



นมถั่วเหลืองอัดเม็ด

นวัตกรรมจากหิ้งสู่ห้าง เพื่อผู้แพ้นมวัว
เปิดตัว 2 เดือน ยอดขาย 5 ประเทศ

SMEs ที่ผ่านมาได้รู้จักนมอัดเม็ดจิตรลดา กันมานานแล้ว ผ่านโครงการหลวง และต่างประเทศโดยเฉพาะคนจีน ชื่นชอบนมอัดเม็ดจิตรลดาอย่างมาก ขนาดกว้านซื้อกันแบบผลิตไม่ทันขาย แต่ครั้งนี้มีผลิตภัณฑ์นมถั่วเหลืองอัดเม็ด นวัตกรรมใหม่ฝีมือคนไทย ไม่มีส่วนผสมของนม เพื่อผู้แพ้นมวัวทั่วโลก



นายเสริมสุข เอื้อรัตนพงศ์ เจ้าของนมถั่วเหลืองอัดเม็ด เล่าว่าตนเองได้เริ่มทำนมถั่วเหลืองอัดเม็ด ภายใต้แบรนด์ Hi Soya โซไฮยะ เมื่อเดือนมีนาคม 2562 ทำมาได้ประมาณ 2 เดือน ผลตอบรับออกมาค่อนข้างดี เพราะลูกค้าได้ชิม ก็จะต้องซื้อซ้ำ โดยเปิดตัวอย่างจริงจังครั้งแรกในงาน THAIFEX 2019 ในโซนของ ผลิตภัณฑ์นวัตกรรม ของ สวทช.

● สอยงานวิจัย จากหิ้ง สู่ห้าง ...

“สำหรับที่มาของนมถั่วเหลืองอัดเม็ด เกิดขึ้นมาจาก ผมตั้งใจจะสร้างผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในรูปแบบของขนมที่กินง่าย ให้ประโยชน์ที่ดีต่อร่างกาย จึงได้เดินทางไปปรึกษากับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย หรือ (สกว.) ซึ่งขณะนั้นได้ร่วมกับมหาวิทยาลัยนเรศวร พัฒนาผลิตภัณฑ์นมอัดเม็ดจากถั่วเหลือง อยู่แล้ว แต่ไม่มีผู้ประกอบการมาต่อยอดตัวงานวิจัยนี้ให้สำเร็จสมบูรณ์” นายเสริมสุขกล่าว

ทั้งนี้ เมื่อได้ทราบข้อมูลของงานวิจัยนมถั่วเหลืองอัดเม็ดจากเจ้าของงานวิจัย ผมมองว่าเป็นโอกาสที่จะดำเนินการได้ เพราะสามารถตอบสนองกลุ่มผู้บริโภคที่มีปัญหาด้านการแพ้นมวัว ซึ่งการแพ้นมวัวมี 2 รูปแบบ คือ 1. แพ้โปรตีนในนมวัว ลักษณะการแพ้จะมีตั้งแต่ผื่นขึ้น ไปจนถึงหายใจไม่ออก ซึ่งถือว่าอันตรายสำหรับการแพ้โปรตีนนมวัวในกลุ่มนี้ และ 2. ภาวะพร่องการย่อยน้ำตาลแลคโตส อาการที่พบคือ ท้องอืด ผายลมบ่อย ถ่ายท้อง ท้องเสีย อาเจียน อาจถึงขั้นต้องนำส่งโรงพยาบาล



● เจาะตลาดผู้แพ้นมวัวทั่วโลก

อย่างไรก็ตาม ประเทศไทยอาจจะพบคนที่แพ้นมวัวไม่มาก เพราะเมืองไทยไม่ได้มีวัฒนธรรมการดื่มนมมาช้านาน เหมือนกับในต่างประเทศ



ซึ่งในต่างประเทศ พบมีผู้แพ้นมวัว สูงถึง 60% ซึ่งต้องการที่จะให้ผลิตภัณฑ์ นมถั่วเหลืองอัดเม็ด เข้ามาทดแทนแหล่งโปรตีน เพราะในถั่วเหลืองมี ปริมาณโปรตีนที่สูง เมื่อเทียบกับนมวัว และการทำในรูปแบบของนมอัด เม็ด ทำให้ง่ายต่อการบริโภค และการเก็บรักษา เข้ากับวิถีชีวิตของคนยุค ปัจจุบันที่เร่งรีบ และในงานวิจัยผลิตภัณฑ์นี้ยังเพิ่ม กรดอะมิโน แอล- เมไธโอนีน ซึ่งเป็นกรดอะมิโนจำเป็นที่ร่างกายไม่สามารถสร้างขึ้นเองได้ มีส่วนช่วยในการลดสารก่อภูมิแพ้ คือ ฮิสตามีน (Histamine) ที่อยู่ใน ร่างกาย และกรดอะมิโนนี้ ยังช่วยในการสลายไขมัน เร่งกระบวนการ เผาผลาญในร่างกาย

