

## ร้านนี้ เมนูเครื่องดื่มที่มีมะพร้าวมาแรง



ฤดูร้อนนี้ เมนูเครื่องดื่มที่มีมะพร้าว เป็นเมนูที่ได้รับความนิยมในบรรดาเครื่องดื่มต่างๆ จากกาแฟถึงชาวม แรนต์เครื่องดื่มหลายแบรนด์ได้ผลักดันตัวสินค้าใหม่ที่มีมะพร้าวเป็นส่วนผสมอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะเครื่องดื่มที่ทำด้วยน้ำกะทิเข้มข้น เนื่องจากติดฉลากว่ามี "โปรตีนจากพืช" และ "ดีต่อสุขภาพ" เป็นต้น จึงได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง อย่างไรก็ตาม ผู้เชี่ยวชาญมีความเห็นว่า น้ำกะทิเข้มข้นไม่เหมือนกะทิธรรมดา กับน้ำมะพร้าว ผู้บริโภคควรแยกแยะการโฆษณาเกี่ยวกับส่วนผสมที่แท้จริง ควรดื่มในปริมาณที่เหมาะสม

### สดชื่น รสชาติดีตามฤดูกาล มะพร้าวเป็นองค์ประกอบยอดนิยมในอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม

ผู้สื่อข่าวได้สำรวจร้านเครื่องดื่มหลายร้านพบว่า เครื่องดื่มหลายแบรนด์ได้ใช้มะพร้าวเป็นวัตถุดิบหลักในเครื่องดื่มรายการใหม่ ยกตัวอย่างเช่น Nayuki (แบรนด์เครื่องดื่มชาวมที่ได้รับความนิยมมากในตลาดจีน) ได้เปิดตัวผลิตภัณฑ์น้ำกะทิเข้มข้น 3 รายการเมื่อเร็ว ๆ นี้ ร้าน Chabaidao สาขา Xiamen Caitang Square นักข่าวพบว่า Nayuki สาขานี้มีเครื่องดื่มน้ำกะทิเข้มข้น 2 รายการ ซึ่งน้ำกะทิเข้มข้นปริมาณ 1,000 มล. สามารถเอามาเป็นวัตถุดิบทำลาเต้ได้สามหรือสี่ถ้วย สาขานี้มีออเตอร์สองถึงสามร้อยถ้วยในตอนเช้า และเมื่อขายหมดจะไม่มีเติมสินค้าอีก โดยเหตุผลที่มะพร้าวเป็นองค์ประกอบเครื่องดื่มที่ยอดนิยมในฤดูร้อนนี้ เนื่องจากมะพร้าวแปรรูปง่าย สามารถผสมเป็นรสชาติที่หลากหลายและดีต่อสุขภาพ

พนักงานในร้านได้แนะนำว่า มะพร้าวกินแล้วสดชื่น รสหวาน ผู้บริโภคให้ความยอมรับค่อนข้างสูง มะพร้าวที่เป็นวัตถุดิบส่วนมากมาจากไต้หวัน เมื่อเทียบกับผลไม้ชนิดอื่นที่มีเฉพาะตามฤดูกาลแล้ว ความต้องการบริโภคมะพร้าวค่อนข้างมีตลอดทั้งปี เสถียร สามารถจำหน่ายได้ตลอดทั้งปี อนึ่ง การแปรรูปมะพร้าวค่อนข้างง่าย สามารถผสมกับกาแฟ ชาวม ฯลฯ เนื่องจากฤดูร้อนเป็นช่วงที่เครื่องดื่มผลไม้เป็นที่นิยม เมื่อใช้มะพร้าวเป็นวัตถุดิบหลัก กินแล้วจะรู้สึกสดชื่น จึงได้รับความนิยมจากผู้บริโภค ในขณะที่ ผลิตภัณฑ์มะพร้าวบางชนิดได้ติดฉลากว่าเป็นเครื่องดื่มจากพืช ดีต่อสุขภาพ จึงได้รับความนิยม

### น้ำกะทิเข้มข้นไม่เหมือนน้ำมะพร้าว ควรดื่มในปริมาณที่เหมาะสม

ในบรรดารางวัลเครื่องดื่มที่ทำด้วยมะพร้าว เมนูที่ทำด้วยน้ำกะทิเข้มข้นได้รับความนิยมมากที่สุด น้ำกะทิเข้มข้นคืออะไร นักข่าวได้สำรวจสินค้าที่ทำด้วยน้ำกะทิเข้มข้นในแพลตฟอร์มออนไลน์ พบว่าวัสดุหลักของเครื่องดื่มน้ำกะทิเข้มข้นคือ หัวกะทิ (Thick Coconut Milk) โดยมีรายการส่วนผสมอื่นระบุว่า นอกจากน้ำ น้ำกะทิ น้ำมะพร้าวแล้ว ยังมีน้ำตาลทราย โซเดียมเคซิเนต (Sodium caseinate) SUGAR

ESTERS โซเดียมไบคาร์บอเนต (Sodium Bicarbonate) และอื่นๆ กล่าวได้ว่า น้ำกะทิเข้มข้นไม่ได้หมายถึงแค่ น้ำกะทิบวกกับน้ำมะพร้าว

Dr. Zhang Kun คณะอาหารและวิศวกรรมชีวภาพ มหาวิทยาลัยจีเหมยแนะนำว่า โซเดียมเคซิเนต เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้กันทั่วไป ซึ่งสามารถเสริมความเข้มข้นและฟังก์ชันอิมัลซิฟายในเครื่องดื่ม รวมถึงยังช่วยเพิ่มรสชาติเหมือนนมในเครื่องดื่มอีกด้วย เอสเทอร์น้ำตาลก็เป็นอิมัลซิไฟเออร์(emulsifier) ของอาหารที่ใช้กันทั่วไป ซึ่งสามารถรักษาคุณสมบัติเครื่องดื่มให้คงที่และเพิ่มรสชาติเหมือนไขมันในเครื่องดื่ม

