

ATASIA

ผลไม้

มาเป็นน้ำมังคุด

ของ “วิภัทร ผลาผล”

รัฐศักดิ์ พลสิงห์

มังคุด มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Garcinia mangstana* Linn. เป็นพันธุ์ไม้ไม่ผลัดใบเขตร้อนชนิดหนึ่ง มังคุดเป็นไม้ยืนต้น ลำต้นสูง 7-25 เมตร ผลแก่เต็มที่มีสีม่วงแดง ยางสีเหลือง ใบเดี่ยวรูปรี แข็งและเหนียว ผิวใบมัน ดอกออกเป็นคู่ที่ซอกใบใกล้ปลายกิ่ง กลีบเลี้ยงสีเขียวอมเหลืองติดอยู่จนเป็นผล ผลมีเปลือกนอกค่อนข้างแข็ง มีเส้นผ่าศูนย์กลาง 4-6 เซนติเมตร เนื้อในมีสีขาวฉ่ำน้ำ เส้นผ่าศูนย์กลาง 3-5 เซนติเมตร อาจมีเมล็ดอยู่ในเนื้อผลได้ ขึ้นอยู่กับขนาดและอายุของผล





จำนวนกลีบของเนื้อจะเท่ากับจำนวนกลีบดอกที่อยู่ด้านล่างของเปลือก ผลมังคุดมีรสชาติหวานอมเปรี้ยวเหมือนสตอเบอรี่ที่ยังไม่สุกหรือส้มที่มีรสหวาน

หลายคนเข้าใจว่ามังคุดเป็นผลไม้พื้นเมืองของไทย แต่จริงๆ แล้ว มังคุดมีถิ่นกำเนิดอยู่ที่หมู่เกาะซุนดาและหมู่เกาะโมลุกกะ แพร่กระจายพันธุ์ไปสู่หมู่เกาะอินดีสตะวันตกเมื่อราวพุทธศตวรรษที่ 24 แล้วจึงไปสู่ กัวเตมาลา ฮอนดูรัส ปานามา เอกวาดอร์ ไปจนถึงฮาวาย ส่วนในประเทศไทยมีการปลูกมังคุดมานานแล้วเช่นกัน เพราะมีกล่าวถึงในพระราชนิพนธ์เรื่องรามเกียรติ์ในสมัยรัชกาลที่ 1

อย่างไรก็ตามมังคุดถือเป็นผลไม้จากเอเชียที่ได้รับความนิยมมาก และได้รับขนานนามว่าเป็น “ราชินีของผลไม้” อาจเป็นเพราะด้วยลักษณะภายนอกของผลที่มีกลีบเลี้ยงติดอยู่ที่หัวขั้วของผลคล้ายมงกุฎของพระราชินี ส่วนเนื้อในก็มีสีขาวสะอาด มีรสชาติที่แสนหวาน อร่อยอย่างยากที่จะหาผลไม้อื่นมาเทียบได้ ปัจจุบันมีการเพาะปลูกและขายบนเกาะบางเกาะในหมู่เกาะฮาวาย ต้นมังคุดต้องปลูกในสภาพอากาศอบอุ่น หากอุณหภูมิลดลงต่ำกว่า 4°C จะทำให้ต้นมังคุดตายได้

สำหรับประเทศไทยมังคุดเป็นผลไม้ที่สร้างชื่อเสียงให้กับประเทศอย่างมาก มีการปลูกอย่างแพร่หลายจนกลายเป็นผลไม้ประจำชาติ มีการส่งออกไปจำหน่ายในหลายประเทศ โดยเฉพาะประเทศญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา และยุโรป อย่างไรก็ตามในปัจจุบันนอกจากจะส่งออกมังคุดผลสดซึ่งมีขั้นตอนการตรวจสอบในเรื่องสุขอนามัยของแต่ละประเทศค่อนข้างจะยุ่งยากแล้ว ยังมีการนำมาแปรรูปส่งออกในรูปของ “น้ำมังคุด” อีกด้วย

