียนให้ความสนใจปุ๋ยอินทรีย์ค่อนข้างมาก โดยเฉพาะประเทศมาเลเซีย และอินโดนิเซีย ที่มีความต้องการลงทุนผลิตปุ๋ยอินทรีย์ แต่อย่างไรก็ตาม ตัวเขาเองกลับอยากเห็นภาพความสำเร็จของการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ทดแทนปุ๋ยเคมีเกิดขึ้นในประเทศก่อน เพื่อที่จะสร้างความเข้มแข็งและความพร้อมให้กับประเทศ ก่อนที่จะขยายฐานการผลิตออกไปยังต่างประเทศ

นอกจากการพัฒนาปุ๋ยอินทรีย์แล้วบริษัทยังได้พัฒนาเทคโนโลยีสารชีวภัณฑ์เช่นการนำเชื้อจุลินทรีย์มาใช้ในการควบคุมแมลงศัตรูพืชทำให้ระบบนิเวศน์เกิดความสมดุลย์ได้อย่างยั่งยืน เขามองว่าประโยชน์ของการทำนวัตกรรมชีวภัณฑ์ที่เกิดขึ้นโดยตรงกับเศรษฐกิจและสังคมไทยคือการแก้ไขปัญหาแมลงศัตรูพืชได้อย่างถาวรอาทิเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาลที่ระบาดในนาข้าวสร้างความเสียหายกว่ากว่าแสนล้านบาทต่อปีจากการใช้สารเคมีในการแก้ปัญหาซึ่งช่วยได้เพียงชั่วครั้งชั่วคราว แถมยังก่อให้เกิดสารเคมีตกค้าง ผลผลิตส่งออกไม่ได้ราคา









บริษัท วสันต์ โปรดักส์ จำกัด
36/1 หมู่ 4 ตำบลม่วงหวาน อำเภอหนองแซง
จังหวัดสระบุรี 18170
โทรศัพท์: -

“สารสกัดสะเดาคุณภาพสูง”

บริษัท วสันต์ โปรดักส์ จำกัด

ผลกระทบจากการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชเริ่มเห็นชัดเจนมากขึ้นหลังจากที่พบผู้เสียชีวิตจากการสูดดมสารเคมีทางการเกษตรเช่นยาฆ่าหญ้าและยาปราบศัตรูพืชจนเคยชินทำให้เกษตรกรเกิดความกลัวและมองหาทางออกในการแก้ปัญหาโดยเฉพาะการใช้สารกำจัดศัตรูพืชในรูปแบบชีวภัณฑ์ที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและเป็นอันตรายถึงชีวิต

จนกระทั่งมีผู้ประกอบการไทยหลายรายที่เริ่มลองผิดลองถูกนำสารสกัดจากสะเดามาใช้ปราบศัตรูพืชแทนสารเคมีเนื่องจากสะเดามีสารออกฤทธิ์โดยตรงต่อระบบต่อมไร้ท่อและระบบฮอร์โมนของแมลงโดยเฉพาะสารอะซาไดแรกติน(azadirachtin)รวมถึงสารอื่นๆที่ช่วยยับยั้งการกินอาหารของแมลงและลดความสามารถในการวางไข่



“มองกลับมาที่วัตถุดิบสะเดาในประเทศไทย ยิ่งทำให้บริษัทมั่นใจถึงศักยภาพในการต่อยอดผลิตภัณฑ์สารสกัดจากสะเดาคุณภาพสูงได้ในระดับอุตสาหกรรม เนื่องจากประเทศไทยสามารถปลูกสะเดาได้ทั้ง 3 สายพันธุ์ คือสะเดาไทย สะเดาอินเดีย และสะเดาช้าง โดยในแต่ละปีมีผลผลิตสะเดาสูงถึงล้านตัน แต่กลับไม่มีโรงงานที่นำผลผลิตเหล่านี้ไปแปรรูปเพื่อให้เกิดผลประโยชน์ต่อมนุษย์และสิ่งแวดล้อมอย่างจริงจัง”



ข้อมูลดังกล่าวทำให้ศักยภาพของสะเดาได้รับความสนใจในวงกว้างและเป็นจุดเริ่มต้นที่ทำให้“วสันต์มงคลลาภกิจ”กรรมการผู้จัดการบริษัทวสันต์โปรดักส์จำกัดตัดสินใจพัฒนานวัตกรรมเพื่อตอบโจทย์ความต้องการของเกษตรกรอย่างแท้จริงเขาบอกว่าปัญหาที่เกิดขึ้นกับกระบวนการผลิตสารสกัดจากสะเดาส่วนใหญ่คือประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์ปริมาณน้ำมันที่ผลิตได้อาจส่งผลต่อความเป็นพิษต่อพืชและระยะเวลาในการเก็บรักษาที่ค่อนข้างต่ำเนื่องจากไม่มีเทคโนโลยีการผลิตที่ดีพอและนั่นเป็นเหตุผลสำคัญที่ทำให้วสันต์ตัดสินใจต่อยอดเทคโนโลยีจากมหาวิทยาลัยอย่างไม่ลังเลเพื่อนำองค์ความรู้ด้านการสกัดน้ำมันจากเมล็ดสะเดาที่ได้รับการพิสูจน์แล้ว โดยมีผลงานวิจัยรองรับ มีหลักเกณฑ์ ตลอดจนกระบวนการผลิตที่ชัดเจน

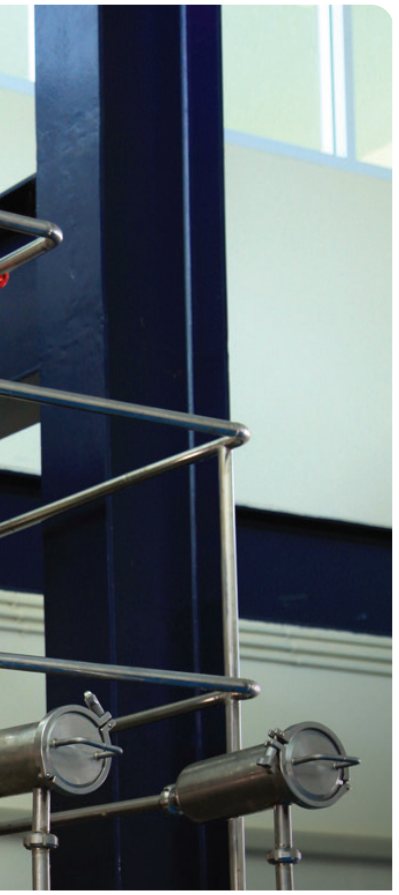


บริษัทวสันต์โปรดักส์จำกัดขอรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี"การผลิตสารสะเดาเชิงธุรกิจ" จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีโดยมีสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ(องค์การมหาชน) ให้การสนับสนุนซึ่งเขามองว่าเทคโนโลยีการผลิตในระดับอุตสาหกรรมจะสามารถควบคุม ประสิทธิภาพของสารสกัดและขั้นตอนการผสมสารที่มีประสิทธิภาพเอาไว้ได้โครงการนี้เริ่มต้น จากการพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อสกัดสารออกฤทธิ์อะซาไดแรคตินจากเมล็ดสะเดาโดยใช้ กรรมวิธีควบคุมปริมาณน้ำมันในสารสกัดสะเดาด้วยเทคโนโลยีการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อ คงประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลงศัตรูพืช โดยไม่เกิดความเป็นพิษต่อพืช





“ข้อดีของการพัฒนาสารสกัดจากสะเดาคุณภาพสูงได้สำเร็จ นอกจากจะช่วยให้เกษตรกรไม่ต้องเสี่ยงชีวิตจากการได้รับสารเคมีสะสมในร่างกายไม่ก่อให้เกิดมลพิษกับสิ่งแวดล้อม ช่วยคืนความสมดุลย์ให้ระบบนิเวศ โดยแมลงที่มีประโยชน์จะไม่ถูกทำลายไปพร้อมกับแมลงศัตรูพืช ต่างจากการใช้สารเคมีที่แมลงทั้ง 2 ชนิดจะถูกทำลายไปพร้อมกัน อีกทั้งช่วยลดงบประมาณการรักษาผู้ป่วยที่ได้รับสารพิษจากยาฆ่าแมลงในแต่ละปี ซึ่งเป็นค่าใช้จ่ายที่รัฐบาลต้องแบกรับ”

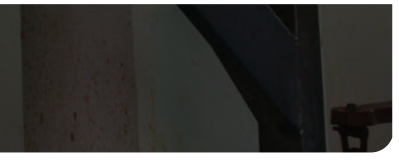


ผลจากการต่อยอดงานวิจัยทำให้บริษัทกล้าตัดสินใจลงทุนก่อสร้างเป็นโรงงานเพื่อผลิตสารสกัดจากสะเดา“นีมพาวเวอร์”โดยใช้เป็นสารตั้งต้นในการป้องกันและกำจัดแมลงศัตรูพืชสำหรับเกษตรกรเพื่อทดแทนการใช้สารเคมีพร้อมทั้งเดินเครื่องผลิตในระดับอุตสาหกรรมเพื่อจำหน่ายให้กับเกษตรกรภายในประเทศเป็นหลัก

ทั้งนี้สารสกัดจากสะเดาจัดเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยอมรับให้ใช้ตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์สากลและกรมวิชาการเกษตรประกาศว่ามีความปลอดภัยเชิงพิษวิทยาทำให้สะเดามีศักยภาพในการใช้เป็นปัจจัยการผลิตเพื่อแก้ปัญหาการเข้าทำลายผลิตผลอินทรีย์จากแมลงศัตรูพืชทดแทนการใช้สารเคมีที่ส่งผลกระทบในด้านลบทั้งต่อเกษตรกรและสิ่งแวดล้อมสะเดามีศักยภาพในการต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อส่งขายยังตลาดต่างประเทศเพราะนอกจากเป็นสารชีวภาพที่ใช้กำจัดศัตรูพืชแล้วสารสกัดจากสะเดายังมีประสิทธิภาพในการกำจัดเห็บหมัดตลอดจนเป็นส่วนประกอบในเครื่องสำอางยาสีฟันสบู่และครีมบำรุงผิวซึ่งปัจจุบันมีการผลิตและจำหน่ายในตลาดต่างประเทศในขณะที่ประเทศไทยยังต้องการงานวิจัยและแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้มั่นใจในประสิทธิภาพก่อนที่จะผลิตและจำหน่ายให้ทัดเทียมกับสินค้าในระดับสากล









บริษัทสุรีรัตน์ ออแกนิค โปรดักส์ จำกัด
105 หมู่ 13 ตำบลปากน้ำ อำเภอแหลมสิงห์
จังหวัดจันทบุรี 22130
โทรศัพท์: 039-363 075

“อาหารกุ้งอินทรีย์”

บริษัท สุรีรัตน์ ออแกนิค โปรดักส์ จำกัด

อุตสาหกรรมเลี้ยงกุ้งส่งออกอีกหนึ่งสินค้าที่ทำรายได้มหาศาลให้กับประเทศกำลังจะเปลี่ยนรูปแบบไปกับความท้าทายครั้งใหม่ของ“สุรีรัตน์ฟาร์ม”ธุรกิจผลิตอาหารแช่แข็งส่งออกที่กล้าตัดสินใจปรับรูปแบบการทำประมงในแบบเดิมมาเป็นการผลิตในรูปแบบอินทรีย์ตั้งแต่ปี2547 จนกระทั่งปัจจุบันสุรีรัตน์ฟาร์มได้รับการการันตีจากมาตรฐานสากลให้เป็นฟาร์มเลี้ยงกุ้งแห่งแรกและแห่งเดียวในประเทศที่ผลิตกุ้งอินทรีย์ทั้งระบบ

จุดเริ่มต้นของสุรีรัตน์ฟาร์มเกิดจากแรงผลักดันของกฤษฎาหงส์รัตน์กรรมการผู้จัดการบริษัทสุรีรัตน์ออแกนิคโปรดักส์จำกัดที่มีความคิดริเริ่มในการทำฟาร์มกุ้งออร์แกนิคโดยร่วมกับกรมประมงและสภาวิจัยแห่งชาติในช่วง8ปีก่อนและพัฒนาเทคโนโลยีการเลี้ยงภายใต้ระบบออร์แกนิคเรื่อยมาจนกระทั่งปัจจุบันอยู่ระหว่างการขยายโรงงานผลิตอาหารกุ้งออร์แกนิคเป็นของตัวเอง



“จุดประสงค์หลักของการตั้งโรงงานอาหารกุ้งออร์แกนิคคือต้องการผลิตวัตถุดิบป้อนให้กับฟาร์มของตัวเอง หลังจากที่ต้องประสบปัญหาอาหารกุ้งขาดแคลน ทันทีที่บริษัทต้องการขยายบ่อเลี้ยงกุ้งให้เพิ่มจำนวนขึ้น”





รีรัตน์ฟาร์มตัดสินใจสร้างโรงงานอาหารกุ้งออร์แกนิคแห่งใหม่โดยร่วมกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติเพื่อผลิตอาหารกุ้งออร์แกนิคให้เพียงพอกับความต้องการ ตลอดจนจำหน่ายให้กับฟาร์มใกล้เคียงเพื่อเป็นทางเลือกในกับเกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งที่ต้องการอาหารกุ้งที่มีคุณภาพโดยไม่จำเป็นต้องทำฟาร์มเลี้ยงกุ้งแบบออร์แกนิคเขาบอกว่าวัตถุดิบหลักที่นำมาใช้ผลิตอาหารกุ้งออร์แกนิคมาจากธรรมชาติปราศจากการเจือปนของสารเคมีไม่ว่าจะเป็นรำข้าวสาลีแป้งสาลีปลาป่นที่มีคุณภาพที่ถึงแม้จะให้โปรตีนต่ำแต่ดีสำหรับกุ้งตรงที่ช่วยในการย่อยและการดูดซึมนอกจากนี้ยังเลือกใช้กากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการดัดแปลงทางพันธุกรรมโดยวัตถุดิบที่นำมาใช้ได้รับการรับรองตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ทั้งสิ้น

กรรมการผู้จัดการ บริษัท สุรีรัตน์ ออแกนิคโปรดักส์จำกัดบอกว่าปัจจุบันโรงผลิตอาหารกุ้งอินทรีย์ได้ดำเนินการก่อสร้างเสร็จแล้วโดยได้นำเทคโนโลยีเครื่องจักรอัดเม็ดแบบextrudermillmachineเข้ามาใช้เพื่อทำให้อาหารกุ้งอัดเม็ดมีความสุกอย่างทั่วถึงซึ่งส่งผลโดยตรงต่อความสามารถของกุ้งในการนำอาหารไปใช้ประโยชน์มากถึง20%เมื่อเทียบกับอาหารกุ้งปกติโรงงานแห่งนี้เป็นโรงงานแรกและโรงงานเดียวในประเทศไทยที่ทำโรงงานอาหารกุ้งอินทรีย์ทั้งระบบนอกเหนือจากโรงงานอาหารกุ้งอินทรีย์ที่ได้รับการส่งเสริมจากกรมประมงโดยเน้นผลิตอาหารกุ้งอินทรีย์เพื่อป้อนให้กับฟาร์มกุ้งอินทรีย์และฟาร์มกุ้งธรรมดาที่ต้องการอาหารที่มีคุณภาพสามารถนำอาหารดังกล่าวไปใช้เลี้ยงกุ้งทะเลเพื่อเข้าสู่มาตรฐานการเลี้ยงกุ้งอินทรีย์และช่วยลดต้นทุนในการผลิตได้ในอนาคต



“หลังจากทำฟาร์มกุ้งออร์แกนิคมาประมาณ 8 ปี ผมรู้ดีว่าการชักชวนให้เกษตรกรหันมาทำฟาร์มกุ้งออร์แกนิค ไม่ใช่เรื่องง่าย ถ้าไม่ได้มีใจรักและทำด้วยความสมัครใจ เพราะการทำฟาร์มกุ้งออร์แกนิคให้กำไรน้อย และแทบมองไม่เห็นความสำเร็จหากไม่มีความพยายาม”



เป้าหมายทางการตลาดของโรงงานอาหารกุ้งออร์แกนิคที่เขามองไว้มุ่งไปที่การผลิตอาหารกุ้งที่มีคุณภาพส่งขายให้กับฟาร์มทั่วไปเพราะอาหารกุ้งออร์แกนิคให้ผลที่ดีกว่าอาหารกุ้งธรรมดาเช่นช่วยเพิ่มอัตราการเจริญเติบโตเทียบเท่ากับอาหารกุ้งที่มีโปรตีนสูงโอกาสในการเกิดโรคต่ำ และช่วยเพิ่มคุณภาพน้ำในบ่อเลี้ยงไม่ให้เน่าเสียได้ง่าย

กฤษฎาย้ำว่าตลาดอาหารกุ้งออร์แกนิคของสุรีรัตน์ฟาร์มจะมุ่งไปที่ตลาดในประเทศที่มีความต้องการสูงถึง15ตันต่อวันและเน้นไปที่ฟาร์มที่ต้องการอาหารกุ้งที่มีคุณภาพโดยพยายามจัดการเรื่องต้นทุนเพื่อให้ราคาขายอาหารกุ้งอินทรีย์อยู่ในเกณฑ์ที่เกษตรกรเลี้ยงกุ้งทั่วไปสามารถยอมรับได้หรือไม่เกิน10%จากราคาอาหารกุ้งปกติแม้ปัจจุบันฟาร์มกุ้งอินทรีย์ในประเทศไทยจะมีจำนวนจำกัดแต่ถ้ารวมฟาร์มกุ้งธรรมดาที่เน้นเรื่องการใช้อาหารคุณภาพด้วยนั้นพบว่ามีปริมาณสูงมากโดยปริมาณการใช้อาหารรวมทั้งประเทศอยู่ที่ประมาณ800,000ตันต่อปีจึงยังมีช่องว่างอีกมากในส่วนแบ่งการตลาดในขณะที่ผู้บริโภคสินค้าอินทรีย์เพิ่มขึ้นทุกปีโดยเฉพาะในต่างประเทศที่เพิ่มขึ้น15-20%จึงมีโอกาสอย่างมากที่ในอนาคตฟาร์มต่างๆจะปรับเปลี่ยนมาเลี้ยงกุ้งอินทรีย์เพิ่มขึ้น

“ภาพความสำเร็จในการทำฟาร์มกุ้งออร์แกนิค และโรงงานอาหารกุ้งออร์แกนิคที่ได้รับการรับรองมาตรฐานสากลในประเทศไทย จะช่วยยกระดับมุมมองในภาพรวมของอุตสาหกรรมกุ้งในประเทศ สร้างความเชื่อมั่นให้กับประเทศคู่ค้า ในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร ในฐานะประเทศผู้ส่งออกกุ้งแช่แข็งเป็นอันดับต้นๆ ของโลก” เขากล่าวทิ้งท้าย





บริษัท สยามท่ามะขาม เฮลธี ฟาร์ม จำกัด
261 ซอยพระรามที่ 2 ซอย 69 บางขุนเทียน
กรุงเทพมหานคร 10150
โทรศัพท์: 02-416 8813

“อาหารปลาจากฟักข้าวอินทรีย์”

บริษัท สยามท่ามะขาม เฮลธี ฟาร์ม จำกัด

ทุกวันนี้อุตสาหกรรมประมงในประเทศยังคงต้องพึ่งพาการนำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศ โดยเฉพาะอาหารปลาที่มีคุณสมบัติเร่งสีเร่งการเจริญเติบโตรวมทั้งการใช้ยาปฏิชีวนะเพื่อป้องกันโรคระบาดทำให้ต้นทุนการผลิตสูงอีกทั้งปัญหาของการใช้สารเคมีที่พบในระยะยาวยังส่งผลกระทบต่อการขยายพันธุ์ ทำให้ปลาอายุไม่ยืนเท่ากับการเลี้ยงด้วยอาหารจากธรรมชาติ

เหตุผลดังกล่าวทำให้“ทิวาพรศรีวรกุล”ผู้จัดการทั่วไปบริษัทสยามท่ามะขามเฮลธีฟาร์มจำกัดมองหาวัตถุดิบใหม่ที่มีประสิทธิภาพสามารถทดแทนการใช้สารเคมีซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักของอาหารปลาได้อย่างยั่งยืนโดยเฉพาะการเลี้ยงปลาสวยงามที่ปัจจุบันยังคงต้องนำเข้าวัตถุดิบอาหารปลาจากต่างประเทศเป็นจำนวนมาก



“แต่หากหันกลับมาพิจารณาถึงแหล่งวัตถุดิบที่มีอยู่ในบ้านเรา จะพบว่าพืชหลายชนิดมีคุณสมบัติเหมาะสม สามารถจะนำใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตเป็นอาหารปลาทดแทนสารเคมี โดยเฉพาะ “ฟักข้าว” ที่อุดมไปด้วยสารเบต้าแคโรทีนมากกว่าแครอทถึง 10 เท่า และสารไลโคพีนมากกว่ามะเขือเทศ 12 เท่า จึงมีความเป็นไปได้ในการนำมาผลิตเป็นอาหารปลาที่มีคุณสมบัติเด่นช่วยในเรื่องการเร่งสี และเพิ่มภูมิคุ้มกัน”

จุดเริ่มต้นจากการค้นพบประโยชน์ของฟักข้าวถูกนำมาต่อยอดโดยโครงการGacFruit toFish:(GFTF)อาหารปลาเร่งสีและเสริมภูมิคุ้มกันจากฟักข้าวอินทรีย์ที่บริษัทได้ดำเนินการร่วมกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ(องค์การมหาชน)เพื่อต่อยอดผลิตภัณฑ์จากฟักข้าวให้สามารถใช้ประโยชน์ในเชิงธุรกิจทิวาพรบอกว่าฟักข้าวเป็นพืชที่ปลูกขึ้นง่ายในทุกพื้นที่ทั่วประเทศอีกทั้งในกระบวนการผลิตของโรงงานผลิตน้ำฟักข้าวอินทรีย์ยังก่อให้เกิดเศษวัสดุเหลือทิ้งที่ไม่สามารถนำมาใช้ผลิตเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภคได้ทั้งในส่วนของเมล็ดเนื้อรวมถึงเปลือกผลซึ่งคิดเป็นสัดส่วนสูงถึง90%ของผลฟักข้าวทั้งหมดดังนั้นเธอจึงมีแนวคิดที่จะนำเศษวัสดุเหลือทิ้งภายหลังจากการผลิตน้ำฟักข้าวอินทรีย์มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์เพื่อใช้ในการเร่งสีและเสริมภูมิคุ้มกันในสัตว์น้ำโดยเฉพาะปลาสวยงามและปลาเศรษฐกิจ



ผู้จัดการทั่วไปบริษัทสยามท่ามะขามเฮลธีฟาร์มบอกว่าปัจจุบันโครงการดังกล่าวอยู่ระหว่างทดลองนำตัวอย่างอาหารที่ผลิตได้จากฟักข้าวไปวิเคราะห์ทดสอบหาสารสำคัญโดยร่วมกับทีมวิจัยสำนักสหวิทยากรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ชีวภาพและทรัพยากรธรรมชาติมหาวิทยาลัยมหิดลวิทยาเขตกาญจนบุรีโดยจากการศึกษาในเบื้องต้นพบว่าในส่วนของเนื้อและเปลือกฟักข้าวนั้นมีปริมาณของสารสำคัญจำพวกกลุ่มtotalcarotenoidsและวิตามินซีอยู่ในระดับสูงปริมาณของสารดังกล่าวเพียงพอที่จะสามารถนำมาใช้เพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์น้ำอินทรีย์ทดแทนการใช้ฮอร์โมนและสารสังเคราะห์รวมถึงอาหารสดอาทิไรน้ำนางฟ้าอาร์ทีเมียและหนอนแดงเพื่อการเร่งสีสัตว์น้ำอีกทั้งยังสามารถใช้ทดแทนปริมาณการใช้ยาปฏิชีวนะเพื่อป้องกันการเกิดโรคในสัตว์น้ำโดยเฉพาะในปลาเศรษฐกิจ