นายเสริมสุขเล่าถึงการผลิต นมถั่วเหลืองอัดเม็ด ไฮโซยะ ว่า ไม่ได้มีโรงงานผลิตของเราเอง แต่ใช้ระบบ OEM ว่าจ้างโรงงานผลิตให้ กระบวนการผลิตใช้ส่วนประกอบวัตถุดิบหลัก คือ **ผงถั่วเหลือง น้ำตาล ไอซิ่ง และ กรดอะมิโน แอล-เมไธโอนีน** โดยจะนำวัตถุดิบข้างต้นมาผสม ให้เข้ากันในอัตราส่วนที่เหมาะสมจากนั้นทำการขึ้นรูปด้วยการตอกอัดเม็ด ด้วยเครื่องจักร และเทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัย

ทั้งนี้ ในเรื่องของการทำงานแบรนด์ ได้ปรึกษาทีมงาน สอบถามจากผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญต่างๆ ว่าจะให้ผลิตภัณฑ์มีภาพจำทางความคิด หรือสะท้อน อารมณ์ความรู้สึกใดต่อผู้บริโภค ผลสรุปที่ได้ก็คือ **“สแน็กเพื่อสุขภาพ ระดับพรีเมียม รับประทานง่าย สไตลญี่ปุ่น”**

“เมื่อได้แนวคิดตรงนั้นมา แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของเราเลย ง่ายและชัดเจน ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของบรรจุภัณฑ์ที่ต้องบอกได้เลยว่า คัดสรรกันมาสุดๆ ตั้งแต่เลือกเกรดของของพลอยด์ รูปแบบการซึบความ ร้อน การออกแบบที่ลักษณะสีขาวสะอาดตา ที่ขาดไม่ได้เลย คือ **มาสคอต** ที่เราตั้งชื่อให้ว่า **น้องโซยะ (SOYA)** ซึ่งเป็นเด็กผู้หญิงหน้าตาน่ารัก โอบอุ้มตะกร้าถั่วเหลือง พร้อมที่จะมอบความสุข และสิ่งดีๆ ให้กับทุกคน จากการตั้งชื่อให้มาสคอต ตรงนี้เองจึงเป็นที่มาของนมถั่วเหลืองอัดเม็ด แบรนด์ **HI SOYA** หมายถึง **สวัสดี โซยะ**”

นายเสริมสุข เล่าถึงแผนการตลาดว่าในช่วงแรกกำหนดกลุ่มเป้าหมาย คือ **กลุ่มคนรักสุขภาพ** ซึ่งมองว่าเป็นตลาดที่กว้างและคิดว่ามีกำลังซื้อ จึงนำสินค้าไปวางในช่องทางจัดจำหน่าย เช่น ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ ร้าน อาหารเจ ร้านกาแฟ แต่ผลลัพธ์ที่ได้ไม่เป็นที่น่าพอใจสำหรับเรา เพราะ พฤติกรรมของคนในกลุ่มนี้ไม่ใช่อย่างที่คิดไว้ เพราะเขาไม่กินอะไรจุกจิก

แต่สิ่งที่ผมได้เรียนรู้ จากการทดลองตลาดในช่วงแรก คือข้อมูลจาก พนักงานขายได้สอบถามลูกค้าที่เป็นคุณแม่ หรือครอบครัวที่มีลูกแพ้นมวัว จะหาสแน็กให้ลูกกินยากมาก เพราะผลิตภัณฑ์ในท้องตลาดจะมีส่วนผสม ของนมวัวอยู่ และเมื่อพบผลิตภัณฑ์ของเราซึ่งไม่มีส่วนผสมของนมวัว เขาตัดสินใจซื้อทันที และซื้อไปในปริมาณครั้งละหลายๆ และนอกจากกลุ่ม คนแพ้นมวัว กลุ่มลูกค้าคาดหวัง รองลงมาคือ กลุ่มคนกินเจ มังสวิรัติ



เสริมสุข เอื้อริตินพงศ์

นวัตกรรมอาหารไทย

นำมาใช้ในงาน THAIFEX 2019

ผลิตภัณฑ์มะขามป้อม อัดเม็ด ผสมไฟโตนิวเทรียนท์

เป็นการนำวัตถุดิบ ผ่านเทคโนโลยี
การทำแห้งแบบสุญญากาศ เป็นวิธีการรักษา
คุณค่า สารอาหารได้มากที่สุด และนำวัตถุดิบ
มาขึ้นรูปแบบอัดเม็ด รวมกับการใช้สาร
ไฟโตนิวเทรียนท์ 3 ชนิด **ฟลาโวนอยด์**
แคโรทีนอยด์ และ**เคโนโกลิซีนิน**
ที่ผลิตจากผัก และผลไม้ มีสารต้านอนุมูลอิสระ
ช่วยเพิ่มภูมิคุ้มกัน และป้องกันการเกิดกรดต่าง ๆ



ไก่แผ่นอบกรอบ Sexy chick

เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้เนื้ออกไก่
นำมาพัฒนาเป็นขนมขบเคี้ยว
ที่ผ่านการอบและขึ้นรูปใหม่
และอบแห้ง โดยใช้**ไฮโดรลิซีสตาร์ช**
มาใช้เป็น Binder มีโปรตีนสูง
ช่วยเสริมสร้างมวลกล้ามเนื้อ ในร่างกาย



