

# Sweetness till has benefits

## sweetness like Sugavia



“**ซูกาเวีย เป็นสารให้ความหวานที่สกัดจากหญ้าหวาน (Stevia) ไม่ใช่สารสังเคราะห์ ผ่านกระบวนการทดสอบแล้วว่าปลอดภัยไม่เป็นพิษ มีความหวานเป็น 300 เท่าของน้ำตาลทราย จึงเป็นสารให้ความหวานทดแทนประเภทความเข้มข้นสูง (high intensity sweetener) เพียงชนิดเดียวที่เป็นสารสกัดจากธรรมชาติ**”





# หวานอย่างมี คุณค่า หวานอย่าง สุขภาพ

ถ้าพูดถึงอาหารในบ้านเราครบทุกเสิร์ฟไม่ได้ว่ามีการใส่น้ำตาลในผลิตภัณฑ์อาหารค่อนข้างมาก ซึ่งเมื่อบริโภคเข้าไปในปริมาณสูงอาจทำให้เกิดโรคอย่างเช่นโรคเบาหวานหรือโรคอ้วน แต่ใครจะทราบว่ามีการให้ความหวานที่ได้จากพืชต้นเล็ก ๆ อย่างหญ้าหวาน (stevia) สามารถสกัดนำมาใช้ทดแทนน้ำตาลได้ซึ่งถ้าตามฉีกรื้อนี้ควรมีใครรู้ดีไปกว่า คุณเครือวัลย์ สมณะ ผู้บริหารบริษัท เบคไทย กรุ๊ปเทคโนโลยีเคมีภัณฑ์ จำกัด ที่จำหน่ายอุปกรณ์เครื่องมือวิทยาศาสตร์ และบริษัท เป็ยมสุขภาพ จำกัด ที่ให้บริการสปา กายภาพบำบัด นวดเพื่อสุขภาพ และล่าสุดคือ บริษัท ชูกาเวีย จำกัด เพื่อผลิตน้ำตาลธรรมชาติจากหญ้าหวาน ด้วยปรารถนาที่จะให้คนไทยได้สัมผัสน้ำตาลสุขภาพที่ปราศจากแคลอรีตัวนี้

ชูกาเวีย เป็นสารให้ความหวานที่สกัดจากหญ้าหวาน ไม่ใช่สารสังเคราะห์ ผ่านกระบวนการทดสอบแล้วว่าปลอดภัยไม่เป็นพิษ มีความหวานเป็น 300 เท่าของน้ำตาลทราย จึงเป็นสารให้ความหวานทดแทนประเภทความเข้มข้นสูง (high intensity sweetener) เพียงชนิดเดียวที่เป็นสารสกัดจากธรรมชาติ โดยเราใช้นวัตกรรมในการผลิตตั้งแต่การปรับปรุงพันธุ์ การปลูก การสกัดสารให้ความหวานด้วยเทคโนโลยีขั้นสูง จนเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้คุณค่าทางโภชนาการ ปราศจาก

If we are talking about the food in Thailand, we probably can't deny that there is quite a lot of sugar put into our products. This means that when we consume these products in high quantities, it might lead to diseases such as diabetes or obesity. But how many of us know that there is a substance which gives us sweetness which comes from a small plant, like stevia, and that it can be used instead of sugar. If you ask people about this, there probably aren't many people who know more than Khun Krueval Somana, the manager of a company called Becthai Bangkok Equipment & Chemical Co., Ltd., who sells scientific tools and instruments. Also, there is Health Enriched Co., Ltd. which give spa services and physical therapy and health massages. And most recently, there is Sugavia Co., Ltd. who produce natural sugar from stevia along with the wish that Thai people can have the opportunity to know this healthy sugar which has no calories.

Sugavia is a substance which gives sweetness and is extracted from stevia. It doesn't use synthetic substances and it passes through a process which makes it safe from toxins. It has a sweetness of more than 300 times that of granulated sugar. So much so that it is a substance which gives high levels of sweetness (high density sweetener) and it is the only type which is extracted naturally. Innovations are used in this production right from improving the strain, the planting, the extraction of sweetness using high technology so that it is a product which has nutritional value, without calories. It can be used instead of sugar by people who are trying to control their weight and people with diabetes.

