



# “ลูกแม่ฟ้า” มฟล.เพิ่มมูลค่าวัตถุดิบตกเกรด ปรุง “ไอศกรีมกะทิมะเขือเผา”

## “ไอศกรีมกะทิมะเขือเผา”

“ยายรห์ส” ไม่ได้มีแค่เป็น “ไอศกรีมกะทิมะเขือเผา” จริงๆ ซึ่งเป็นผลงานสร้างสรรค์ของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (มฟล.) ในนามทีม “ลูกแม่ฟ้า” ประกอบด้วย 4 สาว จุฑิรัตน์ บุญล้อม “กวีน”, ละอองดาว ลากอินทรีย์ “ดาว”, ตรีณี หลวงปิ่น “อมสิน”, ผลาทิพย์ ทาแกง “เบเบ้” และ 1 หนุ่ม อริญญิก ยศธิวงศ์ “เบรก” ร่วมกันคิดค้นสูตร “ไอศกรีมกะทิมะเขือเผา” พร้อมทั้งตั้งชื่อแบรนด์ว่า “Nasu Icesu” โดยมี ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล และ ดร.จิรัฏฐ์ ภิรมเมืองมูล เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

รสชาติ “ไอศกรีมกะทิมะเขือเผา” ที่ว่า “ยายรห์ส” ได้มีโอกาสไปถึงถิ่นมฟล.เพื่อลิ้มรสมาแล้วต้องบอกว่าหอมหวานละมุน ที่ดูจะขัดแย้งกับรสชาติมะเขือเผาที่เอาไว้นานจิ้มกับน้ำพริก

ว่าแต่ที่ไปทำไมเป็นยังงี้ “ยายรห์ส” ก็อยากรู้เลยต้องตามไปส่องไอเดียบรรเจิดของทีม “ลูกแม่ฟ้า” กันสักหน่อย

เริ่มที่สาว กวีน ขอเป็นตัวแทนเล่าจุดเริ่มต้นว่า “เนื่องด้วยในรายวิชา



พัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เราเรียนอาจารย์  
ได้ให้รวมกลุ่มและจับสลากจับคู่กับ  
สถานประกอบการภายนอก เพื่อ  
ช่วยคิดค้นสูตรและผลิตภัณฑ์แปรรูปให้กับ  
บริษัทหรือโรงงาน กลุ่ม  
พวกเราจับคู่ได้บริษัท



ขวัญเฉียวน ผู้ดีส์จำกัด  
ซึ่งเป็นผู้ผลิตจึงดอง  
และมะเขือม่วงดอง  
ส่งออกรายใหญ่ของ  
ประเทศไทย จากนั้น  
เราก็เริ่มด้วย

การศึกษาข้อมูลในรายละเอียดกับ  
บริษัท ซึ่งบริษัทมีวัตถุดิบให้เราเลือก  
3 ชนิด คือ มะเขือม่วงที่ไม่ผ่าน  
กระบวนการจึง และบ๊วย เท่าที่พูด

คุยทางบริษัทอยากให้พวกเราช่วยหาวิธีแปรรูป  
มะเขือม่วงมากที่สุด เนื่องจากบริษัทประสบ  
ปัญหาในส่วนของวัตถุดิบที่มีขนาดเล็ก  
ไม่ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด ทำให้  
ต้องคัดออกในปริมาณสูงถึง 400 ตันต่อ  
ปี คิดเป็นมูลค่ากว่า 10 ล้านบาท ทั้งที่  
มะเขือม่วงที่ไม่ได้มาตรฐานเหล่านี้นั้นสามารถรับประทานได้ บริษัทจึง

ต้องการ ใช้มะเขือม่วงที่ไม่ได้  
มาตรฐานเหล่านี้นมาเพิ่มมูลค่า  
และสร้างสรรค์ให้เป็น  
ผลิตภัณฑ์ใหม่ใน  
ท้องตลาดภายหลัง  
จากระดมความ  
คิดร่วมกับ  
บริษัทจึงได้  
แนวคิดที่  
จะพัฒนา  
ไอศกรีมที่  
มีส่วนผสม  
ของมะเขือม่วง  
ที่ไม่ได้มาตรฐาน

ฐาน พร้อมตั้งชื่อผลิตภัณฑ์ว่า "Nasu Icesu"  
ต่อด้วย ดาว ขยายข้อมูลว่า "จากนั้นพวกเรา  
ในทีมก็มาร่วมกันคิดสูตรปรุงให้ได้ไอศกรีมที่มี  
รสชาติดีถูกปากผู้บริโภค ที่ทำเป็นไอศกรีมเพราะว่า  
คิดว่าวิธีที่



จะทำให้  
มะเขือม่วง  
มีความ

เด่นที่สุดคือการนำไปเผา เพราะจะได้กลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ โดยเราได้ไอเดียนี้มาจากตอนรับประทานน้ำพริกผัดย่างซึ่งมีมะเขือม่วงย่างอยู่ด้วย โดยสูตรแรกที่ทำเป็นไอศกรีมคัสตาร์ดนมกับมะเขือเผา ใช้เวลาคิดสูตรแรกประมาณ 4 เดือน และได้นำผลงานเข้าประกวดในโครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารปีที่ 9 (Food Innovation Contest 2017) ภายใต้หัวข้อ "ต้นกล้านวัตกรรมเพื่ออุตสาหกรรมอาหารก้าวไกล" ซึ่งหลังจากคณะกรรมการการประกวดฯ พิจารณารอบแรกได้เลือกให้ทีมเราเป็นใน

