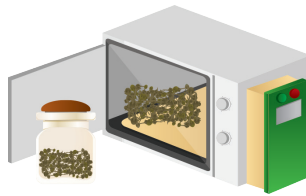




HERB PURE DRY

เกษตรกรยิ้มเป็น ด้วยเครื่องอบแห้งอัจฉริยะ



เครื่องอบแห้งสมุนไพรแบบควบคุมอุณหภูมิอัตโนมัติ ระบบปิด ขนาดเล็ก ใช้งานง่าย และประหยัดไฟ ช่วยอบแห้งได้แม้ในฤดูฝน หมดปัญหาควั่นรบกวนจากการคั่วเช่นที่ผ่านมา และยังอบได้แห้งกว่า การคั่ว สีสวยกว่า และกลิ่นที่ได้ก็หอมกว่าอีกด้วย



ผู้พัฒนา

อภิรัฐ สิริวงศ์เครือ (เฟริส)

พีรพงษ์ กุ่มกิม (ปีก)

เอกราช มะโนหาญ (เอ๊ก)

ชนิษฐา เสมมหาศักดิ์ (แซ็ก)

หลักสูตรครุศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิต

สาขาวิศวกรรมอิเล็กทรอนิกส์ และโทรคมนาคม

ณัฐนารินทร์ พรหมรินทร์ (แมงค์)

หลักสูตรวิศวกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิศวกรรมอิเล็กทรอนิกส์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาเชียงใหม่



เครื่องอบที่ใช้การควบแน่นไอน้ำที่มีอยู่ในกองตลาด
มีราคาสูง ใช้ปริมาณไฟฟ้ามาก เราอยากใช้ความรู้
ที่เรียนมาทำเครื่องที่ประหยัดพลังงาน ต้นทุนต่ำ
เพื่อให้เกษตรกรสามารถเข้าถึงเครื่องของเราได้
และผลงานเราไปถึงมือผู้ใช้ได้จริง



เมื่อพูดถึงนวัตกรรม ใครต่อใครอาจตีความเฉพาะเพียง
เทคโนโลยีนำสมัยที่ช่วยทำให้คนเราสะดวกสบายมากยิ่งขึ้นไป
แต่สำหรับประเทศกำลังพัฒนาแล้ว นวัตกรรมในมิติของความนำสมัย
อาจไม่จำเป็นเท่ากับนวัตกรรมที่ช่วยแก้ปัญหาให้ประชาชนส่วนใหญ่ใน
ประเทศได้อย่างเป็นรูปธรรม

ในประเทศไทย ประชากรส่วนใหญ่คือเกษตรกร และปัญหาหนึ่ง
ที่เกษตรกรประสบมาเนิ่นนาน นั่นก็คือ การแปรรูป โดยเฉพาะการ
ตากแห้ง ที่หลายพื้นที่ในประเทศมีสภาพภูมิอากาศไม่อำนวยให้การ
ตากแห้งทั้งเพื่อถนอมอาหารและแปรรูปผลผลิตจำหน่ายไม่สามารถ
ทำได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การมีนวัตกรรมที่ช่วยแก้ปัญหานี้ได้ บนฐานของความย่อมเยา
และใช้ง่าย น่าจะเป็นทางออกหนึ่งที่เกษตรกรไทยถวิลหา

ในวันนี้ 4 หนุ่มกับ 1 สาวแห่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
ล้านนา เชียงใหม่ อยากบอกว่า พวกเขาสามารถสร้างนวัตกรรมที่ว่านั้น
ขึ้นมาได้แล้ว!



หาใจจกจากชุมชน

การตากแห้งสมุนไพรถือเป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่นที่มีมาเนิ่นนาน จังหวัดเชียงใหม่ก็เป็นพื้นที่หนึ่งที่ใช้การตากแห้งช่วยถนอม เก็บรักษา และแปรรูปสมุนไพร ทั้งเพื่อใช้เองและจัดจำหน่าย อนึ่ง ด้วยปัญหาความไม่แน่นอนของสภาพอากาศ ทำให้มีการคิดค้นประดิษฐ์เตาอบขึ้นมาสำหรับใช้ในงานในด้านนี้โดยเฉพาะ ซึ่งแน่นอนว่ามีราคาแพงและเกษตรกรหรือชาวบ้านส่วนใหญ่ยังไม่ถึง

