

สร้างชาติด้วยนวัตกรรม กับ 'ธัญญวัฒน์ เกษมสุวรรณ'

คนหัวแถว

■ ชลดา อังศรีสว่าง

FI จะมีคนไทยจำนวนน้อยที่จะรู้ว่าตามห้องแล็บชั้นนำของโลก มีนักวิทยาศาสตร์ไทยทำงานวิจัยค้นคว้าอยู่ โดยที่คนไทยไม่มีโอกาสได้ใช้ประโยชน์จากงานของเพื่อนร่วมชาติเลย เนื่องจากประเทศไทยยังให้ความสำคัญกับวิทยาศาสตร์ นวัตกรรม การวิจัยและพัฒนา (R&D) น้อยจนเกินไป

ธัญญวัฒน์ เกษมสุวรรณ นักวิทยาศาสตร์และนักบริหารสถาบันค้นคว้าและวิจัยชั้นนำของโลก เป็นเพชรเม็ดงามที่ ซีรฟงด์ จันศิริ ประธานกรรมการบริหารและประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท ไทยยูเนี่ยน โฟรเซ่นโปรดักส์ (ทียูเอฟ) ผู้ผลิตและส่งออกปลาทูน่าที่ใหญ่ที่สุดในโลก คว้ามาทำงานให้กับศูนย์วิจัยนวัตกรรมของทียูเอฟ หรือ Global Innovation Incubators (GII) ในตำแหน่งสูงสุดขององค์กร คือ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยแห่งนี้

ก่อนที่ธัญญวัฒน์จะตกลงปลงใจมาทำงานกับบริษัทของคนไทยนั้น เขาเป็นผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนาเอเชียแปซิฟิก ของ Mead Johnson Nutrition บริษัทผลิตอาหารระดับโลก ในช่วงที่ทำงานอยู่ได้บังเอิญเจอเจ้าของบริษัท ทียูเอฟ ซึ่งซีรฟงด์ชวนให้มาร่วมงานนาน 2-3 ปี ก่อนที่เขาจะตัดสินใจย้ายที่ทำงาน

“ผมบอกว่า ขอเป็นที่ปรึกษาดีไหม แต่คุณข้าง (ซีรฟงด์) ไม่ยอม อยากให้ผมมาบริหารศูนย์วิจัยที่เขากำลังคิดจะตั้งขึ้นในไทย เพื่อค้นหานวัตกรรมใหม่ๆ ทางด้านอาหารทะเลออกมา เพราะเห็นว่านี่คืออนาคตของอุตสาหกรรมอาหารไทย” ธัญญวัฒน์ กล่าวจุดที่ทำให้เขาตกลงปลงใจย้ายกลับมา



ทำงานในไทย ก็เพราะทั้งในวิสัยทัศน์ เห็นว่า อีรพงค์เชื่อว่านวัตกรรมจะเปลี่ยนกึ่ง ปู ปลา ไปเป็นสิ่งที่มูลค่าเพิ่มได้มาก ครุฑในในงานวิจัยและไว้วางใจเขา อีกทั้งศูนย์วิจัยอาหารทะเลยังไม่มีการตั้งขึ้นในโลก งานนี้จึงเป็นงานท้าทายที่เขาจะมีโอกาสสร้าง GI ให้เป็นที่ยอมรับไปทั่วโลก

“คุณช้างพาผมไปเดินที่โรงงานผลิตปลาทูน่าที่ จ.สมุทรปราการ ผมบอกคุณช้างว่า คุณทำเงินหล่นไปทั่วโรงงานเลย ชะเข้มนั้นแปรเป็นเงินได้ แม้กระทั่งน้ำเสียก็ทำเงินได้ แทนที่จะเสียเงินไปสร้างโรงบำบัดน้ำเสีย น้ำล้างปลามีทั้งโปรตีน มีทั้งโอเมก้า 3 เราสามารถนำเอาไปทำอย่างอื่นที่สร้างมูลค่าเพิ่มได้”

