

หลักเกณฑ์การวิจัยพัฒนาสูตร เครื่องปรุงรสชาติอาหาร ชนิดผง

สถาบันวิจัยรสชาติอาหาร บริษัท นีธิฟู้ดส์ จำกัด

บริษัท นีธิฟู้ดส์ จำกัด เริ่มต้นจากการเป็นผู้ผลิตเครื่องเทศคุณภาพสูง ให้แก่โรงงานอุตสาหกรรมอาหารชั้นนำมาตั้งแต่ปี 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 ได้มีโอกาสพัฒนารสชาติสินค้าใหม่ๆ ในแบบฉบับของตนเองขึ้น

ขอบเขตงานวิจัยและพัฒนาของสถาบันวิจัยรสชาติอาหาร

1. กลุ่มผงปรุงรส สำหรับใช้ในสินค้าขนมอบกรอบ สินค้าทอดกรอบ เช่น ข้าวโพดอบกรอบ มันฝรั่งทอดกรอบ กลัวยาวบ เฟรนช์ฟรายส์ ไก่ทอด
2. กลุ่มผงปรุงรสสำหรับน้ำซุ๊ป เช่น ผงปรุงรสสำหรับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ผงซุ๊ปชาบูหม้อไฟ น้ำพริกเผา
3. กลุ่มผงปรุงรสสำหรับแกงและผัด เช่น แกงมัสมั่น ต้มยำ ผัดผงกะหรี่ ผัดพริกไทยดำ
4. กลุ่มผงหมักเนื้อสัตว์ เช่น ผงหมักเนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อวัว หมักเนื้อนุ่ม หมักซอสเกาหลี
5. กลุ่มเครื่องเทศผสม 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 หากพิจารณาแล้วว่ามีความเป็นไปได้ จะมีค่าใช้จ่ายเพียง 5,000 บาทต่อการพัฒนา 1 รสชาติ โดยท่านจะได้ตัวอย่างไปทดสอบครั้งละ 100 กรัม และท่านสามารถขอปรับแก้สูตรได้ 2 ครั้ง

ทั้งนี้ความสำเร็จและความยากง่ายของการพัฒนารสชาติ ขึ้นอยู่กับชนิดของวัตถุดิบที่ใช้ในการพัฒนาสูตร หากวัตถุดิบทั้งหมดทางเรามีใช้อยู่แล้ว เราจะสามารถดำเนินการให้ท่านได้ทันที แต่หากเราวิเคราะห์แล้วพบว่าขาด วัตถุดิบตัวใด เราจะแจ้งให้ท่านทราบเพื่อประเมินทางเลือก เช่น ยอมพัฒนาโดยไม่มีวัตถุดิบที่ไม่มีดังกล่าว หรือ เสนอทางเลือกให้ท่านทราบว่า การสั่งซื้อวัตถุดิบชนิดใหม่มีค่าใช้จ่ายเท่าใด (ในบางครั้งการสั่งซื้อวัตถุดิบขั้นต่ำอาจสูงถึงหลายหมื่นบาท)

การลดอุปสรรคการใช้งานวิจัยวิทยาศาสตร์ในการพัฒนารสชาติอาหาร

เนื่องด้วยทางสถาบันวิจัยรสชาติอาหารของเราเล็งเห็นถึงความเสี่ยงที่ท่านผู้ประกอบการต้องแบกรับในธุรกิจ จึงมีแนวคิดอยากลดค่าใช้จ่ายในการเริ่มต้นการวิจัย และให้ผลงานวิจัยเป็นเครื่องพิสูจน์ เพียงท่านผู้ประกอบการไวใจที่จะให้ บริษัท นีธิฟู้ดส์ จำกัด เป็นผู้มีส่วนในการผลิตสินค้าผงปรุงรสที่ได้พัฒนานี้ให้แก่ท่านแต่เพียงผู้เดียว

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

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

หลังจากที่ท่านพอใจและอนุมัติยอมรับผลงานรสชาติเรียบร้อยแล้ว โดยทางทีมงานฝ่ายโรงงานผลิต จะทำการเสนอราคาผงปรุงรสชาติให้แก่ท่าน และให้คำแนะนำแก่ท่านเรื่องการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่อไป

สิ่งที่ท่านต้องเตรียม

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

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

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

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

หลักเกณฑ์การเริ่มต้นวิจัย

สถาบันวิจัย รสชาติอาหาร

บริษัท นิธิฟู้ดส์ จำกัด

Flavor Research Institute

SME

ร้านอาหาร

สนใจมีรสชาติใหม่ๆ

  @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