

เปลี่ยนโฉม 'ข้าวลิ้มพัว'

กลุ่มอาหาร ก็สามารถแปรรูปข้าวเป็นอาหารว่างที่มีคุณค่าทางสารอาหารได้เช่นกัน กับ ไอโรรี่ "I-Rice" ข้าวกล้องลิ้มพัวอบกรอบพร้อมทาน จาก "กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มชาข้าวเก่า" (ข้าวลิ้มพัว) จ.พะเยา โดย "อุไรวรรณ ภู่วัตร" เจ้าของโครงการนี้ และเป็นผู้พัฒนาสินค้า "ข้าวกล้องลิ้มพัวอบกรอบพร้อมทาน ไอโรรี่" กล่าวว่า ข้าวกล้องลิ้มพัวมีแหล่งปลูกจำนวนมากอยู่ใน จ.พะเยา ความพิเศษของข้าวสายพันธุ์ลิ้มพัว เป็นข้าวเหนียวที่ได้รับการยกย่องว่ามีโภชนาการสูง มีรสชาติอร่อย และหอมมาก รวมทั้งมีประโยชน์และสารอาหารต่อร่างกายมากมาย

ดังนั้น กลุ่มวิสาหกิจชุมชนจึงนำข้าวมาสร้างมูลค่าเพิ่ม และทำเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มชาข้าวเก่า ได้ปลูกข้าว สีข้าว และพัฒนาข้าวขายเองทั้งหมด ซึ่งใช้การปลูกและดูแลตามวิถีธรรมชาติ การแปรรูปครั้งนี้สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ข้าวได้ถึง 7 เท่า เหมาะสำหรับเป็นอาหารว่างเพื่อสุขภาพและสะดวกในการรับประทาน มีราคาจำหน่ายปลีกที่ 35 บาทต่อซอง จากต้นทุนการผลิตที่ 15 บาทต่อซอง มุ่งเจาะกลุ่มลูกค้าคนรุ่นใหม่และลูกค้าทั่วไปที่ต้องการอาหารว่างเพื่อสุขภาพ มีหลายรสชาติ ทั้งสาหร่าย บาร์บีคิว ต้มยำ และซีส เป็นต้น

น้ำมันรำข้าวมหัศจรรย์

ด้านกลุ่มของใช้ ข้าวสามารถพัฒนาเป็นครีมเคลือบเงาเนกประสงค์สำหรับอุปกรณ์ภายในรถยนต์จากน้ำมันรำข้าวอินทรีย์ จาก "บริษัท อู่ข้าว อู่น้ำ" ทำสินค้าภายใต้แบรนด์ "ทิพ" ถือเป็นนวัตกรรมระดับโลก ด้านผลิตภัณฑ์ครีมเคลือบเงาเนกประสงค์สำหรับอุปกรณ์ภายในรถยนต์ ที่ผลิตจากน้ำมันรำข้าวอินทรีย์และสารเติมแต่งอินทรีย์ โดยสามารถสร้างมูลค่ามากกว่า 10 เท่า ของน้ำมันรำข้าวอินทรีย์ และมากกว่า 30 เท่า ของกากน้ำมัน

ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวช่วยทดแทนการใช้โซลันเจอร์ที่เป็นผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมปิโตรเคมีหรือไฮดรคาร์บอน ที่ต้องนำเข้าจากต่างประเทศ รวมทั้งมุ่งเน้นการใช้สารแกมมาออริซานอล ซึ่งเป็นสารสำคัญในน้ำมันรำข้าว มีคุณสมบัติป้องกันสารอัลตราไวโอเล็ต และช่วยป้องกันการเสื่อมของอุปกรณ์ในรถยนต์ โดยเฉพาะอุปกรณ์ประเภทเบาะหนังและชิ้นส่วนบริเวณหน้าปัดรถ มีราคาขายปลีก 100 บาทต่อขวด ขนาด 120 มล. จากต้นทุนการผลิต 40 บาทต่อขวด มุ่งเจาะกลุ่มผู้รักสุขภาพและไม่ต้องการใช้สารเคมี ขณะที่ตลาดผลิตภัณฑ์บำรุงรักษารถยนต์มีมูลค่า 1,500 ล้านบาทต่อปี และเติบโต 6-10%

