

Source :

กรุงเทพธุรกิจ

Date : 24 ก.ย. 2559

Page :

5

No :

59437664

‘มิตรผล’ผนึกสหรัฐตั้งโรง 5 สารทดแทนความหวาน

“มิตรผล”ทุ่ม 2,000 ล้านบาท จับมือ ดีเอฟไอ ผลิตสารความหวานจากธรรมชาติ แคลลอรี่ต่ำ เล็งเจาะตลาด ผู้รักสุขภาพ ผู้ป่วยเบาหวาน โรคในช่องปาก พร้อมเตรียมตั้งโรงงานในไทยปีหน้า เป็นฐานส่งออกทั่วโลก

นายกฤษฎา มนเทียรวิเชียรฉาย ประธานเจ้าหน้าที่บริหารและกรรมการผู้จัดการใหญ่ กลุ่มมิตรผล เปิดเผยว่า บริษัทได้ลงนามร่วมทุนกับบริษัท Dynamic Food Ingredients (DFI) จากสหรัฐ โดยกลุ่มมิตรผลจะใช้เวลาลงทุน 55 ล้านดอลลาร์ หรือ 2,000 ล้านบาท ร่วมกับ DFI จัดตั้งโรงงานผลิต คือ อิริทริทอล และไซลิทอล ซึ่งเป็นสารให้ความหวานจากธรรมชาติ แคลลอรี่ต่ำ ที่แนวโน้มความต้องการใช้ทั่วโลกมีมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะในกลุ่มผู้รักสุขภาพ ผู้ป่วยและผู้ป่วยในช่องปาก

สารชนิดนี้จะใช้วัตถุดิบการผลิต ใช้ไฟฟ้าในกระบวนการผลิต ที่ตั้งคาร์บอนออกจากโมเลกุลน้ำตาล ทั้งจากพืชที่ให้ความหวาน และพืชที่ให้คาร์โบไฮเดรต หรือแป้ง แต่โรงงานที่สหรัฐคาดว่าจะใช้วัตถุดิบจากอ้อย และมันสำปะหลังเป็นหลัก คาดว่าโรงงานจะสามารถผลิตอิริทริทอลได้ใน 2-3 เดือนข้างหน้า ส่วนไซลิทอลอยู่ระหว่างการศึกษารายละเอียดรวมกำลังการผลิต 5,000 ตันต่อปี

“การลงทุนเฟสแรกจะเริ่มที่ประมาณ 2,000 ล้านบาทก่อน กำลังการผลิต 5,000 ตัน คาดจะเริ่มได้ในปี 60 ส่วนหนึ่งเพื่อทดแทนการนำเข้าของไทยประมาณปีละ

5-6 หมื่นตัน นับเป็นก้าวกระโดดที่สำคัญ และสอดคล้องกับนโยบายไทยแลนด์ 4.0 ของรัฐบาล”

นายพอล แม็กนอตโต ผู้ก่อตั้งและประธานเจ้าหน้าที่บริษัท DFI กล่าวว่า ปัจจุบันมีการใช้อิริทริทอล และไซลิทอล มากขึ้นในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม อาหารและเครื่องปรุงรส ในปี 2558 มีการบริโภคอิริทริทอลทั่วโลกอยู่ที่ 65,000 ตัน มีอัตราความต้องการเพิ่มขึ้น 7-8% ต่อปี ส่วนไซลิทอลมีการบริโภคทั่วโลกอยู่ที่ 250,000 ตัน มีอัตราความต้องการเพิ่มขึ้น 8-9% ต่อปี

นายปีเตอร์ มิเชนเนอร์ ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการสายงานกลยุทธ์และพัฒนาธุรกิจบริษัทน้ำตาลมิตรผล จำกัด กล่าวว่า กำลังผลิตอิริทริทอล และไซลิทอล ทั่วโลกปัจจุบันอยู่ที่ 1.5 ล้านตัน ในขณะที่น้ำตาลทรายมีการผลิต 200 ล้านตัน แต่ความต้องการสารทดแทนความหวานจากธรรมชาติเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง จึงเป็นโอกาสทางการตลาดของมิตรผลเนื่องจากการผลิตสารดังกล่าว 1 ตันจะใช้น้ำตาลจำนวน 1 ตันหรือ 1:1 แต่สารทดแทนความหวานจะมีราคาสูงกว่าถึง 10 เท่าตัว

เนื่องจากสารทดแทนความหวานต้องลงทุนเทคโนโลยีสูงกว่า ทำให้ไม่สามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้ในขณะนี้ แต่จะเป็นสินค้าใหม่ที่อนาคตต้องการและยังลดความเสี่ยงของราคาน้ำตาลในตลาดโลกที่ยังแกว่งตัวรวมทั้งยังสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรอย่างมีประสิทธิภาพด้วย