เป็นผลไม้ประจำชาติ มีการส่งออกไปจำหน่ายในหลายประเทศ โดยเฉพาะประเทศญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา และยุโรป อย่างไรก็ตามในปัจจุบันนอกจากจะส่งออกมังคุดผลสดซึ่งมีขั้นตอนการตรวจสอบในเรื่องสุขอนามัยของแต่ละประเทศค่อนข้างจะยุ่งยากแล้ว ยังมีการนำมาแปรรูปส่งออกในรูปของ “น้ำมังคุด” อีกด้วย



ผลิตภัณฑ์จากมังคุดของบริษัทฯ

ก้าวสำคัญของ “รวิภัทร”

บริษัทเอกชนบริษัทหนึ่งที่มีชื่อเสียงในการส่งออกน้ำมังคุด และน้ำผลไม้ไทย ก็คือ บริษัท ทิพทิพา จำกัด ตั้งอยู่ที่ 13/5 ถนนรังสิต-นครนายก ตำบลบึงน้ำรักษ์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี เป็นบริษัทที่ก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2543 ภายหลังจากเจ้าของบริษัทฯ ได้เข้ามาฝึกอบรมการทำไวน์ผลไม้จากกองเกษตรเคมี (ในสมัยนั้น) กรมวิชาการเกษตร

จุดเริ่มต้นของบริษัท ทิพทิพา จำกัด ไม่ได้ผลิตน้ำมังคุดตั้งแต่แรก ครั้งนั้นจัดตั้งขึ้นมาโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตสินค้าบริโภคในกลุ่มไวน์ผลไม้ไทยตามฤดูกาล แต่ในปัจจุบันทำไม่ถึงมาผลิตน้ำมังคุด จนกลายเป็นบริษัทผู้ส่งออกน้ำมังคุดรายใหญ่ของประเทศ...?



รวิภัทร มาลาพล

รวิภัทร มาลาพล เจ้าของและกรรมการผู้จัดการ บริษัท ทิพทิพา จำกัด ได้ให้สัมภาษณ์พิเศษ “กสิกร” ว่า ประมาณปี 2540-41 ได้เข้ามาอบรมรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตไวน์ผลไม้ จากกองเกษตรเคมี (ในสมัยนั้น) กรมวิชาการเกษตร โดยเน้นการผลิตไวน์มังคุด เพราะเห็นว่า มังคุดเป็นผลไม้ไทย ที่แทบจะไม่มีใครปลูกในต่างประเทศเลย ประกอบกับมังคุดมีคุณค่าทางสมุนไพรมากมาย สีของไวน์มังคุดที่ออกมาก็ใกล้เคียงกับไวน์องุ่น

ส่วนสาเหตุที่ไม่ลงทุนผลิตไวน์องุ่นนั้น เนื่องจากไวน์องุ่นต่างชาติโดยเฉพาะในยุโรปผลิตมานานแล้ว มีความชำนาญ ความเชี่ยวชาญ และตลาดให้การยอมรับ รวมทั้งยังมีองุ่นพันธุ์ที่เหมาะสมสำหรับการผลิตไวน์ชั้นดี



SPS-ME น้ำมังคุดผสมน้ำมะนาว

ในขณะที่ประเทศไทยนั้นองุ่นไม่ได้ปลูกกันอย่างแพร่หลาย และพันธุ์ที่มาปลูกในประเทศไทยไม่น่าจะนำมาทำไวน์คุณภาพสูงได้ น่าจะเหมาะสำหรับรับประทานสดมากกว่า ดังนั้นเพื่อสร้างความแตกต่าง และเป็นการเปิดตลาดไวน์ผลไม้ไทย จึงเลือกที่จะผลิตไวน์จากผลไม้ที่มีหนึ่งเดียวในโลก และต่างชาติจะปลูกให้มีคุณสมบัติเท่าเทียมได้ยากนั้นก็คือ มังคุด

