

ข้าวไทยเสริมภูมิปัญญา



● สาลีณี กับพิลา

เครื่องดื่มประจำชาติในรูปแบบอนุพร้อมดื่มจากวิสาหกิจชุมชนภูมิปัญญา
ผู้ไทเรณูนคร เพิ่มมูลค่าข้าวสารได้ถึง 15 เท่า และเม็ดสกรับขัดผิวจากปลายข้าวหัก เป็นสองผลงานรางวัลนวัตกรรมข้าวไทย ปี 2558 ประเภทระดับวิสาหกิจชุมชน สอดคล้องตามเป้าหมายของการจัดประกวดคือ ผลักดันชุมชนให้เพิ่มมูลค่าและคุณค่าข้าวไทยให้เกิดประโยชน์กับคนไทยทั้งผู้ใช้และเกษตรกร

มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) หรือ สนช. จัดประกวดรางวัลนวัตกรรมข้าวไทยมาตั้งแต่ปี 2550 เพื่อคัดเลือกผลงานจากการแปรรูปเพิ่มมูลค่าข้าวไทยที่มีความโดดเด่นและมีศักยภาพสูงในการพัฒนาสู่เชิงพาณิชย์ ก่อให้เกิดประโยชน์ทั้งในด้านเศรษฐกิจและสังคมทั้งในรูปแบบผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต

กระตุ้นเกิดนวัตกรรมท้องถิ่น

“อู” อนุพร้อมดื่มเป็นผลงานที่ได้รับรางวัลชนะเลิศระดับวิสาหกิจชุมชน โดย “อาจารย์อัศวิน อมรสิน” จากมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เข้าไปช่วยสนับสนุนด้านวิชาการให้กับวิสาหกิจชุมชนภูมิปัญญาผู้ไทเรณูนคร โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการหมัก และการเอนแคปซูเลชั่น เทคโนโลยีการถนอมอาหารด้วยความร้อน และการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่ทันสมัย ตอบโจทย์ความสะดวกในการบริโภคเพื่อยกระดับเครื่องดื่มพื้นบ้านไทย ให้มีมาตรฐานด้านรสชาติและคุณภาพความปลอดภัย สามารถพัฒนาสู่ตลาดในเชิงพาณิชย์ได้ ซึ่งช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มจากราคาต้นทุนข้าวสาร 10 บาทต่อชวด เป็นเครื่องดื่มมูลค่าเพิ่มขึ้นอีก 15 เท่า

idea



ส่วนรางวัลที่ 2 ก็คือ “ออโรซ่า จัสมินไรซ์ สคาร์ป แอนด์ ครีม” จากวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรกรรมธรรมชาติออร์แกนิก จ.พิจิตร ที่แปรรูปสายข้าวหักละเอียดซึ่งมีจำนวนมากเป็นเม็ดสคาร์ปขัดผิว ใช้ร่วมกับครีมบำรุงผิวที่มีส่วนผสมของน้ำมันรำข้าวทำให้ได้ครีมสคาร์ปที่ใช่แล้วไม่ต้องล้างออก

การประกวดนวัตกรรมข้าวไทยเพิ่งเปิดพื้นที่ให้กับวิสาหกิจชุมชนเมื่อ 4 ปีก่อน ด้วยมองเห็นศักยภาพจากท้องถิ่นที่คลุกคลีกับข้าวตั้งแต่ต้นน้ำ เพิ่มจากเดิมที่มีเพียงผลงานจากกลุ่มอุตสาหกรรม สำหรับปี 2558 มีผู้ส่งเข้าประกวดในกลุ่มอุตสาหกรรมประมาณ 30 ราย และกลุ่มวิสาหกิจชุมชน 20 ราย แต่ในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนนั้นมีเพียง 2 ผลงานจาก 2 วิสาหกิจชุมชนซึ่งต้นน้ำที่นั่นที่มีความโดดเด่น

