

นวัตกรรมอาหารในงานประกาศรางวัล 7 Innovation 2019 (Innovation Food in 7 Innovation Awards 2019)

เรียบเรียงโดย
น.ส.มยุรา ประภรรณาเปลี่ยน
ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม

ภายในงานประกาศรางวัลสุดยอดนวัตกรรม 7 Innovation Awards ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2562 ภายใต้โครงการความร่วมมือขับเคลื่อนนวัตกรรมสำหรับประเทศไทยของ 11 องค์กรอาทิ สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.), สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.), สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.), สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (สอท.), ตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย (SET), CPALL ฯลฯ มีนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารที่น่าสนใจ ซึ่งได้รับรางวัลประกอบด้วย

รางวัลชนะเลิศ

1. บราวน์นี่กรอบปราศจากกลูเตน

เป็นผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าของบริษัท สมายล์มีล จำกัด ซึ่งมีการคัดสรรและปรุงแต่งรสชาติด้วยวัตถุดิบจากแหล่งต้นตำรับ ผ่านกรรมวิธีการผลิตพิถีพิถัน



เป็นขนมทางเลือกสำหรับผู้บริโภคที่แพ้อาหารจำพวกธัญพืชและยีสต์แป้งข้าวเจ้าไทยสุดลาดโลก โดยสามารถสร้างยอดขายทั้งในประเทศและต่างประเทศกว่า 6 ล้านบาท ภายในระยะเวลา 2 ปี เพิ่มมูลค่าให้กับแป้งข้าวเจ้าไทยด้วยการแปรรูปจากทั่วโลกประมาณ 30 บาทเป็น 1,480 บาท จึงได้รับรางวัลชนะเลิศนวัตกรรมประเภทที่ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อเศรษฐกิจ

2. โพรไบโอติกสายพันธุ์ใหม่เพื่อป้องกันฟันผุ

เป็นผลงานวิจัยจากการคัดเลือกสายพันธุ์เชื้อจุลินทรีย์ในประเทศไทยที่มีความปลอดภัยของคณะทันตแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์



จนได้โพรไบโอติกสายพันธุ์ใหม่ ที่มีคุณสมบัติช่วยกระตุ้นภูมิคุ้มกันในน้ำลาย ช่วยควบคุมจำนวนเชื้อก่อโรคฟันผุ โดยสามารถคงอยู่ในช่องปากเพื่อกำจัดแหล่งเชื้อฟันผุได้นาน จึงมีประสิทธิภาพในการป้องกันฟันผุ และมีราคาถูกกว่าการนำเข้าผลิตภัณฑ์โพรไบโอติกจากต่างประเทศ โดยสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้หลากหลายรูปแบบ เช่น นมเปรี้ยว นมอัดเม็ด ลูกอม และผง ที่ช่วยป้องกันปัญหาฟันผุในวัยเด็กและผู้สูงอายุ จึงได้รับรางวัลชนะเลิศนวัตกรรมประเภทที่ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสังคม



รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1

3. มะม่วงน้ำดอกไม้แช่แข็งพร้อมรับประทาน

เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัท อรอิง โพรเซ่นฟรุต จำกัด ที่นำมะม่วงน้ำดอกไม้พันธุ์สีทองที่ปลูกโดยใช้ชีววิถี มาผ่านกระบวนการ Freezing ด้วยเครื่องแช่เยือกแข็ง เพื่อให้ได้มะม่วงที่มีเนื้อสัมผัสเหนียว น้ำแข็งเนียนละเอียด นุ่ม หวาน คงคุณค่า และรสชาติใหม่เทียบเท่าผลสด โดยไม่เติมแต่งสีและกลิ่นสังเคราะห์ อยู่ในรูปแบบแช่เยือกแข็งไม่รับประทานได้สะดวก