เมื่อมั่นใจว่าตลาดจะให้การยอมรับไวน์มังคุด ในปี 2542 รวิภัทร จึงตัดสินใจเทหน้าตักทุ่มเงินกว่า 40 ล้านบาทสร้างโรงงานผลิตไวน์ผลไม้ที่ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี ภายใต้อชชช.บริษัท ทิพทิพา จำกัด เมื่อโรงงานแล้วเสร็จเริ่มเปิดดำเนินการผลิตไวน์ผลไม้ไทยในปี 2543 เน้นการผลิตไวน์มังคุดเป็นหลัก และมีการผลิตไวน์หมากเม่าบ้าง

“ขณะนั้นยังไม่เปิดเสรีโรงงานผลิตเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เราจึงต้องขออนุญาตถูกต้องทุกขั้นตอน ไปด้วยโรงงานผลิตไวน์ในต่างประเทศว่ามีอะไรบ้าง ใช้อุปกรณ์แบบไหน เราก็อทำตามทุกอย่าง ทำให้ลงทุนสูงถึง 40 ล้านบาทดังกล่าว” รวิภัทรเล่าให้ฟัง



บ้านงานวิจัย
วิชาการเกษตร



จากไวน์มั่งคุดมาเป็นน้ำมั่งคุด

อย่างไรก็ตามเมื่อผลิตไวน์มั่งคุดออกมา ตลาดไม่เป็นไปอย่างที่คิด สถานการณ์ไวน์ผลไม้ไม่ดีขึ้นเลย ริกัทรจึงได้นั่งทบทวนว่า จะขยายตลาดได้อย่างไรถึงจะได้เงินที่ลงทุนไปบ้างคืนมา สรุปว่า จะต้องเปิดเว็บไซต์เป็นของตัวเอง เพื่อเพิ่มช่องทางในการจำหน่ายและขยายตลาดให้กว้างขึ้น ดังนั้นจึงได้เปิดเว็บไซต์ขายไวน์มั่งคุด และไวน์หมากเม่า

“จะว่าโชคช่วย หรือดวงดีก็คงไม่ผิดหลังจากที่เปิดเว็บไซต์แล้ว ฝรั่งเศสสืบค้นหาน้ำมั่งคุด เพื่อซื้อน้ำไปขายในสหรัฐอเมริกา แต่หาไม่ได้ ฝรั่งเศสเห็นว่า เรามีมั่งคุดที่นำมาผลิตไวน์ เขาก็ถามว่า เราสามารถทำน้ำมั่งคุดได้ไหม ซึ่งเรามั่นใจว่าจะสามารถทำได้ จึงทดลองทำตัวอย่างแล้วส่งให้ฝรั่งเศส

น้ำมั่งคุดเข้มข้น 100% บรรจุถังเพื่อส่งออก

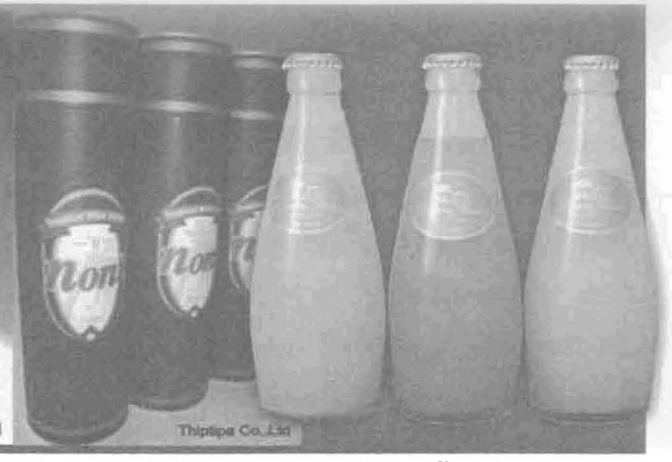


พิจารณา ซึ่งเราติดต่อกันสักระยะปรับปรุงจนได้มาตรฐาน ฝรั่งเศสจึงสั่งซื้อล็อตใหญ่ 1 ตู้คอนเทนเนอร์หรือประมาณ 14,200 ลิตร ซึ่งจะต้องใช้มั่งคุดถึง 85,000 กิโลกรัม หรือประมาณ 85 ตันในการผลิต” ริกัทรกล่าว