ปัญหาของวิสาหกิจชุมชนคือ แม้จะเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่มีความน่าสนใจ แต่ขาดมาตรฐานและข้อมูลทางวิทยาศาสตร์รองรับ ทำให้ไม่สามารถต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ เวทีประกวดนวัตกรรมข้าวไทยครบรอบ 10 ปี จึงเพิ่มพันธมิตรใหม่อย่าง สำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการส่งเสริมกิจการอุทยานวิทยาศาสตร์ สอว. ที่มีเครือข่ายอุทยานวิทยาศาสตร์ภูมิภาค 13 มหาวิทยาลัยที่จะขยายไปสู่วิสาหกิจชุมชนต่อไป

“เรามีโครงการสร้างผู้ประกอบการใหม่ประมาณ 40 รายต่อปี รวมถึงบริการอื่น ๆ อาทิ การทดสอบทางวิทยาศาสตร์ ที่จะตอบโจทย์ผู้ประกอบการหรือกลุ่มวิสาหกิจชุมชน หนึ่งในอุตสาหกรรมมุ่งเน้นของอุทยานวิทยาศาสตร์ภูมิภาค ได้แก่ อุตสาหกรรมข้าว ซึ่งให้การสนับสนุนผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่องมาตั้งแต่ปี 2556”

ทิพวัลย์ เวชชการันย์ ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สอว. กล่าว

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทำงานเกี่ยวกับข้าวไทยมายาวนาน มีความเป็นไปได้ในการพัฒนานวัตกรรม แต่ขาดความชำนาญด้านเทคโนโลยีที่จะมาเสริมในเรื่องศักยภาพมาตรฐาน ขณะที่ 13 มหาวิทยาลัยเครือข่ายอุทยานวิทยาศาสตร์ภูมิภาคจะเข้ามาปิดช่องว่างนี้ โดยตั้งเป้าจะดึงวิสาหกิจชุมชน 130-150 กลุ่มเข้าร่วมพัฒนานวัตกรรมข้าวไทยและส่งประกวดในปีนี้

มันสมองไทยสร้างเศรษฐกิจ

ครบรอบ 10 ปีเวทีนวัตกรรมข้าวไทยมีผลงานส่งประกวดรวมทั้งสิ้นกว่า 340 ชิ้น และมีผลงานที่ได้รับรางวัล 43 ผลงาน แบ่งเป็นด้านอาหาร 25 ผลงาน และผลงานที่ไม่ใช่อาหาร 18 ผลงาน

“เห็นได้ชัดว่าความสนใจในการสร้างผลิตภัณฑ์ที่เพิ่มมูลค่าข้าวในประเทศมีเพิ่มขึ้นมาก จึงไม่แปลกที่จะเห็นผลิตภัณฑ์ข้าวใหม่ๆ เกิดขึ้นอยู่ตลอดเวลา ปัจจุบันคนไทยเริ่มตื่นตัวมากขึ้นกับการคิดค้นและสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ โดยเฉพาะจากข้าว ซึ่งถือว่าเป็นสิ่งที่ดีมากและควรได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนให้เพิ่มขึ้น เพื่อสร้างเศรษฐกิจของประเทศให้เข้มแข็งและยั่งยืน” ดร.สุเมธ ตันติเวชกุล ประธานมูลนิธิข้าวไทยฯ กล่าว

ทั้งนี้ รางวัลนวัตกรรมข้าวไทยแบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่ กลุ่มอุตสาหกรรม และกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยใช้เกณฑ์การตัดสินความเป็นนวัตกรรมของผลงาน การสร้างมูลค่าเพิ่มของข้าวไทย และศักยภาพในการพัฒนาสู่เชิงพาณิชย์ ผู้ที่ได้รับรางวัลชนะเลิศจะได้รับโล่พระราชทานจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พร้อมเงินรางวัล 80,000 บาท รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 และ 2 ได้เงินรางวัล 40,000 บาท และ 20,000 บาท ตามลำดับ รางวัลชมเชย 2 รางวัล รางวัลละ 10,000 บาท สำหรับในปีนี้จะเริ่มเปิดรับสมัคร 1 เม.ย.-31 ก.ค.นี้