ธัญญวัฒน์ กล่าว

เมื่อตกลงปลงใจเข้าบริหาร GI ก็เข้าไปวางกลยุทธ์และแผนงานว่าควรจะทำอย่างไรให้มันเกิดขึ้นได้จริง เนื่องจากการลงทุนทำ R&D มีราคาแพงมาก และโอกาสจะได้ทุนคืนก็นาน แต่ก็ได้รับการสนับสนุนทางการเงินให้อย่างไม่น่าเชื่อ

“ผมของบไป 300 ล้านบาท ก็ได้รับการอนุมัติลงมาอย่างไม่มีเงื่อนไข ผมก็ดำเนินการต่อด้วยการขอส่งเสริมการลงทุนจากบีโอไอ และหารือกับกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ ว่า จะร่วมมือกันได้อย่างไรบ้าง บังเอิญผมจบจากมหิดล ก็มาคุยกับคณะวิทยาศาสตร์จุฬาลงกรณ์ว่าเราจะตั้งสถาบันในคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล เป็นการร่วมมือทางวิชาการด้วย ซึ่งผมสามารถตั้ง GI ขึ้นภายใน 6 เดือน ซึ่งสถาบันเปิดดำเนินการเมื่อปลายปีที่แล้ว”

ธัญญวัฒน์ เล่าให้ฟัง
เขาเล่าต่ออย่างมีความสุขถึงงานที่ทำว่า “ผมดึงนักวิจัยมาร่วมทำงานได้ 76 คน ทุกอย่างใหม่หมด ทุกคนตื่นตื่นรวมทั้งผมด้วย ที่จะต้องคิดว่าผมนำเงินเขามาละลายเล่นหรือเปล่า ผมจะสร้างอะไรใหม่ๆ ที่นี้ ก่อนอื่นเราจะต้องสร้างบรรยากาศการทำงานให้ทุกคนรู้สึกว่าเป็นครอบครัวเดียวกัน ศูนย์วิจัยนี้ทุกอย่างเป็นกระจก มองเห็นกันและกันได้หมด รวมถึงห้องทำงานของผมด้วย

เมื่อเราทำงานด้วยความสนุกและมีความสุข ทุกคนตั้งประสิทธิภาพในตัวออกมาใช้ภายในเวลา 4 เดือน เราสามารถค้นคว้างาน

วิจัยใหม่ได้หลายชิ้น และได้นำไปยื่นจดสิทธิบัตรกับกระทรวงพาณิชย์ และอาจจะต้องจดในต่างประเทศอย่างน้อย 3 ชิ้น และอาจจะ

มีต่อเนื่องออกมาอีกในเร็วๆ นี้”
ธัญญวัฒน์ กล่าว ว่า นี่คือการเอทีพีโอเอนิเมของแท้ โดยธรรมชาติแล้วหากเราคิดอะไรใหม่ๆ ออกมา แต่สินค้าวางตลาดก็โดนก๊อปปี้ แต่เรามีเงินทุนวิจัยให้สูงขึ้นไปจนไม่ทำให้ใครก๊อปปี้เราได้ นวัตกรรมใหม่ๆ จะเกิดขึ้นอย่างยั่งยืนไม่ได้หากไม่มีการทุ่มเททั้งเงินและเวลา อดทน และทีมงานที่ดี

“ผมมีความเชื่อว่า นวัตกรรมสร้างชาติได้ เราสามารถทำสินค้าของเราให้ไม่เหมือนใครได้ แต่ก็น่าแปลกใจ หากเกิดปัญหาทางเศรษฐกิจบริษัทเอกชนจะประหยัดค่าใช้จ่ายซึ่งงบที่จะถูกตัดก่อนคืองบ R&D ซึ่งเป็นยูนิคิต์ที่ทำเพื่ออนาคตของบริษัท คุณตัดงบนี้เท่ากับคุณตัดอนาคตของตัวเอง ซึ่งผมทำงานกับบริษัทต่างชาติ ผมไม่เคยถูกตัดงบวิจัย ไม่ว่าจะสถานการณ์บริษัทจะเป็นอย่างไร”