“ฟักข้าวมีสารหลายตัวที่น่าสนใจ และอยู่ระหว่างการทดสอบประสิทธิภาพการเร่งสีปลา และภูมิคุ้มกันโรคในปลาว่าจะมีประสิทธิภาพมากน้อยแค่ไหน โดยกระบวนการดังกล่าวคาดว่าจะต้องใช้เวลาไม่ต่ำกว่า 6 เดือน”

เธอกล่าวย้ำและบอกว่าในอนาคตหากโครงการนี้สำเร็จมีงานวิจัยรองรับเป้าหมายทางการตลาดจะเกิดขึ้นทั้งในประเทศและไปไกลถึงตลาดโลกภาพของการตลาดในประเทศที่บริษัทสยามท่ามะขามเฮลธีฟาร์มมองไว้คือการจำหน่ายอาหารปลาอินทรีย์ให้กับตลาดอาหารปลาในจังหวัดใกล้เคียงได้แก่กาญจนบุรีนครปฐมราชบุรีตลอดจนจำหน่ายให้กับผู้ประกอบการที่สนใจทั่วไป

เธอเชื่อมั่นว่าอาหารปลาอินทรีย์ที่ราคาถูกกว่าอาหารจากเคมีที่ต้องนำเข้าถึง50%อีกทั้งคุณสมบัติที่เหนือกว่าจะช่วยลดต้นทุนและเพิ่มประสิทธิภาพให้กับธุรกิจปลาสวยงามภายในประเทศอีกทั้งมีแนวโน้มว่าอาหารปลาอินทรีย์จะได้รับความนิยมค่อนข้างสูงในอนาคตเนื่องจากสามารถผลิตจากวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในประเทศ

ผู้จัดการทั่วไป บริษัท สยามท่ามะขาม เฮลธี ฟาร์ม จำกัด กล่าว และทิ้งท้ายว่า ในอนาคตอาหารปลาอินทรีย์จะสร้างรายได้ให้กับประเทศไทยมากพอสมควรเพราะวัตถุดิบจากสารธรรมชาติกำลังได้รับความสนใจจากตลาดทั่วโลกนอกจากนี้ความสำเร็จจากโครงการจะช่วยผลักดันให้ฟักข้าวกลายเป็นพืชทางเลือกใหม่ที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการปลูกเพิ่มมากขึ้นในทุกพื้นที่เพื่อสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรได้อีกทางหนึ่ง

วันนี้ถ้าเราทำได้สำเร็จ อาหารปลาอินทรีย์สามารถตอบโจทย์ ทั้งเร่งสีปลา ช่วยเพิ่มภูมิคุ้มกันโรคในปลา ลดการใช้ยาปฏิชีวนะได้ เราเชื่อว่าจะสร้างประโยชน์ได้มหาศาล เนื่องจากอุตสาหกรรมการเลี้ยงปลาในประเทศต้องเผชิญกับปัญหาสารตกค้างในเนื้อปลา ซึ่งเป็นผลมาจากจากใช้สารเคมีเป็นจำนวนมาก”













๓

สร้างมูลค่าเพิ่มกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์

- ข้าวอินทรีย์ และการแปรรูปเพื่อสร้างนวัตกรรมจากข้าวอินทรีย์
- ธัญพืชอบกรอบ
- เนยถั่วหัวดี
- “RUBY” มังคุดอินทรีย์เนื้อแดง
- โปรตีนผงและกะทิผงจากมะพร้าวอินทรีย์ “AgriLife”
- “Chiwadi” น้ำหวานดอกมะพร้าวอินทรีย์เข้มข้น
- ซอสพริกอินทรีย์
- โครงการการผลิตสบู่อินทรีย์ Production of Organic Soap
- ลิปสติกอินทรีย์
- ผลิตภัณฑ์อินทรีย์สำหรับเด็ก
- “TNO” น้ำมันสะเดาอินทรีย์สำหรับเวชภัณฑ์
- ครีมอเนกประสงค์สำหรับอุปกรณ์ภายในรถยนต์จากน้ำมันรำข้าวอินทรีย์
- ผ้าอ้อมอินทรีย์





























บริษัท ท็อปออร์กานิกโปรดักส์แอนด์ซัพพลายส์ จำกัด
126/106 ถนนกรุงธนบุรี เขตคลองสาน
กรุงเทพมหานคร 10600
โทรศัพท์: 02-438 2878

“ข้าวอินทรีย์ และการแปรรูปเพื่อสร้างนวัตกรรมจากข้าวอินทรีย์”

บริษัท ท็อปออร์กานิกโปรดักส์แอนด์ซัพพลายส์ จำกัด

ยุคเริ่มต้นของการทำเกษตรอินทรีย์ในประเทศไทยแรงผลักดันจากประเทศคู่ค้ามีส่วนสำคัญที่ทำให้ผู้ประกอบการไทยกล้าตัดสินใจเดินหน้าพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อยกระดับ“ข้าวหอมมะลิไทย”ให้เข้าสู่ระบบเกษตรอินทรีย์และยืนหยัดอยู่ได้จนถึงปัจจุบัน“วัลลภพิชญ์พงศา” กรรมการผู้จัดการบริษัทท็อปออร์กานิกโปรดักส์แอนด์ซัพพลายส์จำกัดในเครือบริษัทนครหลวงค้าข้าวจำกัดเอกชนไทยรายแรกที่สร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำจากผลผลิตข้าวอินทรีย์ เล่าย้อนกลับไปเมื่อ 20 ปีก่อน (พ.ศ.2534)

ความต้องการข้าวหอมมะลิอินทรีย์จากบริษัทRiseriaMonferratoจากประเทศอิตาลีทำให้เขาเริ่มหันกลับมามองถึงโอกาสขายข้าวไทยในตลาดสากลโดยวางแผนผลิตข้าวหอมมะลิอินทรีย์ขึ้นเป็นครั้งแรกในประเทศไทยภายใต้โครงการ“ข้าวอินทรีย์ทุ่งลอ”ขณะที่ช่วงเวลานั้นการทำเกษตรอินทรีย์ในประเทศไทยยังเป็นเรื่องใหม่ไม่มีใครที่เคยมีประสบการณ์มาก่อน



“ข้าวหอมมะลิคือเป้าหมายที่
ทำให้ผมเดินหน้าเสาะแสวงหา
องค์ความรู้ด้านเกษตรอินทรีย์
ตลอดจนคำปรึกษาจากผู้
เชี่ยวชาญ ผ่านทางสถาบันวิจัย
ข้าว ซึ่ง ณ เวลานั้นยังอยู่ภายใต้
กรมวิชาการเกษตร จนกระทั่ง
เข้าใจว่า ความรู้ทางวิชาการ
อย่างเดียวอาจยังไม่เพียงพอ”

ที่ผ่านมาบริษัทได้เจรจากับโรงสีข้าวเชียงใหม่ไชยวิวัฒน์ที่มีศักยภาพในการสีข้าวเปลือกให้เป็นข้าวอินทรีย์ภายใต้การควบคุมในทุกกระบวนการผลิตซึ่งความร่วมมือดังกล่าวทำให้บริษัทสามารถส่งออกข้าวหอมมะลิอินทรีย์ได้เป็นรายแรกของโลก

ไม่เพียงเท่านั้นเขายังมองเห็นช่องทางการขายสินค้าอินทรีย์โดยพัฒนานวัตกรรมแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวเริ่มต้นจาก“เส้นหมี่ข้าวกล้อง”ส่งออกคู่ขนานไปกับข้าวอินทรีย์ที่ตลาดมีความต้องการสูง และมีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่องทั้งในยุโรปและอเมริกา

วัลลภบอกว่านวัตกรรมอาหารแปรรูปที่พัฒนาขึ้นได้รับการรับรองสินค้าเกษตรอินทรีย์ตามมาตรฐานสากลทำให้สินค้าเป็นที่ยอมรับและสามารถส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศโดยปัจจุบันบริษัทได้ส่งออกผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์ไปยังประเทศอิตาลีฝรั่งเศสเยอรมันและสหรัฐอเมริกาซึ่งเป็นตลาดหลักมากถึง70%ในขณะที่ตลาดในประเทศ30%ค่อย ๆเติบโตหลังจากที่คนไทยเริ่มรู้จักสินค้าอินทรีย์ และมีความต้องการเพิ่มขึ้น



“ตลาดสินค้าอินทรีย์ในประเทศไทยมีการเติบโตอย่างเห็นได้ชัด แต่ไม่ได้รวดเร็ว แต่สินค้าอินทรีย์ที่ผลิตได้ยังคงเป็นที่ต้องการของตลาดเฉพาะกลุ่ม ที่มีกำลังซื้อ โดยแนวโน้มดังกล่าวเกิดขึ้นมาก่อนหน้านี้ทั้งในยุโรปและอเมริกา”











โดยปัจจุบันบริษัทได้พัฒนานวัตกรรมจากผลผลิตข้าวอินทรีย์แปรรูปเพิ่มเติมเพื่อให้มีความหลากหลายเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคที่มองหาสินค้าอินทรีย์อาทิ“ข้าวรีทอร์ต”หรือข้าวหุงสุกพร้อมรับประทานซอสและเครื่องแกงออร์แกนิคซึ่งขณะนี้อยู่ในช่วงเริ่มต้นของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตลอดจนอีกหลายโครงการที่อยู่ในใจเช่นการพัฒนาเส้นก๋วยเตี๋ยวจากข้าวกล้องให้เป็นผลิตภัณฑ์หลากรูปแบบ

“ความสำเร็จของการโครงการดังกล่าว นับเป็นจุดเริ่มต้นที่ทำให้เกษตรกรในจังหวัดเชียงราย พะเยา รวมถึงจังหวัดใกล้เคียง สนใจทำเกษตรอินทรีย์มากขึ้นถึง 6,000 ไร่ รวมสมาชิกเกษตร 268 ครอบครัว ผลิตข้าวเปลือกป้อนตลาดได้เกือบ 3,000 ตันต่อปี สร้างมูลค่าได้กว่า 40 ล้านบาท”

แม้นโยบายประกันราคาข้าวของรัฐบาลณช่วงเวลานี้จะไม่สร้างแรงจูงใจด้านราคาให้กับเกษตรกรที่ปลูกข้าวแบบเกษตรอินทรีย์เมื่อเทียบกับข้าวที่ปลูกตามระบบปกติซึ่งเป็นปัจจัยที่ควบคุมยากแต่เขากลับมองว่าในระยะยาวผลผลิตที่เกิดขึ้นตามวิถีเกษตรอินทรีย์จะสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรอย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ผลประโยชน์ที่ประเทศจะได้รับโดยตรงจากการส่งเสริมให้ปลูกข้าวอินทรีย์ที่ขยายไปในหลายพื้นที่คือทำให้เกษตรกรได้รับผลตอบแทนที่เพิ่มขึ้นเนื่องจากข้าวที่ผลิตในระบบอินทรีย์นั้นสามารถจำหน่ายได้ในราคาที่สูงกว่าข้าวทั่วไปในขณะที่ผู้ประกอบการสามารถขายสินค้าได้ในราคาที่สูงขึ้น เนื่องจากผลผลิตที่เป็นอินทรีย์นั้นจะขายได้ในเกรดสินค้าพรีเมียม







บริษัทซองเดอร์ไทยออร์กานิคฟูด จำกัด
106 ถนนสนามบินน้ำ ท่าทราย อำเภอเมืองนนทบุรี
จังหวัดนนทบุรี 11000
โทรศัพท์: 02-526 8459

“ธัญพืชอบกรอบ”

บริษัท ซองเดอร์ไทยออร์กานิคฟูด จำกัด

ข้อจำกัดของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพที่ยังมีให้เลือกไม่มากนักโดยเฉพาะขนมขบเคี้ยวซึ่งมีศักยภาพในตลาดไม่แพ้ผลิตภัณฑ์สุขภาพชนิดอื่นเป็นจุดเริ่มต้นที่ทำให้“เภสัชกรหญิงภาคินีจิวัฒนไพบูลย์”ผู้จัดการฝ่ายการตลาดและพัฒนาผลิตภัณฑ์บริษัทซองเดอร์ไทยออร์กานิคฟูดจำกัดตัดสินใจก้าวเข้ามาในอุตสาหกรรมอาหารโดยเริ่มต้นค้นหาคำตอบให้กับผู้บริโภคที่มีปัญหาสุขภาพ ด้วยนวัตกรรมอาหารสูตรเฉพาะสำหรับผู้ป่วย

เธออธิบายสแน็คที่มีขายอยู่ในท้องตลาดส่วนใหญ่อุดมไปด้วยน้ำตาลและโซเดียมสูงซึ่งไม่เป็นผลดีต่อผู้ป่วยด้วยเหตุผลดังกล่าวทำให้เธอหันมาทุ่มเทให้กับการวิจัยและพัฒนาสแน็คที่มีคุณสมบัติพิเศษเหมาะสำหรับคนรักสุขภาพและผู้ป่วยที่ต้องการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดโดยเลี่ยงที่จะเติมน้ำตาลและปรับปรุงกระบวนการผลิตโดยไม่ใช้วิธีการทอดเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค

“เบาหวาน และความดันเป็นโรคที่พบมากขึ้นในคนไทย โดยคนกลุ่มนี้มีข้อจำกัดในการรับประทานอาหาร ต้องควบคุมน้ำตาลให้อยู่ในระดับที่เป็นปกติ ดังนั้นการทานขนมขบเคี้ยวหรือ สแน็คแทบจะเป็นไปไม่ได้เลย”



“นอกจากน้ำตาลแล้ว โซเดียมยังเป็นส่วนประกอบที่พบมากในขนมขบเคี้ยว ซึ่งเป็นสาเหตุของโรคไต ที่ต้องหลีกเลี่ยง” เธอกล่าวเสริม

โจทย์นี้นำมาสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป“ธัญพืชอบกรอบ”ที่ยังคงไฟเบอร์วิตามินและเติมสารGABAจากข้าวกล้องงอกโดยลดปริมาณน้ำตาลและโซเดียมลงแต่ยังคงรสชาติที่ดีเอาไว้ดังเดิมเธอยอมรับว่าสิ่งที่ยากคือทำอย่างไรให้ธัญพืชเกาะติดกันโดยไม่ใช้น้ำตาลซึ่งปัญหาดังกล่าวสามารถแก้ไขได้โดยใช้น้ำตาลธรรมชาติที่ได้จากการวิจัยได้แก่น้ำตาลพาลาทีนและโอลิโกไลท์ซึ่งพัฒนาขึ้นจากกระบวนการผลิตที่คิดค้นขึ้นใหม่และเป็นผลงานที่ได้รับรางวัลจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน)



“ข้อดีของน้ำตาล ทั้ง 2 ชนิดนี้ ทำให้ระบบน้ำตาลในเลือดคงที่ พิสูจน์แล้ว จากการที่ผู้ป่วยเบาหวานและความดันได้รับประทานสแน็คจากธัญพืช” เธออธิบาย

นอกจากนี้สรรพคุณของสารGABAยังช่วยบำรุงสมองตลอดจนพรีไบโอติกจากโอลิโกไลท์ยังช่วยในการขับถ่ายซึ่งเป็นทางเลือกที่ผู้บริโภคมองหาปัจจุบันผลิตภัณฑ์ธัญพืชผสมผลไม้อบกรอบไม่ทอด(FOODFITT)ได้เริ่มต้นผลิตและทดลองตลาดมาเป็นเวลา1ปีโดยวางขายในห้างสรรพสินค้าชั้นนำทั่วไปอาทิวิลล่ามาร์เก็ตเดอะมอลล์ฟู้ดแลนด์และเลม่อนฟาร์ม ซึ่งผลตอบรับจากผู้บริโภคค่อนข้างดี



“ผลิตภัณฑ์ของบริษัทเป็นทางเลือกที่กลุ่มคนรักสุขภาพและผู้ป่วยเบาหวานให้ความสนใจโดยมุ่งเป้าไปที่กลุ่มผู้บริโภคที่มีกำลังซื้อสูง”เธอกล่าวและยอมรับว่าแม้ยอดขายที่ได้จะไม่เทียบเท่ากับขนมขบเคี้ยวแบรนด์ดังทั่วไปแต่คำแนะนำแบบปากต่อปากของผู้บริโภคทำให้สินค้าค่อยๆ โต อย่างมั่นคง

นอกจากจะผลิตและจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพในประเทศซองเดอร์ไทยออร์กานิคฟูดยังมองถึงช่องทางการส่งออกไปยังประเทศแถบเอเชียอย่างสิงคโปร์มาเลเซียและฮ่องกงซึ่งเป็นเป้าหมายแรกของบริษัทนอกจากนี้เธอยังมองไปถึงตลาดในทวีปอเมริกาอย่างแคนาดาและแถบตะวันออกกลาง อย่างดูไบ ที่มีความน่าสนใจไม่แพ้กัน


Xongdur
Xongdur



“ประเทศไทย และประเทศในโซนเอเชียมีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพไม่มากนัก เมื่อเทียบกับโซนยุโรปและอเมริกา ทำให้สินค้าเพื่อสุขภาพเป็นที่ต้องการในตลาดเอเชีย โดยเฉพาะกลุ่มคนที่เริ่มสนใจและมองสินค้าออร์แกนิค”

เภสัชกรหญิงภาคินีกล่าวและย้ำว่าจุดแข็งของกระบวนการผลิตทำให้การต่อยอดผลิตภัณฑ์ใหม่ทำได้ไม่ยากเพราะนับจากจุดเริ่มต้นของการพัฒนาธัญพืชอบกรอบนำมาสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์อื่นๆอีกหลายชนิดไม่ว่าจะเป็นเครื่องดื่มธัญญาหารโจ๊กข้าวกล้องเต็มเมล็ดข้าวกล้องงอกสำหรับเด็กที่ไม่มีส่วนผสมของแป้งสาลีและนมนอกจากนี้ยังได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ไปสู่ระบบมาตรฐานออร์แกนิคสากลความสำเร็จของบริษัทในวันนี้ทำให้เธอมุ่งมั่นคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่โดยยังคงเน้นไปที่ขนมขบเคี้ยวสำหรับผู้ป่วยเบาหวานและกลุ่มลูกค้าเด็กโดยนำข้าวอินทรีย์มาแปรรูปให้ย่อยง่ายเติมวัตถุดิบอินทรีย์เช่นกล้วยผักขมและที่สำคัญการแปรรูปอาหารให้พร้อมรับประทานจะช่วยเพิ่มความสะดวกทำให้สินค้าเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคมากขึ้น



“เกษตรอินทรีย์ในบ้านเรายังอยู่ในช่วงเริ่มต้น ในมุมของผู้ผลิตวัตถุดิบซึ่งข้อดีของการทำเกษตรอินทรีย์ คือช่วยลดปัญหาสุขภาพ ลดต้นทุน แต่สิ่งที่ผู้ประกอบการไทยต้องเพิ่มเติมคือการแปรรูปโดยใช้นวัตกรรมสร้างความแตกต่างให้ไม่เหมือนใคร ซึ่งจะเป็นปัจจัยส่งเสริมภาคการผลิตวัตถุดิบให้เติบโต และมีปริมาณเพียงพอกับความต้องการผลิตภัณฑ์อินทรีย์ในอนาคต” ผู้จัดการฝ่ายการตลาดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ บริษัท ซองเดอร์ ไทยออร์กานิคฟูด จำกัด กล่าวทิ้งท้าย



บริษัท เขาค้อทะเลภู จำกัด
137 หมู่ 5 ตำบลทุ่งสมอ อำเภอเขาค้อ
จังหวัดเพชรบูรณ์ 67270
โทรศัพท์: 056-750 061 โทรสาร 056-750 063

“เนยถั่วหัวดี”

บริษัท เขาค้อทะเลภู จำกัด

โอเมก้า3สารที่ช่วยบำรุงสมองซึ่งร่างกายไม่สามารถสร้างเองได้กลายเป็นที่จับจ้องของอุตสาหกรรมทอาหารที่ได้นำสารดังกล่าวมาผสมลงในผลิตภัณฑ์ต่างๆเพื่อสร้างจุดเด่นสนองความต้องการของผู้บริโภคแต่ใครจะรู้ว่าแหล่งวัตถุดิบที่สร้างสารโอเมก้า3นอกจากจะมีอยู่ในน้ำมันตับปลาแล้ว “งาม่อน” ของไทยยังอุดมไปด้วยสารชนิดนี้เช่นกัน

จากพืชที่ทุกคนมองข้ามวันนี้“สนธิชมดี”กรรมการผู้จัดการบริษัทเขาค้อทะเลภูจำกัดได้เดินหน้าพัฒนาเทคโนโลยีการสกัดน้ำมันจากงาม่อนอินทรีย์จากแหล่งปลูกที่มีในประเทศไทยเพื่อผลิตเป็น“เนยถั่วหัวดี”ที่มีโอเมก้า3ออกจำหน่ายเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค



“ข้อจำกัดของน้ำมันตับปลา คือราคาค่อนข้างสูง
และรับประทานได้ยาก ในขณะที่หลายคนหันไปมอง
หาโอเมก้า 3 จากแหล่งอื่นมารับประทาน



“ผลิตภัณฑ์เนยถั่วหัวดีจะเป็นที่ต้องการของกลุ่มผู้บริโภคที่กำลังมองหาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ซึ่งช่วยในเรื่องความจำ บำรุงสมอง สร้างสมาธิ และป้องกันโรคความจำเสื่อม หรืออัลไซเมอร์ โดยเฉพาะโอเมก้า 3 ที่ร่างกายไม่สามารถที่จะสังเคราะห์ได้เอง ซึ่งถ้าทำให้ผู้บริโภคเข้าใจ เชื่อว่าจะมีความต้องการสินค้าเพิ่มมากขึ้น”





เขามองว่าผลิตภัณฑ์เนยถั่วหัวดีจะเป็นทางเลือกใหม่สำหรับผู้บริโภคที่ต้องการสารบำรุงสมองโดยเฉพาะกลุ่มคนที่ทานอาหารเจ และมังสวิรัติ ตลอดจนคนที่แพ้อาหารทะเลซึ่งไม่สามารถบริโภคน้ำมันจากปลาได้บริษัทเขาค้อทะเลภูได้เริ่มต้นพัฒนาผลิตภัณฑ์เนยถั่วจากงาม่อนอินทรีย์ที่มี โอเมก้า-3 สูง โดยแปรรูปเนยถั่วจากงาม่อนอินทรีย์เพื่อใช้สำหรับบริโภคคู่กับขนมปังร่วมกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติส่งเสริมการใช้น้ำมันที่ได้จากเมล็ดงาม่อนอินทรีย์ ซึ่งเป็นพืชพื้นถิ่นของไทย

จากการศึกษาพบว่าน้ำมันที่ได้จากเมล็ดงาม่อนนั้นมีสารสำคัญจำพวกกรดไขมันในกลุ่ม โอเมก้า 3, 6 และ 9 สูง เทียบเท่ากับน้ำมันที่ได้จากเมล็ดflaxseedsซึ่งต้องนำเข้าจากต่างประเทศเท่านั้นอีกทั้งยังสามารถทดแทนกรดไขมันในกลุ่มดังกล่าวจากการบริโภคอาหารทะเลเพียงอย่างเดียว “แม้จะทราบดีว่างามีส่วนประกอบที่เป็นน้ำมันซึ่งมีส่วนผสมของโอเมก้า3แต่ลำพังการรับประทานงาเพียงอย่างเดียวก็เป็นไปได้ยากทำให้เราต้องมองหาวัตถุดิบอื่นๆเข้ามาช่วยเสริมให้รสชาติดีขึ้นเช่นถั่วลิสงที่ช่วยเพิ่มรสชาติให้รับประทานได้สะดวกขึ้น”



