



ดร.วราทัศน์

สุดยอดนวัตกรรมข้าวไทย 2558

หมดยกเอาข้าวไว้กระสอบไปขาย... หันมาเพิ่มมูลค่าให้ข้าวไทยด้วยนวัตกรรมกันดีกว่า

เพื่อส่งเสริมและกระตุ้นให้เกิดการพัฒนานวัตกรรมในข้าวไทยอย่างต่อเนื่อง มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ ได้ร่วมกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) หรือ สนช. จัดประกวด “รางวัลนวัตกรรมข้าวไทย ประจำปี 2558 เฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เนื่องในวโรกาสเฉลิมพระชนมพรรษา 60 พรรษา”

ปีนี้จัดต่อเนื่องมาเป็นปีที่ 9 ซึ่งยังคงเน้นการสนับสนุนการพัฒนาธุรกิจนวัตกรรมข้าวไทยบนฐานความรู้ ภายใต้บริบท “ขายข้าวเป็นกรรมไม่ขายข้าวเป็นกรรม”

“ดร.สุเมธ ตันติเวชกุล” ประธานมูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ กล่าวว่า การจัดประกวดนวัตกรรมข้าวไทยในปีนี้ ถือว่าได้รับความสนใจอย่างมาก ทั้งจากผู้ประกอบการ และวิสาหกิจชุมชน ที่ทางโครงการได้สนับสนุนให้สถาบันการศึกษาต่าง ๆ เข้าไปช่วยเหลือแนะนำในการนำนวัตกรรมไปสู่การทำธุรกิจ โดยมีผลงานส่งเข้าประกวดทั้งสิ้น 46 ผลงาน เป็นภาคอุตสาหกรรม 36 ผลงานและวิสาหกิจชุมชน 13 ผลงาน



และที่น่าสนใจคือหลายผลงานเป็นการต่อยอดการวิจัย จากผลงานเดิมที่เคยส่งเข้าร่วมโครงการ

อย่างเช่น ผลงาน “แป้งไฮโดรโฟบิก : แป้งข้าวเจ้าดูดซับความมันและกลิ่น” จากบริษัท โรงเส้นหมี่หอมเฮง จำกัด ซึ่งได้รับรางวัลชนะเลิศระดับอุตสาหกรรม ในปีนี้

“ดร.วราทัศน์ วงศ์สุริโย” ประธานกรรมการบริหาร บริษัท โรงเส้นหมี่หอมเฮง จำกัด บอกถึงนวัตกรรมชิ้นนี้ว่า เนื่องจากครอบครัวทำธุรกิจเส้นหมี่จากแป้งข้าวเจ้ามากกว่า 80 ปี ต่อมามีการนำเทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ มีทีมวิจัยกว่า 20 คน ซึ่งมีการต่อยอดผลิตภัณฑ์เพิ่มเติม จากด้านอาหารไปสู่ผลิตภัณฑ์



อุ พร้อมดี๋ หนะเลิศ ระดับวิสาหกิจชุมชน

อื่น ๆ ที่ทำมาจากข้าว โดยนวัตกรรมแรกที่ทำก็คือแป้งข้าวเจ้าตัดแปรเพื่อใช้เป็นสารเพิ่มปริมาณขามัด ซึ่งได้รับรางวัลนวัตกรรมแห่งชาติเมื่อปี 2548 ต่อมาคือแป้งท้าวสำหรับเด็กที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า ได้รับรางวัลนวัตกรรมข้าวไทยเมื่อปี 2550 และล่าสุดคือการต่อยอดจากแป้งท้าวมาเป็นแป้งไฮโดรโฟบิก ที่ได้รับรางวัลชนะเลิศนวัตกรรม

ข้าวไทย ในระดับ
อุตสาหกรรม ใน
ปีนี้

ดร. วรา
ทัศน์ บอกว่า
เป็นการยกระดับ
ผลิตภัณฑ์ขึ้นอีก
ขั้น โดยเน้นกลุ่ม
ลูกค้าที่ต้องการ

ดูดซับเหงื่อและกลิ่น สามารถดูดซับความมันได้
สูงกว่าแป้งทัลคัมทั่วไปถึง 3 เท่า จุดเด่นคือไม่ดูด
ตันรูขุมขน ปกป้องผิวจากสารเคมี นอกจากนี้จะใช้
ทาตัวแล้ว ยังสามารถใช้ดูดซับความมันจาก
ภาชนะหรือสิ่งของต่าง ๆ รวมถึงใช้กับสัตว์เลี้ยง

