อยากให้ไอติมกะทิไทย ไปไกลระดับโลก

“ไอศกรีม” หรือ “ไอติม” มีต้นกำเนิดมาจากที่ไหนนั้น ไม่ปรากฏเป็นที่แน่ชัด บ้างก็ว่ามีมาตั้งแต่โรมัน บ้างก็ว่ามาจากจีน บางคนก็ว่ามาจากอิตาลี่ ต่อมาเมื่อประมาณศตวรรษที่ 14 ไอศกรีมได้แพร่หลายในอิตาลีฝรั่งเศส และข้ามฝากมาฝั่งอเมริกา ในช่วงต้นศตวรรษที่ 17 หลังจากนั้นก็กระจายไปทั่วโลก
ในเมืองไทย เราเริ่มผลิตไอศกรีมแบบฝรั่งเป็นครั้งแรก ในสมัยรัชกาล 5 แต่วัตถุดิบที่ใช้ผลิตเป็นของแพงและหายากในขณะนั้น ด้วยภูมิปัญญาและความชาญฉลาดของคนไทย จึงได้ดัดแปลงมาใช้ไขมันจากมะพร้าว ในรูปแบบของกะทิแทน เรียกว่า “ไอติมกะทิสด” ในช่วงแรกผลิต คนไทยต้องสั่งน้ำแข็งมาจากสิงคโปร์ ไอติมกะทิสดจึงมีกินกันเฉพาะในวังเท่านั้น จากนั้นมีการสั่งเครื่องทำน้ำแข็งเข้ามาใช้ การทำไอศกรีมเพิ่มขึ้น แต่ก็ถือว่ายังมีน้อย ไอศกรีม จึงถือเป็นของที่วิเศษสุดในเวลานั้น

ไอศกรีมในเมืองไทยสมัยแรกเป็นอุตสาหกรรมภายในครัวเรือน นำออกขายโดยใส่กระติกขายเร่ขาย ภายหลังขายด้วยรถเข็นแบบซาเล้ง ต่อมาในปี 2520 ไอศกรีมโฟร์โมสต์ได้เข้ามาในประเทศไทย ก่อตั้งร้านไอศกรีม ชื่อ “ศาลาโฟร์โมสต์” เป็นที่นิยมในหมู่วัยรุ่นสมัยนั้นมาก ไม่กี่ปีหลังจากนั้น การแข่งขันก็เริ่มรุนแรงขึ้น ไอศกรีมลิขสิทธิ์ต่างประเทศเข้ามาเมืองไทยอย่างมากมาย

อย่างไรก็ตาม เป็นที่แน่ชัดแล้วว่า “ไอติมกะทิสด” มีต้นกำเนิดจากไทย และเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของไทย มีความอร่อย หอมหวานลงตัว ไม่เหมือนใคร รสชาติถูกใจคนไทยเสมอมา ปัจจุบันไอติมกะทิมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก และกล่าวขานถึงความอร่อยไปทั่วโลก ถึงแม้วัฒนธรรมการกินไอติมของคนไทยจะมีความหลากหลายมากขึ้น มีไอศรีมมากมายหลายชนิด แต่ไอติมกะทิ ก็ยังคงอยู่ในใจเสมอมา