“หากโครงการนวัตกรรมนี้ทำได้สำเร็จ จะสามารถพัฒนาเนื้อสัมผัสให้ทานได้สะดวก รสชาติถูกใจผู้บริโภค และพิสูจน์ได้ว่ามีสารสำคัญบ่งบอกอย่างชัดเจนบนฉลาก จะเป็นอีกหนึ่งความท้าทายของผลิตภัณฑ์อาหารที่เกิดจากแหล่งวัตถุดิบภายในประเทศ ซึ่งมีคุณภาพเทียบชั้นกับน้ำมันตับปลาที่ทั่วโลกยอมรับ” เขากล่าวย้ำ

นอกจากนี้ยังได้พัฒนาเทคนิคการหีบเย็นเพื่อใช้ในการผลิตน้ำมันจากงาม่อนรวมถึงวิธีการบดย่อยสารคอลลอยด์ของถั่วกับงาให้เป็นเนื้อเดียวกันจนกระทั่งได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ผู้บริโภคพึงพอใจประโยชน์ที่ได้จากโครงการนี้คือประเทศไทยจะไม่ต้องนำเข้าน้ำมันตับปลาจากต่างประเทศอีกทั้งยังช่วยเพิ่มทางเลือกให้กลุ่มคนที่ทานมังสวิรัติให้ได้มีโอกาสบริโภคน้ำมันที่มีโอเมก้า3สูงโดยไม่ต้องไปหาซื้อผลิตภัณฑ์เสริมอาหารหรือมองหาน้ำมันจากพืชชนิดอื่นที่มีแหล่งผลิตอยู่ในต่างประเทศมารับประทาน

อีกทั้งยังช่วยส่งเสริมพันธุ์งาที่เป็นพืชพื้นบ้านของไทยเรามาช้านานให้ยังคงอยู่และกลายเป็นพืชที่มีราคาดีสามารถสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรโดยโครงการดังกล่าวยังมีการศึกษาแหล่งที่มาของวัตถุดิบของงาม่อนที่ให้สารโอเมก้า-3 สูงอีกด้วย








งาม้อนสด
โอเมก้า 3 6 พลัส
บริษัท เขาค้อทะเลภู จำกัด
137 หมู่ 5 ต.ทุ่งสมอ อ.เขาค้อ
จ.เพชรบูรณ์ 67270
โทร.0 56750061-2 โทรสาร 0 56750063
E mail:talaypu@khaokhonaturalfarm.com
www.khaokhonaturalfarm.com
น้ำหนักสุทธิ 100 กรัม
EXP. EXP010713
8 853963 003784





บริษัท อินฟินิท ฟรุ๊ต จำกัด
61/1 หมู่ที่ 3 ตำบลทุ่งเบญจา อำเภอท่าใหม่
จังหวัดจันทบุรี 22120
โทรศัพท์: 085-2114884 โทรสาร: 039-339798

“RUBY” มังคุดอินทรีย์เนื้อแ

บริษัท อินฟินิท ฟรุ๊ต จำกัด

ปัญหาผลผลิตทางการเกษตรล้นตลาดนับเป็นความท้าทายอันดับต้นๆของอุตสาหกรรมอาหารที่ต่างมองหาแนวทางในการแปรรูปวัตถุดิบสร้างมูลค่าเพิ่มไม่ให้เป็นแค่ของเหลือทิ้ง โจทย์ดังกล่าวทำให้“ดวงเดือนเชิงเทิน”กรรมการผู้จัดการบริษัทอินฟินิทฟรุ๊ตจำกัดหนึ่งในผู้ประกอบการธุรกิจส่งออกผลไม้แช่แข็งรายใหญ่ในจังหวัดจันทบุรีหันมาคิดต่างสร้างตลาดใหม่ โดยพัฒนาสินค้าจากวัตถุดิบที่มีอยู่เพื่อเป็นทางเลือกให้กลุ่มคนรักสุขภาพ

“มังคุด”ราชินีแห่งผลไม้ของไทยนับเป็นผลไม้ต้นแบบที่บริษัทสนใจนำมาพัฒนาเทคนิคการแปรรูปเพื่อให้ได้สินค้าใหม่เนื่องจากทุกปีประเทศไทยต้องเผชิญกับปัญหาวัตถุดิบล้นตลาดขายไม่ได้ราคาจนเกิดการเน่าเสียอีกทั้งราคาขายวัตถุดิบเกรดคุณภาพอย่างมังคุดอินทรีย์ ยังไม่สามารถสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรมากนัก



"เราตัดสินใจปักธงตลาดสินค้าเพื่อสุขภาพ ด้วยมองถึงแนวโน้มทางธุรกิจที่ดีกว่า เนื่องจากปัจจุบันคนหันมาสนใจอาหารเพื่อสุขภาพและสินค้าออร์แกนิคมากขึ้น โดย "มังคุดอินทรีย์" เป็นเป้าหมายหลักของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ของบริษัท"



แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์มังคุดในรูปโฉมใหม่ ของอินฟินิท ฟรุ๊ต คือ การแช่แข็งมังคุดทั้งลูก โดยจุดเด่นคือเนื้อมังคุดที่เปลี่ยนเป็นสีแดงเหมือนสีของทับทิม ซึ่งเกิดจากการแพร่สารที่มีประโยชน์จากเปลือกเข้าสู่เนื้อมังคุดที่อยู่ด้านใน โดยใช้ชื่อทางการค้าว่า “Ruby Mangosteen”

ซึ่งผลจากการทดสอบปริมาณสารสำคัญในตัวผลิตภัณฑ์โดยสถาบันโภชนาการมหาวิทยาลัยมหิดล พบว่า Ruby Mangosteen มีสารสำคัญหลายชนิดที่ทำหน้าที่เป็นสารต้านอนุมูลอิสระที่เพิ่มขึ้นเมื่อเทียบกับมังคุดแช่แข็งธรรมดาโดยทั่วไปประมาณ 5 เท่า



ดวงเดือนมองว่าการแปรรูปมังคุดแช่แข็งในรูปแบบเดิมอาจไม่ใช่ทางออกอีกต่อไปในขณะที่ตลาดมีอยู่อย่างจำกัดรวมถึงข้อจำกัดด้านราคาถึงเวลาแล้วที่ต้องมองหาตลาดใหม่โดยเริ่มต้นจากแนวคิดที่ว่าทำอย่างไรจึงจะทำให้มังคุดมีข้อแตกต่างจากสินค้าแปรรูปทั่วไปการศึกษาข้อมูลของมังคุดในเชิงลึกทำให้พบว่าสารที่มีอยู่ในเปลือกมังคุดเช่นสารแซนโทนและแอนโทไซยานินมีค่าการต้านอนุมูลอิสระค่อนข้างสูงซึ่งเป็นสินค้าที่ผู้บริโภคมองหาโดยจุดเด่นดังกล่าวนำมาสู่การแปรรูปมังคุดในแบบที่ไม่เคยมีใครทำมาก่อน

เธอตัดสินใจสร้างความโดดเด่นให้กับมังคุดที่มีอยู่ในท้องตลาดโดยการทำให้สารต้านอนุมูลอิสระที่อยู่ในเปลือกมังคุดแพร่กระจายและดูดซึมเข้าไปในเนื้อมังคุดโดยอาศัยกระบวนการปรับเปลี่ยนบางขั้นตอนในกระบวนการผลิตโดยไม่ใช้สารเติมแต่งเพื่อยังคงความเป็นธรรมชาติของมังคุดแท้ 100%

จากแนวคิดดังกล่าวนำไปสู่การทดลองผลิตจริงในระดับห้องปฏิบัติการและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์มังคุดอินทรีย์แช่แข็งเนื้อแดงโดยร่วมกับอาจารย์จากคณะเทคโนโลยีการเกษตรมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีในฐานะที่ปรึกษาทางด้านวิชาการซึ่งปัจจุบันอยู่ในช่วงการทดสอบว่าปริมาณสารจากเปลือกมังคุดจะเข้าสู่เนื้อมังคุดได้ในปริมาณมากน้อยแค่ไหนภายใต้ระยะเวลาและอุณหภูมิที่เข้ามาเกี่ยวข้อง

นอกจากนี้ตัวเธอเองยังมองถึงการแปรรูปมังคุดในรูปแบบอื่นเช่นรูปแบบผงหรือแคปซูลโดยเน้นจำหน่ายในตลาดสินค้าเพื่อสุขภาพเป็นหลักซึ่งคาดว่าจะสามารถผลิตสินค้าเพื่อป้อนให้กับตลาดสินค้าเพื่อสุขภาพได้ในช่วงกลางปี 2556

ดวงเดือนย้ำว่า หากสามารถพัฒนากระบวนการผลิตที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์มังคุดอินทรีย์แช่แข็งเนื้อแดงได้สำเร็จ โครงการนี้จะเป็นต้นแบบของเทคโนโลยีการผลิตที่นำไปใช้กับผลิตภัณฑ์อื่นๆ รวมถึงสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์มังคุดแช่แข็งที่สามารถผลิตได้จากเกษตรกรในประเทศ

อีกไม่นาน"มังคุด"จะกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างตราสินค้าให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากลช่วยสร้างรายได้จากการส่งออกไปยังต่างประเทศโดยหากข้อมูลที่ได้จากการวิจัยถึงประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ที่ให้ผลต่อสุขภาพของผู้บริโภคเผยแพร่ออกไปจะช่วยการันตีให้สินค้าได้รับการยอมรับจากตลาดมากขึ้นในขณะที่ตลาดโลกกำลังจับตามองสินค้าเพื่อสุขภาพโดยเฉพาะผลิตภัณฑ์จากมังคุดที่อุดมไปด้วยสารที่มีประโยชน์ยืนยันได้จากผลงานวิจัยที่มีการศึกษากันอย่างแพร่หลายก่อนหน้านี้









บริษัท เอิร์ธบอร์น จำกัด
37/1สุขุมวิทแขวงพระโขนงเหนือเขตวัฒนากทม10110
โทรศัพท์: 02-714 1676 โทรสาร: 02-714 1167
www.earthborn.co.th

โปรตีนผงและกะทิผงจากมะพร้าวอินทรีย์ “AgriLife”

บริษัท เอิร์ธบอร์น จำกัด

ความสำเร็จของ“พิสิษฐ์วีระไวทยะ”เจ้าของกิจการโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์มะพร้าวอินทรีย์ในวัยเพียง31ปีที่มีความมุ่งมั่นและตั้งใจจริงในการพัฒนานวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ดันให้ผู้ประกอบการหนุ่มขึ้นแท่นผู้บุกเบิกผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าวอินทรีย์บริสุทธิ์รายแรกของไทยกับหลากหลายผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการแปรรูปน้ำมันมะพร้าวภายใต้แบรนด์“AgriLife”

พิสิษฐ์เล่าว่าเขาเริ่มสนใจทำนวัตกรรมการแปรรูปมะพร้าวอย่างจริงจังโดยมองว่าผลผลิตที่ได้จากโรงงานน้ำมันมะพร้าวจำนวนมากสามารถนำไปใช้ประโยชน์เพราะนอกจากส่วนไขมันจากเนื้อมะพร้าวแล้วยังมีสารตัวอื่นที่ได้จากกากเนื้อมะพร้าวและน้ำหางกะทิอินทรีย์ซึ่งสามารถนำมาแปรรูปแป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ได้มากกว่าของเสียที่ต้องนำไปกำจัด

“การแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก
น้ำมันมะพร้าวอินทรีย์ เป็นการ
เพิ่มมูลค่าจากวัสดุที่เหลือจาก
กระบวนการสกัดน้ำมันมะพร้าว
อีกทั้งสามารถใช้ประโยชน์จาก
เนื้อมะพร้าวได้ครบทุกส่วน”

เขากล่าวย้ำ และเริ่มต้นศึกษาข้อมูล
อย่างจริงจังร่วมกับผู้เชี่ยวชาญจาก
มหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นจังหวะที่ตลาด
สินค้าโปรตีนจากพืชยังมีอยู่ไม่มากนัก



agriLIFE™
ตรา อะกรีไลฟ์

“การที่คนหันมาให้ความสนใจกับการดูแลสุขภาพ กลายเป็นกระแสทำให้ผู้บริโภคเริ่มตั้งคำถามว่าออร์แกนิกส์คืออะไร ได้ประโยชน์อย่างไร นำไปสู่การศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับสินค้ามากขึ้น ซึ่งเป็นโอกาสดีของสินค้านวัตกรรมที่ต้องอาศัยความเข้าใจมากกว่าการทำโฆษณาชวนเชื่อ” พิสิษฐ์ กล่าวย้ำ





การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับของเหลือจากกระบวนการสกัดน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ในรูปแบบโปรตีนจากมะพร้าวนับได้ว่าเป็นแหล่งโปรตีนจากพืชชนิดใหม่ซึ่งมีองค์ประกอบของโปรตีนสูงถึงร้อยละ50ของน้ำหนักรวม นอกจากนี้โปรตีนที่ผลิตได้ยังสามารถนำไปทดแทนโปรตีนสังเคราะห์ในกระบวนการผลิตกะทิผงทั่วไปซึ่งการันตีคุณภาพด้วยการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์สากลจากสหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา และออสเตรเลีย

วัตถุดิบที่ปลูกโดยเกษตรอินทรีย์ปราศจากสารเคมีช่วยรับประกันด้านความปลอดภัยอีกทั้งคุณภาพของมะพร้าวที่ได้เหมาะที่จะนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่เพิ่มมูลค่าเป็นวัตถุดิบพื้นฐานในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมเพื่อสุขภาพเบเกอรีและเครื่องสำอางเช่น แป้งมะพร้าวสำหรับประกอบอาหารโปรตีนชงพร้อมดื่มแยมมะพร้าวคุ้กกี้มะพร้าวและโยเกิร์ตมะพร้าว เป็นต้น

หลังจากที่ได้ต้นแบบผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะพร้าวในรูปแบบต่างๆออกมาแล้วในขั้นตอนต่อไปคือขยายกำลังการผลิตในระดับโรงงานอุตสาหกรรมเพื่อจำหน่ายสินค้าออกสู่ตลาดโดยพิสิษฐ์ตัดสินใจลงทุนกว่า20ล้านบาทเพื่อสร้างโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะพร้าวโดยยื่นข้อเสนอโครงการขอรับการสนับสนุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ(องค์การมหาชน)หรือสนช.ภายใต้โครงการ“นวัตกรรมดี...ไม่มีดอกเบี้ย”ซึ่งเพียงพอที่จะผลักดันในการผลิตในระดับอุตสาหกรรมเดินหน้าต่อไปโดยไม่ติดขัด





ปัจจุบันโรงงานผลิตยังอยู่ระหว่างดำเนินการและขอการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ ทั้งในส่วนของสวนมะพร้าวและโรงงานผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานสากลโดยได้บุคลากรด้านวิศวกรรมเครื่องกลจากมหาวิทยาลัยเมจิประเทศญี่ปุ่นเข้ามาช่วยในการออกแบบเครื่องจักรรวมถึงอาจารย์จากภาควิชาเทคโนโลยีอาหารคณะอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์เข้ามาช่วยเป็นที่ปรึกษาในการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพโปรตีนและกะทิผงจากมะพร้าวอินทรีย์ความมุ่งมั่นพัฒนานวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ของพิสิษฐ์ทำให้บริษัทเอิร์ธบอร์นจำกัดก้าวขึ้นมาเป็นหนึ่งในผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะพร้าวอินทรีย์ของประเทศไทยสำหรับโปรตีนจากมะพร้าวอินทรีย์ และกะทิผงจากมะพร้าวอินทรีย์

"สินค้าภายใต้แบรนด์ AgriLife จำหน่ายในประเทศเป็นหลัก คู่ขนานกับลูกค้าต่างประเทศที่ให้ความสนใจในการสั่งสินค้า ทั้งจากสหรัฐอเมริกา แคนาดา และออสเตรเลีย"

เขากล่าวและบอกว่าตลาดในต่างประเทศมีความน่าสนใจโดยเฉพาะอเมริกาที่ต้องการสินค้าเพื่อสุขภาพจำนวนมากและที่สำคัญสินค้าต้องมีความหลากหลายและโดนใจผู้บริโภค พิสิษฐ์ทิ้งท้ายว่าเกษตรอินทรีย์จะเป็นเป้าหมายที่สำคัญของประเทศไทยในการก้าวไปเป็นครัวของโลกโดยอาศัยมาตรฐานที่จะสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคซึ่งผลพลอยได้ในเชิงสังคมคือการสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรผู้เพาะปลูกมะพร้าวอินทรีย์ให้สามารถจำหน่ายสินค้าที่มีมูลค่าสูงและทำให้เกิดการหมุนเวียนซื้อขายผลผลิตมากขึ้นรวมถึงส่งเสริมให้เกษตรกรหันมาสนใจระบบเกษตรอินทรีย์อย่างยั่งยืนได้ ในอนาคต



บริษัท ชีวาดี โปรดักส์ จำกัด
205/197 หมู่ 10 ถ.ศรีนครินทร์ ต.บางเมือง อ.เมือง
จ.สมุทรปราการ 10270 กรุงเทพฯ 10270
www.chiwadi.com

“Chiwadi”น้ำหวานดอกมะพร้าวอินทรีย์เข้มข้น

บริษัท ชีวาดีโปรดักส์ จำกัด

พื้นที่สันดอนปากแม่น้ำท่าจีนที่เพียบพร้อมไปด้วยความอุดมสมบูรณ์เป็นทำเลทองของชาวสวนมะพร้าวแม่กลองที่ขึ้นชื่อในเรื่องรสชาติและคุณภาพที่ไม่แพ้ใครการันตีโดย“สารภี ยวดยง”กรรมการผู้จัดการบริษัทชีวาดีโปรดักส์จำกัดผู้บุกเบิกอุตสาหกรรมอินทรีย์แห่งลุ่มน้ำแม่กลองจังหวัดสมุทรสงคราม

จากประสบการณ์ในฐานะผู้อำนวยการพัฒนาธุรกิจที่มีประสบการณ์ด้านวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในบริษัทชั้นนำของประเทศทำให้เธอตัดสินใจปักธงธุรกิจเกษตรอินทรีย์ด้วยความมุ่งหวังที่จะเห็นวิถีเกษตรของชุมชนยังคงอยู่ได้ท่ามกลางกระแสสังคมที่เปลี่ยนไปสารภีเล่าว่าแรงบันดาลใจทำให้เธอเดินหน้าสร้างนวัตกรรมน้ำหวานจากดอกมะพร้าวอินทรีย์เกิดขึ้นจากความชื่นชมและหลงใหลธรรมชาติและวิถีชุมชนของชาวบ้านจังหวัดสมุทรสงครามและคิดว่าจะทำอย่างไรจึงจะรักษาธรรมชาติให้คงอยู่กับลูกหลานไปได้ตราบนานเท่านาน





“ผลสำเร็จของการพัฒนา
นวัตกรรมยังช่วยการเพิ่ม
มูลค่าให้กับน้ำตาลมะพร้าว
และเป็นทางเลือกในการ
บริโภคสารให้ความหวานของ
ผู้ป่วยที่จำเป็นต้องควบคุม
ระดับน้ำตาลในเลือดอีกด้วย”

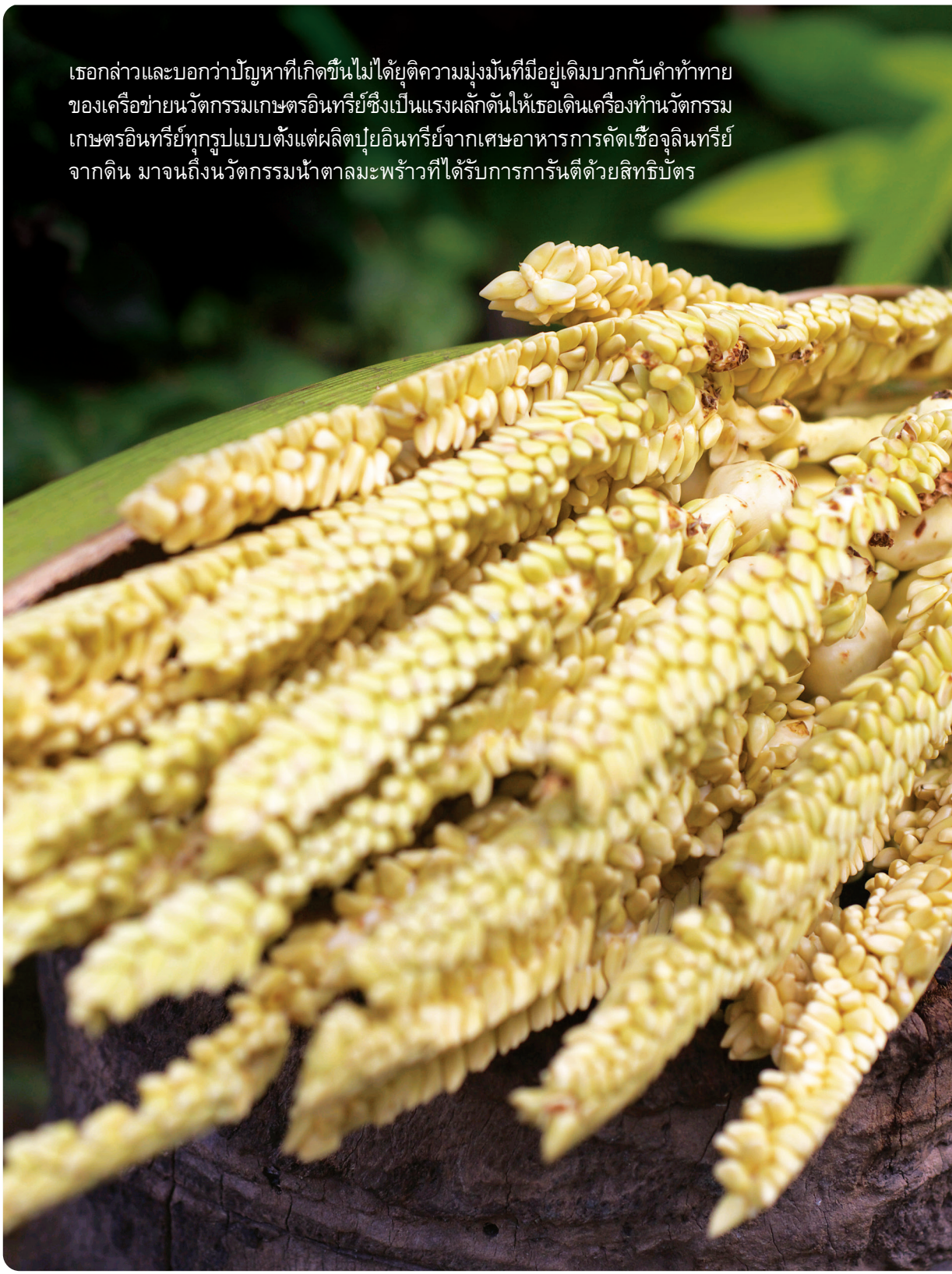


ความตั้งใจดังกล่าวทำให้เธอคิดสร้างนวัตกรรมและเลือกดึงความโดดเด่นของน้ำตาลมะพร้าวซึ่งเป็นหนึ่งในความภาคภูมิใจของชาวบ้านจังหวัดสมุทรสงครามมาต่อยอดเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ไม่เคยมีมาก่อนและเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคมองหาตลอดจนพัฒนารูปแบบการผลิตให้เป็นอินทรีย์โดยสมบูรณ์เพื่อยกระดับสินค้าให้เป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้นและผลลัพธ์จากความคิดริเริ่มนำมาสู่นวัตกรรม“น้ำหวานดอกมะพร้าวอินทรีย์เข้มข้น”ในรูปแบบของสารให้ความหวานจากมะพร้าวที่มีคุณลักษณะเป็นน้ำหวานเข้มข้นที่สามารถทดแทนสารให้ความหวานจากน้ำตาลทรายขาวในปัจจุบันที่มีค่าดัชนีไกลเซมิก (GlycemicIndex-GI)สูงซึ่งค่านี้จะเป็นตัววัดผลของอาหารแต่ละอย่างต่อการเกิดน้ำตาลในเลือด

