

MPOB ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากน้ำมันปาล์มภายใต้โครงการ R&D



ที่มา : หนังสือพิมพ์ New Straits Times

คณะกรรมการน้ำมันปาล์มแห่งมาเลเซีย (Malaysian Palm Oil Board : MPOB) จัดตั้งโรงงานนำร่องและอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการในเมือง Bangi เขตสลังอร์ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากน้ำมันปาล์มผ่านโครงการวิจัยและพัฒนา (R&D) ด้วยการลงทุนมหาศาล โดยการวิจัยนี้ประกอบด้วย การคิดสูตรผลิตภัณฑ์ การแปรรูป การเก็บรักษาระหว่างการขนส่ง รวมถึงการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่แล้วให้ดีขึ้น

ดร. Ahmad Parveez Ghulam Kadir อธิบดีฯ กล่าวว่า การจัดตั้งโรงงานนำร่องและสิ่งอำนวยความสะดวกภายในห้องปฏิบัติการจะสามารถช่วยปรับปรุงกลไก โครงสร้างพื้นฐาน และการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้า น้ำมันปาล์มเพื่อจำหน่าย โดยโรงงานดังกล่าวสามารถผลิตน้ำมันจากน้ำมันปาล์ม เค้กและมาการีน เนยขาว เนยแข็ง และเนยใสจากพืช นอกจากนี้ยังเปิดให้ผู้ผลิตเข้าห้องปฏิบัติการเพื่อเตรียมตัวอย่างผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะช่วยยกระดับการเชื่อมต่อกับอุตสาหกรรมและผู้บริโภค

นอกจากนี้ ผู้ผลิตอาหารจากประเทศซีเรีย ปากีสถาน อินเดีย ตุรกี และสวีเดน ยังไว้วางใจจะนำสูตรอาหารที่พัฒนาขึ้นโดยนักวิจัยมาเลเซียมาใช้ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่นิยม ได้แก่ มาการีน เนยขาวจากพืช (Vanaspati) ไขมันสัตว์ทดแทน และไขมันเพื่อทำลูกกวาด

- นโยบายภาครัฐ
 เศรษฐกิจการลงทุน
 แนวโน้มการตลาด
 รายงานสินค้าและบริการ
 อื่นๆ

MPOB ยังจัดหลักสูตรภาคปฏิบัติเกี่ยวกับการผลิตมาการีนสำหรับผู้สนใจทั้งในและต่างประเทศ จะให้ประสบการณ์ตรงในการใช้สูตรน้ำมันปาล์มสำหรับผลิตภัณฑ์ไขมันต่างๆ นอกจากนี้ เขากล่าวเพิ่มเติมว่า สมาคมฯ กำลังพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อให้บริการ R&D สำหรับอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดกลาง (SMI) เพื่อก้าวสู่ความเป็นเทคโนโลยี

ความเห็นของ สคต.

จะเห็นได้ว่า MPOB มีแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปาล์มเพื่อเพิ่มมูลค่าอย่างต่อเนื่อง ซึ่งทั้งหมดนี้ เน้นการพัฒนาด้าน R&D เป็นหลัก ควบคู่กับการสร้างความเชื่อมั่นในตลาดเป้าหมาย ซึ่งจะถือเป็นการสร้างความเข้มแข็งให้กับโครงสร้างการผลิตและการตลาดปาล์มน้ำมันและผลิตภัณฑ์ของมาเลเซียได้เป็นอย่างดี

- นโยบายภาครัฐ
 เศรษฐกิจการลงทุน
 แนวโน้มการตลาด
 รายงานสินค้าและบริการ
 อื่นๆ