สามารถสร้างยอดขายล่วงหน้าในปี 2562 ได้มากกว่า 20 ล้านบาท (จากต่างประเทศ 80% ในประเทศไทย 20%) ลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด ราคาตกต่ำ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับมะม่วงไทย 10-15 เท่า จากเดิมราคาขายผลสดกิโลกรัมละ 10 -120 บาท เป็นราคาทั่วโลกกรัมละ 1,000-1,500 บาท จึงได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 นวัตกรรมประเภทที่ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อเศรษฐกิจ

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2

4. กะทิหมักจุลินทรีย์

เป็นผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตจาก whey มะพร้าวเพื่อสุขภาพของบริษัท เอิร์ธบอร์น จำกัด ซึ่งให้ไขมันชนิดดี เป็นทางเลือกสำหรับผู้แพ้นม ซึ่งเป็นส่วนผสมในโยเกิร์ตทั่วไป โดยการนำน้ำกะทิไขมันต่ำ (coconut whey) ซึ่งเป็นส่วนเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวธรรมชาติสกัดเย็นมาผ่านกรรมวิธีการเพาะเชื้อจุลินทรีย์ใน coconut whey ที่สามารถควบคุมปริมาณแคลอรีให้ต่ำ จนได้เป็น



ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตพร้อมรับประทานที่มีปริมาณเชื้อจุลินทรีย์มีชีวิต (โพรไบโอติก) เทียบเท่ากับโยเกิร์ตที่ผลิตจากนมทั่วไป มีรสชาติหลากหลายเหมาะสำหรับผู้รับประทานอาหารเช้า มังสวิรัติ และผู้ที่แพ้อาหารประเภทนมและถั่ว สามารถสร้างยอดขายได้ 7 แสนบาท/ปี และช่วยเพิ่มรายได้และลดราคาไร่จากการแปรรูปส่วนที่เหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตถึง 10 ตัน/วัน จึงได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 นวัตกรรมประเภทที่ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อเศรษฐกิจ

รางวัลนักประดิษฐ์

5. ผงปรุงรสจากผัก ไร้ผงชูรส

เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัท ด.เด็กกินผัก จำกัด ที่ได้จากการคิดค้นและพัฒนากระบวนการแปรรูปผักสดที่ขนาดไม่ผ่านเกณฑ์หรือสภาพภายนอกไม่สมบูรณ์ โดยผ่านกรรมวิธีทำความสะอาดและอบแห้งจนได้ผงปรุงรสที่มีสารกลูตาเมตธรรมชาติจากผักสด ซึ่งให้รสอูมามิ (umami) หรือรสชาติอร่อยกลมกล่อมและมีการปรับสูตรอย่างต่อเนื่อง จนกระทั่งได้ผงปรุงรสที่มีปริมาณเกลือและน้ำตาลต่ำ โดยไม่เติมสารเคมี เหมาะสำหรับผู้ที่ใส่ใจในสุขภาพและผู้ที่ไม่แพ้ผงชูรส



สามารถสร้างรายได้ในปี 2561 เพิ่มขึ้นมากกว่า 10 ล้านบาท จึงได้รับรางวัลนักประดิษฐ์





6. เจลให้พลังงาน

เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัท เวิลด์คลาส นิวทริชั่น จำกัด ที่ได้จากการวิจัยสูตรอาหาร ให้พลังงานร่วมกับทีมนักกำหนดอาหาร นักเทคโนโลยีทางอาหาร นักวิทยาศาสตร์ การกีฬา และนักกีฬาทีมชาติไทย จนได้เป็น ผลิตภัณฑ์เพิ่มพลังงานสำหรับนักกีฬาที่มี สัดส่วนของคาร์โบไฮเดรตและแร่ธาตุต่าง ๆ ที่ให้พลังงานสูง มีโมเลกุลเล็กที่สุด สามารถดูดซึมเข้าสู่ร่างกายได้อย่างรวดเร็ว โดยไม่ต้องผ่านกระบวนการย่อย สามารถ เปลี่ยนเป็นพลังงานได้ในระยะเวลาอันสั้น ช่วยแก้ปัญหานักกีฬาหมดแรงเร็วและเป็น ตะคริว เนื่องจากพลังงานสะสมลดลงขณะ เล่นกีฬา โดยผลิตภัณฑ์อยู่ในรูปแบบ ของเหลว เจล และเยลลี่ พกพาและ รับประทานสะดวกแม้ขณะเคลื่อนไหว เนื้อ สัมผัส และรสชาติถูกปาก เหมาะกับระบบ การย่อยของคนเอเชีย สามารถเก็บรักษาไว้ ได้ถึง 1 ปี



