



K SME Analysis

ไลฟ์สไตล์คนเมืองและกระแสสุขภาพมาแรง ดันแปรรูปเกษตรโต

ไลฟ์สไตล์คนเมืองและกระแสสุขภาพมาแรง ดันแปรรูปเกษตรโต

.....

การแปรรูปสินค้าเกษตรมีความสำคัญมากขึ้นเป็นลำดับ จากในอดีตที่ผู้ประกอบการต้องการบรรเทาปัญหา ราคาตกต่ำและผลผลิตเน่าเสียในช่วงฤดูการเก็บเกี่ยวที่ผลผลิตออกสู่ตลาดจำนวนมาก มาสู่การสร้างมูลค่าเพิ่ม และความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์เพื่อตอบสนองความต้องการบริโภคที่หลากหลายมากขึ้น นอกจากนี้ ยังตอบสนอง พฤติกรรมการบริโภคสมัยใหม่ที่ต้องการผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปมาช่วยอำนวยความสะดวกในการรับประทาน และรองรับวิถีชีวิตอันเร่งรีบของสังคมเมืองที่ขยายตัวต่อเนื่องตามการพัฒนาประเทศ ดังนั้น จากสถานการณ์ข้างต้น ที่คาดว่าจะยังคงดำเนินต่อไป จึงเป็นโอกาสให้ผู้ประกอบการผลิตสินค้าเกษตรโดยเฉพาะ SMEs หันมาให้ความสำคัญ และหาแนวทางแปรรูปผลิตภัณฑ์มากขึ้น เพื่อเพิ่มพูนรายได้และสามารถเข้าไปแข่งขันในตลาดได้

สถานการณ์ในปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคต



สินค้าเกษตรที่ถูกนำมาแปรรูปมากที่สุด คือ ข้าวและผลไม้ สะท้อนผ่านจำนวนสถานประกอบการแปรรูป ข้าวและผลไม้ที่มีสัดส่วนมากกว่าร้อยละ 42.5¹ ของสถานประกอบการผลิตอาหาร ปัจจัยหนุนสำคัญส่วนหนึ่งมาจาก ผลผลิตจำนวนมากของทั้งสองสินค้า² ผนวกกับพฤติกรรมการบริโภคของคนไทยที่รับประทานข้าวเป็นอาหารหลักและ ตามด้วยผลไม้เป็นของหวานหรือของว่างระหว่างวัน นอกจากนี้ ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีผลิตอาหารและไลฟ์สไตล์ ของผู้บริโภคยุคใหม่ที่มีข้อจำกัดของเวลายิ่งส่งเสริมให้ผู้ประกอบการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวและผลไม้ ที่เป็นมากกว่าอาหารจานหลักบนโต๊ะอาหาร เพื่อตอบสนองความต้องการด้านความสะดวกสบายและความรวดเร็ว ให้แก่ผู้บริโภค

¹ ข้อมูลสถานประกอบการแปรรูปข้าวและผลไม้ ประกอบด้วยโรงงานในหมวดอาหารประเภท 10 อาหารจากแป้ง และประเภท 8 อาหารจากผัก พืช หรือผลไม้ ของ กรมโรงงานอุตสาหกรรม

² มูลค่าผลผลิตสินค้าเกษตรที่สำคัญ ปี 2559 เท่ากับ 535,389 ล้านบาท โดยข้าวและผลไม้มีสัดส่วนของมูลค่ามากที่สุดที่ร้อยละ 43.2 และ 19.1 ของมูลค่าทั้งหมด ตามลำดับ

ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูปที่สามารถตอบสนองชีวิตแบบเมือง ได้รับความนิยมมากที่สุด

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวที่คนไทยนิยมบริโภคมากที่สุด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์อาหารเช้า ผลิตภัณฑ์เส้น และผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ซึ่งสอดคล้องไปกับสภาพแวดล้อมแบบเมืองที่มีมากขึ้น โดยมูลค่าตลาดในประเทศของสามผลิตภัณฑ์รวมกันอยู่ที่ประมาณ 4,134.8 ล้านบาท ส่วนขนมปังกรอบเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวที่มีมูลค่าส่งออกมากที่สุด คิดเป็นประมาณร้อยละ 41.1 ของมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์จากข้าวทั้งหมด ที่ประมาณ 10,373.8 ล้านบาทในปี 2559 ซึ่งมีการขยายตัวจากปี 2558 ที่ร้อยละ 3.7 ทั้งนี้ การส่งออกผลิตภัณฑ์ข้าวมีมาเลเซีย ญี่ปุ่น และเมียนมาเป็นตลาดหลัก