ได้อีกด้วย นวัตกรรมนี้สร้างมูลค่าเพิ่มจากแป้งข้าว
เจ้าราคา 30 บาทต่อกิโลกรัม ให้เป็นแป้งไฮโดร
โฟบิก ราคาถึง 1,200 บาทต่อกิโลกรัม ปัจจุบัน
อยู่ระหว่างการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ คาดว่าจะวาง
จำหน่ายได้ในต้นปีหน้า

สำหรับผลงานที่ได้รับรางวัลที่ 2 คือ
“แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำเอแคลร์จากข้าวไรซ์

เบอร์รี่” ของบริษัทเคซีจี
คอร์ปอเรชั่น จำกัด ที่นำแป้ง
ข้าวไรซ์เบอร์รี่ มาทดแทนข้าว
สาลี 100% โดยใช้ร่วมกับ
แป้งข้าวโพดและแป้งคัสเตร
เพื่อลดความแข็งกระด้าง
และเพิ่มความคงตัว และ
รางวัลที่ 3 คือ “สโนว์เกิร์ด
ไรซ์เบอร์รี่ เฟรชเชิลโฟม” จาก
บริษัทสยามเนเชอรัล โปร
ดัคส์ จำกัด ที่ใช้เทคนิคการ
เพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อในการผลิต
เซลล์ต้นกำเนิดข้าวไรซ์เบอร์รี่
และกระตุ้นให้เกิดสารสำคัญ
เพื่อนำไปผลิตครีมบำรุงผิว

นอกจากนี้ในระดับ
อุตสาหกรรมยังมีรางวัล
ชมเชย อีก 2 รางวัลคือ “สี
บาติกเอิร์ธโทนแบบอัดเม็ด

สกัดจากข้าว” ของ ดร.เพ็ญจา จิตจำรูญโชคชัย
จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
พระนครเหนือ และ “เครื่องคั้นน้ำข้าวกล้องหอม
มะลิออร์แกนิก Balance” จากบริษัทฟอว์แคร์
จำกัด

ส่วนผลงานที่ได้รับรางวัลระดับวิสาหกิจ
ชุมชน มี 2 รางวัล รางวัลชนะเลิศคือ “อู” พร้อม
ดื่ม จากวิสาหกิจชุมชนภูมิปัญญาผู้ไทเรณูนคร
“ดร.อศวิณ อมรสิน” จากมหาวิทยาลัย
มหาสารคาม ซึ่งเข้าไปช่วย

สนับสนุนด้านวิชาการ บอก
ว่า นวัตกรรมนี้เป็นการ
ประยุกต์ใช้องค์ความรู้
ด้านเทคโนโลยีการหมัก
และการเอนแคปซูเลชัน
เทคโนโลยีการถนอม

อาหารด้วยความร้อน และการออกแบบ
ผลิตภัณฑ์ เพื่อยกระดับเครื่องดื่มอู เครื่องดื่ม
พื้นบ้านไทย ให้มีมาตรฐานด้านรสชาติและ
คุณภาพความปลอดภัย สามารถพัฒนาสู่ตลาด
ในเชิงพาณิชย์ได้ ซึ่งช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มจาก
ราคาค้นทุนข้าวสาร 10 บาทต่อชวด เป็นเครื่อง
ดื่มอู ราคาเพิ่มขึ้นอีก 15 เท่า

รางวัลที่ 2 ก็คือ “ออไรซ์ จัสมินไรซ์
สกรับ แอนด์ ครีม” จากวิสาหกิจชุมชนกลุ่ม
เกษตรกรรมธรรมชาติออร์แกนิกพันธุ์ไทย
จ.พิจิตร ที่เป็นการรวมกลุ่มของเกษตรกรเพื่อ
ปลูกข้าวออร์แกนิก ซึ่งผลผลิตจะมีปลายข้าวหัก
อยู่เป็นจำนวนมากจึงนำมาแปรรูปเป็นเม็ดสกรับ
ขัดผิวได้อย่างมีประสิทธิภาพ ใช้ร่วมกับครีม
บำรุงผิวที่มีส่วนผสมของน้ำมันรำข้าวทำให้ได้
ครีมสกรับที่ใช้แล้วไม่ต้องล้างออก

ผลงานนวัตกรรมข้าวไทยเหล่านี้ จะ
เข้ารับรางวัลในงานนวัตกรรมแห่งชาติ ประจำปี
2558 ซึ่ง สทช.จัดขึ้น ในวันนวัตกรรมแห่ง
ชาติ ซึ่งตรงกับวันที่ 5 ตุลาคมของทุกปี โดยปี
นี้จัดขึ้นที่โรงแรมเซ็นทารา แกรนด์ แอท เซ็น
ทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว.

นัตตยา คชินุส
nattayap.k@gmail.com