สามารถสร้างยอดขาย 13 ล้านบาท ภายใน 18 เดือน ลดการนำเข้าจากต่างประเทศ จึง ได้รับรางวัลนักประดิษฐ์

7. ผักโขมอบชีสแบบไม่ต้องอบ

เป็นผลิตภัณฑ์ผักโขมอบชีสรูปแบบใหม่ ของบริษัท แวลู ชอร์สซิ่ง จำกัด เพียงอุ่น ด้วยไมโครเวฟก็รับประทานได้ โดยไม่ต้อง ใช้เตาอบ ตอบโจทย์ความสะดวกและความ สะดวกสบายของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น ด้วย การปรับสูตรและปรับบรรจุภัณฑ์เป็น พลาสติกที่สามารถเข้าไมโครเวฟได้



สามารถสร้างยอดขายในช่องทางร้านสะดวกซื้อ เพิ่มขึ้น 6 เท่า ภายในระยะเวลา 1 ปี จากเดิม 4.7 ล้านบาท เป็น 30 ล้านบาท จึงได้รับรางวัล นักประดิษฐ์

8. น้ำตาลโดนด

เป็นรูปแบบการดำเนินธุรกิจในการสร้าง มูลค่าเพิ่ม สร้างงานและอาชีพให้กับชุมชนจาก การปลูกตาลโดนดในรูปแบบเกษตรอินทรีย์เชิง อนุรักษ์ในจังหวัดสงขลาและจังหวัดใกล้เคียง ของบริษัท ตาลบุรี ฟู้ด จำกัด โดยมีการแปรรูป ตาลโดนดมีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำเหมาะสำหรับผู้ รักสุขภาพ ผู้ป่วยเบาหวานและความดัน สามารถรับประทานได้ เป็นผลิตภัณฑ์น้ำตาล โดนดชนิดผงที่สามารถนำมาพัฒนาต่อยอดให้ เป็นผลิตภัณฑ์ได้อย่างหลากหลาย



สร้างอาชีพและรายได้ให้กับชุมชนผู้ปลูก ตาลโดนด จำนวน 148 ครัวเรือน ให้เพิ่มขึ้นกว่า 2.5 เท่า จากการรับซื้อน้ำตาลสด จาก 80 บาท เป็น 200 บาท คิดเป็นเงินประมาณ 3.3 ล้าน บาท/ปี เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์น้ำตาลโดนด 2-3 เท่า จาก 150 บาท/กิโลกรัม เป็น 330-350 บาท/กิโลกรัม จึงได้รับรางวัลนักประดิษฐ์

รางวัลนักสร้างสรรค์

9. นมทางเลือกเพื่อสุขภาพ

เป็นผลิตภัณฑ์นมอัลมอนด์ UHT ของบริษัท ชิมเพิ้ล ฟู้ดส์ จำกัด ทางเลือกสำหรับผู้บริโภคที่ รักสุขภาพ ที่ต้องการแคลเซียมแต่แพ้นมวัว





โดยมีการคัดสรรถั่วอัลมอนด์และถั่วพีชผ่านกรรมวิธีการสกัดในอุณหภูมิความร้อนสูงอย่างรวดเร็ว ทำให้สารอาหารคงอยู่ครบถ้วน ใช้น้ำตาลจากเกสรดอกมะพร้าวที่ให้ดัชนีน้ำตาลต่ำ (low GI) ช่วยการเผาผลาญและย่อยสลายไขมัน และมีโพสิด 70% ของปริมาณที่ร่างกายต้องการต่อวัน