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวที่มีมูลค่าตลาดสูง



ที่มา : รวบรวมโดยศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย

ตลาดส่งออกผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวของไทย ปี 2559

ขนมปังกรอบ 1		แป้งข้าวเหนียว 2		เส้นหมี่ก๋วยเตี๋ยว 3		แป้งข้าวเจ้า 4	
เมียนมา	729.8	จีน	536.4	ญี่ปุ่น	387.5	ฮ่องกง	203.3
เนเธอร์แลนด์	547.6	มาเลเซีย	515.0	มาเลเซีย	310.7	สหรัฐอเมริกา	129.7
สหรัฐอเมริกา	445.5	ฮ่องกง	430.3	แคนาดา	217.7	มาเลเซีย	112.9
อื่นๆ	2,537.9	อื่นๆ	1,375.3	อื่นๆ	1,253	อื่นๆ	641.2
รวม	4,260.7	รวม	2,857	รวม	2,168.9	รวม	1,087.2

หน่วย : ล้านบาท

ที่มา : กระทรวงพาณิชย์ รวบรวมโดยศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย

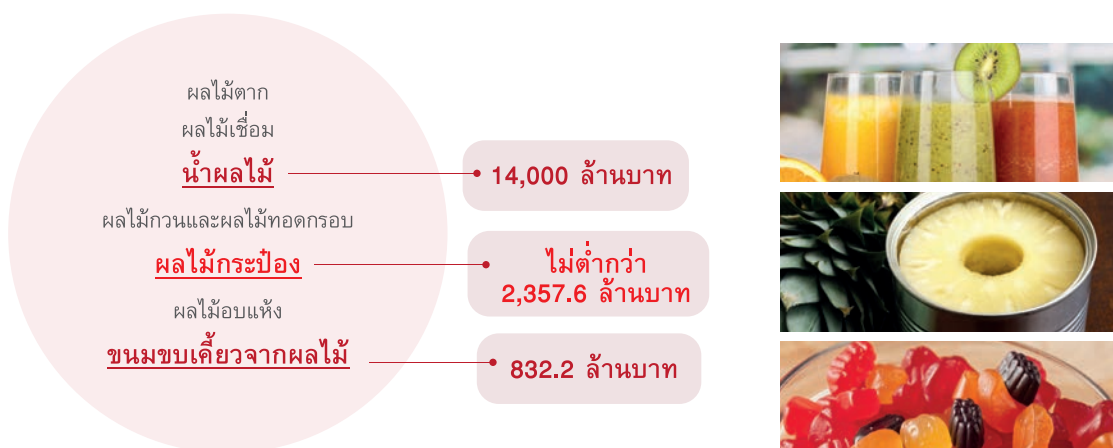
ในระยะข้างหน้า ศูนย์วิจัยกสิกรไทย มองว่า ความต้องการผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูปทั้งในประเทศและต่างประเทศจะยังคงขยายตัวตามพฤติกรรมของผู้บริโภคยุคใหม่ ทำให้ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูปถึงสำเร็จรูปและพร้อมทาน รวมไปถึงขนมขบเคี้ยวน่าจะกลายเป็นตัวเลือกที่ผู้บริโภคให้ความสนใจและหันมาบริโภคมากขึ้น โดยผลิตภัณฑ์ที่น่าจับตามอง คือ เส้นหมี่ก๋วยเตี๋ยว ที่แม้ว่าจะมีมูลค่าการส่งออกไม่สูงมากนักแต่อัตราการเติบโตเฉลี่ยค่อนข้างสูง โดยเฉพาะในตลาดเนเธอร์แลนด์และเมียนมาที่มีความต้องการเส้นก๋วยเตี๋ยวแบบกึ่งสำเร็จรูปที่จัดเตรียมเครื่องปรุงและส่วนประกอบ และแบบพร้อมทานที่เพียงนำไปอุ่นก็สามารถรับประทานได้เลย เพื่อตอบสนองผู้บริโภคที่นิยมอาหารเอเชียและรองรับผู้ย้ายถิ่นฐานที่มีวัฒนธรรมการรับประทานข้าวและผลิตภัณฑ์ข้าวเป็นหลัก

ผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปได้รับแรงหนุนจากความต้องการบริโภคและกระแสสุขภาพของผู้บริโภค

น้ำผลไม้เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้ที่คนไทยนิยมมากที่สุด เนื่องจากรูปแบบการใช้ชีวิตที่ไม่อำนวยให้ผู้บริโภคสามารถรับประทานผลไม้สดได้ตามต้องการ รวมถึงผลของฤดูกาลที่ทำให้ผลไม้สดไม่สามารถตอบสนองความต้องการได้อย่างสม่ำเสมอ ผลไม้แปรรูปจึงเป็นตัวเลือกที่ดีสำหรับผู้บริโภค นอกจากนี้ ยังมีกระแสสุขภาพที่ผู้บริโภคหันมาบริโภคผลไม้มากขึ้น ส่วนการส่งออกผลไม้แปรรูป พบว่า ผลไม้กระป๋องเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้ที่มีมูลค่าส่งออกสูงสุด คิดเป็นประมาณร้อยละ 36.1 ของมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์จากผลไม้ทั้งหมด ที่ประมาณ 81,749.3 ล้านบาทในปี 2559 มีการขยายตัวที่ร้อยละ 15.2 จากปี 2558 โดยมีสหรัฐอเมริกาและสหภาพยุโรปเป็นตลาดส่งออกหลักของผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูป

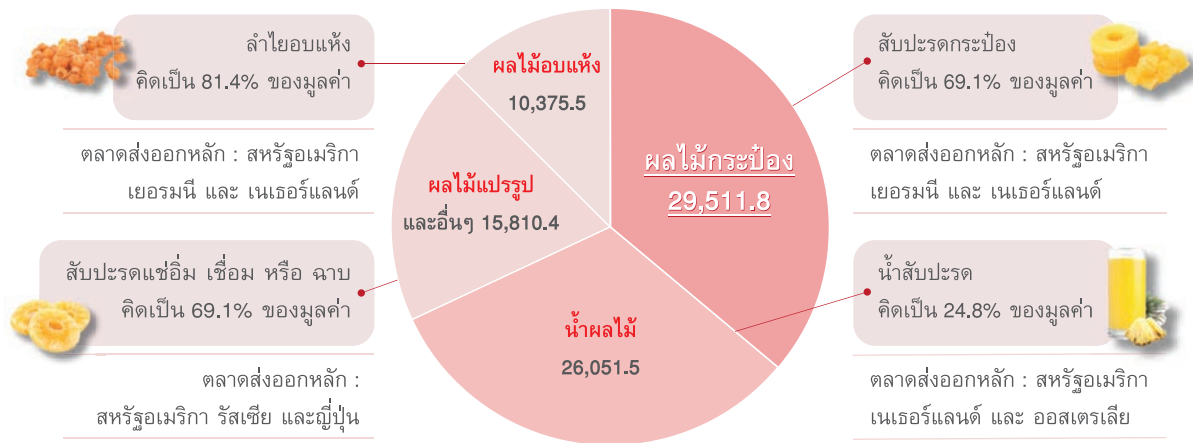
ศูนย์วิจัยกสิกรไทย มองว่า แม้สังคมไทยยังคงนิยมรับประทานผลไม้สดมากกว่าผลไม้แปรรูป แต่ด้วยวิถีชีวิตที่วุ่นวายและการพร้อมเปิดรับสินค้าใหม่ของผู้บริโภคสมัยใหม่ ประกอบกับการดำเนินกลยุทธ์ของผู้ประกอบการ โดยเฉพาะรายใหม่ด้วยการคิดค้นผลิตภัณฑ์แปลกใหม่และสร้างความแตกต่าง ทำให้ในปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ มากมาย เช่น เยลลี่ผลไม้ ผลไม้เคลือบช็อคโกแลต ทอฟฟี่ผลไม้ นอกจากจะตอบโจทย์ผู้บริโภคทั่วไปแล้ว ยังเป็นการขยายตลาดไปสู่ผู้บริโภควัยเด็กที่มักรับประทานผลไม้ในปริมาณน้อย

🍊 ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้ที่มีมูลค่าตลาดสูง



ที่มา : รวบรวมโดยศูนย์วิจัยกสิกรไทย

มูลค่าส่งออกผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้ของไทย ปี 2559



หน่วย : ล้านบาท

ที่มา : กระทรวงพาณิชย์ รวบรวมโดยศูนย์วิจัยกสิกรไทย

นอกจากนี้ ยังมีแรงหนุนจากผู้รักสุขภาพและต้องการดูแลสุขภาพที่มองหาของว่างระหว่างมื้อจากผลไม้แท้เพื่อมาทดแทนขนมขบเคี้ยวที่มักอยู่ในของทอดและมีรสเค็ม รวมไปถึงความขึ้นชอปรสชาติผลไม้ไทยของผู้บริโภคต่างชาติ น่าจะช่วยผลักดันให้ความต้องการบริโภคผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้ของไทยยังคงมีแนวโน้มสดใสในระยะถัดไป โดยมีผลไม้เมืองร้อนอบแห้งในลักษณะขนมขบเคี้ยวเป็นผลิตภัณฑ์ที่น่าจับตามอง ซึ่งได้รับความนิยมจากผู้บริโภคสหภาพยุโรปและสหรัฐอเมริกาเป็นอย่างมาก อย่างไรก็ตาม ลำไยอบแห้งก็เป็นอีกผลิตภัณฑ์ที่ผู้ประกอบการไม่ควรมองข้าม แม้ในปัจจุบันจะมีผู้ประกอบการในตลาดจำนวนมาก แต่จากความต้องการบริโภคจำนวนมากของชาวจีนอันมีแรงหนุนจากความเชื่อว่าลำไยเป็นผลไม้มงคลและมีสรรพคุณในการบำรุงร่างกายและรักษาโรค ดังนั้นผู้ประกอบการอาจต้องสร้างความหลากหลายหรือยกระดับเป็นสินค้าพรีเมียมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและเพิ่มความสามารถในการแข่งขันในตลาด เช่น เครื่องดื่มสุขภาพพร้อมซัง/พร้อมทาน ผลิตภัณฑ์เสริมสารอาหาร เป็นต้น