Dr. Zhang Kun ได้กล่าวว่า สูตรส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ไม่ได้มาจากน้ำมะพร้าวสดอย่างเดียว แต่ยังเป็นส่วนผสมจากมะพร้าวหรือวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้กันทั่วไปและส่วนผสมอื่น การดื่มในปริมาณที่เหมาะสมจะไม่ใช่อันตรายต่อร่างกาย แต่ไม่สามารถทดแทนผลิตภัณฑ์นมได้ ทั้งนี้ น้ำกะทิและน้ำมะพร้าว ไม่สามารถทดแทนการดื่มนมได้ เนื่องจากปริมาณโปรตีนน้อยกว่า อีกทั้งปริมาณโปรตีน รวมถึงองค์ประกอบแคลเซียม และแร่ธาตุอื่นๆ ไม่ดีเท่านมปกติ

ท้ายสุด Dr. Zhang Kun ได้เตือนว่า เมื่อผู้บริโภค เลือกผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำกะทิเข้มข้น ต้องพิจารณาสูตรผสมด้วย ควรคำนึงถึงความแตกต่างระหว่างโฆษณาชวนเชื่อกับประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นจริง เลือกเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลต่ำและไขมันต่ำ อีกทั้งพึงระวังการแพ้ส่วนผสมในเครื่องดื่ม สำหรับกลุ่มผู้แพ้ง่ายอีกด้วย

**ความเห็นสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองเซี่ยเหมิน:** ฤดูร้อนเป็นช่วงฤดูที่เครื่องดื่มดับกระหายประเภทต่างๆ ได้รับความนิยม แนวโน้มเมนูเครื่องดื่มประเภทชา นม กาแฟต่าง ๆ ที่มีส่วนผสมด้วยมะพร้าว ได้รับความนิยม ดังนั้น มะพร้าวจึงกลายเป็นวัตถุดิบส่วนผสมในเครื่องดื่ม ไม่ว่าจะเป็นรูปแบบน้ำมะพร้าว หรือน้ำกะทิผสม อย่างไรก็ตาม เนื่องจากวัตถุดิบจากมะพร้าวที่นำมาทำเป็นเมนูเครื่องดื่ม ส่วนใหญ่จะใช้มะพร้าวของไต้หวัน เนื่องจากสามารถควบคุมต้นทุนได้ นอกจากนี้ ยอดการจำหน่ายกะทิเข้มข้น และกะทิผงที่ใช้สำหรับเป็นหัวเชื้อในการชงเครื่องดื่มได้รับผลบวกจากในหน้าร้อนนี้ แต่อย่างไรก็ตาม ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารได้ออกมาเตือนผู้บริโภคถึงภัยที่แฝงอยู่ในเครื่องดื่มดัดแปลง ซึ่งเป็นส่วนผสมของเมนูอื่น หากพิจารณาในแง่ของเครื่องดื่มน้ำมะพร้าวที่อยู่ในตลาด มีทั้ง มะพร้าวสด และ มะพร้าวพาสเจอร์ไรซ์ จะพบว่าได้รับความนิยมในตลาดไม่แพ้กัน โดยในส่วนของมะพร้าวสดนั้น มะพร้าวอ่อนจากไทย ได้รับความนิยมมากที่สุด เนื่องจากมีรสชาติที่หอม หวานกว่ามะพร้าวไต้หวัน โดยมีราคาขายปลีกในท้องตลาดอยู่ที่ 12.9- 16.9 หยวนต่อลูก ทั้งนี้ จีนนำเข้ามะพร้าวอ่อนจากไทยมากเป็นอันดับ 3 รองจาก ทุเรียน และมังคุด ตามลำดับ นอกจากนี้ เครื่องดื่มน้ำมะพร้าวพาสเจอร์ไรซ์พร้อมดื่มยังเป็นที่นิยมอีกด้วย โดยมีจำนวนเปอร์เซ็นต์ของน้ำมะพร้าวสดแตกต่างกัน ซึ่งในหมวดของเครื่องดื่มน้ำมะพร้าวพร้อมดื่ม มีผู้เล่นในตลาดที่หลากหลาย ทั้งจากเวียดนาม จีน และไทย อย่างไรก็ตาม เมื่อก้าวถึงมะพร้าว และผลิตภัณฑ์มะพร้าว สินค้าจากประเทศไทยยังมีภาพลักษณ์ที่ดี และเป็นที่ยอมรับจากผู้บริโภค ผู้ประกอบการไทยควรให้ความสำคัญกับการวิจัยและพัฒนาให้น้ำมะพร้าวพร้อมดื่ม มีความหลากหลายของรสชาติ และมีส่วนผสมที่ดีต่อสุขภาพเป็นจุดแข็งในการทำโฆษณาประชาสัมพันธ์ โดยอย่าลืมคำนึงถึงความสามารถในการแข่งขันด้านราคาในตลาดจีน ที่มีผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่มีคุณภาพ ราคาเหมาะสม ให้ผู้บริโภคได้เลือกซื้ออย่างหลากหลาย

ที่มา: <https://new.qq.com/rain/a/20210710A01YJX00>

จากการสัมภาษณ์ผู้นำเข้าผลไม้ และการสำรวจตลาดในเมืองเซี่ยเหมิน  
แปลและเรียบเรียงโดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองเซี่ยเหมิน

13 กรกฎาคม 2564