Stixfresh *คงความสดใหม่กว่าที่คิด ประหยัดกว่าที่เคย*

เรียบเรียงโดย
นางสาวเครือวัลย์ พรมลักษณ์
kruawan@nfi.or.th

ที่มา Stixfresh

Zhafri Zainudin ชาวมาเลเซียผู้พัฒนา Stixfresh ได้พัฒนาร่วมกับมหาวิทยาลัยท้องถิ่น UPM รวมถึงสถาบันวิจัยและหน่วยงานต่าง ๆ เช่น Mardi และ SIRIM นอกจากนี้ยังมีมหาวิทยาลัย Bogor และมหาวิทยาลัย South Australia ร่วมด้วย ซึ่งได้มีแนวคิดในการทำสติกเกอร์ที่สามารถเพิ่มอายุของผลไม้ได้นานถึง 14 วัน ที่อุณหภูมิปกติ

Stixfresh **ประกอบด้วย“สารเคลือบที่มีส่วนผสมของโซเดียมคลอไรด์และขี้ผึ้ง”(เป็นสารที่ได้จากธรรมชาติจึงทำให้ปลอดภัย100%) ซึ่งสามารถช่วยชะลอกระบวนการทำให้สุกโดยการกำจัดเอธิลีนออกไปได้มากถึง 50% (เอทิลีนเป็นก๊าซไฮโดรคาร์บอนขนาดเล็กซึ่งเป็นก๊าซที่เร่งกระบวนการสุกและก่อให้เกิดการเสื่อมสภาพในผลไม้) ด้วยเหตุนี้ผลไม้ที่ติด Stixfresh จึงสามารถคงความสดใหม่ได้นานถึง 14 วัน ที่อุณหภูมิปกติ** ดังภาพที่แสดงความเปลี่ยนแปลงระหว่างผลไม้ที่ติด Stixfresh เปรียบเทียบกับผลไม้ปกติที่อายุการเก็บเท่ากัน ซึ่งเห็นได้ชัดว่าผลไม้ที่ไม่มีการติด Stixfresh เกิดการเสื่อมสภาพเน่าเสียอย่างเห็นได้ชัด

ที่มา Stixfresh

ณ ตอนนี้Stixfresh ใช้งานได้ดีที่สุดกับมะม่วง อะโวคาโด มะละกอ แก้วมังกร แอปเปิ้ลและลูกแพร์ โดยหลักการใช้สติกเกอร์Stixfresh มีผลบังคับใช้สำหรับการใช้เพียงครั้งเดียวเท่านั้น

ทั้งนี้ คาดการณ์ว่าผู้ประกอบการจะเห็นความสำคัญของ Stixfresh ในการก้าวเข้าสู่อุตสาหกรรมอาหารขนาดใหญ่ เนื่องจากสามารถลดการสูญเสียที่เกิดจากการเน่าเสียของผลไม้ที่รวดเร็วโดยการใช้นวัตกรรมของ Stixfresh นั้นสามารถทำกำไรได้มากกว่า มีราคาที่ย่อมเยาว์ ทำให้ไม่จำเป็นต้องเพิ่มราคาของผลิตภัณฑ์เลย ซึ่งปัจจุบัน Stixfresh มีการใช้งานภาคอุตสาหกรรมการเกษตรขนาดเล็กเช่นเกษตรกรมะม่วงในประเทศสหรัฐอเมริกา, บริษัทอิออนและผู้นำเข้าผู้ส่งออกผลไม้ เป็นต้น

โดยในเดือนกุมภาพันธ์นี้ Stixfresh จะเปิดตัวแคมเปญระดมทุนเพื่อให้ผู้บริโภคมีโอกาสครั้งแรกในการทดสอบผลิตภัณฑ์และเข้าร่วมแบรนด์เพื่อสร้างโซลูชันที่มีประสิทธิภาพในการเข้าถึงผู้บริโภคที่มากขึ้น

ที่มา Stixfresh

ที่มา www.foodbev.com, www.worldofbuzz.com สืบค้นเมื่อ2 มกราคม 2562