โอกาสและความท้าทายของผู้ประกอบการแปรรูปสินค้าเกษตร

- ผู้บริโภคยุคใหม่เหลือน้อย ทำอาหารเองน้อย
- ความนิยมในการดูแลสุขภาพ
- การเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุของไทย
- ความขึ้นชอปรสชาติผลไม้เมืองร้อนของชาวต่างชาติ
- การสนับสนุนจากภาครัฐ

โอกาสของ SME แปรรูปสินค้าเกษตร



ความต้องการบริโภคสินค้าเกษตรแปรรูปที่คาดว่าจะเพิ่มมากขึ้นนั้น มาจากแรงสนับสนุนของผู้บริโภคยุคใหม่ที่ต้องการดำเนินชีวิตค่อนข้างวุ่นวายและเหลือเวลาในแต่ละวันสำหรับการประกอบอาหารค่อนข้างน้อย จึงมีความต้องการผลิตภัณฑ์ที่จะเข้ามาช่วยอำนวยความสะดวกในการใช้ชีวิต รวมไปถึงความนิยมในการดูแลสุขภาพที่กำลังแพร่หลายและการเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุของไทยก็น่าจะเป็นอีกปัจจัยหนุนหนึ่งที่จะช่วยผลักดันให้ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูปจากสินค้าเกษตรไม่ว่าจะเป็นข้าวหรือผลไม้มีการเติบโตตามไปด้วย นอกจากนี้ ยังมีความชื่นชอบในรสชาติผลไม้เมืองร้อนของชาวต่างชาติที่มาช่วยหนุนให้ไทยสามารถส่งออกผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปในลำดับต้นๆ ของโลกได้ไม่ว่าจะเป็นสับปะรดกระป๋องที่สามารถส่งออกเป็นอันดับ 1 ของโลกและผลไม้อบแห้งส่งออกเป็นอันดับ 3 ของโลก ศูนย์วิจัยกสิกรไทย มองว่า สถานการณ์ดังกล่าวย่อมเป็นโอกาสทางธุรกิจที่สำคัญต่อผู้ประกอบการแปรรูปสินค้าเกษตรของไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเป็นผู้ประกอบการส่วนใหญ่ในอุตสาหกรรม

นอกจากนี้ ยังมีนโยบายของภาครัฐที่ให้การสนับสนุนผู้ประกอบการที่สนใจแปรรูปสินค้าเกษตรและต้องการยกระดับผลิตภัณฑ์ด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยีผลิตอาหารผ่านโครงการต่างๆ เพื่อเป็นการแก้ไขปัญหาราคาสินค้าเกษตรและยังช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถเพิ่มมูลค่าให้แก่สินค้า รวมถึงตอบสนองความต้องการของตลาดในอนาคตได้ ไม่ว่าจะเป็นโครงการเมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) ที่มุ่งสร้างเครือข่ายการผลิตระหว่างผู้ประกอบการหน่วยงานรัฐและสถาบันการศึกษา เพื่อให้เกิดการสร้างสรรคผลิตภัณฑ์แปรรูปใหม่ออกสู่ตลาด โครงการเมืองผลิตอาหารครบวงจร (Food Valley) ที่มุ่งเน้นการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าเกษตร โดยกำหนดให้ภาคเหนือเป็นศูนย์กลางอุตสาหกรรมแปรรูปผักและผลไม้ รวมถึงสร้างการรวมตัวเป็นคลัสเตอร์ของผู้เกี่ยวข้องในกระบวนการแปรรูปเพื่อสร้างความเข้มแข็งให้แก่ห่วงโซ่การผลิตและเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันได้ ล่าสุดมีการพัฒนาพื้นที่ในจังหวัดอ่างทองเป็นนิคมอุตสาหกรรมอาหารครบวงจร โดยเบื้องต้นจะนำข้าวมาแปรรูป รวมถึงมุ่งหวังพัฒนาศักยภาพให้แก่ผู้ประกอบการ SMEs ผ่านการให้ความช่วยเหลือจากผู้ประกอบการรายใหญ่ โครงการคูปองนวัตกรรม³ เป็นการให้เงินช่วยเหลือเปล่าแก่ผู้ประกอบการ SMEs หรือ Start up ที่มีความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบเครื่องจักรหรือต้องการนำเทคโนโลยีนวัตกรรมมาปรับใช้ในการผลิตอาหาร รวมถึงโครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป⁴ ซึ่งส่งเสริมให้วิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการรายย่อยนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมไปต่อยอดในการพัฒนาสินค้า OTOP หรือสินค้าที่ใช้วัตถุดิบในพื้นที่ พร้อมกันนี้ ภาครัฐยังให้ความสำคัญในด้านการผลิตสินค้าเกษตร จึงมีการกำหนดแผนการบริหารจัดการพื้นที่เพาะปลูกให้มีความสมดุลระหว่างอุปสงค์และอุปทานผ่านการจัดทำแผนที่เกษตร (Zoning by Agri-Map) เพื่อให้เกิดการวางแผนการเพาะปลูกให้เหมาะสมกับสภาพพื้นที่และความต้องการใช้งานในแต่ละช่วงเวลา

