

หลักเกณฑ์การวิจัยพัฒนาสูตร เครื่องปรุงรสชาติอาหาร ชนิดผง

สถาบันวิจัยรสชาติอาหาร บริษัท นีธิฟู้ดส์ จำกัด

บริษัท นีธิฟู้ดส์ จำกัด เริ่มต้นจากการเป็นผู้ผลิตเครื่องเทศคุณภาพสูง ให้แก่โรงงานอุตสาหกรรมอาหารชั้นนำตั้งแต่ปี พ.ศ. 2541 และได้เริ่มพัฒนาสินค้าเครื่องปรุงรส ภายใต้แบรนด์สินค้าของตัวเองตั้งแต่ปี พ.ศ. 2554 บริษัท นีธิฟู้ดส์ ได้สั่งสมประสบการณ์ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของบริษัทกว่า 80 รายการภายในระยะเวลา 6 ปี และได้มองเห็นปัญหาของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารขนาดเล็กและขนาดกลางรวมถึงร้านอาหาร ในเรื่องการพัฒนาสินค้ารสชาติใหม่ๆ ให้แก่กิจการของตน ปัญหา อาทิ ไม่มีบุคลากรวิทยาศาสตร์ ไม่มีเครื่องมือในการพัฒนารสชาติอาหาร ไม่มีเครื่องมือที่เหมาะสมในการผลิต ทำให้ไม่สามารถพัฒนาสินค้าและขยายตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ หากใช้ผงปรุงรสที่มีจำหน่ายตามท้องตลาดทั่วไป ก็อาจไม่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และไม่ตรงต่อความต้องการอย่างแท้จริง บริษัท นีธิฟู้ดส์ จำกัด จึงจัดตั้งสถาบันวิจัยรสชาติอาหาร เพื่อช่วยท่านผู้ประกอบการอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดกลาง รวมถึงร้านอาหาร ได้มีโอกาสพัฒนาสินค้าใหม่ๆ ในแบบฉบับของตนเองขึ้น

ขอบเขตงานวิจัยและพัฒนาของสถาบันวิจัยรสชาติอาหาร

- | | |
|--|--|
| 1. <u>กลุ่มผงปรุงรส</u> | สำหรับใช้ในสินค้าขนมอบกรอบ สินค้าทอดกรอบ เช่น ข้าวโพดอบกรอบ มันฝรั่งทอดกรอบ กล้วยฉาบ เฟรนช์ฟรายส์ ไก่ทอด |
| 2. <u>กลุ่มผงปรุงรสสำหรับน้ำซุ๊ป</u> | เช่น ผงปรุงรสสำหรับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ผงซุ๊ปชาบูหม้อไฟ น้ำพริกเผา |
| 3. <u>กลุ่มผงปรุงรสสำหรับแกงและผัด</u> | เช่น แกงมัสมั่น ต้มยำ ผัดผัดกะหรี่ ผัดพริกไทยดำ |
| 4. <u>กลุ่มผงหมักเนื้อสัตว์</u> | เช่น ผงหมักเนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อวัว หมักเนื้อนุ่ม หมักซอสเกาหลี |
| 5. <u>กลุ่มเครื่องเทศผสม</u> | เช่น เครื่องเทศแกงเขียวหวาน เครื่องเทศแกงแดง |

แนวทางการให้บริการ

แนวทางที่ 1 ท่านสนใจผงปรุงรส ตามรายการที่ทางเรา มีสูตรและวัตถุดิบอยู่แล้ว กรณีนี้ท่านสามารถขอตัวอย่างไปทดลอง โดยมีค่าใช้จ่ายการเตรียมตัวอย่างและส่งไปรษณีย์ รสชาติละ 50 บาท ท่านสามารถดาวน์โหลดรายการรสชาติฉบับล่าสุดได้ที่ www.nithifoods.co.th/research (หรือดูเอกสารแนบ 1)

แนวทางที่ 2 ท่านสนใจผงปรุงรสที่ทางเรามีอยู่ แต่ต้องการปรับจากสูตรมาตรฐาน เช่น ขอปรับให้ไม่มีผงชูรสและ/หรืออนุพันธ์โซเดียม ขอปรับรสชาติพื้นฐาน เพิ่ม/ลดความเผ็ด เพิ่มมะนาว เป็นต้น มีค่าใช้จ่ายเพียง 3,000 บาทต่อรสชาติ โดยท่านจะได้ตัวอย่างไปทดสอบครั้งละ 100 กรัม และท่านสามารถขอปรับแก้สูตรได้ 2 ครั้ง

