

4. การวิจัยและพัฒนา

บริษัทฯ มีการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ อย่างต่อเนื่อง โดยมีส่วนวิจัยและพัฒนาเป็นหน่วยงานหนึ่งของบริษัทฯ เอง ซึ่งจะทำการวิจัย ทดลอง และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ในกลุ่มสารเติมแต่งและสารเสริมสร้างคุณสมบัติอาหารและเบเกอรี่ และเครื่องดื่มน้ำ และผลิตภัณฑ์สารผสม (Premix) ด้วยการนำวัตถุดิบ ส่วนผสม เคมีภัณฑ์อาหาร และสารเติมแต่งและสารเสริมสร้างคุณสมบัติของอาหารที่บริษัทฯ นำเข้ามาวิจัยพัฒนาลักษณะการใช้ประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นผลิตภัณฑ์สูตรใหม่ๆ ของบริษัทฯ ให้ตรงกับความต้องการของลูกค้า ซึ่งการวิจัยและพัฒนาดังกล่าว เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ ผลิตภัณฑ์ที่บริษัทฯ ทำการพัฒนาและออกจำหน่ายแล้ว โดยส่วนใหญ่เป็นสารเติมแต่งและสารเสริมสร้างคุณสมบัติ เช่น “วินฟอส” ที่ใช้กับอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสัตว์ ผงฟู ที่ใช้กับอุตสาหกรรมเบเกอรี่ และ “วินกัม” ที่ใช้กับอุตสาหกรรม เครื่องดื่ม และไอศกรีม เป็นต้น นอกจากนี้ ส่วนวิจัยและพัฒนายังมีบทบาทในการให้ความช่วยเหลือสนับสนุน และให้คำปรึกษากับฝ่ายขายของบริษัทฯ ด้านเทคนิคที่เกี่ยวข้องกับการนำผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ ไปใช้ให้เหมาะสมกับความต้องการของลูกค้า เพื่อสร้างโอกาสในการคัดสรรผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ เพื่อนำเสนอให้กับลูกค้าต่อไป