



บริษัท สวนทวีทรัพย์ ฟู้ด

กลุ่มธุรกิจการจัดการแปรรูปการเกษตร

ผู้ประกอบการ: นายวีรวัฒน์ จีรวงส์

ที่ตั้ง: 50 หมู่ที่ 5 ตำบลทะเลทรัพย์ อำเภอบึงสามพัน จังหวัดสุพรรณบุรี 86160

โทรศัพท์: 062-293-9898

ความเป็นมา

สวนทวีทรัพย์ เป็นกิจการการจัดการสินค้าเกษตรเบื้องต้นโดยเทคโนโลยีสำหรับทุเรียนด้วยการทำแห้งเยือกแข็งแบบสุญญากาศหรือฟริชดราย เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าและสร้างความมั่นใจด้านคุณภาพ และสามารถส่งจำหน่ายยังต่างประเทศได้ ในขณะเดียวกันก็ยังพัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ด้วยการอบแห้งผลไม้ สำหรับทุเรียน, มังคุด, มะม่วง, สับปะรด และเงาะสอดไส้สับปะรด อีกสายการผลิตหนึ่งด้วย

บริษัท มีรายได้ในช่วงเวลา 3 ปี เติบโตอย่างก้าวกระโดด

พ.ศ. 2561 = 1,742,670.23 บาท

พ.ศ. 2562 = 2,524,260.68 บาท

พ.ศ. 2563 = 8,747,591.80 บาท

พ.ศ. 2564 บริษัทฯ มีรายได้ลดลง 5-10%

การดำเนินงานกิจการ

(1) การทำแห้งเยือกแข็งแบบสุญญากาศ หรือฟริชดราย เป็นการทำให้ผลผลิตทางการเกษตรแห้ง (Dehydration) ยังคงสภาพความเป็นสารอาหารและรสชาติไว้ ด้วยการแช่เยือกแข็ง (Freezing) ทำให้น้ำเปลี่ยนสถานะเป็นผลึกน้ำแข็งก่อน แล้วจึงลดความดันเพื่อให้ผลึกน้ำแข็งระเหิด (Sublimation) เป็นไอ ด้วยการลดความดันให้ต่ำกว่าบรรยากาศปกติ โดยขั้นตอนการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง เริ่มจากการเตรียมวัตถุดิบให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสม เช่น การล้าง การปอกเปลือก การลดขนาดจากนั้นจึงเข้าสู่กระบวนการหลักซึ่ง

ประกอบด้วย การแช่เยือกแข็ง (Freezing) การทำแห้งขั้นต้น (Primary Drying) และการทำแห้งขั้นที่สอง (Secondary Drying)

(2) การอบแห้งผลไม้ ประกอบด้วยขั้นตอนต่าง ๆ คือ ส่วนรับผลไม้ คัดผล บ่ม แกะเปลือก ห้องแช่แข็ง ลมเย็นจัด (-40 องศาเซลเซียส) ห้องพักผลผลิตแช่แข็ง ห้องเย็นเก็บผลผลิต (-20 องศาเซลเซียส) ห้องหั่นผลผลิต เครื่องอบแห้งเยือกแข็งแบบสุญญากาศ (จากประเทศไทย) ห้องบรรจุผลิตภัณฑ์ และห้องล้างอุปกรณ์

(3) เป็นโรงงานที่ตั้งอยู่ในแหล่งผลิตทุเรียน มีความประสงค์จะเป็นการต่อยอดการสร้างมูลค่าเพิ่มทางการเกษตรโดยตรง

(4) การแบ่งเกรดของผลไม้/วัตถุดิบ เช่น ทุเรียน จะจัดแบ่งเป็นไปตามระดับ Premium A B C เพื่อ Supply ไปตามช่องทางการตลาด คือ Modern Trade และ Online Market รวมทั้งพ่อค้า-แม่ค้ารายย่อยที่เจาะจง ส่วนผลไม้/วัตถุดิบที่ไม่ผ่านการคัดเกรดหรือมีตำหนิ ก็จะนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ เช่น แช่แข็ง ทำเป็นไอศกรีมทุเรียน, ฟรืชตราย, ทอด และกวน