ศูนย์วิจัยกสิกรไทย มองว่า กระแสความต้องการผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูปของผู้บริโภค ความชื่นชอบในรสชาติผลไม้ของไทย และการสนับสนุนของรัฐบาลผ่านโครงการต่างๆ จะเป็นแรงกระตุ้นให้ผู้ประกอบการไทยเร่งพัฒนาผลิตภัณฑ์ของตนให้มีคุณภาพและตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการไทยอาจต้องเผชิญความท้าทายในการประกอบธุรกิจจากหลากหลายปัจจัย เช่น

ความท้าทายของ SME ไทย

- ความไม่เพียงพอของสินค้าเกษตรนอกฤดูกาล
- ค่านิยมการทานอาหารสดหรือแปรรูปน้อย
- การใช้ พ.ร.บ. การบริหารจัดการแรงงานต่างด้าว
- ผลผลิตจากประเทศคู่แข่งอย่างจีน
- มาตรฐานการค้าประเทศคู่ค้า

- **ความไม่สม่ำเสมอและเพียงพอของสินค้าเกษตรในช่วงนอกฤดูกาลการเพาะปลูก** ซึ่งผู้ประกอบการอาจต้องบริหารจัดการสต็อกวัตถุดิบและพัฒนาระบบการจัดเก็บสินค้าเกษตร ตลอดจนมองหาแหล่งวัตถุดิบเพิ่มเติมจากแหล่งผลิตใกล้เคียงหรือนำเข้าจากประเทศเพื่อนบ้าน
- **ค่านิยมการรับประทานอาหารสดหรืออาหารที่ผ่านการแปรรูป** น้อยที่ยังมีอยู่มากกว่าก็น่าจะเป็นปัจจัยที่คุกคามการดำเนินธุรกิจ ซึ่งผู้ประกอบการอาจต้องอาศัยนวัตกรรมและเทคโนโลยีที่สามารถคงรสชาติและคุณค่าทางอาหารได้ใกล้เคียงกับวัตถุดิบ ตลอดจนปรับเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับลักษณะของผู้บริโภคมากที่สุด
- **ผลจากการประกาศใช้ พ.ร.บ. การบริหารจัดการการทำงานของคนต่างด้าว พ.ศ. 2560** อาจกระทบต่อผู้ประกอบการที่ยังพึ่งพาแรงงานเป็นหลัก ซึ่งถือว่าเป็นโอกาสสำหรับผู้ประกอบการในการยกระดับการผลิตด้วยการลงทุนเครื่องจักรเพื่อทดแทนแรงงานต่างด้าวที่คาดว่าจะลดลง ทั้งนี้ ผู้ประกอบการที่ขาดแคลนเงินทุนสำหรับการลงทุนในเครื่องจักรสามารถรับความช่วยเหลือผ่านโครงการสินเชื่อของรัฐบาลจากธนาคารของรัฐและเอกชน

นอกจากปัจจัยท้าทายภายในประเทศแล้ว ปัจจัยภายนอกก็เป็นอีกหนึ่งความท้าทายสำหรับผู้ประกอบการไทย เช่น ผลผลิตจากประเทศคู่แข่งที่สามารถเพาะปลูกสินค้าเกษตรได้มากเช่นกัน เช่น จีน อินเดีย บังกลาเทศ (กรณีข้าว) ฟิลิปปินส์ จีน (กรณีสับปะรด) เป็นต้น รวมไปถึงมาตรฐานทางการค้าของประเทศคู่ค้าที่อยู่ในระดับสูง เช่น มาตรฐานการผลิตอาหารปลอดภัย ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability System) ตลอดจนสายการผลิตจนถึงปลายทางที่รับสินค้า เป็นต้น ซึ่งผู้ประกอบการไทยรับทราบและมีการปรับตัวมาระยะหนึ่งแล้ว อย่างไรก็ตาม เพื่อคงความสามารถในการแข่งขัน ผู้ประกอบการไทยคงต้องติดตามการกำหนดมาตรฐานเพิ่มเติมของประเทศคู่ค้าอย่างใกล้ชิด

³ ปัจจุบันระยะเวลาการดำเนินโครงการสินเชื่อลดลงเมื่อเดือนกันยายน 2560 คงต้องติดตามการเปิดเฟสใหม่อีกครั้งในเว็บไซต์ของสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (<http://coupon.nia.or.th/>)

⁴ ศึกษารายละเอียดของโครงการได้ที่ www.tistr.or.th/STIM/ หลักเกณฑ์การให้การสนับสนุนโครงการคูปอง OTO.PDF

กลยุทธ์ในการดำเนินธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการแปรรูปสินค้าเกษตร