อย่างไรก็ตามการส่งออกน้ำมั่งคุดไปตลาดสหรัฐอเมริกาไม่ใช่เรื่องง่าย ๆ จะต้องผ่านมาตรฐาน และมีหน่วยงานภาครัฐที่มีความเชื่อถือให้การรับรองว่า ปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารพิษตกค้าง ในที่สุดก็ได้กรมวิชาการเกษตรรับรอง ซึ่งเราบอกทางสหรัฐอเมริกา หากไม่ยอมรับกรมวิชาการเกษตร ในประเทศไทยก็หาหน่วยงานที่ไหนรับรองไม่ได้แล้ว เพราะกรมวิชาการเกษตรคือผู้ที่ดูแลการเกษตรทั่วประเทศ ในที่สุดทางสหรัฐาก็ยอมรับ

ปัญหาที่พบในตอนนั้นอีกปัญหาหนึ่งคือ มั่งคุดที่จะนำมาผลิตเป็นน้ำมั่งคุด จะต้องใช้ปริมาณมหาศาล ไม่รู้จะหาที่ไหนให้เพียงพอ พยายามหาจากทุกแหล่ง เพื่อจะปิดตู้ส่งออกให้ได้ แม้จะต้องยอมซื้อในราคาสูงถึง กิโลกรัมละ 45 บาทก็ยอม จนในที่สุดก็สามารถปิดตู้ส่งออกได้สำเร็จ ทางสถาบันการเงินก็อนุมัติวงเงินให้

“แรก ๆ ธนาคารไม่ค่อยมั่นใจเท่าไร หลาย ๆ ฝ่ายก็ช่วย ๆ กัน สุดท้ายโอเคผ่านให้เรา ธนาคารกรุงศรีอยุธยา พนักงานเขาน่ารักมาก เขาก็ลุ้น เราก็ลุ้น ลุ้นกันทั้งเราทั้งธนาคารเลย ตู้แรกน่าจะได้เกือบ ๆ 4 ล้าน” เจ้าของบริษัททิพทิพาเล่าให้ฟัง



หลังจากนั้นตลาดน้ำมั่งคุดของบริษัทก็เติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่อง มีลูกค้าจากสหรัฐอเมริกาเพิ่มขึ้นอีก 1 ราย เป็น 2 ราย สั่งเข้ามาแต่ละครั้ง 2-3 ตู้คอนเทนเนอร์ นอกจากนี้ประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรปสั่งซื้อเข้ามาอีก ไม่น่าเชื่อว่าเว็บไซต์จะทำให้บริษัทขยายตลาดได้มากมายอย่างนี้ ซึ่งเว็บไซต์ของบริษัทคือ www.thaijuices.com

“ในช่วงปี 2547-48 มีลูกค้าเข้ามาในเว็บไซต์ติดต่อพูดคุยกับเรากว่า 5,000 ราย มีทั้งของจริงของปลอม แต่เป็นของปลอมและหลอกหลวงเสียส่วนใหญ่มีของจริงประมาณ 5 รายเท่านั้น ซึ่งก็มากพอสำหรับการทำธุรกิจน้ำมั่งคุด ในช่วงนั้นเราต้องหยุดการผลิตไวน์มั่งคุดโดยปริยาย หันมาผลิตน้ำมั่งคุดแทน”

ปัจจุบัน บริษัท ทิพพิทา จำกัด เป็นที่รู้จักลูกค้าต่างประเทศ จนกล่าวกันว่าใครจะซื้อน้ำมั่งคุดต้องมานี่อย่างไรก็ตามหลังจากบริษัททิพพิทาประสบผลสำเร็จในการส่งน้ำมั่งคุดออกไปจำหน่ายต่างประเทศ ก็เริ่มมีบริษัทอีกหลายบริษัทผลิตน้ำมั่งคุดส่งขายเช่นกัน รวมทั้งตลาดน้ำมั่งคุดในประเทศเริ่มเติบโตขึ้น