แซลมอนสเปรด

สูตร นำพริก พร้อม ข้าวพอง
เป็นผลิตภัณฑ์สูตรนำพริกปลาแซลมอน
เพื่อสุขภาพที่มี **โอเมก้า 3,6,9** ปราศจาก
สารกันเสีย ใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล
และเติมวาโมน มีเอกลักษณ์ความเป็นอาหารไทย
มีคุณค่าทางโภชนาการ ปลอดภัยกับชีวิตคนรุ่นใหม่
ที่ให้ความสำคัญกับสุขภาพ



น้ำแตงโม พร้อมดื่ม 100%

ไม่มีน้ำตาลกลูโคส ไม่มีน้ำตาล ใช้วัตถุดิบ
แตงโม ที่ได้มาตรฐาน ThaiGAP
กระบวนการผลิตที่ไม่ผ่านความร้อน
มีเนื้อแตงโมผสมอยู่ ทำให้น้ำแตงโม
มีรสชาติ หอมหวาน เหมือนแตงโมสด
ผ่านกระบวนการผลิต HPP
(High Pressure Processing
เป็นการใช้ความดันสูง



ผลิตภัณฑ์สแน็ก อัดแท่ง

โปรตีนบาร์รูปแบบใหม่ พร้อมรับประทาน
และผ่านกรรมวิธีการผลิตด้วยเทคโนโลยี
การทำแห้งแบบแผ่นฝอย เป็นผลิตภัณฑ์
เพื่อสุขภาพ แบบ 5 in 1 เวียไซข้าว
ข้าว อลมนอนด์ และโอ๊ต
ความหวานจากผลไม้อบแห้ง



Graphics ที่มา : สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยโปรแกรม ITAP

วีแกนท์ และคนรักสุขภาพ

ด้วยเหตุนี้ จึงหันไปมุ่งทำการตลาดกับกลุ่มผู้แพ้นมวัวเป็นหลัก โดยใช้สื่อออนไลน์ในการให้ข้อมูล รวมทั้งขยายช่องทางการจัดจำหน่ายให้ครอบคลุมมากขึ้น ซึ่งขณะนี้อยู่ระหว่างการติดต่อกับ ทางเลมอนฟาร์ม และห้างสรรพสินค้าเดอะมอลล์ เพื่อนำผลิตภัณฑ์ไปวางจำหน่าย ซึ่งช่วยให้ผลิตภัณฑ์เข้าถึงผู้บริโภคได้ง่ายขึ้น

นายเสริมสุข กล่าวว่า หลังจากที่ได้รับคัดเลือกให้เข้าไปร่วมงานแสดง INNOVATIVE PAVILLION THAIFEX 2019 เมื่อวันที่ 28 พฤษภาคม-1 มิถุนายน พ.ศ.2562 โดย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) สำนักงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) และ กระทรวงพาณิชย์ ถือว่าเป็นการออกงานครั้งแรก แต่ประสบความสำเร็จในระดับที่น่าพอใจ เพราะได้รับความสนใจทั้งจากลูกค้าคนไทยและชาวต่างชาติ อาทิ จีน ไต้หวัน เวียดนาม ออสเตรเลีย เยอรมัน เป็นต้น สนใจติดต่อมาเพื่อนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายยังประเทศดังกล่าว ซึ่งขณะนี้อยู่ในระหว่างการเจรจา คาดว่าจะสามารถเจรจาสำเร็จ และสามารถนำส่งสินค้าไปจำหน่ายและนำรายได้เข้าประเทศ

● ช่วงเริ่มต้น แฉงเกิด แบบไร้คู่แข่ง ...

สำหรับคู่แข่งในขณะนี้ไม่พบว่ามีคู่แข่งที่ผลิตสินค้าในลักษณะเดียวกัน ถ้าจะมีแค่บางแบรนด์ที่คล้ายกันแต่ก็ยังมีส่วนผสมของนมวัวอยู่ ซึ่งเรามองว่าตรงนี้ไม่ใช่คู่แข่ง เพราะเราเป็นผลิตภัณฑ์ที่ปราศจากนมวัวอย่างแท้จริง

ส่วนความคาดหวังในอนาคต คุณเสริมสุขมองว่า นมถั่วเหลืองอัดเม็ด ไฮโซจะ เป็นแบรนด์นมถั่วเหลืองอัดเม็ด ที่เป็นสเน็กสำหรับผู้แพ้นมวัวเบอร์หนึ่งของประเทศไทย และในอนาคตยังได้วางแผนที่พัฒนาวิจัยผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองเพิ่มขึ้น เช่น ดูกก็จากถั่วเหลือง บราวนี่จากถั่วเหลือง ผงชงดื่มจากถั่วเหลือง เป็นต้น เพื่อให้ผู้แพ้นมวัว ได้มีทางเลือกในการรับประทานของอร่อย อย่างสบายใจไม่ต้องกลัวแพ้ .

สนใจโทร. 091-416-6535