3 กลยุทธ์เพิ่มขีดความสามารถ

- รวมตัวสร้างเครือข่ายเพื่อจัดการสินค้าเกษตรทั้งระบบ
- การนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพิ่มประสิทธิภาพ
- เน้นทำตลาดให้สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภค



ภายใต้บริบทความได้เปรียบด้านความอุดมสมบูรณ์ของสินค้าเกษตรของไทยและความเชี่ยวชาญของผู้ประกอบการแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม ประกอบกับโอกาสทางธุรกิจที่เกิดขึ้นตามที่กล่าวมาข้างต้น ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทยได้ทำการวิเคราะห์กลยุทธ์การดำเนินธุรกิจเพื่อสร้างความสามารถในการแข่งขันให้แก่ผู้ประกอบการ ดังนี้

1. การบริหารจัดการด้านวัตถุดิบ โดยเกษตรกรและผู้ประกอบการรายย่อยอาจรวมตัวกันเป็นเครือข่ายเพื่อบริหารจัดการสินค้าเกษตรอย่างบูรณาการทั้งระบบ ตั้งแต่การเพาะปลูก การจัดเก็บ และการขนส่งสู่โรงงานแปรรูป เช่น

- การกำหนดพื้นที่ที่เหมาะสมแก่การเพาะปลูก และปริมาณที่ต้องการใช้งาน โดยหน่วยงานรัฐ เกษตรกรและผู้ประกอบการร่วมกันกำหนดแผนการผลิต เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพและผลผลิตมีความเพียงพอกับความต้องการใช้งาน ทั้งรับประทานสดและเข้าสู่กระบวนการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าและสอดคล้องความกระแสการบริโภคในปัจจุบัน

- ปรับปรุงลานหรือโกดังเก็บสินค้าให้ได้มาตรฐาน เช่น มีความสะอาดไม่มีน้ำขัง และมีบรรจุภัณฑ์รองรับเพื่อป้องกันเชื้อโรคและแมลงในกรณีเป็นลาน หากเป็นโกดังหรือห้องเย็น ควรมีระบบควบคุมอุณหภูมิและความชื้นที่เหมาะสมกับผลผลิตแต่ละประเภท

- พัฒนาระบบขนส่ง โดยเกษตรกรและผู้ประกอบการรายย่อยอาจมีศูนย์กลางในการรวบรวมสินค้าและจัดส่งสินค้าในคราวเดียวกัน เพื่อลดต้นทุนในการขนส่งและทำให้ทราบปริมาณผลผลิตในพื้นที่อีกทางหนึ่ง อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการที่มีความพร้อม อาจลงทุนรถขนส่งที่มีระบบควบคุมอุณหภูมิตลอดขบวนการ (Cold Chain) เพื่อคงความสดและรักษาคุณภาพของสินค้า

- มองหาวัตถุดิบเพิ่มเติมจากนอกพื้นที่ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ผลประโยชน์ของการรวมตัวเป็นเครือข่ายหรือคลัสเตอร์การผลิต คือ การเติมเต็มสายการแปรรูปสินค้าจากปัญหาผลผลิตทางการเกษตรไม่เพียงพอในบางพื้นที่ อีกทั้งเป็นการบรรเทาปัญหาสินค้าล้นตลาดในบางพื้นที่ที่โรงงานแปรรูปไม่สามารถรองรับผลผลิตทางการเกษตรที่ออกพร้อมกันจำนวนมากได้หรือยังขาดแคลนโรงงานแปรรูป

ทั้งนี้ หากผู้ประกอบการสามารถจัดเก็บข้อมูลการบริหารจัดการวัตถุดิบตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำได้ ก็จะเป็นผลดีต่อผู้ประกอบการในการรับรองตนเองว่ากระบวนการผลิตของตนสามารถสอบทานและมีความปลอดภัย ซึ่งสอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคสรรผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปของคนรุ่นใหม่ที่ต้องการทราบแหล่งที่มาและขั้นตอนการผลิต นอกจากนี้ ยังเป็นไปตามมาตรฐานการส่งออกไปยังต่างประเทศด้วย

2. การนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาเพิ่มประสิทธิภาพการแปรรูปอาหารและเพิ่มมูลค่าสินค้า จากการผลิตที่ผู้บริโภคมีความต้องการผลิตภัณฑ์แปรรูปเพิ่มมากขึ้น อย่างไรก็ตาม ผู้บริโภคเหล่านั้นก็มีความตระหนักถึงประโยชน์ของอาหารที่จะเลือกรับประทาน ทำให้แนวโน้มของผลิตภัณฑ์แปรรูปจะเป็นไปในลักษณะของการคงรสชาติและคุณค่าทางสารอาหารของสินค้าเกษตรให้ใกล้เคียงกับวัตถุดิบดั้งเดิมมากที่สุด ดังนั้น ผู้ประกอบการตั้งแต่ผู้ผลิตสินค้าเกษตรและแปรรูปน่าจะต้องมองหานวัตกรรมและเทคโนโลยีที่มีความเหมาะสมกับศักยภาพของตนเองและตอบโจทย์ความต้องการข้างต้นมาปรับใช้ ในกระบวนการผลิต โดยมีตัวอย่างของเทคโนโลยีและนวัตกรรม ดังนี้