สาเหตุสำคัญที่ทำให้ตลาดน้ำมั่งคุดได้รับความนิยมนั้นมาจากกระแสสมุนไพรบำบัด ประชาชนเริ่มห่วงใยสุขภาพมากขึ้น วิกฤติ เล่าว่า มีงานวิจัยเกี่ยวกับมั่งคุดในต่างประเทศระบุว่า มั่งคุดมีสารต่างๆ ที่ให้คุณค่าอันก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสุขภาพร่างกายมากกว่าการบริโภคผลไม้ชนิดอื่นกว่า 12 ชนิดรวมกัน ความลับของมั่งคุดก็คือมั่งคุดมีสารแซนโทน (Xanthone) ซึ่งเป็นสารที่ก่อประโยชน์ให้แก่ร่างกายเป็นจำนวนมาก

สารแซนโทนคืออะไร

แซนโทนเป็นสารต้านอนุมูลชนิดหนึ่งที่มีคุณค่ามากกว่าวิตามินหลายเท่า ซึ่งถูกพบมากในเนื้อมั่งคุดและเปลือกของมั่งคุด จากผลงานวิจัยโดยนักวิทยาศาสตร์

มาหลาย 10 ปี พบว่าในธรรมชาตินั้นมีสาร xanthone แตกต่างกันถึง 200 ชนิด ที่ถูกพบในผลไม้และสมุนไพรอื่นๆ ซึ่งมีสารแซนโทนอยู่บ้างแต่ก็ไม่มากเหมือนที่พบในมั่งคุด ซึ่งมีสารแซนโทนมากกว่า 40 ชนิด สารดังกล่าวมีประโยชน์ต่อร่างกาย สามารถรักษาอาการติดเชื้อจากแบคทีเรียออกฤทธิ์ฆ่าเซลล์มะเร็ง และหยุดยั้งการเจริญเติบโตของเนื้องอก รวมทั้งสามารถต้านเชื้อไวรัสได้อีกด้วย

นอกจากนี้ยังมีผลงานวิจัยจากต่างประเทศอีกหลายชิ้นที่สนับสนุนว่า มั่งคุดเป็นผลไม้มหัศจรรย์ จึงไม่แปลกที่ได้นามเรียนขานว่าเป็น “ราชินีของผลไม้” โดยมีคุณสมบัติดังนี้

- เพิ่มพลังงานให้กับร่างกาย มั่งคุดมีคุณสมบัติพิเศษในการต้านทานความเหนื่อยล้าซึ่งคุณสมบัตินี้ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคแล้วว่า มั่งคุดสามารถเพิ่มพลังงานและสร้างความกระปรี้กระเปร่าให้แก่ร่างกายได้อย่างปลอดภัยจริง อีกทั้งยังช่วยส่งเสริมสุขภาพร่างกายให้แข็งแรง

- ลดอาการอักเสบและรักษาแผลพุพองต่างๆ โดยธรรมชาติแล้ว สารแซนโทนในมั่งคุดสามารถต่อต้านและยับยั้งตลอดจนรักษาอาการอักเสบของเซลล์ต่างๆ ในร่างกายได้อย่างมีประสิทธิภาพ



- ลดน้ำหนัก สารแซงโทน ในมังคุดจะช่วยส่งเสริมให้เซลล์ในร่างกายดูดซึมและเผาผลาญอาหารที่เรารับประทานลงไปได้ดียิ่งขึ้น กระบวนการนี้จะช่วยสร้างเสริมพลังงานให้กับร่างกาย ขณะเดียวกันก็ช่วยลดน้ำหนัก และช่วยลดโคเรสเตอรอล อีกด้วย

- ลดและป้องกันการเจ็บปวด มังคุดมีคุณสมบัติสำคัญในการบรรเทาความเจ็บปวด คนไข้หลายคนที่ประสบปัญหาในการใช้ยาเพื่อบรรเทาความเจ็บปวดได้หันมาใช้สารสกัดจากมังคุดแทนซึ่งก็ได้ผลเป็นที่น่าพอใจ