“นอกจากนี้ เมื่อศึกษาลงลึกไป
ในรายละเอียด ทำให้พบว่า กระบวนการ
ผลิตน้ำหวานดอกมะพร้าวที่ผ่านมามีการ
ปนเปื้อนของสารเคมีอย่างไม่อาจหลีกเลี่ยง”



เธอกล่าวและบอกว่าปัญหาที่เกิดขึ้นไม่ได้ยุติความมุ่งมั่นที่มีอยู่เดิมบวกกับคำท้าทาย ของเครือข่ายนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ซึ่งเป็นแรงผลักดันให้เธอเดินเครื่องทำนวัตกรรม เกษตรอินทรีย์ทุกรูปแบบตั้งแต่ผลิตปุ๋ยอินทรีย์จากเศษอาหารการคัดเชื้อจุลินทรีย์ จากดิน มาจนถึงนวัตกรรมน้ำตาลมะพร้าวที่ได้รับการการันตีด้วยสิทธิบัตร





โครงการนวัตกรรมน้ำหวานดอกมะพร้าวอินทรีย์เข้มข้นได้รับการสนับสนุนทุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ(องค์การมหาชน)ในโครงการ“แปลงเทคโนโลยีเป็นทุน”เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำหวานดอกมะพร้าวอินทรีย์เข้มข้นโดยอาศัยการใช้หัวเชื้อที่ได้จากการหมักน้ำหวานดอกมะพร้าวมายับยั้งโครงสร้างการตกผลึกของน้ำตาลมะพร้าวและใช้เปลือกมังคุดกับไม้พะยอมซึ่งเป็นวัสดุธรรมชาติช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ทดแทนการใช้สารกันบูดผลงานนวัตกรรมที่เกิดขึ้นจากการวิจัยและพัฒนาช่วยสร้างช่องทางและโอกาสให้กับสินค้าในรูปแบบของสารให้ความหวานจากมะพร้าวที่มีคุณลักษณะเป็นน้ำหวานเข้มข้นรสชาติอร่อยปลอดสารเคมีตลอดจนสามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลานานเธอให้ข้อมูลว่าตลาดน้ำตาลเพื่อสุขภาพปัจจุบันมีมูลค่าตลาดประมาณ2,000ล้านบาทต่อปีทั้งผลิตในประเทศและต้องนำเข้าจากต่างประเทศซึ่งน้ำหวานดอกมะพร้าวอินทรีย์เข้มข้นเป็นน้ำตาลที่มีศักยภาพสามารถใช้เป็นสารทดแทนความหวานแก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลพร้อมกับรสชาติอร่อยที่สารทดแทนความหวานไม่มี

อย่างไรก็ตามความตั้งใจของเธอยังไม่จบแค่นั้นเพราะในอนาคตบริษัทยังมองถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชตระกูลปาล์มมะพร้าวข้าวกล้องงอกสมุนไพรและจากพืชเกษตรอินทรีย์อื่นๆ โดยมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเพื่อความยั่งยืนจากความสามารถที่มีอยู่

นอกจากชีวาดีจะเป็นบริษัทเอกชนรายแรกที่ริเริ่มทำนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ในลุ่มน้ำแม่กลองแล้วยังเป็นแรงผลักดันสำคัญที่ทำให้เกิดเครือข่ายนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ระดับจังหวัดโดยเริ่มต้นที่สวนมะพร้าวอินทรีย์แม่กลอง-ท่าจีน4จังหวัดได้แก่สมุทรสงครามสมุทรสาครราชบุรีและนครปฐมในรูปแบบของเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนได้สำเร็จเธอมองว่าเกษตรอินทรีย์จะช่วยทำให้ประเทศไทยซึ่งมีความแกร่งด้านความอุดมสมบูณรณ์มีผลผลิตจากมะพร้าวที่ได้คุณภาพหอมหวานและรสชาติดีกว่ามะพร้าวจากแหล่งอื่นถึงแม้ว่าปริมาณการผลิตจะไม่เทียบเท่าอินโดนีเซียที่เป็นแหล่งปลูกมะพร้าวที่สำคัญในภาคพื้นอาเซียนแต่นวัตกรรมสามารถเพิ่มมูลค่าสามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศจากการส่งออกตลอดจนการตลาดที่ประสบความสำเร็จจะเป็นต้นแบบให้เกิดการเรียนรู้และสร้างมูลค่าเพิ่มให้น้ำตาลมะพร้าวได้ไม่แพ้“ข้าวหรือยางพารา” ผลผลิตทางเกษตรที่ส่งออกอันดับต้นๆ ของประเทศไทย





บริษัท ชิตา ออร์แกนิค ฟู้ด จำกัด
299 หมู่ที่ 7 ตำบลนครเจดีย์ อำเภอป่าซาง
จังหวัดลำพูน 51120
โทรศัพท์: 053-555 248 โทรสาร 053-555 249

“ซอสพริกอินทรีย์”

บริษัท ชิตา ออร์แกนิค ฟู้ด จำกัด

สารพิษจากยาฆ่าแมลงและยาฆ่าหญ้าเกือบทำให้เจ้าของธุรกิจผลิตพืชผลทางการเกษตรต้องจบชีวิตหลังพบว่าเกล็ดเลือดในตัวได้ลดต่ำลงอย่างเห็นได้ชัดจากปริมาณยาฆ่าแมลงที่สะสมในเลือดเป็นจำนวนมาก“จารุวรรณโอวรารินท์”เจ้าของบริษัทชิตาออร์แกนิคฟู้ด จำกัด เล่าถึงจุดเริ่มต้นที่ทำให้เธอหันมาทำธุรกิจเกษตรอินทรีย์อย่างจริงจัง

ด้วยภาระหน้าที่ทำให้เธอต้องเข้าไปดูความเรียบร้อยในไร่ทุกวัน และเผชิญกับภัยจากสารเคมีอย่างเลี่ยงไม่ได้จนกระทั่งเกิดอาการป่วยต้องนอนรักษาตัวอยู่ที่โรงพยาบาลนานถึง3เดือนพิษสงของยาฆ่าแมลงทำให้จารุวรรณหันมาศึกษาวิธีการปลูกพืชออร์แกนิคในทันทีด้วยจุดประสงค์หลักคือลดละและเลิกใช้ยาปราบศัตรูพืชยาฆ่าหญ้ายาฆ่าเชื้อรา ตลอดจนปุ๋ยเคมี อย่างถาวร



“ข้อมูลทางวิชาการช่วยยืนยันว่าซอสพริกอินทรีย์มีประโยชน์มากกว่าซอสพริกทั่วไป โดยที่รสชาติไม่เปลี่ยนไปจากเดิม แถมยังมีรสชาติดีกว่า เนื้อของวัตถุดิบมีความแน่น และหวานกรอบ จากการผลิตโดยวิธีธรรมชาติ ไม่ใช้สารเคมีช่วยการเร่งการเจริญเติบโต”

เธอเริ่มต้นมองหาพื้นที่ปรับปรุงดินให้เหมาะสมเพื่อปลูกผลผลิตทางการเกษตรที่ปลอดจากสารพิษโดยเน้นไปที่วัตถุดิบหลักซึ่งเป็นส่วนประกอบของซอสพริกเช่นมะเขือเทศพริกและกระเทียม โดยหวังที่จะส่งสินค้าออกจำหน่ายยังต่างประเทศ

แต่กว่าจะได้วัตถุดิบเพื่อทำซอสพริกนั้นเป็นไปอย่างยากลำบากพริกที่ปลูกตามแนวทางเกษตรอินทรีย์ไม่ใช้สารเคมีจะให้ผลผลิตที่น้อยกว่าอีกทั้งค่าแรงที่สูงขึ้นจากการต้องจ้างคนงานมาดูแลในส่วนนี้โดยเฉพาะ

“พริก และกระเทียม เป็นพืชที่ต้องใช้ยาฆ่าแมลง เพราะมีแมลงศัตรูพืชจำนวนมาก การปลูกแบบอินทรีย์แทบจะเป็นไปไม่ได้เลย”

เธอกล่าวยอมรับและบอกว่าปัญหาหาดังกล่าวไม่ได้ทำให้ตัวเธอเองย่อท้อและได้เลือกวิธีแก้ปัญหาอย่างชาญฉลาดโดยใช้เทคนิคปลูกพืชคลุมดินเพื่อช่วยลดค่าใช้จ่ายในการดูแล ช่วงเวลา3-4ปีที่จารุวรรณได้ลองผิดลองถูกและล้มลุกคลุกคลานกับการปลูกพืชตามแนวทางเกษตรอินทรีย์ตลอดจนพัฒนาส่วนผสมอื่นๆที่เป็นอินทรีย์เช่นน้ำตาลและน้ำสมสายชูออร์แกนิคมาจนถึงวันนี้ซอสพริกของเธอเริ่มเข้าสู่กระบวนการผลิตอย่างจริงจังส่งขายให้กับลูกค้าที่ให้ความสนใจโดยได้รับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรอินทรีย์จากIFOAMและอียูทำให้สามารถส่งออกไปขายยังตลาดในประเทศแถบยุโรปได้



ซอสพริกอินทรีย์เป็นสินค้าใหม่ที่ไม่เคยมีใครทำได้มาก่อนทำให้ซอสพริกที่ผลิตโดยบริษัทชิตาออร์แกนิคฟู้ดเป็นที่จับตามองในตลาดสินค้าเพื่อสุขภาพทั้งในประเทศและต่างประเทศโดยเธอได้สร้างแบรนด์ให้กับซอสพริกอินทรีย์โดยใช้ชื่อว่า“ลำลำ”(LumLum)ผลิตและส่งสินค้าให้กับท็อปส์ซูเปอร์มาร์เก็ต และส่งออกไปยังต่างประเทศ

จารุวรรณบอกว่าจุดเด่นที่ทำให้ซอสพริกอินทรีย์เป็นที่ยอมรับเกิดจากความร่วมมือของสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติที่ได้สนับสนุนเงินทุนและการเชื่อมโยงผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์คณะอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์พริกอินทรีย์อย่างครบวงจร

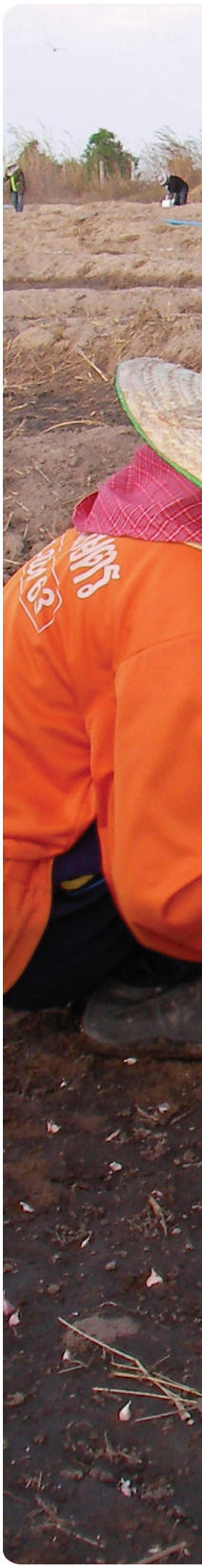


เธอกล่าวและบอกว่านวัตกรรมช่วยสร้างความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์ให้คุณค่าทางโภชนาการโดยมีไลโคพีนสูงจากฟักข้าวที่เติมลงไปช่วยต้านอนุมูลอิสระสูงเสริมสร้างภูมิคุ้มกันบำรุงสายตาและป้องกันมะเร็งต่อมลูกหมากตลอดจนรสชาติอันเป็นที่ยอมรับซึ่งนับเป็นการสร้างทางเลือกตลอดจนสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคณปัจจุบันมูลค่าตลาดซอสพริกมีอยู่ประมาณ1,053ล้านบาท(กรมศุลกากร,2552)โดยประเทศไทยสามารถส่งออกซอสพริกไปยังต่างประเทศจำนวนมากถึง105ประเทศทั่วโลกซึ่งคู่ค้าที่สำคัญได้แก่สหราชอาณาจักรเยอรมนีเนเธอร์แลนด์ฝรั่งเศสและสหรัฐอเมริกาในส่วนของบริษัทเองเริ่มส่งออกสินค้าบางส่วนแต่ยังมีปริมาณจำกัดเนื่องจากไม่สามารถควบคุมปริมาณวัตถุดิบที่แน่นอนได้อย่างไรก็ตามคาดว่าในปี 2556 การผลิตจะเริ่มเป็นระบบที่ชัดเจนมากขึ้น

นอกจากนี้บริษัทยังได้นำวัตถุดิบประเภทเครื่องแกงเช่นข่าตะไคร้ใบมะกรูดที่ใช้ปลูกเสริมกับแปลงวัตถุดิบหลักเพื่อไล่แมลงมาผลิตเป็นเครื่องแกงเขียวหวานแกงแผ็ดเครื่องต้มยำที่เป็นอินทรีย์ ทำให้ได้รับความสนใจค่อนข้างมาก โดยเฉพาะตลาดในประเทศญี่ปุ่น เธอกล่าวทิ้งท้ายว่าความสำเร็จจากการปลูกผักอินทรีย์ทำให้เกษตรกรในละแวกใกล้เคียงหันมาปลูกพืชอินทรีย์เป็นรายได้เสริม โดยบริษัทรับซื้อวัตถุดิบทั้งหมด

“หากประเทศไทยส่งเสริมเกษตรอินทรีย์อย่างจริงจัง การจะส่งออกสินค้าอินทรีย์ไปยังตลาดต่างประเทศคงไม่ใช่เรื่องยากจนเกินไป เพียงแต่ในช่วงเริ่มต้นต้องใช้ความอดทนในการฟื้นฟูสภาพดินให้กลับมามีสภาพดีพร้อมปลูกพืชอินทรีย์ 100% เนื่องจากที่ผ่านมาเกษตรกรใช้ปุ๋ย สารเร่ง สารเคมีกันจนเคยชิน ด้วยคิดว่าผลผลิตจะไม่เติบโต และขายไม่ได้ราคา ซึ่งตัวเธอเอง มองว่า เป็นความคิดที่ผิดอย่างมาก”









บริษัท เชียงใหม่ ออร์แกนนิค แอนด์ สปา จำกัด
179 หมู่ 9 ตำบลหนองแก๋ว อำเภอหางดง
จังหวัดเชียงใหม่ 50230
โทรศัพท์: 053-443069 โทรสาร: 053-443070

โครงการการผลิตสบู่อินทรีย์
Production of Organic Soap

บริษัท เชียงใหม่ ออร์แกนนิค แอนด์ สปา จำกัด

พูดถึงสินค้าออร์แกนิคสิ่งแรกที่คนนึกถึงคงหนีไม่พ้นสินค้าเกษตรพืชผักและอาหาร แต่ปัจจุบันสินค้ากลุ่มนี้ได้ขยายไปยังอุตสาหกรรมอื่นๆโดยเฉพาะสินค้าในกลุ่มผลิตภัณฑ์บำรุงผิวและเครื่องสำอาง ที่ให้ความสำคัญกับคำว่าออร์แกนิค หรืออินทรีย์เพิ่มมากขึ้น

จากความสำเร็จของบริษัทเชียงใหม่ออร์แกนนิคแอนด์สปาจำกัดผู้บุกเบิกธุรกิจสบู่อินทรีย์รายแรกของประเทศไทยที่ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อินทรีย์จาก2องค์กรซึ่งเป็นที่ยอมรับได้แก่"ไบโออะกริเสิร์ซ"(bioagricert)จากอิตาลีและUSDA ORGANICจากสหรัฐอเมริกาตลอดจนการรับรองมาตรฐานโรงงานผลิตที่ปลอดสารพิษปูทางสู่การเป็นบริษัทรับจ้างผลิตสินค้าคุณภาพให้กับบริษัทเอกชนที่สนใจ



“ส่วนประกอบของสบู่
มีหลายชนิด ซึ่งช่วงเริ่มต้น
มีน้ำมันมะพร้าวเพียงชนิดเดียว
เท่านั้นที่ได้จากกระบวนการ
ผลิตที่เป็นอินทรีย์ และหาได้
ในประเทศไทย ขณะที่ส่วนผสม
อื่นต้องนำเข้าเกือบ 100%
นั่นทำให้ต้นทุนของสบู่แต่ละ
ก้อนจะต้องสูงขึ้นตามไปด้วย”

อาชิณญา อุรพีพัฒนพงศ์ เล่าถึงจุดเริ่มต้นว่ากว่าจะมาถึงวันนี้ของบริษัทเชียงใหม่ออร์แกนนิค แอนด์ สปา จำกัด เริ่มมาจากประสบการณ์ในการผลิตสบู่สมุนไพรมาก่อน ประกอบกับแรงผลักดันจากภายนอกกับคำถามที่ว่าประเทศไทยน่าจะเป็นแหล่งผลิตสินค้าอินทรีย์ได้เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่ทำเกษตรกรรม แต่กลับไม่มีผลิตภัณฑ์อินทรีย์อยู่เลยตนจึงเปลี่ยนความคิดและหันมาผลิตสบู่ออร์แกนิคเป็นครั้งแรกเมื่อ5ปีก่อนโดยมองหาตลาดที่มีโอกาสที่ดีกว่าสินค้าในกลุ่มเครื่องบำรุงผิวและเครื่องสำอางเป็นสินค้าเกษตรอินทรีย์ที่มีแนวโน้มการเติบโตสูงไม่แพ้ผลิตผลทางการเกษตรที่ปลอดสารพิษแต่เท่าที่ผ่านมาประเทศไทยมีวัตถุดิบที่เป็นอินทรีย์อยู่น้อยมากจากจุดเริ่มต้นเล็กๆของบริษัทฯนำมาสู่ความมุ่งมั่นในการพัฒนากระบวนการผลิตสบู่ที่ปราศจากสารปนเปื้อน

โครงการผลิตสบู่อินทรีย์นับว่าเป็นนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ระดับประเทศที่เกิดจากการพัฒนาสูตรการผลิตสบู่จากประเทศอังกฤษโดยใช้ส่วนผสมจากน้ำมันพืชและน้ำมันหอมระเหยที่ผ่านการรับรองมาตรฐานระบบเกษตรอินทรีย์ทุกขั้นตอนการผลิตโดยคุณภาพของสบู่ที่ได้จะไม่เกิดการแตกหักและมีกลิ่นหอมอยู่ได้ประมาณ2ปีโดยไม่เกิดกลิ่นหืนเหมือนสบู่สมุนไพรทั่วไป





สบู่อินทรีย์ที่พัฒนาขึ้นจัดเป็นผลิตภัณฑ์ในกลุ่มเครื่องสำอางรายแรกของประเทศไทยที่ได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ(สนช.)ภายใต้โครงการ“นวัตกรรมดี...ไม่มีดอกเบี้ย”เพื่อขยายกำลังการผลิตสบู่อินทรีย์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์สากลรายแรกของประเทศไทยเป้าหมายหลักเพื่อสร้างศักยภาพในการส่งออกให้กับผู้ประกอบการที่สามารถสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์สบู่อินทรีย์จนประสบผลสำเร็จ

เป้าหมายแรกคือการขยายกำลังการผลิตสบู่อินทรีย์ให้ได้ไม่ต่ำกว่า100,000ก้อนต่อเดือนและเพิ่มมูลค่าให้กับภูมิปัญญาพื้นบ้านและเน้นการส่งเสริมการกระจายรายได้ไปสู่ชนบทในการผลิตด้วยระบบเกษตรอินทรีย์และสามารถส่งออกผลิตภัณฑ์สบู่อินทรีย์สู่ประเทศฮังการีและรัสเซียโดยอาศัยการรับรองมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับเธอบอกว่าโครงการนวัตกรรมดี...ไม่มีดอกเบี้ยช่วยให้บริษัทเดินหน้าการผลิตได้เนื่องจากภาคการผลิตจำเป็นต้องใช้เงินทุนโรงงานต้องได้รับความเชื่อถือมีวัตถุดิบที่เพียงพอในการพัฒนาสบู่อินทรีย์การันตีด้วยใบรับรองระดับนานาชาตินอกจากนี้ผลิตภัณฑ์ยังได้รับการคัดเลือกให้เป็น1ใน10สุดยอดนวัตกรรมดีเด่น ในปี 2551 อีกด้วย

“เมื่อ 5 ปีที่แล้ว สินค้าออร์แกนิคไม่ไปเป็นที่รู้จักมากนัก และไม่เข้าใจว่าทำไมต้องจ่ายแพงกว่าเพื่อใช้สบู่อินทรีย์ แต่ ณ ปัจจุบัน เทรนด์ของสินค้าออร์แกนิคได้รับความสนใจมากขึ้นโดยร้อยละ 90 เป็นสินค้าที่ส่งออกไปขายยังต่างประเทศ”



เธอกล่าวและบอกว่าการผลิตสินค้าอินทรีย์เพื่อส่งออกมาตรฐานอุตสาหกรรมไทยอย่างเดียวอาจไม่เพียงพอที่จะทำให้สินค้าเป็นที่ยอมรับในตลาดต่างประเทศเพราะมุมมองจากชาวต่างชาติส่วนใหญ่ไม่เชื่อว่าสินค้าที่ผลิตได้จะเป็นออร์แกนิคในเมื่อประเทศไทยยังคงเป็นประเทศที่นำเข้าสารเคมีอันดับต้นๆ ในสายตาชาวโลก



ปัจจุบันบริษัทเชียงใหม่ออร์แกนนิคแอนด์สปาจำกัดส่งออกสินค้าให้กับประเทศญี่ปุ่นอีกทั้งมีสำนักงานขายอยู่ที่ซานฟรานซิสโกสหรัฐอเมริกาเธอยอมรับว่ามาตรฐานจาก USDAเป็นใบเบิกทางที่ดีของสินค้าออร์แกนิคที่ต้องการตีตลาดส่งออกไปทั่วโลกนอกจากนี้การลงทุนเครื่องจักรและก่อสร้างโรงงานที่ได้มาตรฐานการผลิตตามกระบวนการของเกษตรอินทรีย์ทำให้โรงงานสามารถรับจ้างผลิตหรือโออีเอ็มให้กับแบรนด์ต่างๆโดยสินค้าที่ผลิตจากโรงงานได้รับการรับรองมาตรฐานเช่นกันซึ่งเธอมองว่าจะเป็นโอกาสก้าวสำคัญของประเทศไทยในการผลักดันให้ผู้ประกอบการรายย่อยกล้ากระโดดเข้ามาในธุรกิจเกษตรอินทรีย์มากขึ้น

