

## 4 การวิจัยและพัฒนา

บริษัทให้ความสำคัญต่อการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ทั้งในด้านของการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการพัฒนากระบวนการผลิต โดยบริษัทมีการกำหนดงบประมาณในการวิจัยและพัฒนาเท่ากับประมาณ 5.00 ล้านบาท ต่อปี สำหรับการวิจัยและพัฒนาที่สำคัญของบริษัทที่ผ่านมามีดังนี้

### การพัฒนาผลิตภัณฑ์

ด้วยความมุ่งมั่นสู่การเป็นผู้นำในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อตอบสนองความต้องการด้านรสชาติของลูกค้าให้มากที่สุดและสร้างความโดดเด่นในด้านความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ บริษัทจึงได้ลงทุนสร้างห้องปฏิบัติการพร้อมเครื่องมือที่มีคุณภาพ รวมถึงนำวิธีการทดสอบตามมาตรฐานระดับสากลเข้ามาใช้ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ลูกค้าทั้งในด้านรสชาติและอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ (Shelf Life) ก่อนวางขายในท้องตลาด โดยการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของบริษัทนั้นได้พิจารณาทั้งในแง่ของความสอดคล้องต่อกฎหมายและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค สำหรับในช่วง 3 ปีที่ผ่านมา ตัวอย่างการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของบริษัทมีดังนี้

- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน (Easy Meal) เช่น Rice Box, Noodle Box เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่มีเวลาจำกัด ไม่ต้องการจัดเตรียมวัตถุดิบหรืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ผลิตภัณฑ์ Rice Box และ Noodle Box สามารถอุ่นให้ร้อนด้วยไมโครเวฟโดยใช้เวลาเพียง 2 นาที และสามารถเก็บไว้ได้นานเกิน 1 ปี ในอุณหภูมิปกติ
- การพัฒนากลุ่มผลิตภัณฑ์ “All Natural” เพื่อขยายตลาดไปยังกลุ่มผู้บริโภคที่ชื่นชอบผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยการคัดสรรผักและผลไม้คุณภาพสูง มาผลิตด้วยกรรมวิธีที่ปราศจากสารเคมีหรือสารสังเคราะห์ใดๆ ที่ไม่ได้มาจากธรรมชาติ สินค้าในกลุ่มนี้จะเน้นการคงรสชาติ สีและกลิ่นตามธรรมชาติของวัตถุดิบเอาไว้ให้มากที่สุด ตัวอย่างของสินค้าที่มีการผลิตแบบ “All Natural” ได้แก่ ซอสพริก น้ำจิ้มไก่ น้ำมะพร้าว เป็นต้น อายุของสินค้าแบบ All Natural จะสั้นกว่าสินค้าประเภทเดียวกันที่ผลิตตามกรรมวิธีปกติ อย่างไรก็ตาม บริษัทสามารถพัฒนาสินค้ากลุ่มนี้ให้สามารถเก็บรักษาในอุณหภูมิห้องได้นานมากกว่า 1 ปี

### การพัฒนากระบวนการผลิต

นอกจากการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ แล้ว บริษัทยังให้ความสำคัญต่อการปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อลดต้นทุนและเพิ่มประสิทธิภาพขั้นตอนการผลิตอย่างต่อเนื่อง โดยในช่วง 3 ปีที่ผ่านมา ตัวอย่างการพัฒนากระบวนการผลิตของบริษัทมีดังนี้

- การศึกษาอายุผลิตภัณฑ์ (Shelf Life) โดยใช้ตู้อบเร่งปฏิกิริยา (Incubator) เพื่อใช้เร่งอายุผลิตภัณฑ์ (Shelf Life) แล้วนำผลสรุปที่ได้มากำหนดอายุผลิตภัณฑ์ต่างๆ ในการวิจัยและพัฒนาสินค้าใหม่
- การศึกษาเชื้อจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์ที่อาจก่อให้เกิดโรค โดยการใช้ความร้อนฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิและเวลาที่สูง-ต่ำกว่าการใช้งานจริง แล้วนำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไปวิเคราะห์ เพื่อเป็นข้อมูลในการตัดสินใจเลือกอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์

- การพัฒนากระบวนการเก็บรักษาพริกซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตของบริษัท เพื่อให้สามารถผลิตสินค้าได้ตลอดทั้งปี และลดปัญหาพริกมีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ ราคาแพง และขาดแคลนในช่วงนอกฤดูปลูก โดยยังคงคุณภาพตามมาตรฐานที่ต้องการ
- การพัฒนาวิธีการผลิตน้ำมะพร้าวและน้ำผลไม้ ให้มีรสชาติและกลิ่นใกล้เคียงกับธรรมชาติ และสามารถจัดเก็บได้นานกว่า 1 ปีในอุณหภูมิปกติ โดยบริษัทมีการทดลองปรับอุณหภูมิและสภาพแวดล้อม พร้อมทั้งจับเวลาในการต้ม เพื่อวิจัยว่าอุณหภูมิและระยะเวลาในการต้มเท่าใดจึงจะทำให้น้ำผลไม้มีรสชาติและกลิ่นที่ดีที่สุด