- ป้องกันโรคหัวใจและโรคทางเดินหัวใจต่าง ๆ สารจากมังคุดจะช่วยส่งเสริมความแข็งแรงให้กับหลอดเลือดตลอดจนยับยั้งการก่อตัวของจุลินทรีย์ที่เป็นพิษ ดังนั้นเมื่อหลอดเลือดมีสุขภาพดีและแข็งแรงความเสี่ยงในการเกิดโรคหัวใจก็จะลดลงตามไปด้วย

- ต่อต้านสารอนุมูลอิสระอันจะเป็นอันตรายต่อชั้นผิวหนัง มังคุดประกอบด้วยสารคาเทชินซึ่งพิสูจน์แล้วว่า สามารถต่อต้านสารอนุมูลอิสระอันจะเป็นอันตรายต่อชั้นผิวหนังได้อย่างมีประสิทธิภาพมากกว่าวิตามินซีและวิตามินอี

- ลดความดันโลหิต สารสกัดจากมังคุดได้มีการพิสูจน์แล้วว่าสามารถลดความดันโลหิตได้จริงในบุคคลที่มีน้ำหนักตัวปกติ และในขณะเดียวกันยังสามารถป้องกันโรคเกี่ยวกับปอดในระยะเริ่มต้นได้อีกด้วย

- บำรุงกระเพาะอาหาร สารแซงโทนในมังคุดจะไปช่วยในการยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียและฟื้นฟูความสมดุลภายในกระเพาะอาหาร

- ช่วยให้ทางเดินปัสสาวะมีสภาวะที่ดีขึ้น สารแซงโทนในมังคุดได้รับการพิสูจน์แล้วว่าสามารถขับทั้งแบคทีเรียธรรมชาติตลอดจนสารตกค้างที่เกิดจากการรับประทานยาปฏิชีวนะออกจากร่างกายได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีผลช่วยช่วยป้องกันโรคนิวไนด์ด้วย

- กำจัดกลิ่นปาก จากการฆ่าเชื้อแบคทีเรียของสารแซงโทนก็คือความสามารถในการช่วยขจัดกลิ่นปากอันไม่พึงประสงค์ออกไป

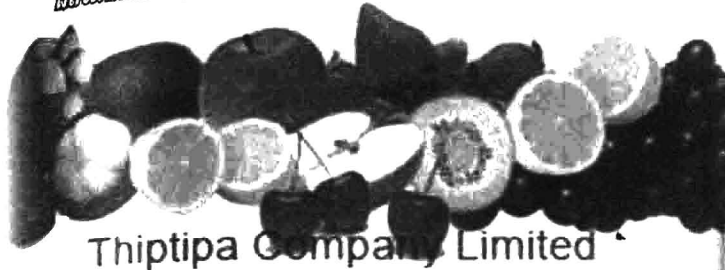
- บรรเทาอาการหอบหืด มังคุดมีตัวยาใช้รักษาโรคหอบหืดได้อย่างได้ผลเนื่องจากมันสามารถต้านทานการติดเชื้อ ระวังการอักเสบ และลดการเกิดอาการแพ้ได้อย่างเป็นธรรมชาติ

- ต่อต้านและป้องกันการเกิดโรคเบาหวาน มังคุดจะช่วยในการป้องกันโรคเบาหวานชนิดนี้ได้เป็นอย่างดี ด้วยคุณสมบัติในการลดและควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ตลดจนเพิ่มระดับพลังงาน และลดความต้องการในการฉีดยาเข้าสู่หลอดเลือด



การตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ผลไม้ที่นำมาผลิตเป็นผลไม้แช่แข็ง



Thiptipa Company Limited

น้ำผลไม้เข้มข้น



ผลิตภัณฑ์ต่างๆของบริษัทฯ

- เพิ่มพูนสติปัญญา สารสกัดจากมังคุดซึ่งเป็นสารแอนตี้ออกซิแดนซ์ที่มีประสิทธิภาพที่สุดในการป้องกันการเสื่อมถอยทางสติปัญญา ตลอดจนช่วยเพิ่มไหวพริบปฏิภาณ จะช่วยขจัดความเสื่อมทางปัญญาเหล่านี้ออกไป

