

เกษตรกรรุ่นใหม่ต่อยอดทุเรียนตกไซส์ “ฟรีชดรายขายส่งจีน”



แม้ผู้เป็นลูกปรารถนาอยู่ในรั้วโรงเรียน แต่ก็ไม่อาจตัดทอนความต้องการของผู้เป็นพ่อ ซึ่งมีใจสนับสนุนให้สานต่ออาชีพเกษตรกรรมทำสวน อันถือเป็นอาชีพหล่อเลี้ยงชีวิตมาเนิ่นนาน เมื่อไม่ได้ศึกษาต่อ คุณรัชนี้ ค้นคว้าค้นคว้า ไม่อ้าปากหาใคร มุ่งหน้าทำสวนผลไม้ในบ้านเกิด ตั้งอยู่เลขที่ 6/10 หมู่ 7 ตำบลพลวง อำเภอเขาคิชฌกูฏ จังหวัดจันทบุรี ตามความต้องการของผู้ให้กำเนิด

ต้น 9x9 เมตร

สำหรับการให้น้ำนั้นจะวางระบบท่อ ให้ติดตั้งชุดระบบสร้างแหล่งน้ำธรรมชาติ เพื่อการจัดการที่ง่ายขึ้น ส่วนปุ๋ยนำมาใช้จะแบ่งเป็นอินทรีย์ 70 เปอร์เซ็นต์ และปุ๋ยเคมี 30 เปอร์เซ็นต์ โดยขนาดต้นเล็กให้ปุ๋ย 15 วัน/ครั้ง

"เลือกปลูกทุเรียนหมอนทองเพราะตลาดมีความต้องการ นิยมบริโภค โดยหลังจากปลูกประมาณ 3 ปีครึ่งก็ให้ผลผลิตแล้ว ทุเรียนเป็นต้นไม้ต้องการการดูแลเอาใจใส่ค่อนข้างมาก ลำโยก็เช่นกัน ปลูกทุเรียน ปลูกลำโย เหมือนเลี้ยงลูกคนหนึ่ง ต้องดูแล ต้องสังเกต เพราะไม่มีสูตรตายตัว ว่าจะเวลาจะให้ตัดออก ต้องสร้างความเครียดให้เขา เติบโตไว้มาก หรือในช่วงทุเรียนออกดอกแต่ฝนตกก็ต้องพ่นยาช่วย เพราะเขาป่วยแล้ว เหมือนคนเป็นหวัด ต้องให้ยา ให้น้ำเกลือ"

ฉะนั้นเกษตรกรที่สนใจยืนอยู่ในอาชีพนี้ ต้องอาศัยสังขมประสบการณ์เรียนรู้ไม่มีสิ้นสุด นำพาตัวเองเข้าไปพูดคุยกับผู้ที่ทำแล้วประสบความสำเร็จ จะช่วยให้ยืนอยู่ในอาชีพนี้ได้

แม้ใส่ใจตั้งแต่เริ่มปลูกไปจนถึงตัดผลผลิตจำหน่าย ไซส์ทุเรียนทุกผลจะออกมาสมบูรณ์ เพราะมีจำนวนมาก ไม่รับซื้อ อันเนื่องมาจากขนาดไม่ได้มาตรฐานที่กำหนด หรือเรียกว่า "ทุเรียนตกไซส์" ซึ่งหากยังคงจำหน่ายผลผลิต จะถูกผู้รับซื้อลดราคา

จากปัญหาที่ประสบนี้ ส่งผลให้ทนายทนายคุณคุณรัตนาโชติ ค้นคว้าค้นคว้า หรือ คุณบอล อายุ 29 ปี นำความรู้ด้านการบริหารธุรกิจระหว่างประเทศ จาก

"พ่อแม่ทำสวนมาทั้งชีวิต เขาก็ต้องการให้เราเจริญรอยตาม พ่อเรียนจบ ป.6 ก็ไม่ให้เรียนต่อแต่ซื้อสวนให้ทำกิน กระทั่งอายุ 20 ปี แต่งงานมีครอบครัว ก็มาลุยทำเอง ได้ที่ดินมรดก 30 ไร่ ซึ่งพอทำไป ๆ เริ่มมีเงินเก็บ เราก็นำมาซื้อที่ดินเพิ่ม ปัจจุบันมีอยู่กว่า 1,000 ไร่ โดยทำสวนเป็นหลัก แบ่งปลูกทุเรียนพันธุ์หมอนทอง 500 ไร่ (ประมาณ 10,000 ต้น) ลำโย 500 ไร่ (ประมาณ 12,000 ต้น) และยางพารา 100 ไร่"