สภาพการณ์ที่เกิดขึ้น ได้กลายเป็นแรงบันดาลใจให้เฟริสซึ่งกำลังค้นหาโจทย์เพื่อทำโปรเจกต์จบการศึกษาอยู่ เกิดความคิดที่จะพัฒนาเตาอบสมุนไพรขึ้น ให้ได้เตาอบที่มีราคาถูกและใช้งานง่าย

“ตอนนั้นอยู่ปี 4 ครบ ปี 2558 ได้ไปสอบถามเกษตรกรพบว่า มีปัญหาหน้าฝนไม่สามารถตากแห้งได้ และมีควันจากการคั่ว เลยอยากทำเครื่องอบสักรูปแบบที่ใช้สำหรับอบสมุนไพร เป็นแบบที่ใช้การควบแน่นไอน้ำ แล้วใช้คอมเพรสเซอร์แอร์ในการแลกเปลี่ยนความร้อน ซึ่งเครื่องที่ทำงานแบบนี้ในท้องตลาดมีราคาสูง ใช้ปริมาณไฟฟ้ามาก เราอยากใช้ความรู้ที่เรียนมาทำเครื่องที่ประหยัดพลังงาน ต้นทุนต่ำเพื่อให้เกษตรกรสามารถเข้าถึงเครื่องของเราได้ และผลงานเราไปถึงมือผู้ใช้ได้จริง” เฟริสเล่าถึงที่มาของผลงาน

เมื่อได้ไอเดีย เฟริสจึงชักชวนสมาชิกมารวมพลังกันขับเคลื่อนโปรเจกต์ซึ่งประกอบด้วยแซ็ก (ชาย) กับปิ๊ก รับหน้าที่ออกแบบโครงสร้างชวนแบงค์ซึ่งเรียนสาขาวิศวกรรมอิเล็กทรอนิกส์มาช่วยพัฒนาโปรแกรมควบคุมร่วมกับเฟริส และชวนแซ็ก (หญิง) ซึ่งเป็นรุ่นน้องมาช่วยเรื่องการจัดหาสมุนไพร งานเอกสาร และประชาสัมพันธ์



เมื่อเริ่มต้น ทีมงานใช้เครื่องอบแห้งที่มีขายอยู่ตามท้องตลาด เป็นโมเดลในการเรียนรู้ วิเคราะห์จุดเด่นจุดด้อย ก่อนนำความรู้ที่ได้มา ใช้พัฒนาออกแบบเครื่องอบแห้งสมุนไพรแบบควบคุมแน่นไอน้ำอัตโนมัติ ที่สามารถป้องกันค่าควบคุมอุณหภูมิ เวลา และความชื้น และแสดงสภาวะการทำงานของเครื่องแบบต่อเนื่องได้ โดยวิธีการอบแห้งของเครื่องนี้จะเป็นแบบระบบปิด ใช้น้ำที่อุณหภูมิปกติในกระบวนการควบคุมแน่นไอน้ำ และอากาศจะหมุนเวียนอยู่ภายในตัวเครื่อง ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีความสะอาด และได้คุณภาพตามที่ต้องการ ก่อนที่ทั้งห้าจะส่งผลงานเพื่อจบการศึกษา นี้ เข้าร่วมการประกวดวงจรรวมอิเล็กทรอนิกส์รุ่นเยาว์ ครั้งที่ 15 (Youth's Electronics Circuit Contest : YECC2016) ประเภท นิสิต นักศึกษา และต่อ ยอดมาสู่โครงการต่อก้าวให้เติบโตใหญ่ ปี 4

“สมัครโครงการนี้เพราะต้องการพัฒนาเครื่องอบให้มีประสิทธิภาพ ตรงกับความต้องการของผู้ใช้งานจริงๆ อยากจะเอาเครื่องของเราไปให้ชาวบ้านหรือชุมชนทดลองให้ แต่ติดปัญหาไม่รู้จะให้ใครใช้ เขาจะกล้าใช้ของเราหรือเปล่า พอเห็นโครงการน่าจะมีวิธีการหรือแนวทางในการนำเครื่องของเราไปให้ชุมชนทดลองใช้ได้จริงเลยตัดสินใจสมัครมาต่อยอด” เพรสเล่าเหตุผลที่ตัดสินใจผลักดันผลงานต่อ