สามารถสร้างยอดขายทั้งในและต่างประเทศกว่า 350 ล้านบาท/ปี และมีการส่งออกไปขายแล้ว 30 ประเทศทั่วโลก จึงได้รับรางวัลนักสร้างสรรค์

10. กาแฟพริกสูตรเผ็ด

เป็นกาแฟพริกสูตรแรกของโลก ที่เกิดจากการวิจัยและพัฒนาการผลิต ตั้งแต่กระบวนการคัดเลือกสายพันธุ์พริกที่มีคุณสมบัติพิเศษ กรรมวิธีการสกัดให้ได้มาซึ่งกลิ่นและรสชาติที่อร่อยลงตัว ไม่เติมน้ำตาล ไม่มีไขมันทรานส์ ไม่มีคอเลสเตอรอล จึงอร่อยและดีต่อสุขภาพ ต้มแล้วให้ความรู้สึกแตกต่างจากกาแฟ 3 in 1 ทั่วไป ทั้งรสชาติและความรู้สึกหลังดื่มที่ให้อารมณ์เผ็ดและให้ความอบอุ่นสบายท้อง



เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัท สตาร์ เอิร์ธ ฟาร์ม จำกัด ที่สามารถสร้างยอดขายได้มากกว่า 30 ล้านบาท/ปี จึงได้รับรางวัลนักสร้างสรรค์

11. เห็ดหลินจือแปรรูป

เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัท เขาใหญ่ พาโนราม่า ฟาร์ม จำกัด ที่มีการนำเห็ดหลินจือที่ปลูกเอง มากะเทาะสปอร์ สกัด และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่หลากหลาย สามารถสร้างยอดขายได้มากกว่า 40 ล้านบาท/ปี จึงได้รับรางวัลนักสร้างสรรค์



12. เนื้อปลาไหลทอดสุญญากาศ

เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัท ภูผาฟาร์ม จำกัด ที่ทำงานวิจัยร่วมกับ Innovative House สกว. และคณะนักวิจัย จากมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร โดยนำเนื้อปลาไหลทอดด้วยเครื่องทอดระบบสุญญากาศ VACUUM FRYER แบบใช้อุณหภูมิต่ำที่ผ่านการพัฒนาเพื่อใช้ในการทอดปลาโดยเฉพาะ ได้เป็นเนื้อปลาไหลทอดกรอบแบบไม่อมน้ำมัน มีโปรตีนสูง ไขมันต่ำ สีสวยไม่ดำ รสชาติอร่อย ปราศจากผงชูรส ไม่มีกลิ่นหืน สามารถเก็บได้นานกว่า 1 ปี เพิ่มความสะดวกให้ผู้บริโภคได้เข้าถึงผลิตภัณฑ์อาหารโภชนาการสูงอย่างปลาไหลทอดกรอบจากการขยายการจัดจำหน่ายไปยังห้างค้าปลีกและร้านสะดวกซื้อ



สามารถสร้างยอดขายได้ 4.28 ล้านบาท/ปี เพิ่มมูลค่าเนื้อปลาไหลขนาดเล็กจาก 5 บาท/กิโลกรัม เป็น 2,000 บาท/กิโลกรัม จึงได้รับรางวัลนักสร้างสรรค์





13. อาหารเสริมงาดำสกัดเย็น

เป็นผลิตภัณฑ์สารสกัดงาดำของบริษัท นาวีสพลัส จำกัด ที่ช่วยปรับสมดุลในร่างกาย โดยการคัดสรรงาดำพันธุ์ที่ให้สารเซซามินและแคลเซียมสูง มีวิตามินและสารอาหารมากกว่า 21 ชนิด นำมาสกัดเย็นในระดับโมเลกุล บรรจุใน Seal Capsules ใส่ และบรรจุในแผงแคปซูลหนาที่ป้องกันการสัมผัสกับอากาศอีกชั้นหนึ่ง เพื่อรักษาคุณค่าของสารสำคัญและสารอาหาร มีสรรพคุณช่วยป้องกันและรักษาอาการอักเสบต่าง ๆ ในร่างกายได้ดี



