

ไอเดียต่อยอดความบังเอิญ “มังคุดสีแดง” เพิ่มมูลค่า ต้านอนุมูลอิสระมากกว่าปกติ 5 เท่า



ที่มา : เทคโนโลยีชาวบ้าน 29 มี.ค. 62

ปกติมังคุดที่เคยเห็นๆ กันก็มีแต่เนื้อสีขาว แต่มีคนหัวใสเปลี่ยนมันให้กลายเป็นเนื้อสีแดง เพิ่มมูลค่าสร้างรายได้มหาศาล ผู้ส่งออกคือ บริษัท อินฟินิท ฟรุต จำกัด ผู้ส่งออกผลไม้แช่แข็งรายใหญ่ในจังหวัดจันทบุรี มีมูลค่าการส่งออกต่อปีราว 4,000-5,000 ตัน ซึ่งไม่เพียงแต่ส่งออกผลไม้สดเท่านั้น อินฟินิท ฟรุต ยังต่อยอดความคิดกับการแปรรูปผลไม้ให้ได้มูลค่าเพิ่มมากขึ้น ได้แก่ “มังคุดเนื้อสีแดง”



คุณดวงเดือน เชิงเทิน กรรมการผู้จัดการ บริษัท อินฟินิท ฟรุต จำกัด เล่าถึงแนวคิดกับการต่อยอดผลิตภัณฑ์ผลไม้ว่า เกิดจากความบังเอิญก็ว่าได้ เพราะในราวปี 2553-2554 ปัญหาราคามังคุดตกต่ำจนเกิดภาวะล้นตลาด ส่งผลต่อเกษตรกรผู้ปลูก บริษัทจึงเข้าไปช่วยเหลือด้วยการรับซื้อวันละนับพันต้นเพื่อเข้าสู่กระบวนการแช่เยือกแข็ง หรือเรียกว่า Air Blast

จากกระบวนการแช่เยือกแข็งและระหว่างรอขนส่ง ปรากฏว่าจากมังคุดเนื้อสีขาว กลายเป็นสีชมพูแทรกเข้ามา



“ตอนที่เปิดเนื้อมังคุดดูนึกว่าเสียทั้งตู้แน่ๆ จึงเข้าไปปรึกษาผู้มีความรู้หลายท่าน และได้ร่วมมือกับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี พร้อมแรงสนับสนุนจาก สนช. หรือ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) ซึ่งหลังตรวจสอบพบว่า เหตุที่เนื้อมังคุดเป็นสีชมพูเพราะความเย็นผลึกสารส่วนเปลือกแพร่เข้าสู่เนื้อมังคุด จึงทำให้เกิดไอเดียต่อยอด ถ้าอย่างนั้นทำให้กลายเป็นสีแดงทั้งลูกไปเลย ซึ่งหลังจากตรวจวิเคราะห์คุณประโยชน์ทางสารอาหารพบว่า มีสารแอนโทไซยานิน (Anthocyanin) และแซนโทน (Xanthone) ซึ่งมีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidant) สูงกว่ามังคุดเนื้อขาวปกติถึง 5 เท่า”

กับการคิดค้นจนเกิดเป็นนวัตกรรมนี้ ถือเป็นหนึ่งเดียวในโลก โดยได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ด้านการออกแบบอาหารจาก สนช. ประจำปี 2555 ด้วย พร้อมกันนี้ยังได้จดสิทธิบัตร โดยให้ชื่อตามลักษณะเนื้อที่คล้ายทับทิมว่า “Ruby Mangosteen”

คุณดวงเดือน ยังกล่าวถึงลักษณะของมังคุดที่นำมาทำ ต้องให้ผลแก่จัด เนื้อสีม่วงจนถึงดำ จากนั้น ทำความสะอาดแล้วเข้าสู่กระบวนการแช่แข็งที่อุณหภูมิลบ 40 องศาเซลเซียส โดยความเย็นจะทำให้ผนังเซลล์ด้านในเปิดออก จากนั้น เข้าสู่กระบวนการแปรให้สารจากเปลือกวิ่งสู่เนื้อ โดยมีน้ำเป็นส่วนช่วย ทำซ้ำเช่นนี้ 3 ครั้ง โดยใช้เวลา 3-4 วัน เนื้อมังคุดจะกลายเป็นสีแดงสดสวยทั้งลูก

