

# ไทยคอนจัคไดเอทารี ผู้พัฒนา ‘บุก’ ชันนำ ส่งต่อ วัตถุดิบชั้นดีให้คนรักสุขภาพ



บริษัท ไทยคอนจัคไดเอทารี จำกัด ผู้พัฒนา ‘บุก’ ชันนำสำหรับคนรักสุขภาพ ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากบุก และต่อยอดธุรกิจผลิตภัณฑ์หัวบุกของไทยอย่างครบวงจร โดยมีแหล่งวัตถุดิบหัวบุกคุณภาพสูงจากจังหวัดแม่ฮ่องสอน ซึ่งเป็นแหล่งปลูกหัวบุกที่ดีมากของประเทศไทย พร้อมลุยตลาดทั้งในประเทศ และตลาดออนไลน์ รวมไปถึงการส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในตลาดญี่ปุ่นที่ประสบความสำเร็จมาแล้วเป็นอย่างมาก โดยมุ่งเน้นการใช้วัตถุดิบบุกในประเทศที่มีคุณภาพสูงเป็นหัวใจสำคัญของการสร้างผลิตภัณฑ์

‘บุก หรือ “คอนยัค” เป็นพืชสมุนไพรล้มลุกคล้ายพืชตระกูลมันที่มีศักยภาพและมีความต้องการสูงในตลาดโลก ซึ่งในไทยเราก็ถือเป็นแหล่งเพาะปลูกที่ดีที่สุดแห่งหนึ่ง โดยเฉพาะการปลูกในภาคเหนือที่มีสภาวะแวดล้อมเหมาะสม ทำให้หัวบุกสามารถสร้างสารสำคัญอย่าง “กลูโคแมนแนน” (Glucomannan) ได้ในปริมาณมากเป็นพิเศษ คุณสมบัติที่สำคัญ ‘บุก หรือ “คอนยัค” มีองค์ประกอบเป็นสารประเภทคาร์โบไฮเดรต ประกอบด้วยกลูโคส และแมนโนส ซึ่งเป็นแป้งที่แตกต่างจากพืชทั่วไป เพราะจะไม่ถูกย่อยจากกรดและน้ำย่อยในกระเพาะอาหาร สามารถพองตัวและดูดซับน้ำได้มากถึง 200 เท่าของปริมาณเดิม แป้งบุกทำให้พลังงานต่ำมาก ทั้งยังช่วยยับยั้งการดูดซึมกลูโคสของระบบทางเดินอาหาร ลดการดูดซับไขมัน ลดคอเลสเตอรอล ลดระดับไตรกลีเซอไรด์ (Triglycerides) และระดับน้ำตาลในกระแสเลือดได้เป็นอย่างดี จึงเหมาะกับผู้ป่วยที่เป็นโรคไขมันในเลือดสูง และผู้ป่วยโรคเบาหวาน

นอกจากนี้ สารกลูโคแมนแนน ยังสามารถดูดซับน้ำในกระเพาะและลำไส้ได้ดี ช่วยกระตุ้นน้ำย่อยในลำไส้ให้เพิ่มมากขึ้น ทำให้ลำไส้สามารถขับของเสีย หรือสารพิษตกค้างในระบบทางเดินอาหารให้ออกจากร่างกายได้เร็ว บุกจึงเป็นวัตถุดิบชั้นดี ของผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ปัจจุบันได้มีการนำหัวบุกหรือแป้งบุกมาใช้ทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหารมากมาย เช่น เส้นบุก, บุกก้อน, ใช้เป็นส่วนผสมในขนม รวมไปถึงเครื่องดื่มรูปแบบต่างๆ หรือเครื่องดื่มผสมหัวบุก ใช้ในอุตสาหกรรมยาและเครื่องสำอาง รวมไปถึงผลิตภัณฑ์ลดน้ำหนัก ลดไขมันในเลือด ได้แก่ ผงบุกสกัด หรือ แคปซูลบุก ซึ่งมีความปลอดภัยต่อร่างกาย กินแล้วทำให้อิ่มง่าย ระบบขับถ่ายทำงานดีขึ้น ช่วยระบายท้อง และไม่ทำให้อ้วน

บริษัท ไทยคอนจัคไดเอทารี จำกัด ยังได้มีการทำวิจัยและพัฒนาบุก ให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่ตอบโจทย์กลุ่มลูกค้ารักสุขภาพ เช่น ข้าวที่ทำจากผงบุกบริสุทธิ์ เหมาะสำหรับกลุ่มผู้ทานคีโต (Keto) ที่ไม่ต้องการแป้งจากพืชทั่วไป รวมถึงผลิตภัณฑ์ใหม่สำหรับคนรักสุขภาพในรูปแบบไทยๆ เช่น เส้นมักกะโรนีในรูปแบบผสมมันม่วงและผงบุก เส้นสปาเกตตี้ที่มีส่วนผสมจากข้าวหอมมะลิและผงบุก และเจลลี่ผสมบุกพร้อมดื่มที่ผสมส่วนผสมจากสมุนไพรเข้ากับผงบุก

ไว้อย่างลงตัว กาแฟสำเร็จรูปพร้อมชงดื่มผสมผงบุกคุณภาพสูง การพัฒนาอย่างต่อเนื่องเหล่านี้ ก็เพื่อส่งต่อสิ่งดีๆ ให้กับลูกค้าทั้งคนไทยและต่างชาติ พร้อมสร้างแบรนด์ “บุกเกะ (Buke’)” ผลิตภัณฑ์แปรรูปบุกของไทยให้เติบโตขึ้นไปในตลาดโลกอย่างมั่นคง