จากไม่รู้เป็นได้รู้ จากแนวคิดเป็นของจริง

การเข้าร่วมโครงการตอกกล้าฯ ถือเป็นเปิดโลกแห่งการเรียนรู้ให้กับทั้งห้าคนในหลากหลายศาสตร์ โดยเฉพาะการได้รับคำแนะนำจากโค้ชซึ่งเป็นนักวิจัยจากเนคเทค และวิทยากรที่มีประสบการณ์ มีส่วนทำให้ทีมงานได้รับการขัดเกลา และพัฒนาผลงานให้มีความก้าวหน้า และตอบใจത്യผู้ใช้งานมากขึ้น

“ที่ได้จากตอกกล้าฯ เป็นเรื่องวิคิด จากแต่ก่อนที่เราวางแผนงานไม่เป็นระบบ ทุกอย่างเอามารวมกันหมด แต่พอไปตอกกล้าฯ มีคอร์สเรื่อง Scrum & Agile ที่วิทยากรแนะนำวิคิดที่ว่า ให้แบ่งงานเป็นข้อ เป็นระบบ จะได้หาง่าย และเราจะรู้ว่าจุดนั้นเราจะเสริมอะไรบ้าง ตัดอะไรออกไปบ้าง หลังจากอบรมก็ทำให้พวกผมคิดเป็นระบบระเบียบมากขึ้นครับ” แส็ก (ชาย) กล่าว

“ได้เห็นมุมมองที่หลากหลายค่ะ จากพี่ๆ น้องๆ เพื่อนๆ ที่ไปเจอ ทำให้เห็นว่ามีความคิดต่าง คนละมุมมองกับที่เราเคยคิด ก็ได้มองมุมใหม่ๆ มากขึ้น” แส็ก (หญิง) กล่าวพร้อมอมยิ้ม

“มีหลายเรื่องที่เราไม่รู้แต่ก็ได้มารู้จากค่ายครับ เช่นเรื่องที่เราใช้น้ำเข้ามาใส่ในเครื่อง ก็เพราะพี่ซี ดร.อภิวัต ปิยธรรมรงค์ แนะนำ พี่โบ สัทธชัย ซาติ เองก็แนะนำว่าเครื่องอบมันควรจะต้องมีอะไรบางอย่างที่ต้องยอมรับว่า เราอยู่แค่มหาวิทยาลัย เราไม่ได้ค้นหว่าเครื่องนี้มีจริงไหม แต่พี่ๆ เขาเป็นนักวิจัยยอมเห็นมาเยอะกว่า ก็ทำให้เราได้ความรู้อยู่เยอะมากๆ ครับ” ปิ๊กเล่าถึงประสบการณ์

ก่อนที่จะแบ่งจะเสริมว่า หนึ่งในนั้นก็คือเรื่อง UX-UI¹ (User Experience-User Interface) ที่หลังจากอบรมเชิงปฏิบัติการแล้ว และได้แนวคิดเรื่องการนำแนวคิดวาดลงบนกระดาษ (Paper prototype)

.....

¹ UI หรือ User Interface คือการออกแบบหน้าจอสสำหรับติดต่อกับผู้ใช้ UX หรือ User Experience คือการออกแบบการใช้งานให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายผู้ใช้งาน

กลับมาใช้ วาดตู้อบสมุนไพรและการทำงานของเครื่องไปปรึกษากับช่าง เพื่อผลิตต้นแบบตัวจริงขึ้นมา

“ตามถึงอุปสรรค ในเชิงวิศวกรรมไม่มีครับ แต่มีเรื่องการทำ โครงสร้างตู้ ซึ่งเราทำเองไม่ได้ ต้องให้ช่างเฉพาะทางทำให้ ก็ได้ นำ ความรู้เรื่อง UX/UI จากค่ายนี้แหละครับมาออกแบบวาดแบบ ไปยื่นไป ให้ช่างทำเป็นโมเดลขนาดเท่าของจริง แล้วก็เอาโมเดลนั้นไปให้ช่าง เฉพาะทางทำเป็นเครื่องต้นแบบขึ้นมา” แซ็ก (ชาย) เล่ากระบวนการ ทำงานของทีม