จากสถิติปี 2558 ตลาดไอศกรีมในประเทศไทย มีมูลค่ารวมมากกว่า 1.5 หมื่นล้านบาท โดยแบ่งเป็นตลาดแมสโปรดักส์ (Mass Product) และไอติมท้องถิ่น (Local Icecream) ประมาณ 70% และไอศกรีมจากต่างประเทศ 30 % ในแต่ละปีจะขยายตัวประมาณ 3-4 % (ข้อมูลศูนย์วิจัยกสิกรไทย)
ปัจจุบัน ไอติมกะทิ ยังถือว่ามีมูลค่าการขยายตัวไม่มากนัก แม้ว่าคนไทยจะชื่นชอบรสชาติไอติมกะทิ แต่เป็นที่ทราบกันดีว่ากรรมวิธีในการผลิตมีขั้นตอนที่ยุ่งยาก ผู้ผลิตส่วนใหญ่ยังใช้วิธีผลิตแบบดั้งเดิม คือ ใช้ถังไม้แบบโบราณที่ใช้น้ำแข็งผสมกับเกลือในการปั่นไอศกรีม และยังต้องระวังเรื่องความสะอาด และอนาคตอันใกล้นี้มีแนวโน้มว่ากระทรวงสาธารณสุขจะเพิ่มความเข้มงวด และกำหนดมาตรฐานการผลิตไอศกรีมตามประเภทไอศกรีมแต่ละชนิด ทั้งในเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา อย่างเคร่งครัด

ปัจจุบันนี้ คนไทยสามารถประดิษฐ์คิดค้น เครื่องปั่นไอศกรีมอัตโนมัติ (Fully Automatic Ice Cream Machine,

FAIM) หรือเครื่องปั่นไอศกรีมระบบคอมเพรสเซอร์ เป็นการผลิตไอศกรีมแบบใหม่ที่ สะดวก รวดเร็ว ไม่ต้องใช้เกลือกับน้ำแข็ง และสามารถตอบโจทย์ผู้ผลิตไอติมกะทิในบ้านเราได้ทุกข้อ ทั้งในเรื่องของกระบวนการผลิตที่ทันสมัย ถูกหลักอนามัย และได้ปริมาณมากขึ้นหลายเท่าตัว

เครื่องปั่นไอศกรีมคอมเพรสเซอร์ พัฒนาภายใต้การควบคุมดูแลของวิศวกรผู้มากประสบการณ์ ตัวเครื่องใช้ระบบคอมเพรสเซอร์ในการให้ความเย็น สามารถปั่นได้ถึง 20 กิโลกรัมต่อครั้ง ใช้เวลา 20-40 นาที (ขึ้นอยู่กับสูตรไอศกรีม) ตัวเครื่องและโถปั่นทำจากสแตนเลสมาตรฐานด้านอาหาร ขนาดกว้าง 76 ยาว92สูง93 เซนติเมตร เครื่องถูกออกแบบให้ใช้งานง่าย เพียงนำส่วนผสมไอศกรีมลงโถปั่น ไม่ต้องบ่มไอศกรีม เครื่องจะทำงานโดยอัตโนมัติ สามารถผลิตไอศกรีมได้เนื้อเนียน เพิ่มอัตราขึ้นฟูมากกว่าแบบเดิม ตัวเครื่องให้อุณหภูมิสูงสุดถึงลบ 32 องศา ได้อุณหภูมิเนื้อไอศกรีมระหว่าง -6 ถึง -12 องศา ทำความสะอาดง่ายภายในโถปั่นออกแบบให้มีช่องระบายน้ำ ประหยัดพลังงานโดยใช้กระแสไฟฟ้าเพียง 12-20 บาทต่อการปั่น1ครั้ง เครื่องออกแบบสำหรับการทำงานหนัก ทนทาน สามารถทำงานต่อเนื่องได้ ใช้ได้ทั้งภายในและภายนอกอาคาร

อยากให้ไอติมกะทิสดของไทยไปไกลระดับโลก อันดับแรกต้องพัฒนา กระบวนการผลิตไอศกรีมให้ สะอาดถูกหลักอนามัย ด้วยเครื่องผลิตไอศกรีมที่ได้มาตรฐาน ทั้งนี้เพื่อยกระดับไอติมกะทิสดจากระดับท้องถิ่นไปสู่ตลาดพรีเมี่ยมและไปไกลระดับโลก

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสนใจเรียนทำไอศกรีมฟรี โทร 094-539-2469 / 091-882-1476
www.stainlessworld.net/www.facebook.com/ไอเดียอาชีพ