These days, we use sugar cane in order to produce sugar but since the price of oil has risen, we have been using sugar cane to make ethanol and this has made the price of sugar rise over the last 3 to 4 years. There is concern that in the future there won't be enough raw



แคลอรีใช้แทนน้ำตาลสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผู้ที่เป็โรคเบาหวาน

ในปัจจุบันเราใช้อ้อยเพื่อผลิตเป็นน้ำตาล แต่เนื่องจากราคาน้ำมันที่สูงขึ้นจึงมีการนำอ้อยมาผลิตเป็นเอทานอล ส่งผลให้ราคาน้ำตาลในปัจจุบันเพิ่มสูงขึ้นในช่วง 3 – 4 ปีที่ผ่านมาเกรงว่าในอนาคตจะไม่มีวัตถุดิบเพียงพอ คนไทยอาจต้องนำเข้าน้ำตาลมาเพื่อบริโภคในประเทศแทน ซึ่งจะมีราคาสูงมากจึงคิดว่าในเมื่อประเทศไทยเองสามารถปลูกหญ้าหวานได้ในพื้นที่ที่มีสภาพอากาศค่อนข้างเย็น อุณหภูมิประมาณ 20-26

**Sugavia**  
Sugar Substitute From Stevia Plant

หญ้าหวาน หวานเพื่อสุขภาพ

**Natural Sweetener**

องศาเซลเซียส และขึ้นได้ดีเมื่อปลูกในพื้นที่สูง เช่น ภาคเหนือหรือตามยอดเขา เพียงแต่เรานำต้นกล้าจากปารากวัยซึ่งเป็นต้นกำเนิดมาพัฒนาสายพันธุ์ และคัดเลือกจนได้สายพันธุ์ที่ให้ผลผลิตมากที่สุด ก่อนนำมาสกัดด้วยกระบวนการเฉพาะที่บริสุทธิ์ปราศจากสารเคมีตกค้างในผลิตภัณฑ์ ซึ่งทางบริษัทชูกาเวียมีความพร้อมอยู่แล้วเนื่องจากประกอบธุรกิจการค้าอุปกรณ์การวิจัยทางวิทยาศาสตร์ จึงมีความพร้อมทั้งอุปกรณ์ เครื่องมือ นักวิชาการ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชเศรษฐกิจในอนาคตตัวนี้ขึ้นมา ซึ่งคาดว่าจะแล้วเสร็จภายในสิ้นปีนี้ โดยได้รับความสนับสนุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ จึงได้ก่อตั้งบริษัทชูกาเวียเป็นรายแรกของไทยที่ผลิตสารทดแทนความหวานจากหญ้าหวานร้อยเปอร์เซ็นต์

โดยเราจะทำครบวงจร ตั้งแต่การแจกจ่ายเมล็ดพันธุ์ให้แก่เกษตรกรได้นำไปปลูก และจะรับซื้อในราคาที่สูงกว่าผลผลิตผลพืชผักทั่วไปในปัจจุบัน เนื่องจากเราต้องใช้วัตถุดิบจำนวนมากในการสกัดเป็นชูกาเวีย โดยใบหญ้าหวาน 100 กิโลกรัม

materials. Thai people might have to start importing sugar for their own consumption and this will make it very expensive. So it is thought that Thailand is able to plant stevia in land which has relatively cool temperature, temperatures of between 20-26 degrees Celsius, and it grows well when planted on high land, for example in the North or hilly areas. All we have to do is take shoots from Paraguay which are originals and bring them to develop a strain. Then we choose until we have a strain which gives the most produce before extracting through a special process which is sterile and free from chemicals in the production. Sugavia Ltd. is already prepared in this business as our business is in selling scientific research instruments and so we are ready with instruments, tools and research in developing future food products such as this. The process will be finished within this year. Through having received the support from National Innovation Agency, we have been able to open the Sugavia company as the first one in Thailand which can produce sweeteners which are made 100% from stevia.

Sugavia Ltd. is going to cover the entire process, starting with giving out the seeds to agriculturists to plant and then buying it back at a price which is higher than other crops at the moment. Due to this, we have to use a lot of raw materials in order to get the sugavia extract. From 100 kgs of stevia leaves, we are able to extract 800 grams. After planting for only 3-4 months, you are able to harvest and in this way it can be counted as an extra source of income for agriculturists.

Sugavia product will be made into both tablets in a box and powder in a packet to make it easy to add to food or drinks in order to be eaten. From one box of the product there are 50 sweetener tablets (the size being the same as a green pea) and each tablet has the same sweetness as two teaspoons of granulated sugar. In the first year, they will be sold in supermarkets, in



สามารถสกัดออกมาได้ 800 กรัม การเพาะปลูกนั้นทำเพียง 3-4 เดือน ก็จะได้ผลผลิตนำไปแปรรูปเป็นสารสกัดได้ จึงนับว่าเป็นการช่วยหารายได้ให้แก่เกษตรกรอีกทางหนึ่ง