“ทำให้เรามีประสบการณ์ชีวิตเพิ่มขึ้นครับ เรื่องการทำตู้ และยัง ได้ประสบการณ์เรื่องการทำร้าน ประสานงาน ดีผลงาน การคุยกับช่างให้ เข้าใจ” ปิ๊กเสริมด้วยเสียงหัวเราะ

กระนั้น ใ่ว่าทีมจะประสบปัญหาการทำงานร่วมกับคนภายนอก เท่านั้น แต่คนภายในกันเอง ก็มีอุปสรรคไม่น้อยเหมือนกัน



“

เมื่อก่อนเราคิดแค่ว่าสร้างไปเถอะ ผู้ใช้งานจะใช้ยังง
ก็แล้วแต่เขา แต่พอเราได้คุยกับลูกค้าหรือผู้ใช้
โดยตรง ทำให้ความคิดเราเปลี่ยนว่า เราต้องคิดว่า
เราสร้างเครื่องๆ หนึ่งมาทำไม ผู้ใช้มีปัญหาอะไร
แล้วเราจะตอบใจยกยอะไรให้เขาบ้าง เขาจะตอบรับ
กลับมายังงไบบ้าง

”

“มีปัญหาเรื่องเวลาครับ เพราะตอนนั้นเฟริสต้องออกไปฝึกสอน
เวลาไม่ตรงกัน พวกผมก็ต้องทำตัว แล้วรอให้เฟริสมาทำโปรแกรม”
ปึกเล่า

กับอีกประการหนึ่ง คือ เมื่อคนเยอะ ปัญหาที่เยอะเป็นธรรมดา

“ทะเลาะกันก็มีนะครับ คือคุยงานแล้วงานมันไม่ลงตัว คนหนึ่ง
จะเอาแบบนั้น อีกคนจะเอาแบบโน้นดีไหม สุดท้ายต้องพักหรือแยกย้าย
กันก่อน แล้วค่อยกลับมาคุยกันอีกที” แซ็ก (ชาย) กล่าว

“คือตอนประชุมเราจะให้เสนอความคิดกันเต็มที่ครับ แต่อย่างไร
สุดท้ายมันต้องมีข้อสรุป ไม่งั้นทำงานต่อไม่ได้ ก็ใช้หลักประชาธิปไตย
ครับ ให้ได้ข้อสรุปแล้วไปปรึกษาอาจารย์ จากนั้นจึงกลับมาแบ่งงานกัน”
เฟริสเล่าถึงกระบวนการทำงานของทีม

วางแผนและร่วมแรงกัน จนในที่สุดเครื่องต้นแบบก็แล้วเสร็จ
และทั้งห้าก็ไม่รอช้าที่จะนำลงไปที่ทดลองใช้กับผู้ใช้งานจริง

ห้องเรียนชีวิตจริง

สำหรับนักพัฒนานั้น คงไม่มีห้องเรียนหรือห้องทดลองไหนจะ
สอนพวกเขาได้ดีไปกว่าการลงมือทำงานร่วมกับผู้ใช้จริงอีกแล้ว ดังที่ทั้ง

5 คนได้ทดลองนำเครื่องอบแห้งสมุนไพรแบบควบคุมอุณหภูมิอัตโนมัติ หรือ Herb Pure Dry ไปให้ผู้ใช้งานจริงได้ทดลองใช้ โดยความช่วยเหลือของ **อาจารย์ผดุงศักดิ์ วงศ์แก้วเขียว ที่ปรึกษาโรงการ**

“ได้นำเครื่องไปให้ผู้ใช้งานลองใช้ ก็มีการปรับเปลี่ยนเยอะเลยครับ ทั้งตัดบางส่วนที่ผู้ใช้งานไม่ต้องการทิ้ง และมีส่วนใหม่ขึ้นมาเพื่ออำนวยความสะดวกให้ผู้ใช้งานด้วยครับ เช่น โหมดสำหรับซึ่งน้ำหนักสมุนไพร ซึ่งออกแบบให้ติดอยู่กับตัวเครื่อง คุณลุงที่ทำลูกประคบซึ่งเป็นญาติกับ อาจารย์ผดุงศักดิ์เขาลองใช้แล้วบอกว่า เขาจะซึ้งจริงๆ แต่ตอนเริ่มต้นกับตอนสุดท้ายเท่านั้น ไม่จำเป็นต้องซึ้งตลอดเวลา ก็เลยตัดส่วนนี้ออก แล้วเปลี่ยนมาเป็นวัดความชื้นในอากาศของเครื่องแทน” เพร็สอธิบาย

