

## “ปลัดพลู” นำทีม กระทรวงอุตสาหกรรม ล่องใต้ เช็กलिส์ต์ความสำเร็จอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปไทย

จ.สุราษฎร์ธานี ๑๔ มีนาคม ๒๕๖๒ - นายพลู โลหารขุน ปลัดกระทรวงอุตสาหกรรม พร้อมด้วย นายกอบชัย สังสิทธิสวัสดิ์ อธิบดีกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม นายจารุพันธุ์ จารโยภาส นายภาสกร ชัยรัตน์ รองอธิบดีกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม นายเจตนิพัทธ์ รอดภัย เลขาธิการกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม และคณะผู้บริหารกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม (กสอ.) ร่วมลงพื้นที่ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการที่ได้รับการส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาจากกระทรวงอุตสาหกรรม ณ บริษัท ห้างเย็นเอเชียนฟู้ด (สุราษฎร์ธานี) จำกัด อำเภอพุนพิน โดยมี คุณสุรีย์ จันทรสวัสดิ์ กรรมการผู้จัดการบริษัทฯ ให้การต้อนรับ พร้อมทั้งกล่าวสรุปภาพรวมการดำเนินงาน และนำเยี่ยมชมกระบวนการผลิตต่าง ๆ

บริษัทดังกล่าว ดำเนินธุรกิจประเภทอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำแช่แข็ง จำหน่ายและส่งออก ทั้งที่เป็นผลิตภัณฑ์ภายใต้เครื่องหมายการค้าของบริษัท ได้แก่ ASP TCC และ Blu Chef และผลิตภัณฑ์ภายใต้เครื่องหมายการค้าของลูกค้า (OEM) ซึ่งได้รับการรับรองระบบมาตรฐาน GMP/HACCP/ISO ๙๐๐๑/ISO๑๔๐๐๑/OHSAS๑๘๐๐๑/BRC และ MSC มีกำลังกำลังการผลิตสูงสุด ประมาณ ๗๒๐๐ ตัน/ปี โดยมีผลิตภัณฑ์หลักแบ่งออกเป็น ๔ ประเภท ได้แก่ ปลาหมึกแช่แข็ง กุ้งแช่แข็ง ปลาหมึกแช่แข็งพร้อมปรุง และผลิตภัณฑ์ปลาไข่ มีผลิตภัณฑ์ทั้งแบบบรรจุกระป๋อง บรรจุถุง pouch และบรรจุถ้วยพลาสติก และยังสามารถผลิตปลาป่นโดยใช้ผลพลอยได้ที่เหลือจากกระบวนการผลิตทูน่าแปรรูปและอาหารสัตว์เลี้ยงแบบเปียก เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารสัตว์น้ำของบริษัทในกลุ่มได้อีกด้วย สำหรับตลาดนั้น มีส่งออกไปยังประเทศแถบยุโรป ประเทศญี่ปุ่น และประเทศอื่น ๆ

ทั้งนี้ บริษัทฯ ได้รับการส่งเสริมพัฒนาจากกระทรวงอุตสาหกรรม ในโครงการต่าง ๆ อาทิ โครงการเพิ่มประสิทธิภาพห่วงโซ่อุปทานอุตสาหกรรม ซึ่งทางบริษัทฯ สามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากโครงการมาเพิ่มประสิทธิภาพในไลน์การผลิตปลาหมึก ก่อให้เกิดมูลค่ากว่า ๓,๖๕๐,๐๐๐ บาท และยังเข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนา SMEs เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์และเพิ่มผลผลิตภาพ โดยพัฒนาผลิตภัณฑ์เต้าหู้ปลาหมึกจาก by product ที่ได้จากกระบวนการผลิต ได้แก่ เศษชิ้นปลาหมึกที่เหลือจากการตัดแต่ง ปลาหมึกทั้งตัวที่มีจุดดำหนึ่ให้มีมูลค่าเพิ่มเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ และการปรับปรุงด้านผลผลิตภาพเพื่อลดต้นทุนในกระบวนการผลิต นอกจากนี้ ยังนำส่วนของเสียจากหัวกุ้งและเปลือกกุ้งที่เหลือทิ้งประมาณ ๒ ตันต่อวัน มาปรับกระบวนการ โดยการบดและอบผลิตเป็น seasoning mixed และนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เป็นซอสรสกุ้งบรรจุขวด ซึ่งบริษัทสามารถจัดการกับของเสียได้ถึง ๑๐๐% ### PR.DIP (กลุ่มประชาสัมพันธ์ สำนักงานเลขาธิการกรม กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม) รายงาน / ภาพข่าว