จากสบู่อินทรีย์ณปัจจุบันเชียงใหม่ออร์แกนนิคฯได้พัฒนาผลิตภัณฑ์อินทรีย์ครบวงจรไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์ดูแลผิวหนังเส้นผมไปจนถึงผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่อย่างแชมพูบาร์หรือแชมพูก้อนที่สะดวกต่อการพกพาขึ้นเครื่องบินรวมถึงผลิตภัณฑ์สปาผลิตภัณฑ์สำหรับเด็กและผลิตภัณฑ์ออร์แกนิคสำหรับสัตว์เลี้ยงซึ่งกำลังเป็นสินค้าที่ได้รับความสนใจในอเมริกาจากมูลค่าตลาดรวมที่สูงถึง3พันล้านบาทต่อปีเธอย้ำว่าอีกไม่นานจะได้เห็นผลิตภัณฑ์ออร์แกนิคเพิ่มมากขึ้นรวมถึงแบรนด์ใหม่ที่จำหน่ายสินค้าฉีกแนวกันออกไปมากกว่าสินค้าออร์แกนิคในกลุ่มอาหารซึ่งจะช่วยส่งเสริมให้เกษตรกรลดละเลิกใช้สารเคมีในการปลูกพืชอย่างถาวรซึ่งแรงผลักดันจากภาครัฐที่หันมาส่งเสริมในเรื่องนี้มากขึ้นจะช่วยสร้างภาพลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์อินทรีย์ของประเทศไทยเดินหน้าไปในทิศทางบวกต่อไปในอนาคต



บริษัท โป่วเอวียน จำกัด
39/2 ถนนชมสินธุ์ ตำบลหัวหิน อำเภอหัวหิน
จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77110
โทรศัพท์: 088-159 9474

ลิปสติกอินทรีย์

บริษัท โป่วเอวียน จำกัด

หมดยุคของเครื่องสำอางที่มีส่วนผสมของสารเคมีทันทีสินค้าออร์แกนิคได้ขยายวงเข้าไปถึงกลุ่มผู้บริโภคที่มองหาความงามจากผลิตภัณฑ์ธรรมชาติจำพวกเครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์บำรุงผิวในต่างประเทศสินค้าออร์แกนิคถูกนำมาวางบนชั้นวางสินค้าแทนที่สินค้าเดิมที่ติดฉลากที่มีส่วนผสมจากสารเคมีมากขึ้นในขณะที่ประเทศไทยความพยายามในการพัฒนาเครื่องสำอางออร์แกนิคยังอยู่ในช่วงเริ่มต้น

นวัตกรรมเครื่องสำอางออร์แกนิคกลุ่มลิปสติกในประเทศไทยถูกผลักดันขึ้นเป็นครั้งแรกโดยบริษัทโป่วเอวียนจำกัดผู้ผลิตและจำหน่ายเครื่องสำอางสำหรับคนผิวแพ้ง่ายเพื่อจำหน่ายในประเทศเป็นหลักซึ่งเล็งเห็นช่องทางของตลาดผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางออร์แกนิคโดยกำหนดให้เป็นเป้าหมายต่อไปในอนาคต

"วิลาสินีโฆษิตชัยวัฒน์"รองกรรมการผู้จัดการบริษัทโป่วเอวียนจำกัดบอกว่าในช่วงปีที่ผ่านมาบริษัทได้หันมาวิจัยและพัฒนาเครื่องสำอางออร์แกนิคโดยนำวัตถุดิบตั้งต้นจากธรรมชาติมาใช้เป็นส่วนผสมหลักในขณะที่แนวโน้มการผลิตเครื่องสำอางส่วนใหญ่มักมาจากสารเคมีสังเคราะห์ในการผลิต



ผลิตภัณฑ์ตัวแรกที่วิลาสินีสนใจ คือ “ลิปสติกอินทรีย์” เธอมองว่า เป็นความท้าทายของอุตสาหกรรมเครื่องสำอาง เนื่องจากการพัฒนาลิปสติกจากวัตถุดิบธรรมชาติไม่ใช่เรื่องง่าย

“สารสังเคราะห์ ช่วยให้ลิปสติกมีความเสถียรและเก็บไว้ได้นาน ซึ่งถ้าตัดสารเหล่าออกไปจะทำให้ลิปสติกคงสภาพอยู่ได้ คือโจทย์ยากที่ต้องแก้ให้ได้”

เธอกล่าว และยอมรับว่า ข้อจำกัดของส่วนผสมธรรมชาติ คือสีที่เปลี่ยนแปลงได้ง่าย และความยากในการทำให้ลิปสติกคงตัว

“ตลาดในเอเชีย ยุโรป อเมริกา ให้ความสนใจสินค้าเพื่อสุขภาพ
มากขึ้น โดยเฉพาะคนญี่ปุ่นที่มีกระแสตอบรับค่อนข้างดี ซึ่ง
ข้อได้เปรียบของประเทศไทยคือมีแหล่งวัตถุดิบเป็นของตัวเอง
ทำให้โอกาสทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ
ของประเทศไทยมีสูงมาก” เธอให้มุมมอง



แม้จะเริ่มต้นจากศูนย์แต่ด้วยความมุ่งมั่นในการค้นคว้าข้อมูลทำให้บริษัทสามารถพัฒนาสูตรลิปสติกอินทรีย์ที่ส่วนผสมจากธรรมชาติได้โดยใช้เวลาไม่นานนักโดยวัตถุดิบหลักที่นำมาใช้ได้แก่ ข้าวเจ้า ซึ่งนำมาผลิตเป็นแว็กซ์ ในส่วนประกอบสำคัญของลิปสติก

ในส่วนของสีที่นำมาใช้แทนสารสังเคราะห์นั้นวิลาสินีเลือกใช้สีเขียวจากมะม่วงสีส้มจากแครอทและสีม่วงจากผลองุ่นซึ่งทั้งหมดเป็นวัตถุดิบที่มาจากธรรมชาติและผลิตได้จากประเทศไทยทั้งหมดเธอบอกว่าในอดีตลิปสติกที่ใช้กันนั้นมาจากส่วนผสมธรรมชาติแต่พอลิปสติกจากสารสังเคราะห์ถูกพัฒนาขึ้นคนก็หันมาให้ความสนใจแต่ณปัจจุบันกระแสความนิยมของผู้บริโภคได้เปลี่ยนไปโดยเฉพาะในต่างประเทศซึ่งเดินหน้ามาถึงจุดอิ่มตัวของสารเคมีและคนส่วนใหญ่เริ่มหันกลับมามองหาผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของธรรมชาติซึ่งเป็นผลดีต่อสุขภาพในระยะยาว



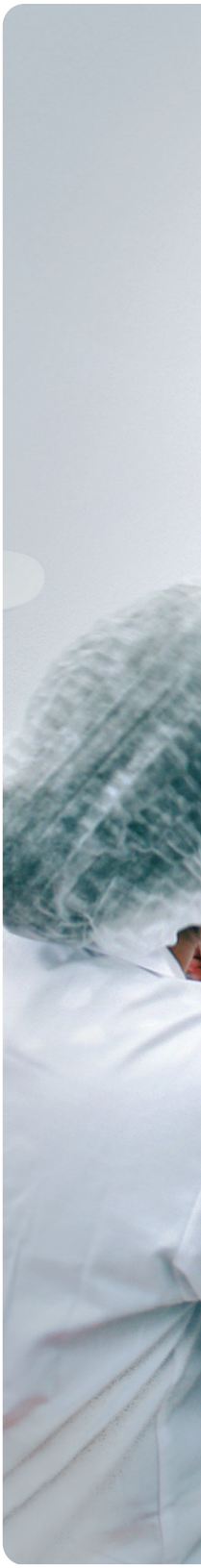
แหล่งวัตถุดิบที่สำคัญของสินค้าออร์แกนิคส่วนใหญ่มาจากประเทศไทยแต่ถูกส่งออกไปต่างประเทศเพื่อให้ผ่านการการันตีและกลับเข้ามาขายในประเทศไทยทำให้ต้นทุนการผลิตสินค้าออร์แกนิคค่อนข้างสูงซึ่งในอนาคตหากสามารถผลิตวัตถุดิบที่ได้มาตรฐานการรับรองเป็นที่ยอมรับ จะช่วยส่งเสริมให้เกิดการผลิตและใช้วัตถุดิบจากในประเทศเพิ่มมากขึ้น



สำหรับลิปสติกออร์แกนิคซึ่งเป็นสินค้าตัวแรกของบริษัทขณะนี้อยู่ระหว่างขอใบรับรองมาตรฐานสินค้าออร์แกนิคเพื่อขยายช่องทางการขายสินค้าส่งออกไปยังต่างประเทศเพิ่มเติมจากสินค้าปัจจุบันของบริษัทที่เน้นกลุ่มลูกค้าที่ต้องการดูแลผิวเป็นพิเศษเช่นคนที่มีผิวแพ้ง่ายโดยจำหน่ายในร้านขายยาเป็นหลัก



อย่างไรก็ตามเธอมองว่าแบรนด์ไทยในมุมมองต่างชาติหากได้รับการรับรองจะช่วยเพิ่มความมั่นใจในฐานะสินค้าที่ส่งตรงจากแหล่งวัตถุดิบเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์ธรรมชาติจากประเทศอื่นทั้งนี้นอกจากลิปสติกอินทรีย์แล้ววิลาสินีบอกว่าบริษัทมีแนวคิดที่จะพัฒนาเครื่องสำอางประเภทอื่นเช่นครีมปกปิดริ้วรอยจากข้าวเจ้าและครีมปรับสภาพผิวหน้าให้เนียนใส ซึ่งอยู่ระหว่างพัฒนาต้นแบบใกล้แล้วเสร็จ





อย่างไรก็ตามในขั้นตอนของการผลิตและจำหน่ายเพื่อให้ทันกับความต้องการของตลาดนั้นบริษัทจำเป็นต้องเริ่มลงทุนเครื่องจักรโดยเน้นพัฒนาเครื่องจักรโดยฝีมือคนไทยทนแทนการนำเข้าเครื่องจักรจากต่างประเทศซึ่งจะช่วยลดต้นทุนการผลิต เพิ่มโอกาสทางการแข่งขันได้อีกทางหนึ่ง



บริษัท เชือมสมบัติ จำกัด
16/14 หมู่ 11 ถนนเลียบคลองสอง ตำบลคลองสอง
อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120
โทรศัพท์: 02-901 1010 โทรสาร: 02-901 1009

ผลิตภัณฑ์อินทรีย์สำหรับเด็ก

บริษัท เชือมสมบัติ จำกัด

จากจุดเริมต้นที่ต้องการเห็นผลิตภัณฑ์อินทรีย์เป็นทางเลือกใหม่ในการดูแลสุขภาพสำหรับผู้บริโภคโดยเฉพาะเด็กเล็กจึงเป็นแรงผลักดันให้“สุวรรณาตั้งศรีถาวร”กรรมการผู้จัดการบริษัทเชือมสมบัติจำกัดมุ่งมันในการพัฒนาสินค้าในกลุ่มผลิตภัณฑ์อินทรีย์สำหรับเด็กหรือbabyCareที่มีความปลอดภัยสูงและไม่ก่อให้เกิดการระคายเคืองด้วยวัตถุดิบตั้งต้นที่สกัดได้จากธรรมชาติ

“หลังจากที่ทดลองใช้สบู่ล้างหน้าสำหรับเด็กแล้วพบว่าตัวเองเกิดอาการแพ้จึงเริมหันมาตั้งคำถามกับตัวเองว่าทำไมเด็กๆถึงไม่มีโอกาสได้ใช้ผลิตภัณฑ์ที่บริสุทธิ์ปราศจากส่วนผสมของสารเคมีที่ก่อให้เกิดอาการคันและผืนผิวหนังโดยที่พ่อแม่หลายคนอาจไม่เคยทราบถึงสาเหตุมาก่อน” เธอกล่าว



“เราศึกษาข้อมูลค่อนข้างมากเกี่ยวกับเกษตรอินทรีย์ ทำอย่างไรจึงจะผลิตของคุณภาพดี ปลอดสารพิษ ในขณะที่ช่วงเวลานั้นคนรอบข้างยังไม่เข้าใจคำว่าไร้สารพิษ และเกษตรอินทรีย์ ว่าคืออะไร และมีข้อแตกต่างอย่างไร”

“หัวใจสำคัญของการผลิตผลิตภัณฑ์ออร์แกนิคคือต้นทุนในเรื่องวัตถุดิบ ที่มีต้นทุนค่อนข้างสูง เช่น กลีเซอรีนที่เป็นออร์แกนิค รวมถึงน้ำมันหอมระเหยที่จำเป็นต้องใช้เป็นจำนวนมาก ซึ่งเทคโนโลยีการผลิตสามารถพัฒนากระบวนการสกัดให้ได้สารที่มีความเข้มข้นสูงทำให้น้ำมันหอมระเหยที่ได้มีคุณภาพสูง ปลอดภัยจากสารตกค้าง สอดคล้องกับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์สากล”



ประกอบกับความสนใจในผลิตภัณฑ์ธรรมชาติและสมุนไพรอยู่เป็นทุนเดิมทำให้สุวรรณามีข้อมูลเพียงพอที่จะเดินหน้าพัฒนาผลิตภัณฑ์อินทรีย์สำหรับเด็กครั้งแรกในประเทศไทยภายใต้การสนับสนุนด้านวิชาการและเงินทุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) หรือ สนช.

กว่าจะผลิตสินค้ากลุ่มPersonalCareออกมาแต่ละชนิดไม่ว่าจะเป็นสบู่และแชมพูออร์แกนิคต้องผ่านกรรมวิธีหลายขั้นตอนโดยเฉพาะการคัดเลือกวัตถุดิบที่พิถีพิถันซึ่งเธอบอกว่าสนช.ได้ทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษาช่วยชี้แนะแนวทางและกำหนดเป้าหมายที่ชัดเจนของการทำนวัตกรรมให้ประสบความสำเร็จ

ในมุมของการต่อยอดธุรกิจต้องมองภาพและเป้าหมายให้ชัดเจนก่อนโดยโครงการที่บริษัทได้เริ่มต้นทำคือการพัฒนาผลิตภัณฑ์อินทรีย์สำหรับทำความสะอาดและดูแลผิวเด็กจากน้ำมันหอมระเหยที่สกัดด้วยวิธีของเหลวยิ่งยวดทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ออร์แกนิคที่มีประสิทธิภาพพร้อมใช้ และสามารถผลิตและจำหน่ายได้ในเชิงพาณิชย์

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากโครงการนวัตกรรมนี้ได้แก่ผลิตภัณฑ์สบู่แชมพูโลชั่นที่พร้อมจำหน่ายในประเทศและส่งออกภายใต้แบรนด์“BabyOrkanic”เธอบอกว่าการพัฒนาผลิตภัณฑ์อินทรีย์สำหรับเด็กในประเทศไทยยังอยู่ในช่วงเริ่มต้นโดยผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายในท้องตลาดล้วนเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมจากสารเคมีโครงการนี้จึงนับเป็นโอกาสที่ดีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อินทรีย์สำหรับเด็กเพื่อขยายผลตราสินค้าสู่ตลาดทั้งในและต่างประเทศ



“ช่องทางในการจำหน่ายสินค้าออร์แกนิคในประเทศไทยยังคงจำกัด เฉพาะกลุ่มผู้บริโภคที่ให้ความสนใจเรื่องสุขภาพเป็นหลัก บริษัทจึงได้วางแผนการตลาดไว้ที่ 20% สำหรับสินค้าที่จำหน่ายในประเทศ และ 80% สำหรับสินค้าส่งออก เนื่องจากปัจจุบันผลิตภัณฑ์อินทรีย์มีความต้องการสูงในตลาดโลก”

ทั้งนี้ผลลัพธ์ที่ได้จากการทำนวัตกรรมในมุมมองของภาคเอกชนนั้นคือการผลักดันให้เกิดการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบอินทรีย์เพิ่มมากขึ้นและนับเป็นจุดเริ่มต้นที่ดีของการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตวัตถุดิบอินทรีย์ที่มีประสิทธิภาพช่วยส่งเสริมให้เกษตรกรและผู้ผลิตพืชน้ำมันหอมระเหยหันมาสนใจระบบเกษตรอินทรีย์เพิ่มมากขึ้นจากความต้องการวัตถุดิบรองรับ และช่วยสร้างตราสินค้าเพื่อจำหน่ายในตลาดโลก

เธอกล่าวทิ้งท้ายว่าประเทศไทยมีศักยภาพในการส่งออกผลิตภัณฑ์ออร์แกนิคในฐานะแหล่งวัตถุดิบที่มีประสิทธิภาพท่ามกลางความตระหนักถึงปัญหาสุขภาพและผู้บริโภคต่างมองหาผลิตภัณฑ์ออร์แกนิคมากขึ้นซึ่งการพัฒนาสินค้าในกลุ่มเครื่องสำอางอินทรีย์ให้เป็นที่ยอมรับจากหน่วยงานรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ในต่างประเทศจะเป็นใบเบิกทางให้ประเทศไทยขึ้นแท่นเป็นผู้ส่งออกเครื่องสำอางอินทรีย์ได้ไม่ยาก






0-3Y
Baby
orkanic
Plumeria Essence
Organic
Baby Bath
Plumeria essential oil
0-3Y
Baby
orkanic
Oriental Orange
Organic
Baby Bath
Sweet Oriental Orange essential oil



บริษัท เชือมสมบัติ จำกัด
16/14 หมู่ 11 ถนนเลี่ยบคลองสอง ตำบลคลองสอง
อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120
โทรศัพท์: 02-901 1010 โทรสาร: 02-901 1009

“TNO” น้ำมันสะเดาอินทรีย์สำหรับเวชภัณฑ์

บริษัท สะเดาไทย จำกัด

พืชพื้นบ้านของไทยหลายชนิดมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ออกสู่ตลาดด้วยสรรพคุณทางยาที่เทียบเท่าสารสังเคราะห์ทำให้วงการวิทยาศาสตร์หันมาศึกษาวิจัยอย่างต่อเนื่องไม่เว้นแม้แต่“สะเดา”ที่หลายคนอาจมองข้ามไปแต่แท้จริงแล้วน้ำมันที่สกัดได้จากเมล็ดสะเดานั้นมีคุณสมบัติทัดเทียมกับยารักษาโรคร้ายแรงอย่างโรคเอดส์และโรคมะเร็ง

“สุธรรมศิริบุณยวัฒน์”กรรมการผู้จัดการบริษัทสะเดาไทยจำกัดบอกว่าด้วยวัตถุดิบที่มีอยู่เป็นจำนวนมากทำให้บริษัทเริ่มต้นศึกษาข้อมูลอย่างจริงจังและมองหาหนทางที่จะเพิ่มมูลค่าสะเดาไม่ให้เป็นเพียงแค่พืชผักสวนครัวอย่างที่หลายคนเข้าใจ

“ตอนนี้เรามีองค์ความรู้เพียงพอที่จะบอกได้ว่าสาร Azadirachtin ที่สกัดได้จากสะเดามีฤทธิ์ทางยา แต่ผลจากการวิจัยร่วมกับนักวิชาการผู้เชี่ยวชาญด้านสารสกัดจากพืชทำให้พบว่า ยังมีสารสกัดอีกหลายชนิดจากสะเดาที่มีศักยภาพไม่แพ้กัน”





อย่างไรก็ตามแม้ทุกวันนี้จะมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเมล็ดสะเดาเพื่อใช้กำจัดแมลงศัตรูพืชจนเป็นที่ยอมรับของเกษตรกรในฐานะสารสกัดจากธรรมชาติที่สามารถทดแทนสารเคมีได้แต่เขากลับมองว่าด้วยคุณสมบัติของสะเดาสามารถพัฒนาต่อยอดเพื่อเพิ่มมูลค่าได้มากกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีขายอยู่ในท้องตลาด โดยเฉพาะเวชภัณฑ์ที่มีความจำเป็นสำหรับมนุษย์

องค์ความรู้ในเชิงลึกที่ได้จากการวิจัยทำให้เขาตัดสินใจเดินหน้าพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันจากเมล็ดสะเดาเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตเวชภัณฑ์ที่ใช้ในการรักษาโรคเหาในมนุษย์โดยร่วมกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ(องค์การมหาชน)ในโครงการ“TNO”น้ำมันสะเดาอินทรีย์สำหรับเวชภัณฑ์

จุดมุ่งหมายของโครงการนี้คือการนำเมล็ดสะเดาที่ได้รับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตโดยปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตใหม่ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีfluidizationในการอบแห้งก่อนกระบวนการบีบน้ำมันที่ส่งผลโดยตรงต่อปริมาณของสารAzadirachtinซึ่งเป็นสารสำคัญที่อยู่ในผลิตภัณฑ์โดยกระบวนการดังกล่าวได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจากเจ้าของสิทธิบัตร จากประเทศออสเตรเลีย

“ข้อดีของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากวัตถุดิบจากธรรมชาติคือ สามารถใช้กับมนุษย์ได้โดยไม่มีผลข้างเคียง ซึ่งเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มแก่วัตถุดิบทางการเกษตรที่มีอยู่ในประเทศให้เกิดประโยชน์อย่างสูงสุด”

สุธรรมกล่าวและมองว่าจะทำอย่างไรให้ผลผลิตที่มีอยู่ตามธรรมชาติถูกนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ได้เต็มประสิทธิภาพ สร้างรายได้ให้กับชุมชน

เพื่อให้วัตถุดิบสะเดามีเพียงพอกับความต้องการของตลาดสุธรรมมีแนวคิดในการสร้างเครือข่ายชุมชนตลอดจนสร้างกลไกแลกเปลี่ยนวัตถุดิบกับแหล่งผลิตโดยตรงเพื่อไม่ให้ผลประโยชน์ตกเป็นของนายทุนเมื่อสะเดากลายเป็นวัตถุดิบที่ต้องการของตลาดและมีราคาสูงขึ้นจากความมุ่งมั่นทำให้บริษัทประสบความสำเร็จในการสร้างผลิตภัณฑ์น้ำมันสะเดาอินทรีย์สำหรับเวชภัณฑ์เป็นรายแรกของประเทศนับเป็นการสร้างตลาดใหม่ให้กับสินค้าที่ผลิตจากสารสกัดสมุนไพรที่ได้รับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์อีกทั้งยังช่วยบุกเบิกตลาดสินค้าในกลุ่มเวชภัณฑ์อินทรีย์ (organic pharmaceutical grade) สู่ผู้บริโภค

“ในอนาคตความต้องการสะเดาในภาคธุรกิจจะเพิ่มสูงขึ้นถึง 100 ตันต่อปี จากความต้องการสินค้า ทั้งในออสเตรเลีย อังกฤษ อเมริกา ยุโรป และญี่ปุ่น”

เขากล่าวยืนยันและบอกว่าสะเดาที่ปลูกได้ในประเทศไทยได้รับการพิสูจน์แล้วว่ามีสารสำคัญที่ต้องการถึง3,200พีพีเอ็มซึ่งสูงกว่าสะเดาที่ปลูกได้ในประเทศอินเดียถึง2เท่านั้นแปลว่าสะเดาไทยที่ปริมาณเท่ากัน ให้ประสิทธิภาพสูงกว่าสะเดาจากแหล่งอื่น



สำหรับแผนการตลาดที่บริษัทสะเดาไทยจำกัดวางเอาไว้คือเน้นการทำตลาดกับกลุ่มประเทศที่มีพื้นฐานเศรษฐกิจดีมีกำลังซื้อและมีความเข้าใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ธรรมชาติเป็นหลักเพราะกว่าที่สินค้าจะผ่านด่านการตรวจสอบและขอรับการรับรองเพื่อวางขายในประเทศเหล่านั้นได้ไม่ใช่เรื่องง่ายต้องใช้เวลาในการทดสอบกับกลุ่มตัวอย่างและตีพิมพ์ผลวิจัยในวารสารวิชาการที่ทั่วโลกยอมรับ ซึ่งใช้เวลาไม่ต่ำกว่า 3 ปี