สามารถขยายกว่า 15 ล้านบาท/ปี และช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับงาดำของไทยกว่า 200 ตัน จึงได้รับรางวัลนักสร้างสรรค์

14. หูรียนแห่งอบกรอบ

เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัท พรทิพย์ ฟรีเมียม จำกัด ที่สร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการใช้เทคโนโลยีอบแห้งแบบ Freeze Dried และผ่านกระบวนการผลิตที่ทำให้คงกลิ่นและรสชาติอร่อยจากหูรียนแท้ ๆ เป็นขนมในรูปแบบแท่ง รับประทานง่าย สะดวกในการพกพา มีความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์หูรียนที่มีอยู่ในท้องตลาด และสามารถตอบสนองความต้องการของผู้ชื่นชอบหูรียนทั้งในและต่างประเทศได้ สามารถสร้างยอดขายได้มากกว่า 30 ล้านบาท/ปี จึงได้รับรางวัลนักสร้างสรรค์



15. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารโปรตีนจากไข่

เป็นผลิตภัณฑ์อาหารเสริมของบริษัท ไบโอบอร์น จำกัด ที่มีโปรตีนสูงจากไข่ขาวเข้มข้น สำหรับผู้ที่ต้องการคุณค่าทางโภชนาการที่เพิ่มจากอาหารมี้อปกติ ผ่านกรรมวิธีการผลิตเฉพาะที่ช่วยให้ร่างกายของผู้บริโภค ช่วยในการบำรุง ฟันพุงกล้ามเนื้อ กระดูก ระบบทางเดินอาหาร และเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกัน สามารถเก็บได้นาน 2 ปี ในรูปแบบผงขงตีม มีรสชาติหลากหลาย รับประทานง่าย ให้พลังงาน 100 กิโลแคลอรี/ซอง จึงเหมาะสำหรับผู้วัยขณะพักฟื้นและบุคคลทั่วไปที่ต้องการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการเสริมจากมี้ออาหารปกติ สามารถสร้างยอดขายได้ถึง 7 ล้านบาท ภายใน 4 เดือน หลังจากการเปิดตัวผลิตภัณฑ์ใหม่ จึงได้รับรางวัลนักสร้างสรรค์



16. น้ำอ้อยธรรมชาติ 100% พาสเจอร์ไรซ์

เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัท น้ำอ้อยไรไม่จน จำกัด โดยคัดเลือกอ้อยพันธุ์เฉพาะอันดามันหนึ่งของไทย คือ พันธุ์สุพรรณบุรี 50 ที่มีความหวาน กลิ่นหอม สีสวย จากไร้อ้อยกว่า 40 ไร่ เรือนครอบคลุม 3 จังหวัด



นำมาเข้าเครื่องพอกและหีบ อ้อย กิ่งอัดโน้มติ แล้วนำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ในระบบปิด เพื่อรักษาความสด สะอาด มีแต่งสีแต่งกลิ่น และไม่มีวัตถุกันเสีย สามารถ



ยึดอายุการเก็บรักษาได้ยาวนานขึ้นกว่าเดิมถึง 6.7 เท่า บรรลุจุดในขวดที่มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ สามารถสร้างยอดขายปี 2560 ภายในประเทศ มูลค่ากว่า 20 ล้านบาท/ปี และกระจายรายได้ให้ชุมชนและเกษตรกรกว่า 3 จังหวัด หรือ 100 ราย มีมูลค่ากว่า 9 ล้านบาท/ปี จึงได้รับรางวัลนักสร้างสรรค์