เครื่องจักรและเทคโนโลยีในการเพาะปลูก โดยเกษตรกรและผู้ประกอบการอาจมุ่งเน้นทำเกษตรอัจฉริยะ (Smart Farming) โดยอาศัยเครื่องจักรกลทางการเกษตรที่มีความแม่นยำสูง เช่น รถไถและรถหว่านปุ๋ยที่ออกแบบให้บังคับการเลี้ยวรถได้อย่างแม่นยำหรือรถเกี่ยวพรวนดินที่สามารถลดการสูญเสียจากการเก็บเกี่ยวและป้องกันพืชผลให้มีความสะอาด เป็นต้น เพื่อเป็นการเพิ่มปริมาณผลผลิตทางการเกษตรและควบคุมคุณภาพพืชผล นอกจากนี้ ผู้ประกอบการยังสามารถนำเทคโนโลยีอัจฉริยะขั้นสูง เช่น เซนเซอร์ตรวจสอบคุณภาพอากาศและคุณภาพดิน ซึ่งนอกจากจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตสินค้าเกษตรแล้ว ยังบรรเทาปัญหาแรงงานในภาคเกษตรที่นับวันจะมีปริมาณลดลง

นวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์ในการเพาะปลูก โดยการทดลองผสมพันธุ์พืชในแปลงเกษตรหรืออาศัยผลงานวิจัยของสถาบันต่างๆ เพื่อให้ได้พันธุ์พืชที่มีความเหมาะสมกับพื้นที่ และให้ผลผลิตหรือคุณค่าทางอาหารมากขึ้น

เครื่องจักรและเทคโนโลยีในการแปรรูป เช่น นวัตกรรมการแปรรูปโดยการแช่เยือกแข็ง (Freeze Drying) ที่สามารถคงรสชาติและคุณค่าทางอาหารได้ใกล้เคียงกับการทานสด และเก็บรักษาไว้ได้นานกว่าการแปรรูปอื่นๆ เป็นต้น

นวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์ในการแปรรูปและผลิตอาหารแปรรูป เช่น การใช้เทคโนโลยีในการสกัดสารอาหารจากสินค้าเกษตรเพื่อนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร หรือการเทคโนโลยีชีวภาพขั้นสูงในการเปลี่ยนโครงสร้างของธัญพืชให้เป็นสารอาหารที่ง่ายต่อการย่อยและดูดซึมสารอาหารเข้าสู่เซลล์เพื่อนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เสริมโภชนาการสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ เป็นต้น

นอกจากนี้ ผู้ประกอบการอาจเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่ช่วยรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ นอกจากช่วยเก็บรักษาอาหารแล้ว ยังตอบโจทย์ความสะดวกสบายด้วยการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สามารถรับประทานง่ายขึ้นหรือพกพาสะดวก (Grab-and-Go) เพื่อตอบสนองผู้บริโภคที่ต้องการความรวดเร็ว หรือปรับขนาดให้เล็กลงเพื่อตอบสนองผู้บริโภคที่รับประทานคนเดียวหรือต้องการควบคุมปริมาณอาหาร เป็นต้น รวมไปถึงบรรจุภัณฑ์ที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อมที่สามารถย่อยสลายได้เองหรือผู้บริโภคสามารถรับประทานได้

3. การมุ่งเน้นทำการตลาดให้สอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้บริโภค

ความนิยมในการรับประทานผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสินค้าเกษตรของคนไทย น่าจะเป็นไปในรูปแบบที่สำเร็จรูปและพร้อมทาน โดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นผู้บริโภคสังคมเมืองที่ต้องการผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปมาเพิ่มคุณภาพชีวิต ดังนั้น ผู้ประกอบการแปรรูป SMEs ควรสร้างความแตกต่างให้แก่ผลิตภัณฑ์ของตนเพื่อแข่งขันกับผู้ประกอบการรายใหญ่ที่เป็นเจ้าตลาด ประกอบกับแสวงหาช่องทางในการจำหน่ายที่เข้าถึงผู้บริโภคกลุ่มนี้ ไม่ว่าจะเป็นร้านสะดวกซื้อใกล้ที่อยู่อาศัย ซูเปอร์มาร์เก็ตสะดวกที่ทำงานหรือห้างค้าปลีกที่เป็นทางผ่านระหว่างทางกลับบ้าน ตลอดจนช่องทางออนไลน์ที่นับวันจะเข้ามามีบทบาทในการจับจ่ายใช้สอยของผู้คนมากขึ้น นอกจากนี้จะช่วยลดเวลาในการเดินทางไปซื้อหาที่ร้านค้าของผู้บริโภคแล้ว ยังเป็นการอำนวยความสะดวกด้วยบริการจัดส่งสินค้าถึงมือผู้บริโภค นอกจากนี้ การเข้าร่วมโครงการประกวดสินค้าของหน่วยงานรัฐและเอกชน รวมไปถึงงานแสดงสินค้าก็เป็นอีกช่องทางหนึ่งในการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภครู้จักและเป็นการเปิดโอกาสในการนำสินค้าเข้าไปจำหน่ายในร้านสะดวกซื้อและห้างค้าปลีกขนาดใหญ่ได้