- ต่อต้านและป้องกันโรคมะเร็ง ผลการวิจัยได้แสดงให้เห็นว่าสารสกัดจากมังคุดจะช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็งในเม็ดเลือด และยังสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตอันรวดเร็วของมะเร็งเต้านม มะเร็งในตับ มะเร็งในกระเพาะอาหาร ตลอดจนมะเร็งในปอดได้

- ต่อต้านและป้องกันโรคภูมิแพ้ ได้มีการค้นพบสรรพคุณของมังคุดในการเป็นยาแก้แพ้และยาแก้แพ้จากธรรมชาติ ไม่ก่อให้เกิดผลข้างเคียง

- ต่อต้านและป้องกันการติดเชื้อ นักวิทยาศาสตร์ได้ค้นพบการแก้ไขปัญหากล้ามเนื้อของเชื้อแบคทีเรียโดยใช้สารสกัดจากมังคุด ดังนั้นมังคุดจึงได้ชื่อว่าราชินีแห่งการต่อต้านเชื้อจุลินทรีย์

- ต่อต้านและป้องกันโรคซึมเศร้า มังคุดสามารถกระตุ้นอารมณ์ความรู้สึกให้สดชื่น และยังให้กรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย ดังนั้นการบริโภคอาหารเสริมจากมังคุดอย่างต่อเนื่องจะชวนส่งเสริมให้มีสุขภาพจิตที่ดี และอารมณ์ดีอยู่เสมอ

- บำรุงผิวพรรณ มังคุดได้รับการพิสูจน์แล้วว่าสามารถรักษาปัญหาผิวพรรณโดยวิธีธรรมชาติอย่างได้ผลโดยปราศจากการใช้สารเคมีอันตรายและไม่มีผลข้างเคียงใดๆ

- ป้องกันโรคตาต่างๆ การบริโภคอาหารเสริมที่มีสารแอนตี้ออกซิแดนซ์สูง อย่างเช่น สารสกัดจากมังคุด จะป้องกันการเป็นต้อกระจกและต้อหินต่างก็เป็นผลมาจากการถูกทำลายโปรตีนภายในดวงตาจากรังสีต่างๆ ได้

- รักษาอาการปากเป็นแผล มังคุดสามารถรักษาอาการปากแตกหรือปากเป็นแผลได้ภายในเวลาแค่ 24 ชั่วโมง พลังในการสมานแผลตลอดจนการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์สามารถแสดงผลได้อย่างรวดเร็วและทันที

- ป้องกันและยับยั้งการติดเชื้อไวรัส มังคุดสามารถกำจัดและรักษาโรคจากเชื้อไวรัสได้เร็วกว่าปกติ ดังนั้นเมื่อรับประทานมังคุดเป็นอาหารเสริมทุกวันจะช่วยส่งเสริมให้ร่างกายสร้างภูมิคุ้มกันในการต่อต้านและป้องกันเชื้อไวรัสได้

- ช่วยในการย่อยอาหาร เปลือกมังคุดประกอบด้วยไฟเบอร์จำนวนมาก ซึ่งไฟเบอร์จะช่วยผลักดันของเสียออกจากร่างกายผ่านทางลำไส้อย่างรวดเร็ว และช่วยป้องกันอาการท้องผูกและช่วยควบคุมระดับโคเลสเตอรอลโดยการกำจัดน้ำตาลที่เป็นอันตรายต่อร่างกายทิ้งไป

ประโยชน์ที่ได้จากมังคุดมีมากมาย จึงไม่น่าแปลกที่น้ำมังคุดได้รับความนิยมในตลาดต่างประเทศมาแล้วหลายปี และขณะนี้ในประเทศไทยก็กำลังได้รับความนิยมบริโภคเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง จนทำให้การแข่งขันสูง ขายดีราคากันเอง