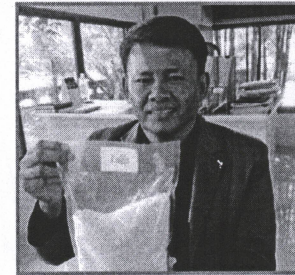
นอกจากนี้ ยังมีผลิตภัณฑ์บำรุงผิวจากน้ำมันรำข้าวของบริษัท สยามเนเชอรัล โปรดักส์ ภายใต้แบรนด์ "โคลัมบัส" ที่เป็นนวัตกรรมระดับประเทศด้านผลิตภัณฑ์ครีมบำรุงผิวที่ใช้ น้ำมันรำข้าว และเนยจากน้ำมันรำข้าว ช่วยทำให้ผิว

มีความชุ่มชื้นและมีประโยชน์ต่อผิว อีกทั้งช่วยขจัดเซลล์ผิวใช้เชิยบัตเตอร์และโกโก้บัตเตอร์ ซึ่งมีราคาสูงและต้องนำเข้าจากต่างประเทศ ถือเป็นครั้งแรกในประเทศที่มีการนำน้ำมันรำข้าวและเนยขาวจากน้ำมันรำข้าว มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ใช้บำรุงผิว

สินค้าผลิตภัณฑ์บำรุงผิวจากน้ำมันรำข้าว ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่ม 30 เท่า ของน้ำมันรำข้าว และ 15 เท่า ของเนยขาวจากน้ำมันรำข้าว โดยมีราคาขายปลีกที่ 450 บาทต่อขนาดบรรจุ 250 กรัม จากต้นทุนการผลิต 50 บาทต่อขนาดบรรจุ 250 กรัม โดยสินค้าดังกล่าวมีโอกาสขยายตัวได้อีกมาก เนื่องจากปัจจุบันตลาดผลิตภัณฑ์บำรุงผิวมีมูลค่า 7,600 ล้านบาท และมีการเติบโต 6%

หลากหลายสายพันธุ์ข้าว

นอกจากนี้ ยังมีเกษตรกรไทยที่มีแนวคิดปลูกข้าวแบบใหม่ของ "สุทิน กองทอง" เจ้าของโรงสีเกริก จ.เชียงรายได้ปลูกข้าวสายพันธุ์จากประเทศญี่ปุ่น "อะคิตะโคมาชิ" เพราะ



สุทิน

มีอาจารย์จากมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้แนะนำให้ข้าวสายพันธุ์ใหม่จากประเทศญี่ปุ่นมาทดลองปลูกในพื้นที่จนประสบความสำเร็จ จุดพลิกผันมาจากนโยบายรับจำนำข้าวของภาครัฐบาลกระทบต่อราคาข้าวไม่เป็นไปตามกลไกตลาด จึงหันมา

ปลูกข้าวที่ไม่มีคู่แข่ง และเป็นข้าวที่มีความต้องการสูง กลายเป็นข้าวพันธุ์ใหม่ที่มุ่งพัฒนาการปลูกข้าวอย่างไม่หยุดยั้ง และสามารถทำลายความเชื่อที่ว่า ข้าวญี่ปุ่นปลูกไม่ได้ในไทย

รวมทั้งยังปลูกข้าวที่มีความต้องการสูงในตลาด ทั้งข้าวหอมมะลิ ข้าวหอมมะลิแดง ข้าวหอมนิล ข้าวเหนียวดำ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ขณะเดียวกัน ได้นำข้าวมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ด้วยเพื่อสุขภาพ ด้วยการนำข้าวมาแปรรูปเป็นทั้งผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว ผลิตภัณฑ์เสริมความงาม ภายใต้ชื่อ "ถาดทอง" เริ่มวางจำหน่ายแล้ว ทางด้านการบริการ โรงสีเกริกใช้แนวทางเศรษฐกิจพอเพียง ดูแลแรงงานและพนักงานอย่างดี มีทั้งที่พัก อาหารให้แรงงาน 3 มื้อ มีการปลูกพืช เลี้ยงปลา รวมทั้งมีการปลูกข้าวอย่างครบวงจร ทั้งปลูกเอง เพราะปลูกเองเก็บเกี่ยว และมีโรงสีของตัวเอง

เป็นหลายแนวทางเพิ่มมูลค่าให้แก่ข้าวทำให้ข้าวไทยเปลี่ยนเป็นสินค้าใหม่ที่มูลค่าสูงกลายเป็นที่ต้องการในประเทศและตลาดโลก รวม