ธัญญวัฒน์ กล่าว
เมื่ออนาคตของบริษัทวางไว้ไม่มีของการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ธัญญวัฒน์ บอกว่า นักวิจัยต้องเข้าใจตลาด รู้ว่าอะไรที่จะตรงตามความต้องการผู้บริโภค เราเอาผลวิจัยเข้าไปใส่ เช่น การกินปลาจะช่วยลดความเครียด และมีอะไรที่เป็นความจริงแต่ผู้บริโภคไม่รู้และเราจะต้องบอกเขา เราก็ต้องทำการค้นคว้าวิจัยออกมา

“ผมต้องการงานวิจัยที่กินได้ มันถึงจะมีประโยชน์ ซึ่งเราจะมุ่งมันทำต่อไปอีก 5-10 ปีข้างหน้า เราอาจจะมึ่นวัตกรรมด้านอาหารทะเลที่ยังไม่เคยมีใครค้นพบในโลกก็เป็นได้”

อย่างไรก็ดี นักวิจัยที่เป็นนักบริหารผู้นี้มองเห็นว่า ประเทศไทยขาดแคลนนักวิทยาศาสตร์อย่างหนัก ขาดแคลนบุคลากรในสาขาที่จะเป็นอนาคตของประเทศ ซึ่งเขาได้แลกเปลี่ยนความเห็นกับผู้บริหารในกระทรวงศึกษาธิการและกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ ว่านี่เป็นปัญหาใหญ่ระดับชาติ ที่จะต้องเร่งแก้ไขและยินดีที่จะช่วยเหลือหากรัฐต้องการ

“ไม่ใช่เราไม่มีคนเก่ง คนเก่งของเรากระจายไปอยู่ที่ศูนย์วิจัยทั่วโลก แต่เรานำมันสมองเหล่านี้กลับมาสสร้างชาติไม่ได้ เพราะอะไร

**ผมมีความเชื่อว่า
นวัตกรรมสร้างชาติได้
เราสามารถทำสินค้าของเรา
ให้ไม่เหมือนใครได้
แต่น่าแปลกใจ หากเกิด
ปัญหาทางเศรษฐกิจ
บริษัทเอกชนจะประหยัด
ค่าใช้จ่าย ซึ่งงบที่จะ
ถูกตัดก่อนคืองบ R&D
ซึ่งเป็นยูนิคิต์ที่ทำ
เพื่ออนาคตของบริษัท
คุณตัดงบนี้เท่ากับคุณ
ตัดอนาคตของตัวเอง
ซึ่งผมทำงานกับบริษัท
ต่างชาติ ผมไม่เคยถูกตัด
งบวิจัย ไม่ว่าจะสถานการณ์
บริษัทจะเป็นอย่างไร**

เราต้องไปคิดให้ดี เพราะในอนาคตคนอาจจะไม่ได้ต้องการแค่ข้าวที่เป็นเมล็ด ไม่ได้ต้องการเนื้อหมู ผัก ในรูปแบบเดิมๆ อาจจะต้องการในรูปแบบอื่น เรามีการคิดล่วงหน้าว่าจะเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรของเราอย่างไรบ้าง นี่คือนสิ่งที่ผมเป็นห่วง ผมอยากเห็นประเทศไทยก้าวล้ำไปอีกขั้นหนึ่ง”

ธัญญวัฒน์ กล่าว
วันนี้นักวิจัยของ GI ได้สร้างมูลค่าเพิ่มต่อการส่งออกได้เป็นรูปธรรม ด้วยการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ออกไปตีตลาดโลก และสร้างเงินจากของเสียที่ได้จากการผลิตปลาทูน่ากระป๋องของทียูเอฟ มาเป็นปลาป่น อาหารกึ่ง ซอสปรุงรส ฯลฯ

ธัญญวัฒน์ ทิ้งท้ายไว้ว่า ตอนนี้เรากำลังเป็นสถาบันที่ทุกคนจะต้องมาดู และจะมีนักวิจัยจากต่างชาติเข้ามาร่วมงานด้วยอีกหลายคน สิ่งที่เราต้องการเห็น คือ เด็กไทยรุ่นใหม่ที่กำลังขึ้นมาเป็นนักวิจัย อยากเป็นนักวิทยาศาสตร์ ไม่ใช่อยากเป็นแต่นักร้อง นักแสดง ซึ่งสิ่งเองก็มีส่วนที่จะช่วยสร้างชาติ สร้างคนในสาขานวิทยาศาสตร์ได้