สุธรรมบอกว่าปัจจุบันผลิตภัณฑ์"TNO"น้ำมันสะเดาอินทรีย์สำหรับเวชภัณฑ์ได้เริ่มวางขายในประเทศออสเตรเลียเป็นที่แรกโดยได้รับการรับรองจากTGA(TherapeuticGoods Administration)ของประเทศออสเตรเลียและอยู่ระหว่างขอการรับรองเพื่อจำหน่ายสินค้าในสหรัฐอเมริกา ซึ่งคาดว่าจะแล้วเสร็จในปลายปี 2555

"ขั้นตอนการรับรองสินค้าในประเทศเหล่านี้ เข้มงวด และยุ่งยากกว่าการรับรองในประเทศหลาย 10 เท่า แต่ถ้าสามารถผ่านไปได้ การรับรองนี้จะเป็นเครื่องมือป้องกันไม่ให้บริษัทอื่นทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบ"

สุธรรมกล่าวและทิ้งท้ายว่าบริษัทสะเดาไทยได้พิสูจน์ให้เห็นแล้วว่านวัตกรรมสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเมล็ดสะเดาซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในประเทศซึ่งมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำมันสะเดาอินทรีย์สำหรับเวชภัณฑ์ซึ่งมีศักยภาพสูงในการผลิตและจัดจำหน่ายเพื่อส่งออกไปยังต่างประเทศช่วยสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรผู้เพาะปลูกสะเดาในประเทศไทยได้อีกทางหนึ่ง









บริษัท อู่ข้าว อู่น้ำ จำกัด
44 หมู่ที่ 11 ตำบลผักไห่ อำเภอผักไห่
จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13120
โทรศัพท์: 035-391 941

ครีมอเนกประสงค์สำหรับอุปกรณ์ภายในรถยนต์จากน้ำมันรำข้าวอินทรีย์

บริษัท อู่ข้าว อู่น้ำ จำกัด

ทุกวันนี้สารเคมีถูกนำมาใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์หลากหลายชนิดโดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดจนกลายเป็นความเคยชินสำหรับคนทั่วไปแต่ในทัศนะของ“พรทิพย์ตั้งกีรติ”กรรมการบริหารบริษัทอู่ข้าวอู่น้ำจำกัดกลับมองถึงผลกระทบจากสารเคมีที่อยู่รอบตัวสิ่งที่เธอพบหลังจากนำรถยนต์ออกจากศูนย์บริการล้างทำความสะอาดทุกครั้งคือกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ซึ่งเกิดจากสารเคมีที่ใช้เคลือบเงารถยนต์เป็นปัญหาที่แก้ไม่ตกเนื่องจากปัจจุบันผลิตภัณฑ์ที่ใช้กับรถยนต์ผลิตจากสารเคมีเกือบ 100%

เธอกล่าวและให้ข้อมูลว่าโดยทั่วไปครีมเคลือบเงารถจะประกอบด้วยสารเคมีสังเคราะห์จำพวกซิลิโคนที่มีคุณสมบัติเป็นตัวทำละลายลดแรงตึงผิวรวมถึงเป็นสารที่ใช้ในการขึ้นรูปซึ่งง่ายต่อการระเหยจึงมักก่อให้เกิดปัญหาการระคายเคืองและอาการแพ้แก่ผู้ใช้ในภายหลัง

“นอกจากกลิ่นเหม็นติดรถ
แล้ว สารเคมียังเป็นอันตราย
ต่อสุขภาพในระยะยาว สำหรับ
คนใช้รถที่ต้องสูดดมสารเคมี
ตลอดเวลาในสภาวะที่อากาศไม่
ถ่ายเท”



“งานวิจัยทำให้เราพบว่า ครีมที่ได้จากน้ำมันรำข้าวอินทรีย์ มีสาร Gamma-oryzanol ซึ่งเป็นสารสำคัญที่พบเฉพาะในน้ำมันรำข้าว ซึ่งมีคุณสมบัติในการป้องกันรังสียูวี สามารถป้องกันรังสียูวีให้กับรถยนต์ คอนโซลหน้า รวมถึงเบาะรถยนต์ อีกทั้งยังช่วยยืดอายุการใช้งานของอุปกรณ์ภายในรถยนต์ หลังจากที่ได้ใช้ครีมอเนกประสงค์เคลือบลงบนพื้นผิวของวัสดุ อีกทั้งยังมีกลิ่นหอมธรรมชาติ ปราศจากสารพิษ” เธอกล่าว



นั่นเป็นจุดเริ่มต้นที่ทำให้เธอตัดสินใจศึกษาข้อมูลเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่หาทางออกให้กับปัญหานี้อย่างถาวรด้วยความสนใจในผลิตภัณฑ์ธรรมชาติเวชสำอางและผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ได้จากข้าวอินทรีย์อยู่เป็นทุนเดิมทำให้เธอเริ่มต้นทดลองใช้กากน้ำมันจากรำข้าวอินทรีย์มาพัฒนาเป็นครีมเคลือบเงารถยนต์เพื่อใช้แทนwaxเคลือบเงารถยนต์ที่ทำจากสารเคมีซึ่งเธอยืนยันว่า“ความสะอาดที่ได้จากธรรมชาติจะเป็นทางเลือกที่ผู้บริโภคให้ความสนใจ”

ครีมสำหรับทำความสะอาดและเคลือบเงาอุปกรณ์ภายในรถยนต์ที่ใช้น้ำมันรำข้าวอินทรีย์เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตสามารถทดแทนการใช้ผลิตภัณฑ์ครีมเคลือบเงารถที่ผลิตจากไขสังเคราะห์ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมปิโตรเคมีอาทิพาราฟินโพลิพรอพิลีนหรือ ไขจากธรรมชาติ ได้แก่ แcarnauba wax ที่ต้องนำเข้าจากต่างประเทศ

พรทิพย์เริ่มต้นศึกษาข้อมูลและเดินหน้าพัฒนานวัตกรรมครีมเคลือบเงารถยนต์จากน้ำมันรำข้าวอินทรีย์ที่มีส่วนผสมของสารเติมแต่ง3ชนิดที่ได้รับรองมาตรฐานorganiccos-meticgradeตลอดจนหาข้อมูลทางวิชาการมาช่วยยืนยันประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์ซึ่งเธอเชื่อว่าจะเป็นใบเบิกทางที่ทำให้สินค้าเป็นที่ยอมรับในสายตาคนทั่วไปเนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เข้ามาพลิกโฉมวงการรถยนต์อย่างแท้จริง



จากความสำเร็จของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านประสิทธิภาพนำมาสู่ขั้นตอนของการพัฒนาเทคนิคการคงสภาพออกแบบบรรจุภัณฑ์ตลอดจนสร้างตราสินค้าผลิตภัณฑ์ครีมอเนกประสงค์ภายใต้แบรนด์“TIP”เพื่อจำหน่ายเป็นทางเลือกให้กับธุรกิจบริการดูแลรักษารถยนต์เป็นหลัก

ความโดดเด่นในตัวผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่เคยปรากฏในท้องตลาดมาก่อนทำให้ครีมอเนกประสงค์“TIP”ได้รับความสนใจจากบริษัทผู้จัดจัดหน่ายน้ำมันคาสตรอลภาคกลางซึ่งต้องการนำผลิตภัณฑ์ไปต่อยอดทางการตลาดในการส่งออกซึ่งเธอมองว่าเป็นข้อเสนอที่น่าสนใจอย่างไรก็ตามการที่จะนำผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่นออกไปจำหน่ายในต่างประเทศนั้นการมีแค่อนุสิทธิบัตรอย่างเดียวอาจยังไม่เพียงพอที่จะคุ้มครองไม่ให้เกิดการลอกเลียนแบบสินค้าด้วยเหตุนี้ทำให้พรทิพย์ตัดสินใจชะลอที่ส่งสินค้าออกต่างประเทศจนกว่าจะได้รับสิทธิบัตรสินค้าเพื่อยืนยันความมั่นใจโดยสินค้าในล็อตแรกคาดว่าจะวางขายในประเทศอย่างเป็นทางการได้ในช่วงปลายปี 2555

พรทิพย์มองว่าการที่เธอตัดสินใจพัฒนานวัตกรรมครีมเคลือบเงารถยนต์จากน้ำมันรำข้าวถือเป็นการช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับของเหลือทิ้งจากภาคการเกษตรได้ถึง100%และเป็นการพัฒนาสินค้าจากธรรมชาติด้วยฝีมือคนไทยที่ช่วยเกื้อกูลระบบเกษตรกรรมอย่างยั่งยืนทำให้การทำเกษตรปลอดสารขยายตัวจากราคาผลผลิตที่เพิ่มสูงขึ้นอีกทั้งเป็นจุดเริ่มต้นในการพัฒนาการผลิตสินค้าในกลุ่มผลิตภัณฑ์ดูแลรักษารถยนต์ที่ผลิตจากวัตถุดิบอินทรีย์ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่นและมีความเป็นไปได้ทางการตลาดสูงในอนาคต






Organic Agriculture
Innovation Network
ตภัณฑ์แปรรูป จากข้าวอินทรีย์
Car Rice Wax
เหมาะสำหรับ
การบำรุงรักษารถยนต์
กลิ่นหอมข้าวไทย
ปลอดภัยไร้สารพิษ
ประโยชน์
บำรุงรักษารถยนต์
ให้แลดูใหม่อยู่เสมอ
กลิ่นหอม ปลอดภัย
เคลือบรักษาเบาะ/คอนโซลหน้า
ทั้งภายใน ภายนอกรถยนต์
Rice WAX
น่ายโดย อยุธยาพาวิเลียน
083-003-0003



สหกรณ์กรีนเนท
6 ซอยพิบูลอุปถัมภ์-วัฒนานิเวศน์ 7 ถนนสุทธิสาร
แขวงสามเสนนอก เขตห้วยขวาง กรุงเทพ 10310
โทรศัพท์: 02-277 9380-1 โทรสาร: 02-277 9654

ผ้าอ้อมอินทรีย์

สหกรณ์กรีนเนท

ปัญหาขยะจากผ้าอ้อมสำเร็จรูปที่ยากต่อการกำจัดทำให้วิฑูรย์ปัญญากุลประธานสหกรณ์กรีนเนทจำกัดตระหนักและมองเห็นโอกาสในการทำนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์โดยเลือกที่จะพัฒนาผ้าอ้อมสำเร็จรูปที่ทำจากผ้าฝ้ายอินทรีย์เป็นสินค้าต้นแบบด้วยหวังว่าธุรกิจของเขาจะเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยลดขยะอันตรายที่เป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ผ้าอ้อมจากผ้าฝ้ายอินทรีย์สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้จึงเป็นนวัตกรรมที่ส่งผลต่อการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตของสังคมเมืองในปัจจุบันและสามารถลดปริมาณขยะที่เกิดจากเส้นใยสังเคราะห์ที่มีปริมาณสูงถึง 18,000 ล้านชิ้นต่อปีให้ลดจำนวนลงได้





“การสนับสนุนให้เกิดผลิตภัณฑ์
จากผ้าฝ้ายธรรมชาติทีครบวงจร
ช่วยเปิดตลาดให้กว้างขึ้น โดยผ้า
ฝ้ายอินทรีย์มีข้อดีคือผลิตจากฝ้าย
ทีปลูกด้วยวิธีเกษตรอินทรีย์ไม่ใช่
ปุ๋ยเคมีหรือสารเคมีกำจัดแมลง
และวัชพืช แต่ใช้ปุ๋ยอินทรีย์หรือสาร
ไล่แมลงอินทรีย์แทน ผ้าทอต้องไม่
ฟอกให้ขาวด้วยสารเคมี และย้อม
ด้วยสีทีสกัดจากพืชธรรมชาติเท่านั้น”



วิฑูรย์บอกว่าผ้าอ้อมสำเร็จรูปสำหรับเด็กเป็นรอยเท้าของขยะตั้งแต่เกิดจนกระทั่งสิ้นวัฏจักรชีวิตเนื่องจากผลิตภัณฑ์ดังกล่าวใช้เวลานานในการย่อยสลายสร้างผลกระทบต่อโลกและสิ่งแวดล้อมอย่างมากโครงการดังกล่าวเกิดขึ้นจากความร่วมมือของโครงการพัฒนาชุมชนเพื่อการอนุรักษ์ป่าภูหลวงขององค์การกองทุนสัตว์ป่าโลกสากลสำนักงานประเทศไทย และมูลนิธิเลยเพื่อการอนุรักษ์และพัฒนาอย่างยั่งยืน

เขาอธิบายว่าหลักการของการผลิตฝ้ายในระบบเกษตรอินทรีย์คือการเลือกใช้เมล็ดพันธุ์ที่ไม่ใช่เมล็ดพันธุ์ฝ้ายดัดแปลงทางพันธุกรรมโดยการเลือกใช้เมล็ดพันธุ์ฝ้ายพื้นบ้านเน้นการปลูกพืชร่วมเช่นปลูกฝ้ายในบริเวณใกล้กับแปลงข้าวใช้ปุ๋ยอินทรีย์ปุ๋ยคอกแทนปุ๋ยเคมีป้องกันแมลงศัตรูฝ้ายโดยวิธีกลเช่นกับดักการจับและการล่อแมลงด้วยไฟตลอดจนจัดทำระบบควบคุมภายใน (internalcontrolsystem)เพื่อตรวจประเมินการปฏิบัติตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของเกษตรกรในโครงการ

โครงการดังกล่าวทำให้เกิดการผลิตเส้นใยฝ้ายในระบบเกษตรอินทรีย์รวมทั้งการปั่นทอ ฟอกย้อมด้วยสีธรรมชาติและผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ผ้าทอแบบต่าง ๆซึ่งกลายเป็นจุดเริ่มต้นของการทำนวัตกรรมผ้าอ้อมอินทรีย์ครั้งแรกในประเทศไทย



หลังจากที่สหกรณ์กรีนเนทได้เริ่มต้นพัฒนาต้นแบบผ้าอ้อมจากผ้าฝ้ายอินทรีย์และทดลองตลาดทำให้พบข้อเสียของผ้าอ้อมจากผ้าฝ้ายอาทิทำให้เกิดผดผ้าอ้อมได้ง่ายผู้ใช้จึงต้องมีความรู้และความเข้าใจในการใช้งานอีกทั้งพ่อและแม่ยังคุ้นเคยกับการใช้ผ้าอ้อมสำเร็จรูปทำให้ในขั้นตอนของการตลาดต้องให้ข้อมูลกับผู้บริโภคมากพอสมควรอย่างไรก็ตามความตั้งใจของเขายังไม่จบลงแค่นั้นหลังจากที่เขาตัดสินใจพัฒนาผ้าอ้อมอินทรีย์ในก้าวต่อไปจากผ้าอ้อมที่ทำจากผ้าฝ้ายทอมือกลายเป็นผ้ายืดเพื่อให้ใช้งานได้สะดวกขึ้นซึ่งอยู่ในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ในขั้นตอนการตัดเย็บ



วิฑูรย์บอกว่าคนรุ่นใหม่หันมาใส่ใจสิ่งแวดล้อมมากขึ้นในแง่ของการตลาดสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบของขวัญของฝากสำหรับเด็กแรกเกิดทั้งผ้าอ้อมปลอกหมอน เสื้อผ้าเด็ก ถุงมือ ถุงเท้า ที่ทำจากวัตถุดิบอินทรีย์ เป็นต้น

การทำนวัตกรรมดังกล่าวสามารถลดการนำเข้าผลิตภัณฑ์ผ้าอ้อมสำเร็จรูปจากต่างประเทศซึ่งโดยเฉลี่ยแล้วทารกหนึ่งคนจะต้องใช้ผ้าอ้อมถึง8,000-10,000ชิ้นก่อนที่จะสามารถขับถ่ายในห้องน้ำได้เองและยังสามารถลดผลกระทบจากอาการแพ้สารดูดซับน้ำและสารฟอกขาวในผ้าอ้อมสำเร็จรูปซึ่งเป็นอันตรายต่อผิวหนังของทารกอีกทั้งผ้าฝ้ายที่นำมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อินทรีย์ของสหกรณ์กรีนเนทส่วนใหญ่เป็นผ้าฝ้ายที่ผลิตในประเทศไทยซึ่งเป็นฝ้ายที่มีเส้นใยสั้นและโรงงานทอผ้าไม่นิยมนำมาใช้เนื่องจากทำให้เกิดปัญหากับเครื่องจักร จึงนับเป็นช่องทางใหม่ในการใช้ประโยชน์จากผ้าฝ้ายไทยโดยนำมาทอเป็นผ้ายืดเสื้อโปโลเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคที่ใส่ใจในสุขภาพและสิ่งแวดล้อม

“ผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าอินทรีย์นับเป็นตลาดใหม่ของสินค้าอินทรีย์ เมื่อเทียบกับสินค้าอินทรีย์ในกลุ่มอาหาร และเครื่องสำอางที่กำลังมาแรงในต่างประเทศ”

วิฑูรย์กล่าวย้ำและบอกว่าการใช้ผ้าฝ้ายอินทรีย์เป็นวัตถุดิบหลักจะช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผ้าฝ้ายไทย เนื่องจากปัจจุบันประเทศไทยต้องนำเข้าฝ้ายจากต่างประเทศซึ่งไม่อาจหลีกเลี่ยงฝ้ายดัดแปลงพันธุกรรม หรือจีเอ็มโอได้






GREEN NET
Live Fair, Live Organic

๔

Organic Services
ธุรกิจที่น่าจับตามอง

- รีสอร์ทและร้านอาหารอินทรีย์
- ร้านกรีนต้นแบบ
- ระบบผลิตปลอดสาร
- ตรามาตรฐานผลิตอินทรีย์ไทย











บริษัท จิตตรงเรียลเอสเต็ด จำกัด
89/170 หมู่ 3 อาคารจุฑามาศ ถนนวิภาวดี รังสิต
แขวงตลาดบางเขน เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210
โทรศัพท์: 02-551 2058

“รีสอร์ทและร้านอาหารอินทรีย์”

บริษัท จิตตรงเรียลเอสเต็ด จำกัด

กระแส“กรีน”ทำให้ธุรกิจต้องปรับตัวหันมาใส่ใจสิ่งแวดล้อมมากขึ้นไม่เว้นแม้แต่ธุรกิจบริการอย่างโรงแรมหรือรีสอร์ทที่เคยดึงดูดนักท่องเที่ยวด้วยการออกแบบตกแต่งสถานที่และบริการชั้นเลิศยังต้องหันมามองกลยุทธ์ที่แตกต่างกันทันทีที่แนวคิดของผู้บริโภคเปลี่ยน

ผลกระทบที่เกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมทำให้ชัชพลพิทยาธิคุณ กรรมการผู้จัดการบริษัทจิตตรงเรียลเอสเต็ดจำกัดผู้คร่ำหวอดอยู่ในธุรกิจอสังหาริมทรัพย์ซึ่งมีพื้นความรู้ด้านเกษตรอินทรีย์เป็นทุนเดิมมองเห็นถึงโอกาสและความท้าทายในการผลักดัน“โครงการรีสอร์ทและร้านอาหารอินทรีย์”ให้เกิดขึ้นจริงในประเทศไทยโดยมองว่าจะเป็นโอกาสที่ดีในขณะที่คนทั่วโลกกำลังตื่นตัวกับปัญหาสิ่งแวดล้อม



“ทียุโรปเกษตรอินทรีย์ไม่ใช่แค่อาหาร แต่คือทุกสิงทุกอย่างทีอยู่รอบตัวเรา ซึงตัวผมเองมองถึงการใช้พลังงานสีเขียว การท่องเทียวเชิงนิเวศ (ecotourism) หรือแม้แต่การพัฒนาเกษตรอินทรีย์ร่วมกับชุมชน”









นั่นเป็นเหตุผลที่ทำให้เขาตัดสินใจปักธง“สรีสมุย”บูทิกรีสอร์ท4ดาวบนเกาะสมุยให้เป็นรีสอร์ทเกษตรอินทรีย์แห่งแรกในประเทศไทยภายใต้การสนับสนุนของสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติที่ต้องการร่วมศึกษาความเป็นไปได้เกี่ยวกับการดำเนินการโครงการรีสอร์ทเกษตรอินทรีย์ในประเทศไทย โดยหลากหลายแนวคิดสีเขียวถูกนำมาปรับใช้จนประสบผลสำเร็จและสร้างชื่อให้กับประเทศในฐานะรีสอร์ทเกษตรอินทรีย์แห่งแรกในเอเชียการันตีมาตรฐานEco-SocialResortโดยหน่วยานตรวจสอบรับรองมาตรฐานจากประเทศอิตาลี

โครงการต้นแบบรีสอร์ทและร้านอาหารอินทรีย์เป็นส่วนหนึ่งของการสร้างรูปแบบธุรกิจนวัตกรรมด้านการบริการเพื่อส่งเสริมตลาดเกษตรอินทรีย์ที่ใช้วัตถุดิบภายในประเทศในรูปแบบของการเกษตรแบบเพอร์มาคัลเจอร์(permaculture)ซึ่งมีการวางแผนออกแบบการเพาะปลูกการจัดการผลผลิตและชุมชนโดยเน้นการใช้ทรัพยากรและพลังงานอย่างเหมาะสมร่วมกันได้อย่างยั่งยืนแต่กว่าจะมาถึงวันนี้ชัชพลได้ใช้เงินลงทุนไปไม่ต่ำกว่า42ล้านบาทเพื่อพัฒนาระบบเกษตรอินทรีย์ให้สมบูรณ์แบบ







ในทุกด้านโดยมีสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ(องค์การมหาชน)สนับสนุนทั้งในส่วนงบประมาณเพื่อช่วยแบกรับความเสี่ยงและข้อมูลทางวิชาการจากผู้เชี่ยวชาญที่ช่วยเปิดมุมมองการทำเกษตรอินทรีย์ให้กว้างขึ้น เริ่มตั้งแต่ปรับปรุงพื้นที่ให้เป็นเกษตรอินทรีย์(Organicfarming)ไม่ใช้สารพิษในการเพาะปลูกพืชดีไซน์การออกแบบโรงแรมร้านอาหารให้ใช้พลังงานน้อยที่สุดตลอดจนนำเอาพลังงานทดแทนอาทิพลังงานน้ำพลังงานลมพลังงานจากแสงอาทิตย์หรือแม้แต่พลังงานจากคลื่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดอีกทั้งให้ความสำคัญกับการบำบัดน้ำเสียแยกขยะโดยอาจนำมาผลิตเป็นพลังงานชีวมวลเพื่อใช้เป็นก๊าซหุงต้ม

ขณะเดียวกันเขาได้ให้ความสำคัญกับวัฒนธรรมท้องถิ่นโดยนำงานฝีมือจากคนในชุมชนมาใช้ประดับตกแต่งภายในรีสอร์ทและร้านอาหารตลอดจนเลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นเช่นนำอิฐมาปูพื้นนำกระเบื้องดินเผามาใช้มุงหลังคาจานชามที่ทำจากเซรามิคเครื่องครัวดินเผาและโคมไฟกระดาษจากฝีมือชาวบ้าน ตลอดจนสร้างแหล่งเรียนรู้การเพาะปลูกด้วยระบบเกษตรอินทรีย์ของชุมชน


“ผลลัพธ์จากการทำนวัตกรรมการจัดการด้าน
เกษตรอินทรีย์อย่างต่อเนื่อง ทำให้ได้รับมาตรฐาน
เป็นที่ยอมรับไปทั่วโลก และเป็นรีสอร์ทแรกที่เอเชีย
ที่ได้รับการรับรอง Zero Carbon Footprint ซึ่งจะ
เป็นต้นแบบให้กับผู้ที่สนใจต่อไป”
Aper Aequa
Eco Social
Residence Resort Hotel



