

นวัตกรรมไอศกรีมผลไม้เพื่อสุขภาพ

น.ส.ทิพวัลย์ เวชชการัตน์ ผอ.สำนักงานเลขานุการคณะกรรมการส่งเสริมกิจการอุทยานวิทยาศาสตร์ (สอว.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เปิดเผยว่า อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ โดยเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้บ่มเพาะธุรกิจพัฒนาขีดความสามารถภาคเอกชน บริษัท เชียงรายโฮมเมดไอศกรีม จำกัด ด้วยผลิตภัณฑ์นวัตกรรมในรูปแบบของฝักกอบโจทย์ไลฟ์สไตล์คนยุคใหม่โดยเจาะตลาดกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างประเทศ สร้างการเติบโตของรายได้เพิ่มขึ้นจากเดิมถึง 5 เท่า

ผอ.สอว.กล่าวต่อว่า มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้ให้บริการด้านบ่มเพาะธุรกิจผ่านโครงการบ่มเพาะธุรกิจวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อพัฒนาไอศกรีมซอร์เบต และไอศกรีมโพรไบโอติก ที่มีส่วนผสมของผลไม้ โดยลดปริมาณน้ำตาลเพื่อกลุ่มคนรักสุขภาพ พร้อมส่งเสริมด้านการตลาด พัฒนาระบบบรรจุภัณฑ์ เครื่องหมายการค้า รวมทั้งเชื่อมโยงเครือข่ายอุทยาน มีนายอิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล นักวิจัยจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ร่วมวิจัยและพัฒนาไอศกรีมไทยแบบผงกึ่งสำเร็จรูป โดยผสมเทคโนโลยี Spray Dry และ Freeze Dry ในกระบวนการผลิตเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์นวัตกรรม ภายใต้แบรนด์ Happy Plus พร้อมชูจุดเด่นผลิตภัณฑ์ที่ใครๆก็สามารถทำไอศกรีมเองได้ที่บ้านในสามขั้นตอนโดยไม่ต้องใช้เครื่องปั้นเพียงเติมนมเย้าและแช่แข็ง พร้อมกับรสชาติยอดนิยมสำหรับกลุ่มลูกค้าต่างชาติ อย่าง กะทิ ชาติไทย และทุเรียน อีกทั้งยังมีน้ำหนักเบาเหมาะสำหรับเป็นของฝาก คาดว่าผลิตภัณฑ์จากบริษัท ซึ่งเป็นผลผลิตของอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ จะสร้างผลลัพธ์ให้เกิดการสร้างงานสร้างรายได้แก่คนในพื้นที่เพิ่มขึ้นเพื่อรองรับแผนการขยายตลาดเพิ่มช่องทางจำหน่ายสินค้าไปยังกลุ่มสื่อสังคมออนไลน์และการขยายตัวสำหรับสายการผลิตสินค้าเร็วๆนี้.