แนวทางที่ 3 ท่านต้องการพัฒนารสชาติใหม่ ที่ไม่มีอยู่ในรายการของเรา ทั้งนี้ท่านควรให้ข้อมูลของรสชาติที่ต้องการ เพื่อให้นักวิจัยสามารถวิเคราะห์และปฏิบัติงานได้ หากพิจารณาแล้วว่าเป็นไปได้ จะมีค่าใช้จ่ายเพียง 5,000 บาทต่อการพัฒนา 1 รสชาติ โดยท่านจะได้ตัวอย่างไปทดสอบครั้งละ 100 กรัม และท่านสามารถขอปรับแก้สูตรได้ 2 ครั้ง

ทั้งนี้ความสำเร็จและความง่ายของการพัฒนารสชาติ ขึ้นอยู่กับชนิดของวัตถุดิบที่ใช้ในการพัฒนาสูตร หากวัตถุดิบทั้งหมดทางเรามีอยู่แล้ว เราจะสามารถดำเนินการให้ท่านได้ทันที แต่หากเราวิเคราะห์แล้วพบว่าขาด วัตถุดิบตัวใด เราจะแจ้งให้ท่านทราบเพื่อประเมินทางเลือก เช่น ยอมพัฒนาโดยไม่มีวัตถุดิบที่ไม่มีดังกล่าว หรือ เสนอ ทางเลือกให้ท่านทราบว่า การสั่งซื้อวัตถุดิบชนิดใหม่มีค่าใช้จ่ายเท่าใด (ในบางครั้งการสั่งซื้อวัตถุดิบขั้นต่ำอาจสูงถึง หลายหมื่นบาท)

การลดอุปสรรคการใช้งานวิจัยวิทยาศาสตร์ในการพัฒนารสชาติอาหาร

เนื่องด้วยทางสถาบันวิจัยรสชาติอาหารของเราเล็งเห็นถึงความเสี่ยงที่ท่านผู้ประกอบการต้องแบกรับในธุรกิจ จึงมีแนวคิดอยากลดค่าใช้จ่ายในการเริ่มต้นการวิจัย และให้ผลงานวิจัยเป็นเครื่องพิสูจน์ เพียงท่านผู้ประกอบการไว้วางใจที่จะให้ บริษัท นีธฟู้ดส์ จำกัด เป็นผู้มีส่วนในการผลิตสินค้าปรุงรสที่ได้พัฒนานี้ให้แก่ท่านแต่เพียงผู้เดียว

โดยค่าใช้จ่ายการวิจัยทั้ง 3 แนวทางที่เราตั้งไว้ เราตั้งใจจะให้ประหยัดกว่าการจ้างวิจัยเต็มรูปแบบถึง 90% และแม้ว่าท่านได้รับตัวอย่างไป 2 ครั้งแล้ว พบว่าไม่ใช่แนวทางที่ท่านต้องการ ทางเรายินดีคืนเงินให้ท่านเต็มจำนวน โดยไม่มีข้อผูกมัดใดๆ

หรือ หากท่านได้มีการปรับรสชาติไป 2 ครั้งแล้วยังไม่เป็นที่พอใจ และอยากขอปรับรสชาติต่อ การปรับรสชาติ ครั้งต่อไปมีค่าใช้จ่ายครั้งละ 1,500 บาท โดยท่านจะได้ตัวอย่างไปทดสอบ 100 กรัม

หลังจากที่ท่านพอใจและอนุมัติยอมรับผลงานรสชาติเรียบร้อยแล้ว โดยทางทีมงานฝ่ายโรงงานผลิต จะทำการ เสนอรสชาติปรุงรสรสชาติให้แก่ท่าน และให้คำแนะนำแก่ท่านเรื่องการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่อไป

สิ่งที่ท่านต้องเตรียม

1. ข้อมูลพอสังเขปของรสชาติที่ต้องการพัฒนา เช่นส่วนประกอบที่ใช้ วิธีปรุง การบรรยายรสชาติ
2. ตัวอย่างสินค้าหรือรสชาติต้นแบบที่ต้องการ (ถ้ามี)
3. หากไม่มีตัวอย่างสินค้า หรือไม่สามารถส่งรสชาติตัวอย่างที่ต้องการมาได้ ขอให้ท่านอธิบายช่วย รายละเอียดของรสชาติที่ต้องการ เช่น ความเปรี้ยว เค็ม เผ็ด กลิ่น สี เนื้อสัมผัส เป็นต้น เพื่อที่ทางนักวิจัย จะได้นำข้อมูล ไปใช้ในการประเมินความเป็นไปได้ในการวิจัยรสชาติต่อไป

ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. ท่านผู้ประกอบการติดต่อมาที่สถาบันวิจัยของเรา เพื่อให้ข้อมูล
2. นักวิจัยของเราประเมินความเป็นไปได้ และตอบกลับเรื่องแนวทางวิจัยและค่าใช้จ่ายแก่ท่าน
3. ท่านผู้ประกอบการ ชำระเงินค่าวิจัยเพื่อให้เราเริ่มต้นทำการวิจัย

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

นางสาวชิตทิพย์ ก่องแก้ว (ฝ่ายการตลาด) บริษัท นีธฟู้ดส์ จำกัด 053-481-484 ต่อ 222 chitiphat@nithifoods.co.th

นางสาวจิตติมา วงศ์ทะกัณฑ์ (หัวหน้าสถาบันวิจัยรสชาติอาหาร) 053-481-484 ต่อ 300 titima@nithifoods.co.th

หลักเกณฑ์การเริ่มต้นวิจัย

SME

ร้านอาหาร

สถาบันวิจัย รสชาติอาหาร

บริษัท นิธิฟู้ดส์ จำกัด

Flavor Research Institute

สนใจมีรสชาติใหม่ๆ

f LINE @nithifoods

- 1. อยู่ในรายการที่เรามี ➡ 50 บาท
- 2. ปรับจากรายการที่มี ➡ 3,000 บาท
- 3. ไม่อยู่ในรายการที่มี ➡ 5,000 บาท

ไม่พอใจยินดีคืนเงิน

ปรับสูตรได้ 2 ครั้ง

research@nithifoods.co.th

www.nithifoods.co.th/research

เอกสารแนบ 1

Snack Seasoning (ผงปรุงรสสำหรับโรยขนม)

- Tom Yum (ต้มยำ)
- Panang (พะแนง)
- Massaman (มัสมั่น)
- Yellow Curry (แกงกะหรี่)
- Khao Soi (ข้าวซอย)
- Kaprow (กะเพรา)
- Sriracha Sauce (ซอสพริกศรีราชา)
- Sweet Thai Chili (น้ำจิ้มไก่)
- Laab (ลาบ)
- Hot Chili (รสเผ็ด)
- Pizza (พิซซ่า)
- Wasabi (วาซาบิ)
- Squid (ปลาหมึก)
- Shrimp (กุ้ง)
- Pak Chi (ผักชี)
- Honey Butter (เนยและน้ำผึ้ง)
- Original (รสดั้งเดิม)
- Sour cream & Onion (ซาวครีมและหัวหอม)

Marinade (ผงปรุงรสสำหรับหมัก เนื้อ ไก่)

- Hot Chili (ฮอตชิลี่)
- Garlic Pepper (กระเทียมพริกไทย)
- Black Pepper (พริกไทยดำ)
- Coriander seed (เมล็ดผักชี)
- Satay (สะเต๊ะ)
- Mexican Taco (เม็กซิกันทาโก้)
- Spicy Bulgogi (สไปซี่บูลโกกิ)
- Teriyaki (เทอริยากิ)

Seasoning for Cooking (ผงปรุงรสทำอาหาร)

- Chili Paste Powder (น้ำพริกเผาผง)
- Sweet Fish Sauce (น้ำปลาหวานผง)
- Sichuan BBQ powder (ผงหม่าล่า)

Sauce Powder (ซอสผงปรุงรส)

- Pad Thai Sauce (ผัดไทย)
- Durian Sticky Rice (ซอสข้าวเหนียวทุเรียน)
- Brown Sauce (บราวน์ซอส)
- Demi-Glace Sauce (เดมิเกลซ)
- Spaghetti Tomato Sauce (สปาเก็ตตี้ซอส)
- Sushi Rice (ผงปรุงข้าวญี่ปุ่น)
- Japanese Sauce (ผงซอสญี่ปุ่น)
- Teriyaki (เทอริยากิ)
- Orange Peel (ซอสผิวส้ม)

Hot Pot/Soup (ผงปรุงรสสำหรับทำซุ๊ป)

- Tom Yum (ต้มยำ)
- Spicy Yentafo (เย็นตาโฟสูตรเผ็ด)
- Tom Kha Gai (ต้มข่าไก่)
- Classic (ต้นตำหรับ)
- Dashi (ซุ๊ปปลาแห้งญี่ปุ่น)
- Chinese Five Spices (พะโล้)
- Cream Soup Base (ครีมซุ๊ปเบส)
- Shrimp Soup (ซุ๊ปกุ้ง)
- Chicken Soup (ซุ๊ปไก่)

Blended Spices (เครื่องเทศผสม)

- Red Curry (แกงแดง)
- Green Curry (แกงเขียวหวาน)
- Garlic Pepper Coriander (กระเทียมพริกไทยรากผักชี)