8 ทีมสุดท้ายของประเทศเข้าร่วมในรอบตัดสิน จากนั้นเราได้นำผลิตภัณฑ์กลับไปพัฒนา โดยทดสอบคุณภาพพบว่าอายุของไอศกรีมสั้นเพราะมีนมเป็นส่วนผสม จึงคิดว่าอะไรที่เป็นเอกลักษณ์ที่จะสื่อความเป็นไทยได้มากที่สุดและยืดอายุของผลิตภัณฑ์ ก็คิดถึงไอศกรีมมะพร้าวเผา จึงได้ปรับสูตรอีกประมาณเดือนออกมาเป็นไอศกรีมกะทิมะเขือเผา กระทั่งทดสอบสูตรปรากฏว่าผ่านทั้งรสชาติและคุณภาพ และเข้าประกวดรอบตัดสินจนได้รางวัลชนะเลิศมาครอง"

สำหรับวัตถุดิบที่ใช้ออมสิน อาสาแจกแจงว่า "วัตถุดิบหลักคือมะเขือม่วง โดยนำไปเผาเพื่อให้ได้กลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ จากนั้นนำมาแบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนเนื้อทำเป็นไอศกรีม และส่วนน้ำทำเป็น "NASU sauce" และ "NASU bubble" โดยนำมาราดเหมือนท็อปปิ้งบนไอศกรีม ซึ่งมะเขือม่วงสด 1 กิโลกรัม นำไปเผาจะได้เนื้อมะเขือเผา 200 กรัม นอกจากนี้ ยังมีส่วนผสมที่

ใช้ปรุงรสคือ กะทิ น้ำตาล ผงถั่วเหลือง ซึ่งล้วนเป็นส่วนผสมจากธรรมชาติ กะทิประกอบด้วยกรดไขมันอิ่มตัวที่ร่างกายสามารถย่อยสลายได้ง่าย ปราศจากคอเลสเตอรอล เหมาะกับผู้บริโภคที่ประสบปัญหาการย่อยน้ำตาลแล็กโทสหรือผู้บริโภคที่ไม่สามารถรับประทานไอศกรีมที่ทำมาจากนมได้ สำหรับ บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ได้ออกแบบให้สะดวกต่อการรับประทานและยืดอายุการเก็บรักษา ทั้งย่อยสลาย

ได้ตามธรรมชาติอีกด้วย ขั้นตอนต่างๆในการทำงานทำให้เรารู้จักการใช้ความอดทนกับปัญหาและใช้สติในการแก้ปัญหา"

ส่วนเบรกแถมถึงขั้นตอนที่เป็นอุปสรรคว่า "คงเป็นเรื่องการเผามะเขือ เพราะวัตถุดิบที่ได้มาแต่ละรอบไม่เหมือนกัน กล่าวคือ ขนาดแต่ละครั้งไม่เท่ากันทำให้ต้องทดสอบถึงเวลาและอุณหภูมิที่เหมาะสมและให้กลิ่น-รสชาติที่ดีมีมาตรฐานที่สุด นอกจากนี้ยังเป็นเรื่องความสดใหม่ของวัตถุดิบ เพราะโรงงานของบริษัทอยู่ที่ อ.พาน จ.เชียงราย เราได้รับวัตถุดิบผ่านรถขนส่งมาซึ่งต้องรอของเดินทางมา วันในอุณหภูมิที่ค่อนข้างสูง ทำให้ตัวมะเขือม่วงขาดความสดใหม่ครับ แม้เราจะเจออุปสรรค แต่ทำให้เราได้พัฒนาความคิด ซึ่งต้องคิดล่วงหน้าว่า หากทำแบบนี้จะเกิดอะไรขึ้น จะมีผลกระทบอย่างไรเป็นประสบการณ์ที่เราสามารถนำไปใช้กับเรื่องต่างๆในชีวิตประจำวันได้เป็นอย่างดีครับ"

ปิดท้ายที่ เบเบ้ กล่าวว่า "ตอนนี้ทางทีมได้ส่งมอบสูตรให้กับบริษัท ชวี เจริญ ฟู้ดส์ จำกัด

นำไปผลิตเป็นสินค้าตัวใหม่ของบริษัท โดยจะเป็นลิขสิทธิ์ร่วมระหว่างมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง กับบริษัท ชวี เจริญ ฟู้ดส์ จำกัด และขณะนี้ก็มีรุ่นน้องในสาขาวิชานำไปผลิตคิดต่อยอดเพิ่มเติมเพื่อพัฒนาสร้างมูลค่า

ผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น  
โครงการนี้ทำให้ได้ทำงาน  
ร่วมกับหลายคนในหลาย  
องค์กร ทำให้เราได้เรียนรู้  
ว่าคนเรามีความต้องการ  
ที่หลากหลายและมีมุมมอง  
ในการคิดและแก้ปัญหา  
ที่แตกต่างกัน ซึ่งหากเรา  
นำข้อมูลเหล่านั้นมาสกัด  
ใช้ก็จะทำให้เราได้พัฒนา  
ตัวเองที่ดีขึ้นค่ะ"

การนำวิชาความรู้ที่  
เราเรียนรู้การลงมือปฏิบัติ  
เสริมสร้างทักษะประสพ-

การณ์ เป็นสิ่งที่ "ยายรหัส" ขอชื่นชม ยิ่งสิ่งที่  
ลงมือปฏิบัติเกิดเป็นผลงาน ผลิตภัณฑ์ สามารถ  
สร้างอาชีพเสริมรายได้ หรือเกิดประโยชน์ต่อ  
ส่วนรวม

นับเป็นการเรียนรู้ที่มากคุณค่าและมี  
ประสิทธิภาพอย่างยิ่งย่น.

ยายรหัส/รายงาน