17. สารสกัดพลูคาว

เป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารของบริษัท นาวีสพลัส จำกัด ที่ช่วยปรับภูมิคุ้มกันต่าง ๆ ของร่างกาย โดยการคัดสรรสมุนไพรของไทย เช่น เมล็ดทับทิมพันธุ์แดงเจ้าพระยามะขามป้อม สารสกัดจากพลูคาว และสมุนไพรอื่น ๆ ของจีน เช่น สารสกัดจากเห็ดหลินจือสายพันธุ์ MG 6 เพื่อผสมผสานกันเป็นสมุนไพรเชิงซ้อน นำมาผ่านกระบวนการสกัดแบบการทำแห้งโดยผ่านความเย็นจัดหลายรอบ (active freeze drying) และกระบวนการตอกเม็ดยาพร้อมเคลือบฟิล์มบาง (Enteric coated) เพื่อป้องกันตัวยาถูกทำลายจากกรดในกระเพาะอาหาร ทำให้ผู้บริโภคได้รับตัวยาอย่างเต็มที่ ตามที่มีการวิจัยและพัฒนาเพื่อให้ได้ปริมาณสารที่เหมาะสม สามารถสร้างรายได้จากยอดขายกว่า 3 ล้านบาท/ปี และมีอัตราการเติบโตจากการตอบรับของลูกค้ากว่า 3 เท่าตัวในรอบ 1 ปี จึงได้รับรางวัลนักสร้างสรรค์



18. ขนम्मูสไข่ขาวสุนัขและแมว

เป็นผลิตภัณฑ์ขนम्मูสเพื่อสุขภาพสำหรับสัตว์เลี้ยงของบริษัท ไข่กำลังดี

จำกัด ซึ่งใช้ไข่ขาวเป็นวัตถุดิบหลักและใช้วัตถุดิบอื่น ๆ จากธรรมชาติ นำมาผ่านกรรมวิธีที่สะอาด ปลอดภัย และให้โปรตีนสูง มีไขมันต่ำปรุงแต่งให้มีกลิ่นและรสชาติดี มีโซเดียมและฟอสฟอรัสต่ำ ปราศจากกลูเตน เหมาะสำหรับเป็นขนมของสุนัขและแมวทุกช่วงอายุ สามารถสร้างยอดขายจากการจำหน่ายในประเทศได้ประมาณ 2 ล้านบาท/ปี จึงได้รับรางวัลนักสร้างสรรค์



19. กระเทียมดำ

เป็นผลิตภัณฑ์กระเทียมดำเพื่อสุขภาพของบริษัท นพดาโปรดักส์ จำกัด มีสรรพคุณช่วยให้เลือดไหลเวียนดีขึ้น ลดคอเลสเตอรอล ป้องกันหลอดเลือดแข็งตัว ลดการเกิดลิ้มเลือด โดยเป็นกระเทียมที่ผ่านกระบวนการควบคุมความชื้นและอุณหภูมิ เพื่อกระตุ้นให้เอนไซม์ในกระเทียมทำงาน ส่งผลให้มีคุณค่าทางสารอาหารสูงกว่ากระเทียมสดถึง 13 เท่า อยู่ในโมเลกุลที่มีความเสถียรกว่า ร่างกายสามารถดูดซึมไปใช้ได้ทันที มีรสชาติหวาน ไม่เผ็ด ไม่มีกลิ่นฉุน รับประทานง่ายสามารถควบคุมรสชาติโดยปราศจากการปรุงรสและแต่งกลิ่นใด ๆ อีกทั้งยังลดระยะเวลาในการผลิตเหลือเพียง 12-15 วัน จากกรรมวิธีการเดิมที่ใช้เวลา 60-90 วัน สามารถสร้างยอดขายกระเทียมดำได้มากกว่า 24 ล้านบาท/ปี จึงได้รับรางวัลนักสร้างสรรค์

