

ทุ่ม 300 ล้านผูกศูนย์วิจัยทูน่า

การประกาศยึดหลักความยั่งยืนในการทำธุรกิจsustainability และให้ความสำคัญกับการสร้างInnovation เพื่อให้เป็นยุทธศาสตร์ ในการเสริมสร้างศักยภาพการแข่งขันของบริษัท ทำให้บริษัท ไทยยูเนียน โพรเซส โปรดัคส์ จำกัด (มหาชน) หรือ “ทียูเอฟ” (TUF) ทุ่มเงิน ลงทุนกว่า 300 ล้านบาท สร้างศูนย์นวัตกรรมอาหารทะเลแห่งแรกของโลก หรือ Global Innovation Incubator

โดยทียูเอฟได้ร่วมมือกับคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ตั้งศูนย์ศึกษาวิจัยและพัฒนาปลาทูน่าโดยเฉพาะ เปิดตัวไปเมื่อต้นปีที่ ผ่านมา โดยได้รวบรวมอาจารย์และนักวิจัยแถวหน้าของประเทศจาก หลายสถาบันกว่า 70 คนมาเป็นกำลังหลัก

“ธัญวัฒน์ เกษมสุวรรณ” ผู้อำนวยการศูนย์นวัตกรรมกลุ่มบริษัท ไทยยูเนียน กล่าวว่า ศูนย์นวัตกรรมแห่งนี้จะนำวิทยาศาสตร์มาศึกษา ค้นคว้าปลาทูน่าอย่างลึกซึ้ง เนื่องจากประเทศไทยคือแหล่งผลิตอาหาร ทะเลรายใหญ่ติดอันดับโลก และทียูเอฟเป็นบริษัทที่ผลิตและจำหน่ายปลาทู น่ากระป๋องรายใหญ่ที่สุดของโลกที่สร้างรายได้ให้กลุ่มมากกว่าครึ่ง

การตั้งศูนย์นวัตกรรมแห่งนี้ ยังเป็นการตอบโจทย์กลยุทธ์ใน การผลักดันรายได้ของกลุ่มให้ถึงเป้าหมาย 8,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ด้วย โดยศูนย์วิจัยนวัตกรรมมีการกิจตามฐานปฏิบัติการ 6 ด้าน ที่สำคัญคือ 1.ศึกษาข้อมูลพื้นฐานของปลาทูน่า เพื่อทำความเข้าใจ เกี่ยวกับความสด เพื่อวิเคราะห์อายุการเก็บปลาทูน่าแช่แข็งให้คง ความสด ตลอดจนศึกษาสายพันธุ์และระบุแหล่งอาศัยเพื่อให้เข้าใจปัจจัย ที่มีผลต่อคุณภาพของปลาทูน่า,

2.ศึกษาประโยชน์ด้านสุขภาพและอนามัย เป็นการศึกษาทางชีวเคมี ถึงคุณค่าทางโภชนาการ รวมถึงศึกษาการนำแคลเซียมจากเนื้อ ปลาทูน่าไปใช้ในร่างกาย เปรียบเทียบกับเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆ, 3. ศึกษาการหาเทคโนโลยีทางเลือกในการแปรรูปปลาทูน่าเพื่อ ให้ได้ผลิตภัณฑ์คุณภาพสูงสุด เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยลด การใช้พลังงานและน้ำ,

4.ศึกษาเพื่อเพิ่มมูลค่าผลพลอยได้จากการผลิตปลาทูน่า เศษที่เหลือจากการผลิตเช่นเศษเนื้อ น้ำนึ่งปลา เลือด ก้าง และหนังปลา เพื่อนำมาต่อยอดและพัฒนาให้เกิด ประโยชน์สูงสุด, 5.ศึกษาด้านประสาทสัมผัส และความต้องการของผู้บริโภค เพื่อทำความเข้าใจความต้องการของผู้บริโภคในการกิน ปลาทูน่า ทำความเข้าใจคุณลักษณะทางกลิ่น รสและผิวสัมผัสของปลาเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ ที่ทำให้ผู้บริโภคทั่วโลกพึงพอใจสูงสุด

และ 6.พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ปลาทูน่า ตามความต้องการของตลาด โดยนำผลการศึกษาจากฐานปฏิบัติการทั้ง 6 ฐาน มาสร้างผลิตภัณฑ์ปลาทูน่าที่มีประโยชน์ เชิงสุขภาพเพื่อความพึงพอใจของผู้บริโภค ทั่วโลก

“ทูน่ากระป๋องทุกยี่ห้อคล้ายกัน ไม่แตกต่าง กลายเป็นสินค้าที่แข่งขันด้านราคา ดังนั้นต้องทำให้ผลิตภัณฑ์แตกต่างจากคู่แข่ง ขณะนี้องค์ความรู้เกี่ยวกับปลาทูน่าค่อนข้างจัดกระจาย และงานวิจัยส่วนใหญ่เป็นไปในเชิงการปรุงแต่งรสชาติให้ถูกปากผู้บริโภค”

แต่ศูนย์นวัตกรรมแห่งนี้จะศึกษาค้นคว้าเจาะลึกปลาทูน่าในเชิงวิทยาศาสตร์อย่างเข้มข้น เช่น ทดลองหีสดีเอ็นเอให้รู้ว่าปลาตัวนี้มาจากน่านน้ำไหน หรือพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆจากเศษปลาที่เหลือจากการแปรรูป เช่น กระดูก้างเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ใช้ทุกส่วนของปลาให้เกิดประโยชน์ และมีมูลค่าสูงสุด นอกจากนี้จะทำ

การวิจัยเพื่อเข้าใจพฤติกรรมผู้บริโภคเชิงลึก เช่น การรับรู้รสชาติของคนในแต่ละภูมิภาค เพื่อผลิตสินค้าให้ตรงกับคนในแต่ละพื้นที่

ศูนย์นวัตกรรมแห่งนี้จะมีการแลกเปลี่ยนข้อมูลการวิจัยกับเครือข่ายของทียูเอฟทั่วโลก โดยตั้งเป้าว่าใน 1-2 ปี จะมีผลงานค้นคว้าเกี่ยวกับปลาทูน่าออกมาให้เห็นและจะช่วยสร้างมูลค่าเพิ่ม ทำให้ผลิตภัณฑ์ในกลุ่มที่ยูเอฟมีมาร์จิ้นเพิ่มขึ้นมากกว่า30%