กับอีกหนึ่งผู้ใช้งานที่เข้ามาร่วมงานกับทั้ง 5 หนุ่มสาว ก็คือ **พี่ตั้ง-เทพเมธาวัตร ศิริฐานันตร์ เจ้าของธุรกิจน้ำพริก TANG'S HOT & SPICY** ที่ตลอดมาพี่ตั้งมักขอคำปรึกษาจากอาจารย์ผดุงศักดิ์เรื่องการทำน้ำพริก อาจารย์จึงได้แนะนำให้ลองใช้เครื่องอบแห้งในการอบพริกแทนการคั่ว

“อาจารย์บอกว่า ผมมีลูกศิษย์กำลังจะทำเครื่องอบ จะลองเอาไปอบพริกไหม เพราะผมใช้วิธีคั่วแล้วกลิ่นมันจะกระจายไปทั่วหมู่บ้าน อาจารย์บอกว่าข้อดีของการอบคือกลิ่นมันไม่กระจาย ผมก็จะได้พริกที่แห้งด้วย ก็เลยสนใจครับ” พี่ตั้งกล่าว

ทั้งห้ารวมพลังกันพัฒนา Herb Pure Dry บนฐานของการใช้งานจริงของผู้ใช้ ซึ่งทั้งห้าต่างพูดเป็นเสียงเดียวกันว่า นี่คือการประกอบการทำงานที่ไม่เคยได้รับมาก่อน

“เมื่อก่อนเราจะคิดแค่ว่าสร้างไปเถอะ ผู้ใช้งานจะใช้ยังไงก็แล้วแต่เขา แต่พอเราได้มาทำแบบนี้ ได้คุยกับลูกค้าหรือผู้ใช้โดยตรง ทำให้ความคิดเราเปลี่ยนว่า เราต้องคิดว่าเราสร้างเครื่องฯ หนึ่งมาทำไม ผู้ใช้มีปัญหาอะไร แล้วเราจะตอบโจทย์อะไรให้เขาบ้าง เขาจะตอบรับมายังไงบ้าง” แซ็ก (ชาย) กล่าว





ได้นำความรู้เกี่ยวกับศาสตร์อิเล็กทรอนิกส์ไปช่วย เกษตรกร...เป็นทั้งการพัฒนาเพื่อให้ชุมชนเกิดรายได้ ได้ และสร้างคุณค่าให้คนเฒ่าคนแก่ที่ไม่รู้จะทำอะไร



“สิ่งที่เราคิดมันอาจไม่เหมือนสิ่งที่ผู้ใช้งานต้องการจริงๆ ครับ เราก็คิดในมุมมองของเรา ผู้ใช้ก็คิดในมุมมองของเขา ตอนแรกเราคิดแค่ทำให้มันทำงานได้แค่นั้นพอ สามารถอบให้แห้ง โปรเจกต์ผมก็ผ่านแล้ว แต่พอมาทำงานกับผู้ใช้งาน ก็มีแก้ไขอะพอสมควร (หัวเราะ) ตอนแรกเราคิดในแนวของวิศวะ ต้องอย่างนี้ๆ ให้ได้อย่างนี้ แต่ผู้ใช้งานเขาบอกว่ายากไป ทำให้ง่ายกว่านี้ คือจริงๆ ผู้ใช้งานต้องการแค่ให้ใช้งานง่าย และราคาถูกรับ” เพรสิกล่าว

รวมไปถึงการใส่ใจในรายละเอียดที่ลูกค้าต้องการ อย่างเช่นเรื่องสีของพริกในกรณีของที่ตั้ง

“ได้บทเรียนคือ ต้องใส่ใจกับผู้ใช้งานขึ้นคะ อย่างที่พี่เพริสว่าคือ ตอนแรกแค่อบให้แห้งได้ก็โอเคแล้ว แต่พอได้คุยกับผู้ใช้งานก็ยกยกทำให้ดีกว่านี้ เช่น สี หรือว่าทำให้อบได้แห้งระดับไหน ทำให้เราใส่ใจเยอะขึ้น ต้องทำการทดลองด้วยจากที่คิดแค่จะทำชิ้นงานเสร็จแล้วก็เสร็จเลย” แช็ก (หญิง) เล่าถึงสิ่งที่ได้รับ