วิธีปลูกคือแยกปลูกพืชชนิดเดียวไว้ในแปลงเดียวกัน เพื่อดูแลรักษาและเก็บผลผลิตได้ง่าย โดยทุเรียนหมอนทองจะให้ผลผลิต 500-600 ต้น/ปี ลำโย 300-400 ต้น/ปี ส่วนช่องทางจำหน่ายหลักขายส่งให้กับคลัง โดยเขาจะนำคนงานเข้ามาตัดถึงในสวน กับราคารับซื้อเป็นไปตามกลไกตลาด โดยมีตลาดส่งใหญ่ไปประเทศจีน

คุณรัชนี้ยังกล่าวคร่าว ๆ ถึงวิธีทำสวนขนาดหลักพันไร่ ต้องบริหารจัดการให้ดี และมีเครื่องจักรเข้ามาช่วย ยกตัวอย่างการเตรียมพื้นที่ต้องใช้รถแบ็กโฮไถพรวน จากนั้นยกโคกทุเรียนให้สูงจากพื้นดิน เพื่อป้องกันน้ำไม่ไหลขังโคนต้น ซึ่งอาจเป็นสาเหตุให้รากเน่าได้ จากนั้นนำกิ่งทุเรียนเสียบยอดสูงประมาณ 1 คอกลงปลูก ให้มีระยะห่างระหว่าง





มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ (ABAC) จัดตั้งบริษัท อาร์ทีซี โกลด์เพลส จำกัด เพื่อพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ นำทุเรียนคั่วแช่แข็งมาแปรรูปในกรรมวิธีฟรียซ์ดราย (Freeze Dry) ภายใต้แบรนด์ "เหลืองจันทร์" โดยผลิตภัณฑ์ขณะนี้ ได้แก่ทุเรียนหอมทองอบกรอบ ข้าวเหนียวทุเรียน ข้าวเหนียวมะม่วง (ข้าวเหนียวมูนผ่านกระบวนการฟรียซ์ดรายเช่นกัน ลักษณะจึงออกมคล้ายคุกกี้)

"ตอนแรกคิดจะทำล้งทุเรียนเอง แต่ความเสี่ยงสูงมากในด้านการเก็บผลผลิตที่มีอายุเพียง 15 วัน ไม่เกิน 20 วัน ซึ่งต้องขนส่งให้ถึงมือลูกค้า เราไม่มีความเชี่ยวชาญด้านนี้ กระทั่งมาดูในส่วนแปรรูป ซึ่งหากต้องการรักษาคุณภาพ กรรมวิธีฟรียซ์ดรายเป็นวิธีที่ดี ผมใช้เวลาศึกษาอยู่ 3 ปี ตั้งแต่กระบวนการผลิต เก็บรักษา ระบบการทำงาน ตลอดจนบรรจุกองถ้ำ จึงตัดสินใจขอสินเชื่อจาก อ.ก.ส. (ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร) 20 ล้านบาท โดยนำมาจัดตั้งโรงงานผลิต และซื้อเครื่องจักร ดำเนินการมาได้ 2 ปีแล้ว และคาดว่าในอีก 1-2 ปีข้างหน้าจะดึงดูดเงินทุน ด้วยเพราะความต้องการของตลาดสูง โดยเฉพาะประเทศจีนนิยมบริโภคทุเรียนมาก"

คงได้กล่าวแล้วว่าทุเรียนที่นำมาใช้เป็นทุเรียนคั่วแช่แข็งที่มีผลไม่สวย บิดเบี้ยว แต่ทว่าคุณภาพดีทั้งในส่วนของเนื้อ สี รสชาติ

"ปีนี้ทุเรียนคั่วแช่ราคาโลกกรัมละ 55-60 บาท ซึ่งเมื่อนำมาแปรรูปจะทำให้มูลค่าเพิ่มขึ้น 2-3 เท่าตัว เทียบเท่าราคาทุเรียนผลสดเกรดเอ โดยปริมาณทุเรียน

ผลสดนำมาใช้ต่อปีราว 450 ตัน เมื่อนำมาฟรียซ์ดรายจะลดลงเหลือ 31-32 ตัน ซึ่งไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด ฉะนั้นเราจึงวางแผนผลิตเพิ่ม เพราะกำลังเครื่องจักรสามารถรองรับได้ประมาณ 900 ตัน (ผลสด) หรือเท่ากับ 60 ตันเมื่ออบแห้งแล้ว และยังวางแผนทำทุเรียนแช่แข็งจำหน่ายอีกทางหนึ่งด้วย"