ชัชพลกล่าวย้ำและบอกว่าแม้การลงทุนทำเกษตรอินทรีย์จะมีต้นทุนค่อนข้างสูงแต่ผลตอบแทนที่ได้กลับคุ้มค่าเมื่อลูกค้าจากยุโรปโดยเฉพาะกลุ่มสแกนดิเนเวียและอังกฤษยินดีที่จะจ่ายเพื่อแลกกับความพอใจที่พวกเขาจะได้รับกลับไปโครงการรีสอร์ทเกษตรอินทรีย์ที่เกาะสมุยแห่งนี้เป็นเพียงพื้นที่นำร่องโดยในอนาคตอันใกล้แนวคิดนี้กำลังจะขยายไปอีก4พื้นที่คือเกาะพะงันจ.สุราษฎร์ธานีเกาะลันตาจ.กระบี่จ.นครราชสีมาและจ.เชียงใหม่ซึ่งจะช่วยยกระดับและส่งเสริมธุรกิจเกษตรอินทรีย์ในภาคบริการให้กับประเทศอีกทั้งเป็นต้นแบบของการขยายผลรูปแบบธุรกิจรีสอร์ทและร้านอาหารอินทรีย์ให้กับภูมิภาคและการร่วมทุนกับนักลงทุนจากต่างชาติ ซึ่งเขามองว่าจะเป็นโอกาสที่ท้าทาย

ชัชพลกล่าวทิ้งท้ายว่าการที่ประเทศไทยจะขับเคลื่อนแนวคิดการทำเกษตรอินทรีย์ไปถึงจุดหมายได้อย่างยั่งยืนนั้นปัจจัยสำคัญต้องมากจากการมีส่วนร่วมจากภาคชุมชนการวิจัยและส่งเสริมพืชท้องถิ่นร่วมไปกับการพัฒนาชุมชนจะช่วยสร้างความมั่นใจในฐานทรัพยากรซึ่งเป็นเป้าหมายสำคัญของการทำเกษตรอินทรีย์

ในขณะที่คนทั่วโลกกำลังสนใจกับเรื่องราวของเกษตรอินทรีย์“ไทย”ในฐานะประเทศที่มีศักยภาพด้านการท่องเที่ยวและฐานเกษตรกรรมที่มีความหลายหลายด้านการผลิตควรหันกลับมามองถึงจุดเด่นที่มีอยู่เป็นทุนเดิมและส่งเสริมให้ถูกทางซึ่งเชื่อว่าจะนำพาประเทศให้ก้าวไปถึงจุดหมายได้ไม่ยาก





บริษัท จิตตรงเรียลเอสเต็ด จำกัด
89/170 หมู่ 3 อาคารจุฑามาศ ถนนวิภาวดี รังสิต
แขวงตลาดบางเขน เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210
โทรศัพท์: 02-551 2058

“ร้านกรีนต้นแบบ”

บริษัท สวนเงินมีมา จำกัด

“สินค้ากรีนอยู่ในsectorที่กำลังโตแต่จะโตอย่างไรให้มีคุณภาพและมาตรฐาน”กลายเป็นคำถามที่ค้างคาใจ“วัลลภาแวนลิเลียนส์วาร์ด”ผู้จัดการบริษัทสวนเงินมีมาจำกัดที่เดินหน้าสร้างมาตรฐานร้านกรีนต้นแบบ สู่เครือข่ายร้านกรีนระดับประเทศ

จากจุดเริ่มต้นของมุมขายสินค้ากรีนในร้านหนังสือขนาดย่อมเมื่อ5ปีก่อนผลตอบรับที่ดีจากลูกค้าทำให้เธอตัดสินใจขยายกิจการร้านกรีนเต็มรูปแบบภายใต้ระบบการจัดการคุณภาพและสร้างมาตรฐานร้านขายผลิตภัณฑ์สีเขียวที่เหนือกว่าร้านค้าปลีกทั่วไปเธอให้มุมมองว่าปัญหาของร้านจำหน่ายสินค้ากรีนของไทยณปัจจุบันมีอยู่กว่า50ร้านโดยส่วนใหญ่มักประสบปัญหาด้านการขายเนื่องจากไม่มีระบบการจัดการที่มีประสิทธิภาพทำให้ลบจุดเด่นของสินค้าที่เหนือกว่าร้านค้าทั่วไป



“การทำร้านกรีนให้ประสบความสำเร็จได้นั้น ต้องเริ่มต้นจากการสร้างจุดเด่นเพื่อยกระดับคุณภาพของสินค้าให้เห็นเด่นชัด เช่น ใช้สีเป็นเครื่องหมายกำหนดประเภทของสินค้า พัฒนาระบบการจัดการหน้าร้าน ตลอดจนมองหาแหล่งที่มาของวัตถุดิบ”

เธออธิบายว่าสีสามารถใช้เป็นตัวกำหนดรูปแบบของสินค้าได้อย่างชัดเจนเช่น“สีเขียวเข้ม”หมายถึงสินค้าออร์แกนิค“สีเขียวกลาง”หมายถึงสินค้ากรีนที่ไร้สารเคมีและ“สีเขียวอ่อน” คือสินค้าปลอดภัย ทำให้ผู้บริโภครับรู้ได้ถึงระดับและคุณภาพสินค้าที่แตกต่างกัน

สินค้ากรีนมีผลิตได้หลายรูปแบบตั้งแต่ผลิตในระดับครัวเรือนระดับชุมชนไปจนถึงสินค้ากรีนที่ผลิตโดยผู้ประกอบการรายย่อยและสินค้ากรีนที่ได้รับการรับรองมาตรฐานทั้งในและต่างประเทศคุณสมบัติที่แตกต่างกันเหล่านี้ควรได้รับการคัดสรรอย่างชัดเจนเพื่อผู้บริโภคจะได้ร่วมเรียนรู้และเข้าใจสินค้ากรีนมากขึ้น

“ประโยชน์ที่ได้จากการเรียนรู้ของผู้บริโภคที่ต้องการสินค้าสีเขียว ช่วยสนับสนุนการพัฒนาสินค้ากรีนให้เพิ่มขึ้น จากปัจจุบันที่ยังคงจำกัดอยู่ที่สินค้าในกลุ่มอาหาร ขณะที่ผลิตภัณฑ์กรีนที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวันที่มีมากกว่า 100 รายการ ยังมีให้เลือกไม่มากนัก”

เธอกล่าวและบอกว่าร้านกรีนต้นแบบคือจุดเริ่มต้นของการเสาะแสวงหาผลิตภัณฑ์คุณภาพมาวางจำหน่ายเพื่อเป็นกลไกผลักดันให้ผู้ผลิตเดินหน้าพัฒนาสินค้าที่มีคุณภาพอย่างต่อเนื่องจากแนวคิดร้านกรีนต้นแบบทำให้ในช่วง2ปีที่ผ่านมีการรวมกลุ่มของผู้ประกอบการร้านกรีนกว่า30แห่งสร้างเป็นเครือข่ายร้านกรีนเพื่อยกระดับมาตรฐานร้านกรีนในประเทศไทยร่วมกับสำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์หรือมกท.และสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ(องค์การมหาชน)เพื่อเป็นช่องทางการเชื่อมโยงผลผลิตและสินค้าจากผู้ผลิตและผู้แปรรูปมาสู่ผู้บริโภคหรือผู้ซื้อสินค้าให้มีความรู้ความเข้าใจเรื่องสินค้าเกษตรอินทรีย์ที่ดีทั้งต่อสุขภาพสังคมและสิ่งแวดล้อม

ร้านกรีนต้นแบบนี้นอกจากการสร้างความชัดเจนเกี่ยวกับสินค้าเกษตรอินทรีย์ในร้านกรีนแล้วยังพัฒนาระบบการบริหารจัดการร้านกรีนให้ได้มาตรฐานที่ควรจะเป็นในเรื่องความเป็นอินทรีย์ของร้านกรีนนับเป็นสิ่งใหม่ที่ยังไม่มีมาตรฐานร้านกรีนในเชิงอินทรีย์เกิดขึ้นในประเทศโดยให้ความสำคัญกับการจัดระบบสมาชิกและกิจกรรมสมาชิกสัมพันธ์เพื่อการเติบโตของผู้บริโภคสีเขียวได้แก่การจัดเสวนาให้ความรู้แก่ผู้บริโภคพร้อมกันนี้ยังได้เดินหน้าทำแผนธุรกิจร้านกรีนต้นแบบและโมเดลทางธุรกิจที่ทำให้เป็นจริงได้

เครือข่าย ร้านกรีน

สินค้ากรีน

ผลิตผล/ผลิตภัณฑ์ ในหมวดอาหาร และ ไม่ใช่อาหาร ที่ผลิตในระบบอินทรีย์ หรือ ระบบปลอดสารเคมี/ไร้สารเคมี ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และคำนึงถึงความเป็นธรรมทางสังคม



ผลิตผลเกษตรอินทรีย์

ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ จากหน่วยรับรองที่มีหน้าที่เฉพาะ ภายใต้การรับรองคุณภาพโดยหน่วยงานในประเทศ และ/หรือ ต่างประเทศ

Chemical Free Product

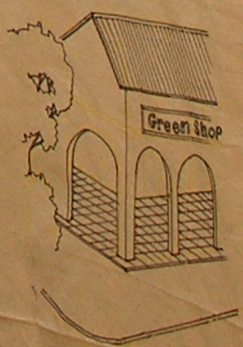
ผลิตผล/ผลิตภัณฑ์ปลอดสารเคมี หรือไร้สารเคมี

ผลิตผลหรือผลิตภัณฑ์ ที่ผลิตหรือผ่านกระบวนการแปรรูป โดยไม่ใช้สารเคมี และไม่ได้ขอการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ อย่างเป็นทางการ แต่ได้รับการตรวจสอบจากร้านกรีน/เครือข่าย



ผลิตภัณฑ์ทั่วไป

ผลิตผล หรือ ผลิตภัณฑ์ ที่ผลิต หรือ แปรรูปโดยใช้สารเคมีที่ควบคุมโดยรัฐ ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์อินทรีย์ หรือผลิตภัณฑ์ปลอดสารเคมี หรือไร้สารเคมี



ร้านจำหน่ายสินค้ากรีน

ร้านค้าที่มุ่งเน้นในเรื่องความสำคัญกับการจำหน่ายสินค้ากรีน มีการจัดพื้นที่จำหน่ายอย่างมีระเบียบ ชัดเจน มีการสื่อสารให้ผู้บริโภครับรู้เกี่ยวกับ
ที่จำหน่ายภายในร้าน

“การรับรองมาตรฐานร้านกรีนจะช่วยเพิ่มความเป็นมืออาชีพมากกว่าที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน โดยมีแนวทางในการจัดการร้านที่ชัดเจน ปูพื้นฐานให้คนที่สนใจทำอาชีพอิสระร้านกรีนสามารถเพิ่มเติมรายการสินค้ากรีนที่มีคุณภาพในชั้นวางสินค้าให้เพิ่มขึ้นทุกปี”



เธออธิบายและบอกว่าปัจจุบันคนรุ่นใหม่ให้ความสนใจสินค้าออร์แกนิคมากขึ้นทั้งในมุมของผู้บริโภคตลอดจนเจ้าของธุรกิจที่ต้องการเป็นผู้ประกอบการร้านกรีนโดยที่ร้านกรีนสวนเงินมีมาร้านHealthMeและร้านURBAN-TREEในฐานะร้านกรีนรุ่นบุกเบิกพร้อมทำหน้าที่เป็นพี่เลี้ยง

วัลลภาบอกว่าร้านกรีนสามารถต่อยอดสินค้าสีเขียวต่อไปได้ไม่รู้จบโดยยกตัวอย่างร้านกรีนสวนเงินมีมาที่เปิดให้บริการเต็มรูปแบบมาในช่วง4-5ปีที่ผ่านมาและได้ขยับขยายจากการขายสินค้ากรีนมาเสิร์ฟอาหารปลอดสารพิษผลิตจากวัตถุดิบออร์แกนิคเพิ่มทางเลือกสีเขียวให้กับผู้บริโภค

ความสำเร็จของร้านกรีนต้นแบบสามารถขยายแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์อินทรีย์ที่ได้มาตรฐานเป็นโมเดลร้านกรีนไปทั่วประเทศก่อให้เกิดการขับเคลื่อนกระแสการบริโภคผลิตภัณฑ์อินทรีย์อย่างกว้างขวางส่งผลต่อเนื่องไปยังการขยายผลในภาคการผลิตสร้างความหลากหลายของผลิตภัณฑ์อินทรีย์ที่คาดการณ์แนวโน้มการเติบโตอย่างก้าวกระโดดในอีกไม่กี่ปีข้างหน้า






LOCAL
ORGANIC
CERTIFICATION
มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ท้องถิ่น
by เครือข่ายร้านกรีน
ISAC
Organic Soy Bean Paste


SRIWISOOT
ข้าวหอมฮางงอก
เกษตรธรรมชาติไร้สารเคมี
ศรีวิสุทธิ์
Natural Germinated High Gaba Jasmine Rice
ข้าวเพื่อสุขภาพ โภชนาการสูง
หอม นุ่ม อร่อย
ORGANIC
CERTIFICATION


SELF-PROCLAIM
PRODUCTS
เกษตรอินทรีย์วิถีชุมชน
by เครือข่ายร้านกรีน
ORGANIC
BLACK STICKY RICE
AWAKEN



บริษัท จิตตรงเรียลเอสเต็ด จำกัด
89/170 หมู่ 3 อาคารจุฑามาศ ถนนวิภาวดี รังสิต
แขวงตลาดบางเขน เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210
โทรศัพท์: 02-551 2058

“ระบบผลิตปลอดสาร”

บริษัท ไบโอ-อะกริ จำกัด

เป้าหมายที่จะทำให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลกได้นั้นเกษตรกรต้องมีความคิดที่เป็นวิทยาศาสตร์และมองคำว่าเกษตรกรรมไม่ใช่เป็นเพียงแค่ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ถ่ายทอดมาแต่บรรพบุรุษคำพูดดังกล่าวกลั่นกรองมาจากความคิดของพิมพ์พนิตจันทร์โอทานผู้ก่อตั้งธุกิจให้บริการวิชาการและให้คำปรึกษาด้านการผลิตพืชปลอดภัยต่อสารเคมีและพืชอินทรีย์ตามหลักของเกษตรอินทรีย์เชิงผสมผสาน(OrganicIntegratedCroppingManagement;OrganicICM) รายแรกและรายเดียวในประเทศไทย ภายใต้ชื่อบริษัท ไบโอ-อะกริ จำกัด

เธอให้คำจำกัดความของคำว่า“เกษตร”คือ“วิทยาศาสตร์” เนื่องจากโดยพื้นฐานของเกษตรกรรมมาจากส่วนประกอบของวิทยาศาสตร์ในสาขาต่าง ๆไม่ว่าจะเป็นชีววิทยาเคมีและฟิสิกส์ ซึ่งหากจับหลักการที่มีอยู่ได้จะสามารถควบคุมการผลิตเพื่อรองรับกับการจำหน่ายในเชิงพาณิชย์และแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นกับภาคเกษตรกรรมซึ่งที่ผ่านมาเกษตกรมักใช้ประสบการณ์เข้ามาแก้ปัญหามากกว่าการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีส่งผลให้ผลผลิตเกิดความเสียหายหรือมีคุณภาพต่ำกว่ามาตรฐานส่งออก

“แนวทางของบริษัทคือการนำเอา
องค์ประกอบของวิทยาศาสตร์มาจับ
ในเรื่องกระบวนการผลิต เอาหลัก
การตลาดและการจัดการมาจับกับ
การดูแลผลผลิตให้สอดคล้องกับ
ความต้องการของตลาด ตลอดจน
ดูแลในเรื่องราคาสินค้าบนพื้นฐาน
ทางวิชาการที่มารองรับ โดยระบบ
การปลูกจะได้รับการพิจารณาและคัด
เลือกอย่างเหมาะสม และดูแลติดตาม
ผลอย่างใกล้ชิดจากทีมผู้เชี่ยวชาญ
และนักวิชาการที่ปรึกษาโครงการ”



การที่เกษตรกรจะประสบความสำเร็จจากการผลิตพืชอินทรีย์ได้นั้นมาจากหลายปัจจัยที่เป็นองค์ประกอบ ไม่ว่าจะเป็น การบริหารจัดการบุคลากรที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับระบบการผลิตเทคโนโลยีที่นำมาใช้ในการผลิต ปัจจัยการผลิตและการแปรรูป การวางแผนการผลิตที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดผู้ส่งเสริมการผลิตและผู้เชื่อมโยงผู้ผลิตกับผู้ส่งออกและการตรวจสอบรับรองมาตรฐาน เป็นต้น

จากแนวคิดดังกล่าวนำมาสู่การพัฒนาระบบการผลิตที่นำองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์มาเป็นแม่บท ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของดิน ธาตุอาหาร การตรวจวิเคราะห์โรคพืชและแมลงศัตรูพืช โดยมีนักวิชาการเข้ามาดูแลตลอดจนหาแนวทางในการแก้ไขปัญหาพ่อค้าคนกลางที่ทำให้สินค้าขายไม่ได้ราคาเพื่อให้สอดรับกับการเพาะปลูกพืชตามแนวทางเกษตรอินทรีย์ ซึ่งปัญหาที่พบในปัจจุบันคือผลผลิตที่ได้ไม่สม่ำเสมอ ทำให้การผลิตในเชิงพาณิชย์ไม่ประสบผลสำเร็จนอกจากนี้ยังมีปัญหาด้านการตลาดคุณภาพสินค้าและปริมาณความต้องการสินค้าของผู้บริโภคอีกด้วย

เธอบอกว่าบริษัทไบโอ-อะกริจำกัดจัดตั้งขึ้นเพื่อให้บริการวิชาการและให้คำปรึกษาด้านการผลิตพืชปลอดภัยต่อสารเคมีหรือพืชอินทรีย์ตามหลักของเกษตรอินทรีย์เชิงผสมผสานให้กับเกษตรกรในลักษณะการบริหารงานครบวงจรโดยมีการพัฒนาชุดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการผลิตพืชเฉพาะกลุ่มด้วยวิธีทางธรรมชาติ

รูปแบบธุรกิจของบริษัทฯคือให้คำปรึกษาแก่ผู้ที่สนใจและมีความตั้งใจจะทำเกษตรกรรมปลอดสารพิษโดยแบ่งเป็น2กลุ่มคือภาคเอกชนที่สนใจทำเกษตรอินทรีย์และภาครัฐที่พร้อมให้การสนับสนุนกลุ่มเกษตรกรให้ทำการเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่โดยหน้าที่หลักคือให้ความรู้ความเข้าใจแก่เกษตรกร โดยลงพื้นที่ตามระยะเวลาที่กำหนด

การดำเนินงานของบริษัทประกอบด้วยฝ่ายที่ปรึกษาและฝ่ายบริหารกิจการซึ่งมีหน้าที่ติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนที่มีความสามารถและพร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตพืชปลอดภัยต่อสารเคมีแบบเกษตรอินทรีย์เชิงผสมผสานมีการติดตามสถานการณ์การผลิตและอบรมให้ความรู้แก่เกษตรกรผู้เป็นสมาชิกของบริษัทด้วยทีมผู้ช่วยนักวิจัยของบริษัทและนักวิชาการผู้เชี่ยวชาญที่ปรึกษาโครงการตลอดจนฝ่ายการตลาดและฝ่ายประสานงานมีการรับรอง(ประกัน)ราคาและการติดต่อประสานกับบริษัทรับซื้อเพื่อสร้างความมั่นใจและแรงจูงใจให้แก่ทีมเกษตรกรผู้ผลิต

พิมพ์พนิตบอกว่าเกษตรอินทรีย์ได้รับความสนใจมากขึ้นในกลุ่มธุรกิจท่องเที่ยวโรงแรมและรีสอร์ทที่ต้องการมีออร์แกนิคฟาร์มเป็นของตัวเองเพื่อดึงดูดลูกค้าให้มาเยี่ยมชมและเข้าพักตลอดจนใช้ผลผลิตออร์แกนิคในการประกอบอาหารให้กับลูกค้าไม่เพียงเท่านั้นแนวคิดนี้ยังกระจายไปอีกหลายบริษัทที่มีแนวคิดที่จะทำแปลงผักและผลไม้ออร์แกนิคเพื่อผลิตเป็นของขวัญให้กับลูกค้า รวมถึงนำผลผลิตที่ได้ไปแปรรูปเป็นน้ำผัก น้ำผลไม้ต่อไปในอนาคต



“แนวคิดของบริษัท ไบโอ-อะกริ จำกัด นับเป็นนวัตกรรมด้านรูปแบบธุรกิจ หรือ Business solution ที่จะช่วยให้เกษตรอินทรีย์ในประเทศไทยเดินหน้าไปได้เร็วขึ้น จากปัจจุบันที่เติบโตอย่างช้าๆ เพราะเดินมาผิดทาง”

เธอกล่าวและบอกว่าบริษัทได้รับเงินทุนสนับสนุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.)ในโครงการแปลงเทคโนโลยีเป็นทุนเพื่อลงพื้นที่นำร่องที่จังหวัดนนทบุรีในรูปแบบของการเรียนการสอนโดยนำตัวอย่างปัจจัยการผลิตที่เกิดจากกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ไปเผยแพร่ในพื้นที่จริง

ความตั้งใจดังกล่าวทำให้ไบโอ-อะกริเป็นหน่วยงานภาคเอกชนหน่วยงานแรกและหน่วยงานเดียวของประเทศที่จะเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการระบบการผลิตพืชในระบบเกษตรอินทรีย์ครบวงจรทั้งด้านการบริหารการจัดการการดูแลการผลิตประกันราคาตลอดจนการตลาดสร้างแบรนด์ส่งสินค้าให้กับSupplierโฮมเฟรชมาร์ทเลม่อนฟาร์มท็อปซูเปอร์มาร์เก็ตและกูร์เมต์ ซึ่งปัจจุบันมีร้านที่สนใจสินค้าอินทรีย์เพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ

“เป้าหมายของบริษัท ไม่ได้ประเมินค่าจากตัวเงิน แต่วัดผลสำเร็จได้จากการรักษาฐานของกลุ่มเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการ การมีรายได้เพิ่มขึ้นของเกษตรกร ซึ่งแสดงถึงความมั่นคง และอีกหนึ่งเป้าหมายสำคัญคือทำให้ผักอินทรีย์ที่ผลิตได้มีคุณภาพเทียบเท่ากับผักที่ผลิตโดยใช้สารเคมี”

เธอกล่าวและว่าณปัจจุบันไบโอ-อะกริเป็นเพียงบริษัทเดียวที่เริ่มต้นและยืนหยัดอยู่ในธุรกิจให้คำปรึกษาด้านเกษตรอินทรีย์แก่เกษตรกรโดยส่วนตัวมองว่าเป็นโอกาสดีหากบริษัทอื่นจะให้ความสนใจหันมาทำธุรกิจในรูปแบบเดียวกันเพื่อเป็นพี่เลี้ยงให้เกษตรกรซึ่งจะทำให้ความฝันของประเทศไทยที่จะเป็นครัวของโลกอยู่ไม่ไกลเกินเอื้อม















บริษัท จิตตรงเรียลเอสเต็ด จำกัด
89/170 หมู่ 3 อาคารจุฑามาศ ถนนวิภาวดี รังสิต
แขวงตลาดบางเขน เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210
โทรศัพท์: 02-551 2058

“ตรามาตรฐานผลิตอินทรีย์ไทย”

สำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (มกท.)