(5) มีการจ้างงานคนในชุมชน ผลักดันให้มีการรวมตัวกันของเกษตรกร ผลิตทุเรียนคุณภาพ และนำผลผลิตบางส่วนที่ไม่สามารถส่งออกได้ มาแปรรูปเป็นทุเรียนแช่แข็ง ทุเรียนปอกพร้อมรับประทาน และทุเรียนอบฟรืชตราย

(6) การดำเนินกิจการในปี พ.ศ. 2564

- ฐานลูกค้าเดิมมีกำลังซื้อลดลง รับซื้อวัตถุดิบน้อยลง

- บริษัทฯ มีการปรับตัวเพื่อรองรับตลาดต่างประเทศ มีการปรับปรุงโรงงานเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน

GHP-Good Hygiene Practices

- บริษัทฯ ดำเนินการทำมาตรฐานฮาลาล เพื่อเจาะตลาดตะวันออกกลาง และ UAE

(7) การดำเนินกิจการในปี พ.ศ. 2565

- ตลาดในประเทศ ดำเนินการพัฒนาโรงงานแพ็คสำหรับผลสด, ทดลองปรับ Shelf Life ให้นานมากยิ่งขึ้นเพื่อลดการเน่าเสีย

- ตลาดต่างประเทศนอกจากประเทศจีน พัฒนาทุเรียนปอกเปลือกพร้อมรับประทาน

ผลความสำเร็จ

(1) ได้รับการสนับสนุนผู้เชี่ยวชาญจากโปรแกรม ITAP สวทช. ในการดำเนินโครงการ “การลงพื้นที่แปลงเพื่อพัฒนาระบบการผลิตที่ปลอดภัยตามมาตรฐาน ThaiGAP ของ บริษัท สวนทวีทรัพย์ ฟู้ด จำกัด” โดยศูนย์วิจัยและพัฒนามาตรฐานสินค้าเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

(2) เป็นธุรกิจที่มุ่งเน้นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์พืชผลทางการเกษตรด้วยเทคโนโลยีเพื่อคงสภาพของรสชาติ และยืดอายุการใช้งานให้นานออกไป โดยมีเงื่อนไขความเกี่ยวข้องกับ BCG ตามเกณฑ์มาตรฐานทางการตลาดที่ยึดโยงกับความยั่งยืน ทั้ง ThaiGAP และ GHP-การไม่ใช้การผลิตที่สร้างมลภาวะและ

ทำลายสิ่งแวดล้อม การไม่ทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค ฯลฯ อันเป็นคุณลักษณะโดยรวมของ BCG

การวิเคราะห์เพื่อพัฒนาสู่ BCG

(1) ความสอดคล้องกับ BCG

เป็นธุรกิจที่มุ่งเน้นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์พืชผลทางการเกษตรด้วยเทคโนโลยีเพื่อคงสภาพของรสชาติ และยืดอายุการใช้งานให้นานออกไป โดยมีเงื่อนไขความเกี่ยวข้องกับ BCG ตามเกณฑ์มาตรฐานทางการตลาดที่ยึดโยงกับความยั่งยืน ทั้ง ThaiGAP และ GHP-การไม่ใช้การผลิตที่สร้างมลภาวะและทำลายสิ่งแวดล้อม การไม่ทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค ฯลฯ อันเป็นคุณลักษณะโดยรวมของ BCG

(2) ความเป็นไปได้/โอกาสทางการตลาด

การเริ่มต้นจากการจัดการต่อทุเรียน ซึ่งเป็นผลไม้ทางการเกษตรที่มีอนาคตทางการตลาด ย่อมจะนำไปสู่โอกาสการขยายตัวทางการตลาด และยังจะนำไปสู่การจัดการต่อผลไม้ชนิดอื่น ซึ่งจะมีผลต่อการแก้ปัญหาทางการเกษตร/รายได้ของเกษตรกร/พื้นที่ชนบท กับการริเริ่มสร้างธุรกิจขึ้นใหม่

.....

มิถุนายน 2565