รวีภัทรให้ความเห็นในเรื่องนี้ว่า ผู้ผลิตน้ำมังคุด น่าจะร่วมมือกันมากกว่าที่จะมีแข่งขันตัดราคาซึ่งกันและกัน เพราะมังคุดเป็นผลไม้ที่ประเทศไทยปลูกมากที่สุดปลูกกันเป็นฟาร์ม ในต่างประเทศจะไม่มีลักษณะการปลูกเช่นนี้ และรสชาติของมังคุดต่างประเทศเปรี้ยวไม่อร่อยเหมือนมังคุดไทย

เมื่อการแข่งขันในตลาดสูง บริษัท ทิพทิพา จำกัด ได้นำมังคุดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆที่หลากหลายมากขึ้น ไม่เพียงแต่น้ำมังคุดเท่านั้น ยังมีผงสกัดจากเนื้อมังคุด 100% พร้อมทั้งรับผลิตน้ำผลไม้พาสเจอร์ไรซ์ น้ำผลไม้เข้มข้นทุกชนิดพร้อมดื่มตามความประสงค์ของลูกค้า ไม่ว่าจะเป็น น้ำทับทิม น้ำมะนาว น้ำเสาวรส น้ำกระชายดำ น้ำสตอเบอรี่ น้ำมะเข้ น้ำทุเรียน น้ำส้ม น้ำลองกอง น้ำลูกยอ น้ำกระเจี๊ยบ น้ำขนุน น้ำมะขาม น้ำมะละกอ น้ำกล้วย โดยที่ลูกค้าสามารถเลือกใช้ตราสินค้าได้ตามต้องการ

นอกจากนี้ บริษัท ทิพทิพา ของ รวีภัทร ยังได้ขยายตลาดในประเทศภายใต้ชื่อ GREATASIA น้ำมังคุด 100% และ SIPS-ME น้ำมังคุดผสมน้ำมะเข้ พร้อมทั้งขยายตลาดไปยังประเทศอื่น ๆ นอกจากสหรัฐอเมริกาและยุโรป โดยเข้าไปเจาะตลาดมาเลเซีย สิงคโปร์ จีน ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ ออสเตรเลีย เป็นต้น

พร้อมนี้ รวีภัทร ก็จะกลับมาผลิตไวน์ผลไม้อีกครั้ง ซึ่งนอกจากไวน์มังคุดแล้ว จะผลิตไวน์มะเข้ ไวน์กระชายดำ ด้วย จากประสบการณ์ความทุ่มเทในการทำงาน ประกอบ

กับศิลปะฝีมือของนักทำไวน์ เคล็ดลัับ ความรอบรู้ความเอาใจใส่ อย่างละเอียดถี่ถ้วน ความพิถีพิถัน ความเข้าใจอันลึกซึ้งของศาสตร์ไวน์ ของรวีภัทร ผสมผสานกับกรรมวิธีการผลิต และเครื่องมือเครื่องจักรที่ทันสมัย ไวน์ของ บริษัท ทิพทิพา จำกัด น่าจะได้รับการยอมรับจากตลาดดีพอสสมควร

จะว่าโชคช่วยคงไม่ใช่ แต่ความสามารถของผู้หญิงเก่ง “รวีภัทร มาลาพล” นักต่อสู้ชีวิตจากเด็กบ้านนอก จังหวัดสระบุรี พ่อแม่ค้าขายของชำ ส่งตัวเองเล่าเรียนจนจบปริญญาตรีศึกษาศาสตร์ จากมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช นำบริษัท ทิพทิพา จำกัด ขึ้นสู่ทำเนียบบริษัทชั้นนำของประเทศในการผลิตและจำหน่ายน้ำผลไม้และไวน์ผลไม้ไทย จนประสบผลสำเร็จ...



ร้านค้าในเครือของบริษัท



ผงที่สกัดจากเปลือกมังคุดซึ่งพร้อมดื่มผลิตภัณฑ์ล่าสุดของบริษัท ทิพทิพา จำกัด