จุดเริ่มต้นของการทำมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ไทยเกิดขึ้นภายใต้การขับเคลื่อนของกลุ่มผู้ประกอบการผู้บริโภคและกลุ่มคนที่สนใจอาหารปลอดภัยซึ่งตระหนักดีถึงปัญหาการใช้สารเคมีในภาคเกษตรกรรม และต้องการหาทางออกให้กับปัญหาดังกล่าว

จากแนวคิดในเบื้องต้นทำให้ในปี2538ได้มีการก่อตั้งสำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์(มกท.)ขึ้นเป็นครั้งแรกในประเทศไทยเพื่อยกร่างมาตรฐานสำหรับกลุ่มเกษตรกรสมาชิกที่สนใจทำการเกษตรแนวใหม่โดยใช้ชื่อว่า“มาตรฐานเกษตรทางเลือก”นาถฤดีนาครวาจาผู้อำนวยการมูลนิธิมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ เล่าย้อนถึงที่มา เธอยอมรับว่า มาตรฐานเกษตรทางเลือกในยุคแรกยังไม่อาจหลีกเลี่ยงการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกได้100เปอร์เซ็นต์เนื่องจากเกษตรกรยังคงต้องการรายได้จากการขายผลิตผลทางการเกษตรเป็นหลักทำให้สมาชิกหลายคนเริ่มมองว่ามาตรฐานเกษตรทางเลือกอาจยังไม่ใช่คำตอบสำหรับประเทศไทย



“การรับรองโดย IFOAM ช่วยการรันตีว่ามาตรฐานเกษตรอินทรีย์ไทยมีความสอดคล้องกับมาตรฐานของยุโรป และสามารถตรวจรับรองตามเกณฑ์ของ IFOAM ได้ นันแปลว่า มกท. มีศัยภาพในการทำมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของ มกท. ที IFOAM รับรอง ตลอดจนระบบการตรวจรับรองที IFOAM ให้แนวทางการทำงานที อยู่ภายใต้ระบบ IFOAM Criteria หรือเทียบเท่ากับ ISO 65 ซึงในปีถัดมา มกท. ก็ได้ทำมาตรฐาน ISO 65 ได้สำเร็จ”

จนกระทั่งมีการศึกษารูปแบบของการทำเกษตรอินทรีย์ในประเทศแถบยุโรปอย่างจริงจัง โดยสมาพันธ์เกษตรอินทรีย์นานาชาติ(InternationalFederationofOrganicAgriculture Movements)หรือIFOAMโดยข้อมูลที่ได้ช่วยยืนยันว่าการทำเกษตรโดยไม่ใช้สารเคมีหรือที่เรียกว่า"เกษตรอินทรีย์"นั้นสามารถเป็นจริงได้ในขณะที่เกษตรกรที่เข้าสู่แนวทางการผลิตด้วยวิธีนี้ ยังคงมีรายได้ในการเลี้ยงตนเองและครอบครัว

แนวทางดังกล่าวทำให้กลุ่มสมาชิกตัดสินใจยกเลิกมาตรฐานเกษตรทางเลือกและหันมาพัฒนามาตรฐานใหม่โดยใช้ชื่อว่า"มาตรฐานเกษตรอินทรีย์"ของมกท.ต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน

นาถฤดีบอกว่ามาตรฐานเกษตรอินทรีย์ไทยเริ่มต้นอย่างจริงจังในปี2542ซึ่งเป็นช่วงเวลาเดียวกับที่IFOAMเดินหน้าพัฒนาระบบประกันคุณภาพมาตรฐานเกษตรอินทรีย์เธอมองว่าเป็นจังหวะเหมาะที่มกท.จะได้สมัครเข้ากลุ่มและเหตุการณ์ในวันนั้นช่วยเปิดประตูให้ประเทศไทยประสบความสำเร็จในการขอรับรองมาตรฐานโดยระบบIFOAMเป็นครั้งแรก

แต่กว่าจะออกมาตรฐานรับรองเกษตรอินทรีย์ให้เกษตรกรได้นั้นต้องเข้มงวดในทุกกระบวนการผลิตซึ่งเป็นเหตุผลให้เกษตรกรรายย่อยที่สมัครเข้าร่วมโครงการไม่สามารถเดินหน้าต่อได้





เธอยอมรับว่าเกษตรกรในยุคบุกเบิกมีเพียง40รายที่ประสบความสำเร็จและได้รับการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์จากสมาชิกที่เข้าร่วมกว่า100รายแต่ก็ไม่ได้แปลว่าเกษตรกรไทยจะย่อท้อเพราะหลังจากที่มกท.ได้เข้าสู่ระบบมาตรฐานสากลเกษตรกรรายย่อยได้มีการรวมกลุ่มสร้างความเข้มแข็ง โดยมองหาตัวแทนสมาชิกเข้าสู่ระบบแทน

แนวทางดังกล่าวทำให้เกษตรกรรายย่อยเข้าสู่การรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์โดยผ่านกลุ่มสมาชิกที่มีศักยภาพซึ่งมีความเป็นไปได้มากกว่าที่เกษตรกรจะเดินหน้าเพียงลำพังทำให้ปัจจุบันมีเกษตรกรและผู้ประกอบการไทยกว่า100รายและผู้ประกอบการชาวต่างชาติอีก10รายจาก33กลุ่มที่ได้รับการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ซึ่งใน33กลุ่มนี้มีสมาชิกรวมแล้วกว่า 3,000 ราย

เธอบอกว่าเป้าหมายหลักของการขอรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์คือใบเบิกทางให้สินค้าสามารถส่งออกไปขายยังต่างประเทศโดยเฉพาะในช่วงเริ่มต้นที่ความต้องการสินค้าส่วนใหญ่มาจากผู้บริโภคชาวต่างชาติที่มีความเข้าใจเรื่องเกษตรอินทรีย์เป็นอย่างดีและต้องการผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์จากประเทศไทยในขณะที่คนไทยส่วนใหญ่ยังไม่รู้จักและยังไม่มีความต้องการซื้อสินค้าอินทรีย์

อย่างไรก็ตามสถาณการณ์ในปัจจุบันได้เปลี่ยนไปคนไทยเริ่มเข้าใจว่าเกษตรอินทรีย์คืออะไรซึ่งเห็นได้ชัดเจนจากความร่วมมือเกิดขึ้นระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอย่างเด่นชัดโดยเป้าหมายใหญ่ของเกษตรอินทรีย์คือการส่งออกสินค้าไปยังต่างประเทศและการแข่งขันในตลาดบนหรือโมเดิร์นเทรด ที่เริ่มมีความต้องการสินค้าเกษตรอินทรีย์สูงขึ้นเช่นกัน



“การที่ทุกคนเข้าใจเรื่อง เกษตรอินทรีย์ ไม่ว่าจะเป็นผู้ผลิต ผู้บริโภค และผู้ประกอบการ จะเป็นแรงผลักดันให้อนาคตต้นทุนการผลิตลดลง วัตถุดิบมีความหลากหลายเพิ่มขึ้นจากปริมาณความต้องการของผู้บริโภค ช่วยให้ประเทศไทยเข้มแข็ง และก้าวสู่ศูนย์กลางของเกษตรอินทรีย์โลกได้อย่างแท้จริง” ผู้อำนวยการมูลนิธิมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ กล่าวทิ้งท้าย



เธอให้มุมมองว่าพื้นฐานของการทำมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของไทยส่วนใหญ่จะเน้นไปที่วัตถุดิบจากภาคการเกษตรการแปรรูปและการเก็บเกี่ยวทำให้เกิดเป็นมาตรฐานสากลมาตั้งแต่เริ่มต้นในขณะที่การรับรองมาตรฐานปศุสัตว์อินทรีย์เช่นโคเนื้อโคนมไก่ไข่หรือผึ้งเป็นเรื่องที่เพิ่มเติมมาภายหลังจากความพยายามในการผลักดันสินค้านวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ของสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ(องค์การมหาชน)ให้สามารถขอรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานตรวจสอบรับรองของประเทศไทย

เป้าหมายของมกท.คือต้องการให้ผู้บริโภคตื่นตัวมีโอกาสได้บริโภคอาหารอินทรีย์มากขึ้นและเข้าใจว่าจะเลือกซื้ออาหารอินทรีย์ได้อย่างไรจากแหล่งไหนซึ่งมกท.พร้อมที่จะสนับสนุนทุกกิจกรรมที่นำไปสู่เป้าหมายนั้นเช่นการทำมาตรฐานร้านกรีนสำหรับผลิตภัณฑ์อินทรีย์ที่มกท.ได้เข้าไปช่วยทำมาตรฐานการรับรองเพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

“มกท. เป็นองค์กรแรกและองค์กรเดียวที่ให้บริการตรวจรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์สากล ตลอดจนเป็นผู้นำให้ประเทศอื่นๆ เช่น ญี่ปุ่น จีน และเกาหลี ตัดสินใจสมัครขอรับการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์จาก IFOAM เช่นกัน ซึ่งเป็นการช่วยขยายมาตรฐานนี้ให้กระจายออกไปในระดับภูมิภาค”

นาถฤดีกล่าวย้ำ และบอกว่า ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ประเทศไทย **มี** สำคัญในการช่วยผู้ประกอบการเกษตรอินทรีย์ในภูมิภาคให้สามารถเข้าถึงตลาดเกษตรอินทรีย์โลกได้เนื่องจากที่ผ่านมามกท.ได้ให้บริการตรวจสอบและสนับสนุนหน่วยงานด้านเกษตรอินทรีย์ในประเทศต่างๆตลอดจนสร้างความร่วมมือกับองค์กรพันธมิตรโดยเฉพาะประเทศผู้นำเข้าสินค้าเกษตรอินทรีย์ในแถบยุโรปเพื่อตรวจสอบมาตรฐานที่ประเทศไทยยังไม่มีขณะที่มกท.พร้อมทำหน้าที่เป็นศูนย์กลาง

สิ่งที่มกท.อยากเห็นในอนาคตคือคนไทยได้บริโภคอาหารอินทรีย์อย่างแพร่หลายด้วยความเข้าใจมุมมองของผู้ผลิตที่ดูแลใส่ใจตระหนักถึงการช่วยลดอาหารที่มีสารเคมีมากกว่าการเพาะปลูกโดยใช้เทคโนโลยีอย่างเดียวและสามารถตัดข้อกังวลเรื่องค่าใช้จ่ายสินค้าอินทรีย์ที่มีราคาแพงลงไปได้

บทส่งท้าย

บทสรุปจากตัวอย่างของธุรกิจนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ที่รวบรวมไว้ในหนังสือเล่มนี้เป็นเพียงส่วนหนึ่งของธุรกิจเกษตรอินทรีย์ไทยที่ณปัจจุบันได้กระจายอยู่ทุกภูมิภาคทั่วประเทศ ซึ่งน่ายินดีเป็นอย่างยิ่งที่ผู้ประกอบการไทยมีความคิดสร้างสรรค์จนสามารถสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์กระบวนการผลิตปัจจัยการผลิตหรือรูปแบบธุรกิจที่เกี่ยวเนื่องกับเกษตรอินทรีย์ได้เป็นจำนวนมากส่งผลให้ศักยภาพการแข่งขันของผู้ประกอบการไทยในตลาดโลกมีสูงมากขึ้นตามการพัฒนาของตลาดเกษตรอินทรีย์

อย่างไรก็ตามหลายธุรกิจที่เกี่ยวเนื่องกับเกษตรอินทรีย์จำต้องชะลอการดำเนินธุรกิจซึ่งหากลองวิเคราะห์ถึงปัจจัยเสี่ยงที่ผู้ประกอบการนวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ไทยควรให้ความสำคัญก่อนที่จะตัดสินใจเข้าสู่ธุรกิจเกษตรอินทรีย์ อาจจำแนกได้เป็น 5 ประเด็นดังต่อไปนี้

1) การปรับเปลี่ยนจากเกษตรแบบทั่วไปสู่เกษตรอินทรีย์

ช่วงแรกของการเริ่มต้นธุรกิจเกษตรอินทรีย์ปัญหาที่สำคัญคือคือการหาวัตถุดิบอินทรีย์ที่จะนำมาสร้างมูลค่าเพิ่มปัญหาโดยถ้ามีความคิดในการเริ่มต้นผลิตภายใต้ระบบเกษตรอินทรีย์เกษตรกรและผู้ประกอบการมักพบปัญหาด้านงบประมาณในช่วงระยะปรับเปลี่ยนเพื่อเข้าสู่การรับรองมาตรฐานเนื่องจากหลักการทางวิชาการและการตลาดยังไม่สามารถสร้างความมั่นใจในการผลิต และแรงจูงใจด้านราคา ได้เทียบเท่ากับเกษตรแบบทั่วไป

2) กฎระเบียบ มาตรฐาน และการตรวจสอบรับรอง

การขอรับรองมาตรฐานจะช่วยสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผลิตภัณฑ์อินทรีย์ทั้งในด้านสิ่งแวดล้อมสังคมและสุขภาพซึ่งฉลากที่ติดไว้บนผลิตภัณฑ์จะเป็นตัวช่วยสื่อสารข้อมูลเหล่านี้ไปสู่ผู้บริโภคนับว่าเป็นปัจจัยหลักในด้านการขับเคลื่อนกลไกด้านการตลาดและเป็นเครื่องมือช่วยตัดสินใจให้แก่ผู้บริโภคในการจ่ายส่วนต่างของราคาผลิตภัณฑ์ที่เพิ่มขึ้นนอกจากนี้ยังช่วยปกป้องผู้ผลิตในระบบเกษตรอินทรีย์จากการแอบอ้างว่าเป็นผลิตภัณฑ์อินทรีย์ของระบบเกษตรแบบทั่วไป

ถึงกระนั้นการขอรับรองมาตรฐานยังคงเป็นภาระอันหนักหน่วงสำหรับเกษตรกรโดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้ผลิตรายย่อยที่ใกล้เคียงจะได้รับมาตรฐานเพราะต้องจ่ายค่าตรวจสอบรับรองและมีความยุ่งยากในการจัดเก็บข้อมูลเพื่อการขอรับรองมาตรฐาน




NIA

นอกจากนี้ยังมีความเห็นจากฝั่งผู้ผลิตในประเทศกำลังพัฒนาว่าสหภาพยุโรปอเมริกาและญี่ปุ่นร่างมาตรฐานมาเพื่อกีดกันทางการค้าโดยต้องการที่จะปกป้องผู้ผลิตในประเทศและการที่ไม่มีการเทียบเคียงมาตรฐานที่มีความหลากหลายในแต่ละประเทศทำให้ผู้ผลิตต้องขอรับรองมาตรฐานหลายมาตรฐานก่อให้เกิดต้นทุนด้านการผลิตสูงมากเกินความจำเป็นและเสียเวลาในกระบวนการตรวจสอบรับรองที่ซ้ำซ้อนนอกจากนี้หน่วยตรวจสอบรับรองมาตรฐานส่วนใหญ่ไม่มีสาขาในบางประเทศ ทำให้ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบมากขึ้น

ถึงแม้มาตรฐานจะมีประโยชน์มากแต่ในปัจจุบันระบบการตรวจสอบการขอรับรองมาตรฐานและการรับรองระบบการตรวจสอบกลับยุ่งยากมากขึ้นจนเป็นอุปสรรคสำคัญต่อเกษตรกรรายย่อยปัญหาหลักไม่ได้อยู่ที่ว่าเกษตรกรจะผลิตตามมาตรฐานไม่ได้แต่จะมาจากค่าใช้จ่ายที่สูงขึ้นมากกว่า

3) การตื่นตัวของผู้บริโภคและประเด็นด้านการตลาด

ในประเทศกำลังพัฒนาผู้บริโภคยังมีความตื่นตัวในการบริโภคผลิตภัณฑ์อินทรีย์ไม่มากเท่าที่ควรประเด็นหลักคือราคาที่สูงเกินไปในขณะที่ประเทศที่พัฒนาแล้วตลาดกลับรุดหน้าไปอย่างรวดเร็วอย่างไรก็ตามอาจกล่าวได้ว่าสถานภาพเกษตรอินทรีย์ของประเทศไทยเริ่มแพร่หลายและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากขึ้นดังจะเห็นได้จากการเริ่มเข้ามามีส่วนแบ่งด้านการตลาดในผลิตภัณฑ์อินทรีย์ของบริษัทขนาดใหญ่หรือการรณรงค์ให้ประชาชนหันมาสนใจระบบการผลิตในรูปแบบเกษตรอินทรีย์มากขึ้นซึ่งแง่มุมหนึ่งอาจเป็นข้อดีต่อการพัฒนาตลาดเกษตรอินทรีย์ในประเทศแต่ประเด็นที่ต้องพึงระวังคือเมื่อมีการแข่งขันสูงย่อมต้องมีการแข่งขันกันด้านราคาอาจส่งผลให้เกษตรกรผู้เพาะปลูกวัตถุดิบอินทรีย์ไม่ได้รับความเป็นธรรมจากห่วงโซ่มูลค่าในธุรกิจเกษตรอินทรีย์และจะนำไปสู่ความขัดแย้งต่อหลักการเกษตรอินทรีย์ในมิติด้านความเป็นธรรม ตามคำนิยามสากล

4) การวิจัย เทคโนโลยี นวัตกรรม และการถ่ายทอดองค์ความรู้

ผู้ประกอบการและเกษตรกรในประเทศไทยยังพบข้อจำกัดในการเข้าถึงแหล่งข้อมูลต่าง ๆที่จะสามารถนำมาประยุกต์ใช้กับการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์อินทรีย์เนื่องจากปัจจุบันยังไม่มีการรวมแหล่งข้อมูลองค์ความรู้ด้านเกษตรอินทรีย์ไว้อย่างชัดเจนและขาดการปรับปรุงข้อมูลให้ทันสมัยงานวิจัยที่มีอยู่ขาดความสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้ประโยชน์อย่างแท้จริงตลอดจนขาดผู้ให้บริการให้คำปรึกษาเมื่อประสบปัญหาในการผลิตและการตลาดเหตุผลเหล่านี้เองทำให้การพัฒนานวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ของประเทศไทยไม่เป็นไปอย่างก้าวกระโดดในช่วงระยะเวลาหลายปีที่ผ่านมา



5) การสนับสนุนจากภาครัฐและภาคเอกชน

ข้อจำกัดสำคัญอีกประการหนึ่งคือภาครัฐและภาคเอกชนหันไปสนับสนุนเกษตรแบบทั่วไปมากกว่าเกษตรอินทรีย์ซึ่งการขาดนโยบายด้านการสนับสนุนงบประมาณในช่วงระยะปรับเปลี่ยนซึ่งต้องใช้เงินและเวลามากจะทำให้การพัฒนาเกษตรอินทรีย์ในประเทศถูกจำกัดไปโดยปริยาย4) การวิจัย เทคโนโลยี นวัตกรรม และการถ่ายทอดองค์ความรู้

จาก5ปัจจัยเสียงที่กล่าวมาหากผู้ประกอบการสามารถลดปัจจัยเสียงได้ในช่วงเริ่มต้นของการทำธุรกิจจะเป็นปัจจัยสำคัญในการนำไปสู่ผลสำเร็จอย่างยั่งยืนทั้งในด้านเศรษฐกิจสังคมสิ่งแวดล้อมและสุขภาพนอกจากนี้"ความตั้งใจ"และ"ความหนักแน่น"นับว่าเป็นหัวใจสำคัญของผู้ประกอบการและเกษตรกรในธุรกิจเกษตรอินทรีย์เพราะระหว่างที่ดำเนินธุรกิจแน่นอนว่าจะต้องประสบกับปัญหาอุปสรรคมากมายที่จะชักนำให้หันกลับไปทำการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรแบบทั่วไปหากหวังเพียงผลตอบแทนแบบฉาบฉวยธุรกิจมักจะประสบปัญหาภายในระยะเวลาไม่กี่ปีดังจะเห็นได้จากการแอบอ้างนำเกษตรแบบทั่วไปหรือเกษตรปลอดสารเคมีมาจำหน่ายในราคาของผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์เมื่อมีการตรวจสอบพบเจอผู้บริโภคจะขาดความเชื่อมั่นต่อบริษัทหรือผู้ผลิตในระยะยาวเนื่องจากผู้บริโภคในกลุ่มผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์มักให้ความใส่ใจต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์มากกว่าผู้บริโภคทั่วไปและมีเครือข่ายที่เชื่อมโยงถึงกันในวงกว้างดังนั้นเรื่องของ"ความจริงใจ"จึงมีความจำเป็นจะต้องดำรงไว้คู่กับคำว่า"ธุรกิจ"หากคิดต้องการทำธุรกิจเกษตรอินทรีย์ให้ประสบความสำเร็จอย่างยั่งยืน

เรื่องที่สนช.อยากจะฝากไว้ในท้ายที่สุดนี้คือประเด็นด้านการบูรณาการและนโยบายด้านยุทธศาสตร์การพัฒนาเกษตรอินทรีย์ของประเทศไทยหากต้องการผลักดันให้ประเทศไทยเป็นผู้นำด้านเกษตรอินทรีย์ในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนย่อมมีโอกาสเป็นไปได้สูงอันเนื่องมาจากความพร้อมทางด้านประสบการณ์การผลิตการแปรรูปการสร้างนวัตกรรมการรับรองมาตรฐานการดำเนินธุรกิจของกลุ่มผู้ประกอบการและการขับเคลื่อนเชิงนโยบายแต่เมื่อไรก็ตามที่นโยบายขาดช่วงลงหรือมีนโยบายส่งเสริมการดัดแปลงทางพันธุกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเกษตรโดยขาดการควบคุมที่รัดกุมเข้ามาแทนที่เมื่อนั้นนอกจากประเทศไทยจะสูญเสียความเป็นผู้นำด้านเกษตรอินทรีย์แล้วยังอาจหมายถึง "ทางตัน" ของธุรกิจเกษตรอินทรีย์ในอีกไม่กี่ปีข้างหน้า

คุณาวุฒิ บุญญานพคุณ
ผู้จัดการฝ่าย



รูปแบบนวัตกรรมกับการผลิตวิถีเกษตรอินทรีย์
ระบบการปลูกพืชอินทรีย์ด้วยโรงเรือนคัดกรองแสง
โคนมอินทรีย์
นวัตกรรมไข่ไก่อินทรีย์
ปลาหมออินทรีย์

นวัตกรรมปัจจัยการผลิตในระบบเกษตรอินทรีย์
ปุ๋ยอินทรีย์มาตรฐาน IFOAM
สารสกัดสะเดาคุณภาพสูง
อาหารกุ้งอินทรีย์
อาหารปลาจากฟักข้าวอินทรีย์

สร้างมูลค่าเพิ่มกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์
ข้าวอินทรีย์และการแปรรูปเพื่อสร้างนวัตกรรมจากข้าวอินทรีย์
ธัญพืชอบกรอบ
เนยถั่วหัวดี
มังคุดอินทรีย์เนื้อแดง
โปรตีนผงและกะทิผงจากมะพร้าวอินทรีย์
น้ำหวานดอกมะพร้าวอินทรีย์เข้มข้น
ซอสพริกอินทรีย์
สบู่อินทรีย์
ลิปสติกอินทรีย์
ผลิตภัณฑ์อินทรีย์สำหรับเด็ก
น้ำมันสะเดาอินทรีย์สำหรับเวชภัณฑ์
ครีมเคลือบเงาภายในรถยนต์จากน้ำมันรำข้าวอินทรีย์
ผ้าอ้อมอินทรีย์

Organic Services ธุรกิจที่น่าจับตามอง
รีสอร์ทและร้านอาหารอินทรีย์
ร้านกรีนต้นแบบ
ที่ปรึกษาระบบการผลิตพืชอินทรีย์
หน่วยตรวจสอบรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์

สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ

สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
73/1 ถนนพระรามที่ 6 แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ 02-644 6000 โทรสาร 02-644 8444
http://www.nia.or.th อีเมล์ info@nia.or.th

ISBN 978-616-12-0237-8
9 786161 202378
P24-CI-55-04-05S (2000)
ราคา 400 บาท