ด้วยรสชาติฝาดเผื่อนอันเป็นผลมาจากส่วนเปลือก จุดขายจึงต้องเปลี่ยนจากบริโภคเพื่อความอร่อย เป็นสุขภาพแทน โดยชูคุณประโยชน์จากผลวิจัย ซึ่งก็ถือว่าได้ผลดี เพราะตลาดที่นิยมบริโภคมังคุดอย่างเกาหลีใต้ ให้ความสนใจ จนมีออเดอร์สั่งซื้อเข้ามาแล้วถึง 5 ตู้คอนเทนเนอร์ หรือประมาณ 100 ตัน

“เจาะตลาดเกาหลีใต้ เพราะเขาชอบทานมังคุดมาก และยิ่งให้ประโยชน์ด้านสุขภาพยิ่งยอมจ่าย ส่วนตลาดบ้านเราไม่นิยมรสชาติ จึงต่อยอดนำมาทำน้ำมังคุดเนื้อสีแดงพร้อมดื่ม และคิดต่อยอดสินค้าในรูปแบบผง พร้อมชงดื่มต่อไป”

จากมังคุดแช่แข็งที่ส่งจำหน่ายในราคากิโลกรัมละ 2.5-3 เหรียญสหรัฐ แต่เมื่อผ่านกระบวนการทำให้กลายเป็นเนื้อมังคุดสีแดง สามารถเพิ่มมูลค่าได้สูงถึง 2 เท่า

กับการคิดต่อยอดเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิตผลไม้ ถือเป็นอีกหนึ่งบทบาทหน้าที่ ที่อินฟินิท ฟรุต เข้ามาทำอย่างจริงจัง โดยมี บริษัท ฟรุตพรีนซ์ จำกัด เป็นผู้ร่วมเดินสู่ความสำเร็จ และถือเป็นผู้นำในการต่อยอดความคิด ซึ่งปัจจุบันนี้ยังได้เปิดตัวผลิตภัณฑ์ ซอสมังคุด ซอสมังคุดผสมพริก และซอสมะม่วง ขึ้นมาเป็นทางเลือกของตลาด ที่เหมาะจะนำไปปรุงแต่งรสชาติทั้งอาหารหวานคาว โดยวางแผนกับการขายปลีกผ่านห้างสรรพสินค้า โมเดิร์นเทรดชั้นนำ และขายส่งให้กับอุตสาหกรรมอาหารทั้งในและต่างประเทศ

สำหรับรูปแบบของซอสที่ผลิตขึ้นมา ก็อยู่ในรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ตอบรับทั้งครัวเรือนและอุตสาหกรรมอาหาร ร้านค้าต่างๆ กับรูปแบบขวด ซอง และถุงเติม

“เมื่อนำผลไม้มาแปรรูปจะสามารถเพิ่มมูลค่าได้ 1-2 เท่า แต่ว่าตอนนี้ถือว่าอยู่ในช่วงเริ่มต้น ตัวเลขยอดขายจึงยังไม่มาก เพราะต้องยอมรับว่าใช้ทุนในการทดลองทำวิจัยและโดยเฉพาะหมดไปกับวัตถุดิบนับล้านบาท ตอนนี้ตัวเลขยอดขายจากแต่เดิมปีละ 500 ล้านบาท ก็ขยับมาอยู่ที่ 600 ล้านบาท ซึ่งคาดว่าถ้าการรับรู้ไปในวงกว้าง ยอดขายก็คงเพิ่มขึ้นตามลำดับ แต่สิ่งที่เราภาคภูมิใจยิ่งกว่าคือ ทำให้พืชผลทางการเกษตรมีราคาขึ้นมา เกษตรกรก็มีกำลังใจในการปลูก” คุณดวงเดือน กล่าวทิ้งท้าย