มากกว่าปลากระป๋อง

ฟูเอ็นวัตกรรมกลุ่ม บริษัท ทียูเอฟ เป็นหนึ่งในยุทธศาสตร์ที่จะสร้างรายได้ให้ 8,000 ล้านบาทต่อปี ในปี 2561 เป็นศูนย์วิจัยปลาทูน่าอย่างครบวงจรแห่งแรกของโลก ทั้งในด้านคุณค่าทางโภชนาการทางชีวเคมี การนำเอาธาตุอาหาร เช่น แคลเซียมที่ได้จากทูน่าไปใช้ในร่างกาย เปรียบเทียบกับเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆ

ศึกษาเทคโนโลยีการแปรรูปปลาทูน่าเพื่อให้ได้ประโยชน์สูงสุดเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ศึกษาการเพิ่มมูลค่าของผลพลอยได้จากผลิตภัณฑ์ปลาทูน่า ศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค ทางประสาทสัมผัส เพื่อความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์จากทูน่าของคนทั่วโลก

ธัญญวัฒน์ กล่าวว่า ศูนย์วิจัยนี้จะศึกษาปลาทูน่าในเชิงวิทยาศาสตร์อย่าง

เข้มข้น ลึกลงไปถึงดีเอ็นเอ ถึงขั้นให้รู้ว่าปลาตัวนี้มาจากน่านน้ำไหน พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่ทำจากปลาทูน่า

“ปลากระป๋องไม่ว่าจะยี่ห้ออะไรก็หน้าตาคล้ายกัน ไม่มีความแตกต่าง จึง



เป็นสินค้าที่แข่งขันด้านราคาเป็นหลัก แต่เราจะหนีจากสิ่งนี้ จึงต้องวิจัยและค้นคว้าอย่างจริงจัง เพื่อให้ปลากระป๋องไม่ใช่เป็นแค่ปลากระป๋องอีกต่อไป



งานวิจัยต้องกินได้

ลูกไม้หล่นไม่ไกลต้น สามารถนำมาใช้ได้กับ ธัญญวัฒน์ เกษมสุวรรณ

“ครอบครัวของผมเป็นเภสัชกรมา 2-3 ชั่วคน คุณทวดคือ ขุนหลวงโอสถ เป็นคนปรุงยาถวายให้ในหลวงรัชกาลที่ 6 คุณย่าก็เป็นเภสัชกร คุณพ่อและคุณแม่ก็เป็นนักวิทยาศาสตร์ ทำให้ผมคิดอะไรเป็นการทดลอง ชอบค้นคว้า และสังเกตุสิ่งต่างๆ รอบตัว” ธัญญวัฒน์ กล่าว

เมื่อเรียนจบชั้นมัธยม เขาสอบเอ็นทรานซ์เข้าเรียนที่คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล วิชาเอกที่เลือกเรียนคือเทคโนโลยีชีววิทยา (ไบโอเทคโนโลยี) ซึ่งเมื่อ 30 ปีก่อน วิชานี้ไม่แพร่หลาย ไม่ค่อยมีคนรู้จัก

ธัญญวัฒน์ เล่าว่า เมื่อเรียนจบปริญญาตรีก็ได้เข้าไปทำงานที่ศูนย์พันธุกรรมระยะหนึ่งก็ไปเรียนต่อปริญญาโทด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ที่มหาวิทยาลัยไอโอวา สหรัฐฯ ซึ่งได้เลือกเรียนเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านแป้ง (Starch) เพราะคิดว่าประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม หากนำเอาข้าวและธัญพืชของไทยมาทำแป้งแล้วจะสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้ทรัพยากรที่เรามีได้อย่างไรบ้าง