อย่างไรก็ดี ในเมื่อต่างคนก็ต่างความคิดต่างความต้องการ ผู้ใช้ที่หลากหลายก็ย่อมมีเสียงสะท้อนที่แตกต่างกันเข้ามามากมายหลากหลาย แนนอน มันทำให้ทีมต้องนั่งงงไปบ้าง แต่สุดท้ายพวกเขาก็ได้เรียนรู้และเดินในทางที่เลือก

“ความยากคือมุมมองของแต่ละคนไม่เหมือนกันครับ แต่เราต้องเอามารวมไว้ แล้วทำให้ออกมาเป็นผลงานชิ้นเดียวให้ได้ นั่นคือความท้าทาย” แบนด์กล่าว

“ผมว่าหัวใจหลักมันคือการรับฟังผู้อื่นครับ ทั้งจากผู้ร่วมทีม จากผู้ใช้งาน จากโค้ชและคณะกรรมการ แต่ความจริงก็คือ เราไม่สามารถนำคำแนะนำของทุกคนมาใส่ไว้ในเครื่องของเราเครื่องเดียวได้ ดังนั้นเราต้องตัดสินใจหรือคิดหาแนวทางที่อาจจะไม่ได้ดีที่สุด แต่เหมาะสมที่สุดแล้วสำหรับเครื่องเรา” เพรสกล่าวถึงปัญหาและการเรียนรู้ที่ได้รับมา

ซึ่งถึงที่สุดแล้ว ผลงาน Herb Pure Dry ก็ถือว่าพัฒนาและปรับแก้ออกมาได้ถูกใจกลุ่มผู้ใช้ทีเดียว

“ผลที่ได้ดีครับ ลองอบดูแล้วสีของพริกจะสวยและติดเนื้อวัตถุดิบมากกว่าแบบคั่ว คือพริกที่เราคั่วเสร็จแล้ววางรอบน้ำมันก็ออกเขียวแล้ว แต่เครื่องนี้ทำเสร็จใส่ถุงก็ยังคงกรอบเหมือนเดิม เรื่องความแห้งก็แห้งกว่าการคั่ว และสีสวยกว่า กลิ่นที่ได้ก็หอมกว่า ทำให้กลิ่นน้ำพริกหอมตามไปด้วย” พี่ตั้งกล่าว



เส้นทางแห่งความภูมิใจ

ด้วยแรงสนับสนุนจากอาจารย์ผดุงศักดิ์ บวกกับความรู้และความตั้งใจของสมาชิกทั้ง 5 คน ทำให้ Herb Pure Dry ได้แปรรูปจากความคิดและโครงร่างบนกระดาษ ออกมาสู่รูปธรรมที่จับต้องได้จริง สามารถสร้างประโยชน์ให้แก่ผู้ใช้และชุมชน และได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวาง

“กว่าจะมาถึงวันนี้ได้ อาจารย์ผดุงศักดิ์ช่วยทุกอย่างครับ ทั้งสถานที่ เครื่องมือ อุปกรณ์ แนวคิด เงินทุน เพราะส่วนตัวพวกผมเองก็ไม่น่าจะมีทุนพอมาทำอะไรขนาดนี้ได้ (ยิ้ม)” แบนด์ก็กล่าว

“สำหรับผม สิ่งที่ได้จากโครงการนี้ก็คือ ได้นำความรู้เกี่ยวกับศาสตร์อิเล็กทรอนิกส์ไปช่วยเกษตรกร ให้สามารถพัฒนาคุณภาพชีวิตของตัวเองเพิ่มขึ้นครับ ด้วยแนวคิดที่นำเทคโนโลยีมาผสานกับการเกษตร นำของสดมาถนอมอาหารด้วยวิธีอบแห้งเพื่อให้เก็บไว้ได้นานขึ้น ซึ่งเป็นทั้งการพัฒนาเพื่อให้ชุมชนเกิดรายได้ และสร้างคุณค่าให้คนเฒ่าคนแก่ที่ไม่รู้จะทำอะไร” เฟริสกล่าวอย่างภาคภูมิใจ