ส่วนผู้ประกอบการส่งออก ศูนย์วิจัยกสิกรไทย มองว่า การมุ่งเน้นผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐานส่งออกและ พัฒนาสินค้าให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค น่าจะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถนำสินค้าเข้าไปจำหน่ายในตลาดนั้นๆ ได้ เช่น ผลไม้อบแห้งเมืองร้อนที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคอย่างมากโดยเฉพาะอย่างยิ่งสหภาพยุโรป และสหรัฐอเมริกา ซึ่งผลไม้เมืองร้อนอบแห้งที่จะเป็นเทรนด์การบริโภคในระยะถัดไปจะอยู่ในรูปของผลไม้อบแห้ง น้ำตาลต่ำ (Low-sugar) ผลไม้อบแห้งจำพวก Super Fruit รวมไปถึงผลไม้อบแห้งนิ่ม (Soft Dried Fruit) เพื่อตอบสนองกระแสรักสุขภาพและรองรับการเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ

ภาคผนวก: ตัวอย่างผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวและผลไม้

ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป	ผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูป
<p>ผลิตภัณฑ์จากเมล็ดข้าว</p> <ul style="list-style-type: none"> ผลิตภัณฑ์ข้าวสวยกึ่งสำเร็จรูป (Instant Rice) และพร้อมทาน ผลิตภัณฑ์ข้าวเสริมโภชนาการ (Enriched Rice): เมล็ดข้าวผสมสารอาหารหรือบิ๊นแบ่งที่เติมวิตามินซีเป็นเมล็ดข้าว ข้าวกล้องงอก: เมล็ดข้าวนำไปแช่น้ำทำให้งอกเพื่อให้ได้ข้าวที่มีคุณค่าทางสารอาหารสูงกว่าปกติ 	<p>ผลิตภัณฑ์แปรรูปขั้นต้นด้วยอุปกรณ์ในครัวเรือน</p> <p>เช่น ผลไม้ตาก ผลไม้เชื่อม ผลไม้กวนและผลไม้ทอดกรอบ</p>
<p>ผลิตภัณฑ์จากแป้ง: โดยนำแป้งที่ได้จากการแปรรูปข้าว (Rice Flour หรือ Starch) ไปรังสรรค์เป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบต่างๆ เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> ผลิตภัณฑ์เส้น เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ ขนมจีนและแผ่นแป้ง ผลิตภัณฑ์อาหารเข้า ได้แก่ โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป ข้าวต้มกึ่งสำเร็จรูป และซีเรียล ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว (Ready-to-eat Snack) ทั้งแบบอบพองและคั่วผสมธัญพืช ผลิตภัณฑ์ทดแทนแป้งสาลีสำหรับผู้แพ้โปรตีนจากข้าวสาลี ซึ่งส่วนใหญ่จะนำไปผลิตขนมปัง คุกกี้ และเค้ก ผลิตภัณฑ์อาหารเด็กอ่อน เช่น อาหารเสริมตามวัย ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสุขภาพ เช่น แคปซูลบำรุงร่างกาย 	<p>ผลิตภัณฑ์แปรรูปด้วยเครื่องจักรหรือเทคโนโลยี</p> <p>ซึ่งจะทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปที่มีความหลากหลายมากขึ้นไปอีก เช่น ผลไม้อบกรอบ ผลไม้กระป๋อง น้ำผลไม้ ผลไม้อบแห้ง ขนมขบเคี้ยวจากผลไม้ เป็นต้น</p>
<p>นอกจากนี้ ข้าวซึ่งเป็นผลพลอยได้จากการสีข้าวยังสามารถแปรรูปเป็น น้ำมันรำข้าว และต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ได้อีกมากมาย เช่น เนยขาว ครีมเทียม และกะทิทางเลือกที่ปราศจากไขมันทรานส์ อันเป็นสาเหตุของโรคหัวใจ โรคเบาหวานและมะเร็ง นอกจากนี้การแปรรูปข้าวเป็นอาหารแล้ว ยังสามารถนำข้าวไปแปรรูปเป็น เครื่องดื่ม โดยการหมักข้าวจนได้เครื่องดื่มแอลกอฮอล์จำพวก กู น้ำข้าว หรือ กระแช่ ส่วนเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์จะเน้นเป็นเครื่องดื่มสุขภาพ เช่น น้านมข้าวยาคู น้ำข้าวกล้องงอก ชาเขียวข้าวหอมมะลิ</p>	

อัปเดตเทรนด์ความรู้ธุรกิจไม่รู้จัก
ทุกที่ทุกเวลา ได้ที่    