“ช่วงที่เรียนใกล้จะจบ อาจารย์ขอให้เรียนต่อปริญญาเอก ผมไม่อยากเป็นอาจารย์ก็เลยลังเลที่จะเรียนต่อ จนอาจารย์บินมาขอพบคุณพ่อคุณแม่ขอรับรองให้ผมเรียนต่อ ก็เลยตกลงใจเรียนปริญญาเอกในสาขาเดิม เรียนจบกลับมาเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านแป้ง ทางกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ เชิญไปสอนเป็นอาจารย์พิเศษ แต่ก็สอนได้พักหนึ่งก็อยากไปหาประสบการณ์ด้านอื่น” ธัญญวัฒน์ กล่าว

ธัญญวัฒน์ เริ่มการทำงานที่ National Starch and Chemical ประเทศไทย (Ingredient ในปัจจุบัน) ซึ่งวิจัยทางด้านแป้งเป็นหลัก สามารถสร้างผลิตภัณฑ์แป้งใหม่ๆ ในอุตสาหกรรมอาหารหลายชนิด หลังจากนั้นก็สร้างความท้าทายใหม่ให้ตัวเองด้วยการย้ายมาทำงานกับบริษัทระดับโลก Mead Johnson Nutrition ในตำแหน่งผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนาเอเชียแปซิฟิก

“ที่นี่ผมได้เรียนรู้งานใหม่ๆ เยอะมาก เรียนรู้ตั้งแต่งานออกแบบผลิตภัณฑ์ งานด้านการผลิต และจัดจำหน่าย มีความท้าทายเกิดขึ้นตลอดเวลา ผมสนุกกับงานมาก” ธัญญวัฒน์ กล่าว

ระหว่างทำงานที่ Mead Johnson เขารู้สึกว่าได้ถึงจุดสูงสุดในอาชีพนักวิจัย เพราะได้รับการโปรโมทให้ขยายความรับผิดชอบจากภูมิภาคเอเชีย ญี่ปุ่น ครอบคลุมไปยังโครงการสำคัญในภูมิภาคยุโรปและละตินอเมริกาอีกด้วย แต่ทาง Ingredient ชวนเขากลับมาทำงานอีกครั้ง ในตำแหน่งผู้อำนวยการอาวุโส ด้านเทคโนโลยีแห่งเอเชียแปซิฟิก และศูนย์วิจัยระดับโลกด้านอาหารเด็ก

“ผมชอบงานวิจัยด้านอาหาร มันสนุกและท้าทายมาก เพราะทำออกมานอกจากกินได้แล้วต้องอร่อยด้วย อาหารกับยาใกล้เคียงกัน อย่างอาหารลดน้ำหนัก กินเพื่อลดน้ำหนักไม่จำเป็นต้องอร่อย แต่ไม่อร่อยคนก็ไม่กิน เราก็จะต้องบาลานซ์สองสิ่งนี้ให้สมดุล” ธัญญวัฒน์ กล่าว

เขาเล่าว่า ตอนนี้ตัดสินใจมาร่วมงานกับทียูเอฟ มีแต่คนสงสัยว่าผมจะมาทำงานที่บริษัทปกป้องเนี่ยนะ แม้แต่คุณแม่และภรรยาผมก็หัวเราะ คงดูระจอก แต่ผมคิดว่าจะทำให้ปกป้องเป็นมากกว่าปกป้อง ซึ่งพอเข้ามาทำงานจริงๆ จึงได้เห็นว่ามันแตกแขนงออกไปได้กว้างขวางมาก

สิ่งที่ธัญญวัฒน์มุ่งมั่นที่จะทำต่อไป คือ การยกระดับ GI ให้เป็นสถาบันวิจัยอาหารทะเล ระดับภูมิภาค และก้าวขึ้นไปสู่ระดับโลก ซึ่งในขณะนี้ยังไม่มีคู่แข่ง ทำให้มีคนเข้ามาดูงานที่ศูนย์วิจัยแห่งนี้เรื่อยๆ ทั้งหน่วยงานในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งเป็นความภูมิใจในฐานะคนไทยคนหนึ่ง

“ในอนาคตอาจจะรับจ้างทำวิจัยให้กับองค์กรอื่นทั่วโลกก็ได้ใครจะรู้” ธัญญวัฒน์ ทิ้งท้าย