เพราะของดี ใครๆ ก็อยากได้ออกมาใช้ การันตีได้จากผู้ใช้ตัวจริง “ดีใจนะครับที่เห็นน้องๆ คนรุ่นใหม่พัฒนาเครื่องนี้ขึ้นมาเพื่อช่วยชาวบ้านเป็นหลัก คือเขายังไม่ได้คิดเรื่องการพาณิชย์อะไรมาเลย แต่ถ้าทำได้ก็อยากให้พัฒนาเรื่องเครื่องให้ใหญ่กว่านี้เพื่อรองรับสำหรับภาคอุตสาหกรรม เพราะแม้เครื่องนี้จะเข้ามาเพิ่มต้นทุนการผลิต แต่ก็สามารถทดแทนกำลังคนได้ อย่างพี่ก็สามารถลดต้นทุนเรื่องกำลังคนทำน้ำพริกไปได้เลย แล้วเครื่องมันก็ง่ายกว่า ดีกว่า” พี่ตั้งกล่าว

ซึ่งไม่ใช่เพียงพี่ตั้งเท่านั้น แต่จากการที่นำผลงานออกแสดงแก่สาธารณชนภายใต้การสนับสนุนของเนคเทคและมูลนิธิสยามกัมมาจล ก็ทำให้พี่ตั้งได้เห็นว่ามีคนมากมายที่ให้ความสนใจกับ Herb Pure Dry นี้

“มีชาวต่างชาติทั้งจีนและญี่ปุ่นมาสอบถามครับ บอกว่าอยาก
เอาไปอบกระเทียม เพราะเขาสนใจเรื่องกลิ่น เขาอบเครื่องของเขามันจืด
แต่ของเราพอบอกว่าไร้กลิ่น เขาเลยสนใจ แต่เขาอยากได้ขนาดที่ใหญ่
กว่า” ปีกเล่าถึงตอนนำเครื่องไปจัดแสดงด้วยความภูมิใจ

จากเพียงโครงการงานจบการศึกษา ผ่านกระบวนการทำงานทั้ง
ค้นคว้าหาความรู้ บริหารจัดการความร่วมมือภายในทีม พัฒนางานจาก
คำแนะนำของโค้ชและคณะกรรมการ และทดลองกับผู้ใช้งาน ทำให้
ถึงวันนี้ Herb Pure Dry ได้พัฒนามาไกลถึงขั้นการเป็นนวัตกรรมที่
สามารถช่วยแก้ปัญหาในการอบแห้งผลผลิตให้แก่เกษตรกรไทยและ
ผู้ประกอบการได้อย่างเห็นผล ได้ตู้อบสมุนไพรที่เล็ก ใช้งานง่าย ราคาถูก
 อีกทั้งความร้อนจากการอบใช้พลังงานแก๊สจึงทำให้ประหยัดค่าไฟฟ้า
 และได้ทดสอบอบสมุนไพรมาแล้ว 4 ชนิด ได้แก่ ตะไคร้หอม ใบมะกรูด
 พริก และดอกอัญชัญ ช่วยให้เกษตรกรสามารถอบสมุนไพรได้แม้ฤดูฝน



ทั้งยังเตรียมการไปสู่การพัฒนาเพื่อจัดจำหน่ายอย่างเป็นทางการเป็นกิจจะลักษณะต่อไปอีกด้วย

“ที่บ้านผมก็ทำสวนเหมือนกันครับ ผมเลยดีใจและก็เป็นความภูมิใจอย่างหนึ่งของเราที่มีส่วนช่วยให้เกษตรกรอยู่ดีกินดีขึ้น ต่างประเทศที่เกษตรกรเขาอยู่ดีกินดี เพราะเขานำเทคโนโลยีมาใช้ในการเกษตรนี่เป็นแนวคิดที่ผมและทีมนำมาพัฒนาเครื่องนี้ เพื่อเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการเกษตร และสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้แก่เกษตรกรด้วย”
เพ็รสบประโยคด้วยรอยยิ้ม

เพราะคำว่านวัตกรรมไม่ใช่เพียงความนำสมัย แต่คือเครื่องมือที่สามารถใช้แก้ปัญหาให้คนส่วนใหญ่ได้อย่างเป็นรูปธรรม

และนี่คือนวัตกรรม Herb Pure Dry ที่พร้อมสร้างรอยยิ้มให้แก่เกษตรกรไทยทุกๆ คน



