

"โกทลัค" ผู้นำอินทผลัมไทย



เรื่อง วราภรณ์ เทียนเงิน

กว่า 21 ปีที่ทำสวนอินทผลัมด้วยใจรักและความชอบ เริ่มต้นเรียนรู้ทุกอย่างด้วยตัวเอง ผลักดันทำให้ “บ้านสวนโกทลัคอินทผลัมไทย” กลายเป็นสวนอินทผลัม ที่ขึ้นชื่อของประเทศไทย พร้อมกับได้สร้างสรรค์แปรรูปสู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ เครื่องดื่ม และอาหารเพื่อสุขภาพอย่างไม่หยุดนิ่ง

“ศักดิ์ ลำจวน” กรรมการบริหาร บริษัท โกทลัค (Kolak) ผู้ก่อตั้งสวนอินทผลัมแห่งแรกในประเทศไทย และผู้สร้าง “บ้านสวนโกทลัคอินทผลัมไทย” เปิดเผยว่า ได้สร้างสวนอินทผลัมมาเป็นเวลาร่วม 21 ปีแล้ว จากจุดเริ่มต้นมาจากการที่ตนเองเรียนจบมาจากมหาวิทยาลัยแม่โจ้ และมีโอกาสได้ไปดูงานในต่างประเทศ ทำให้สนใจนำสายพันธุ์จากต่างประเทศมาปลูกในไทย พบว่าไม่ได้ผลผลิตตามที่ต้องการ จึงมีการพัฒนาและผสมสายพันธุ์ใหม่ ที่มีความเหมาะสมกับสภาพอากาศของประเทศไทย ทำให้ได้อินทผลัมสดที่มีรสชาติอร่อย และกรอบ อีกทั้งเมื่อนำไปอบแห้ง จะได้สีเหลืองทอง สวยงาม

“ก่อนหน้านี้ ผมทำงานธนาคาร ควบคู่กับการทำเกษตรช่วงวันหยุด เพราะเรียนมาทางด้านเกษตร จากมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ที่ผ่านมาได้มีการศึกษาวิจัยและพัฒนาอย่างต่อเนื่องกว่าจะสำเร็จได้ อินทผลัมสายพันธุ์ที่ต้องการใช้เวลาหลายปี ที่ปลูกให้เหมาะสมกับสภาพอากาศของประเทศไทย และปลูกปลอดสารพิษ” ศักดิ์ กล่าว

ขณะเดียวกันได้สนใจ นำอินทผลัม ไปต่อยอดเพื่อแปรรูปสู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น และเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความแตกต่าง โดยได้มีการร่วมมือ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ภาคเหนือ และมหาวิทยาลัยแม่โจ้ สร้างผลิตภัณฑ์ “น้ำอินทผลัมพร้อมดื่ม” สามารถเก็บได้นาน 1 ปี โดยไม่ต้องแช่เย็น

ส่วนรสชาติของเครื่องดื่ม จะให้ความหวานแบบพอดี ทำให้ผู้บริโภคทั่วไปและผู้ป่วยที่เป็นโรคเบาหวาน สามารถรับประทานได้ทั้งหมด โดยปัจจุบันมีกำลังการผลิตเครื่องดื่มอยู่ที่ประมาณ 3 หมื่นขวด/เดือน ซึ่งมีกำลังการผลิตไม่เพียงพอกับความต้องการ รวมถึงมีลูกค้าจากประเทศมุสลิมเข้ามาติดต่อเพื่อส่งออกผลิตภัณฑ์

อีกทั้งบริษัทมีการต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างหลากหลาย ที่นำมาจากอินทผลัมแปรรูป รวมถึงการเปิดสวนให้ผู้สนใจเข้ามาดูงานได้ ซึ่งมีกลุ่มลูกค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศเข้ามาเยี่ยมชมอย่างต่อเนื่อง



“ปานรัตน์ ปานดวง” ผู้จัดการทั่วไป บริษัท โกหลัก กล่าวว่า แบรินต์ได้มีการขยายสู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ทั้งอินทผลัมผสมธัญพืช กราโนล่า ลูกอมกวน เป็นต้น และมีช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านในศูนย์การค้าและกำลังขยายตลาดสู่การส่งออกต่างประเทศ ทั้งประเทศอินโดนีเซียและมาเลเซีย รวมถึงกำลังร่วมมือกับนักวิจัย ต่อยอดสร้างผลิตภัณฑ์สู่กลุ่มฟังก์ชันนอลฟู้ด ขณะที่การผลิตสินค้าในโรงงานก็ได้มาตรฐานทั้งในประเทศและต่างประเทศ

“ปิยะฉัตร ไคร้วานิช เบอ์ทัน” ผู้อำนวยการ สวทช.ภาคเหนือ กล่าวว่า โครงการ ไอแทป สวทช.ภาคเหนือ พร้อมด้วยนักวิจัย และมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้เข้ามาร่วมพัฒนาโรงงานสู่การผลิตสินค้าในระบบ GMP Codex และการพัฒนาการแปรรูปสู่ผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างและมีมูลค่าเพิ่มขึ้น

“ศักดิ์” กล่าวทิ้งท้ายว่า พร้อมนำอินทผลัมและสร้างผลิตภัณฑ์ที่ดีสู่ผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง



ที่มา : หนังสือพิมพ์โพสต์ทูเดย์ 25 กุมภาพันธ์ 2562