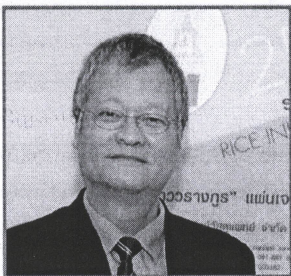


สนช.ตั้งเป้าหมายระยะยาวอยากปรับแนวคิดใหม่ว่าประเทศไทยไม่ใช่แหล่งปลูกข้าวมากที่สุดเท่าที่นั่น แต่เป็นประเทศที่สามารถแปรรูปข้าวไทยให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีมูลค่าเพิ่ม และส่งออกมากที่สุดในโลกได้เช่นเดียวกัน เพื่อแก้ปัญหาให้แก่ “ชาวนาไทย” ทั้งนี้ หากเปลี่ยนมาเพิ่มมูลค่าข้าวไทย จะเพิ่มมูลค่าข้าวถึงระดับ 5 แสนล้านบาท จากปัจจุบันประเทศไทยขายข้าวสารได้ปีละ 1 แสนล้านบาท

ที่ผ่านมา มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ ได้ร่วมกับ สนช. จัดประกวดรางวัล นวัตกรรมข้าวไทย ต่อเนื่องมาหลายปีแล้ว เพื่อปลุกพลังให้แก่บริษัทเอกชนหันมาสนใจสร้างนวัตกรรมข้าวไทยใหม่ และ สนช.เป็นหน่วยงานหลักที่ช่วยผลักดันให้เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ข้าวไทย

จากข้าวหักสู่เจลห้ามเลือด

หนึ่งในนวัตกรรมไทยและเป็นผู้ชนะการประกวดในปีที่ผ่านมา คือ “ข้าวรวงกูร” แผ่นเจลห้ามเลือดของ บริษัท บุญยนิษฐ์วัสดุแพทย์ โดย “สิทธิพร บุญยนิษฐ์”



กรรมการผู้จัดการ บริษัท บุญยนิษฐ์วัสดุการแพทย์ เปิดเผยว่า นวัตกรรมประเทศด้านผลิตภัณฑ์แผ่นห้ามเลือดจากข้าวเจ้า โดยนำปลายข้าวหรือข้าวหักมาสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ข้าวได้สูงถึง

สิทธิพร 2,000 เท่า และสามารถนำมาทดแทนแผ่นเจล

ห้ามเลือดที่มีราคาสูงกว่าสินค้าที่ต้องนำเข้าจากต่างประเทศ โดยแผ่นเจลห้ามเลือดรวงกูร มีราคา 100 บาทต่อชิ้น จากต้นทุน 25 บาทต่อชิ้น ส่วนราคาที่น่าสนใจจากต่างประเทศมีราคาสูงถึง 350 บาทต่อชิ้น

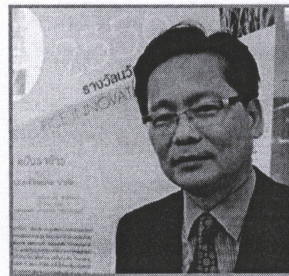
“รวงกูร” เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถห้ามเลือดหลังผ่าตัดภายในเวลา 1-2 วินาที และสามารถย่อยสลายโดยไม่เป็นอันตรายต่อผู้ป่วย ซึ่งผลิตมาจากผงแป้งข้าวบริสุทธิ์ มาดัดแปลงให้เป็นเจล ถือเป็นสินค้านวัตกรรมของโลก มุ่งเจาะตลาดกลุ่มลูกค้าโรงพยาบาลรัฐและเอกชนทั่วประเทศ วางราคาขายอยู่ที่ 100 บาทต่อชิ้น จากต้นทุนการผลิตอยู่ที่ 25 บาทต่อชิ้น มีราคาถูกเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์ที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ ที่มีราคาสูงถึง 350 บาทต่อชิ้น และผลิตมาจากสินค้าถนอมชนิด

นอกจากนี้ มีแผนขยายตลาดในอาเซียน เพื่อรองรับการเปิดประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (เออีซี) ในปี 2558 เพราะเป็นสินค้าใหม่และไม่มีคู่แข่งในตลาด รวมทั้งมีแผน

นำสินค้าการเกษตรของไทย ทั้งยางพารา มันสำปะหลัง และพริก ไปสร้างมูลค่าให้เกิดประโยชน์สูงสุด มันจะช่วยให้ผลิตภัณฑ์การเกษตรของไทยมีมูลค่าและสร้างรายได้เพิ่มขึ้น ทั้งนี้ ตลาดรวมผลิตภัณฑ์ประเภทวัสดุห้ามเลือดในประเทศ มีมูลค่าประมาณ 70 ล้านบาท มีการเติบโตปีละ 10%

แป้งรำข้าวสำหรับเบเกอรี่

นวัตกรรมของข้าวไทยในตลาดโลกต่อมา คือ “แป้งรำข้าว” คิง จากบริษัท น้ำมันบริโภคไทย “ประวิทย์ สันติวัฒนา” กรรมการบริหาร บริษัท น้ำมันบริโภคไทย กล่าวว่า ได้



ประวิทย์

เปิดตัวนวัตกรรมด้านผลิตภัณฑ์แป้งรำข้าวครั้งแรกในประเทศไทย เจาะกลุ่มลูกค้าเป้าหมายอุตสาหกรรมอาหาร ร้านเบเกอรี่ และร้านเครื่องดื่ม ที่สามารถนำผลิตภัณฑ์ไปใช้ทดแทนแป้งสาลีและแป้งข้าวเจ้าได้ มีจุดเด่นที่เป็นแป้งให้

ไฟเบอร์ (ใยอาหาร) รวมทั้งมีคุณค่าทางโภชนาการด้วย แตกต่างจากแป้งสาลีที่ไม่ให้ใยอาหาร