ไม่เพียงนำทุเรียนคั่วแช่ในสวนของตนเองมาแปรรูป แต่ยังรับซื้อทุเรียนผลสดจากเกษตรกรในพื้นที่ ซึ่งส่วนใหญ่ประสบปัญหาขายผลสดไม่ได้ราคาตามต้องการเช่นกัน

"โรงงานจะสต็อกวัตถุดิบที่เป็นส่วนเนื้อทุเรียนสด โดยแช่แข็งไว้ เพื่อให้ให้นำมาผลิตได้ตลอดทั้งปี ซึ่งวิธีนี้สามารถรับซื้อผลผลิตจากเกษตรกรในพื้นที่ได้ด้วย เพราะที่ผ่านมาเราในฐานะเจ้าของสวนทุเรียน และรวมไปถึงเกษตรกรรายอื่น ๆ ประสบปัญหาโดนพ่อค้าคนกลางกดราคาทุเรียนคั่วแช่ทุกปี แต่เมื่อนำมาแปรรูปทำให้เกษตรกรมีที่ขายทุเรียนผลสด แต่ทั้งนี้เกษตรกรที่จะนำทุเรียนมาจำหน่ายควรรีให้ความใส่ใจกับคุณภาพ แม้คั่วแช่ก็ต้องการคุณภาพดี มีเปอร์เซ็นต์สูง 80 ขึ้นไปทุกพู ซึ่งในกระบวนการแกะ หั่น จะคัดอีกครั้งก่อนนำไปแปรรูป และเมื่อแปรรูปเสร็จจะคัดอีกครั้ง เพื่อให้ทุกชิ้นได้คุณภาพตามต้องการ"

สำหรับช่องทางจำหน่ายสินค้า คุณบอลยังคงจำหน่ายให้กับผู้ค้ารายใหญ่ที่นำสินค้าไปกระจายต่อ ในราคาถูกลงละ 200-250 บาท โดยผู้จำหน่ายนำไปขายปลีกราคาประมาณ 350-380 บาท

"ตอนนี้มีผู้รับซื้อประจำอยู่หนึ่งราย ทำส่งให้ไม่พอ เพราะความต้องการสูงมาก ซึ่งชาวจีนถือเป็นผู้บริโภคหลัก เขาชื่นชอบทุเรียน และเมื่อผลิตแบบอบแห้งทำให้ไม่ต้องรอดูคุณภาพ สามารถซื้อทานตอนไหนก็ได้ อีกทั้งอายุการเก็บสินค้ายาวนานเป็นปี ความเสี่ยงจึงน้อยลงมาก"

คุณบอลยังกล่าวถึงรายได้ในช่วงเริ่มต้นธุรกิจ ว่า รายปีละ 1.5 ล้านบาท หรือเมื่อคิดผลกำไรประมาณ 30 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งคงได้กล่าวถึงความต้องการตลาด โดยเฉพาะประเทศจีนมีความต้องการสูง ในปีต่อ ๆ ไปกำลังผลิตจึงต้องขยับตามไปด้วย

"ผมว่าเทคโนโลยีฟรียซ์ดราย ถือเป็นอีกทางเลือกในการถนอมอาหารที่ดี เพราะคุณค่าทางโภชนาการ รสชาติ กลิ่น สี ยังคงอยู่ เป็นเพียงแค่ดึงน้ำไล่ความชื้นออกไปเท่านั้น แต่ทำให้สินค้ามีระยะเวลาเก็บยาวนานมากขึ้น ปัญหาสินค้าสดล้นตลาดก็จะไม่เกิดตามมา"

และนี่จึงเป็นอีกหนึ่งหนทางส่งผลให้เกษตรกรได้ประโยชน์จากการจำหน่ายพืชผลทางการเกษตรของตนเอง โดยไม่ต้องยอมจำนนกับราคาขายที่ไม่เป็นธรรม ๑



Freeze drying การทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง

การทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (freeze dehydration หรือ lyophilization) หมายถึงการทำแห้ง (dehydration) ด้วยการแช่เยือกแข็ง (freezing) ทำให้น้ำเปลี่ยนสถานะเป็นผลึกน้ำแข็งก่อน แล้วจึงลดความดันเพื่อให้ผลึกน้ำแข็งระเหิด (sublimation) เป็นไอ ด้วยการลดความดันให้ต่ำกว่าบรรยากาศปกติ ขณะควบคุมให้อุณหภูมิต่ำ (ที่อุณหภูมิต่ำกว่า หรือต่ำกว่า 0 องศาเซลเซียส น้ำแข็งระเหิดที่ความดันต่ำกว่า 4.7 มิลลิเมตรปรอท หรือต่ำกว่า)