ผลิตภัณฑ์ชูกาเวียจะมีทั้งรูปแบบเม็ดบรรจุกล่องและผงบรรจุซอง เพื่อให้ง่ายต่อการเติมลงในอาหารหรือเครื่องดื่มเพื่อรับประทาน โดยผลิตภัณฑ์ 1 กล่องจะบรรจุสารให้ความหวาน 50 เม็ด (ขนาดเท่าเม็ดถั่วเขียว) แต่ละเม็ดมีความหวานเทียบเท่ากับน้ำตาล 2 ช้อนชา ซึ่งปีแรกจะมีการจำหน่ายผ่านทางซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านค้าต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับอาหารออร์แกนิกหรืออาหารเพื่อสุขภาพ คลินิกลดน้ำหนัก ส่วนตลาดเป้าหมายมีทั้งตลาดต่างประเทศและตลาดในประเทศ แต่จะเริ่มจากการผลิตเพื่อรองรับตลาดในประเทศเป็นหลักก่อน โดยจะวางขายในรูปแบบสารให้ความหวานในบรรจุภัณฑ์พร้อมใช้ (Table Top) มีกลุ่มเป้าหมายหลักคือ ผู้บริโภค

ในขณะที่ตลาดต่างประเทศมีการอนุญาตให้ใช้สารสกัดจากหญ้าหวานได้อย่างไม่มีข้อจำกัด เช่น ประเทศญี่ปุ่นและเกาหลีใต้ โดยจะมีสองกลุ่มเป้าหมายคือ ผู้ผลิต (เช่นผู้ผลิตเครื่องดื่ม อาหาร เป็นต้น) โดยเป็นการขายแบบ B2B และผู้บริโภค โดยจะวางขายในรูปแบบ Table Top

ในปัจจุบัน อย. กระทรวงสาธารณสุข อนุญาตให้ใช้น้ำตาลจากหญ้าหวานผสมในอาหารระดับผู้บริโภคได้เท่านั้น เช่น ใส่ในระหว่างขงเครื่องดื่มหรือปรุงอาหารในครัว แต่ในระดับผู้ผลิตหรืออุตสาหกรรมยังไม่อนุญาตให้ใช้ ซึ่งเป้าหมายต่อไปของคุณเครือวัลย์ คือ ปรารถนาที่จะให้หญ้าหวานแทนน้ำตาลเป็นวัตถุดิบในระดับอุตสาหกรรมได้ ดังเช่น เครื่องดื่ม Coca Cola ในประเทศญี่ปุ่น ใช้สารสกัดจากหญ้าหวานเป็นตัวให้ความหวานในเครื่องดื่ม Diet Coke ที่ผลิตออกจำหน่ายตั้งแต่ปี พ.ศ. 2550 และล่าสุดเมื่อเดือนธันวาคมปี พ.ศ. 2551 องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกาอนุญาตให้มีการใช้สารให้ความหวานจากหญ้าหวานเป็นส่วนผสมได้แล้ว

ในปัจจุบันคนส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพมากขึ้น หันมาสนใจรับประทานสิ่งที่มาจากธรรมชาติมากกว่า การสังเคราะห์เป็นการกลับคืนสู่ธรรมชาติ (Back to Nature) ซึ่งชูกาเวียสามารถตอบโจทย์นี้ได้ จึงเป็นทางเลือกหนึ่งของคนรักสุขภาพ รวมทั้งผู้ชื่นชอบรสหวานแต่ต้องควบคุมเบาหวานหรือน้ำหนัก

all sorts of health food and organic food shops, and in weight loss clinics. As for the target market, there is both the foreign and the domestic market but it will start off by concentrating on the domestic one as the main market. It is to be sold as a ready-made sweetener for the table top for the main group of consumers. While in the foreign market, permission has been given for stevia extracts to be used without any limits for example in Japan and South Korea. There are two target groups which are the producers of food and drink which is sold as B2B. The second are the consumers who are being targeted in the ready-made table top market.

These days, the Thai FDA has given its permission to use sugar from stevia only when mixing drinks or seasoning our food as table top product. But in terms of industry there hasn't been permission given yet, so the target for the future is the wish to be able to use stevia instead of sugar as a raw material in industry. For example, Coca Cola in Japan, uses a substance extracted from stevia as a sweetening ingredient in Diet Coke and this has been in production since 2007. And most recently last December 2008 USFDA gave permission for the use of sweetening substances from stevia as an ingredient.

These days, most people place importance on looking after their health more and more. They're looking towards eating things which come from nature more than synthetics and this is a turning back to nature. So Sugavia is able to answer these needs as it is one choice for those who love their health together with those who love the taste of sweetness but have to watch their intake due to diabetes or weight.