

Siam Modified Starch Company Limited is a leading innovator of modified tapioca starch products processed using modern technology to create value from the cassava plant for use in the food, paper, textiles, adhesives, and construction industries. More than 50 percent of modified tapioca starch products are utilized in the food industry, which constitutes the main industry market of the company; and more than 80 percent of all products are exported to foreign countries such as Japan, South Korea, Malaysia, China, Vietnam, the Philippines, Middle East, Europe, and America with Japan being the major export market.

Innovations Lead the Way

Throughout its 30 years of operation, Siam Modified Starch has focused on research and development while always taking into consideration our responsibilities to the environment and community, which have consistently been the main operating principles of the company. Dr. Werawat Lertwanawatana, Managing Director of Siam Modified Starch Co., Ltd. said, "Development with science as its foundation has become our vision in creating new products every day."

Currently, SMS Group has 3 modified starch manufacturing facilities located in three provinces: Siam Modified Starch Factory – Pathum Thani, which was the first factory built in 1985; Siam Quality Starch – Chaiyaphum built in 1993; and Siam Modified Starch – Buriram built in 2015. All three plants have a combined production capacity of approximately 400,000 tons per year, which results in SMS being the largest producer of modified tapioca starch in Thailand.

In addition to technology and the availability of R & D systems including the company's modern manufacturing technology that meets the highest standards, another component of our success is qualified personnel. The company currently employs more than 40 research and development professionals who strive to create products with advanced technology to meet the needs for modified tapioca starch in the food industry.

Dr. Werawat commented, SMS focuses strongly on innovation. We give primary importance to investments in research and development. Our expert staff includes 9 individuals who have graduated from doctorate programs in a variety of relevant fields. This reflects our total devotion to the importance of innovation.

Modified Starches in Food Industry

The company's spectacular success throughout the past 30 years has occurred because of its sweeping vision, its understanding of the needs of the market, a deep knowledge of research and development, all of which have coalesced into effective products that answer the demands of the industry.

"Apart from strong R & D, we also focus on 'sustainability' as a priority, both within the organization and in the community at large. We strongly believe that going forward, sustainability will be a vital cog driving the organization and strengthening the potential of Thailand's food industry," Dr. Werawat concluded.

After over 30 years of success, Siam Modified Starch Co., Ltd. remains committed to continuing to develop modified tapioca starch products for industry, and is ready to play its part in driving Thailand's food industry to be internationally recognized.

บริษัท สยาม มอดิฟายด์ สตาร์ช จำกัด เป็นผู้ริเริ่มนำแป้งมัน สำปะหลัง สินค้าสำคัญทางการเกษตรมาดัดแปร โดยใช้เทคโนโลยีอัน ทันสมัยเพื่อสร้างมูลค่าให้กับมันสำปะหลัง เพื่อนำมาใช้ประโยชน์ใน วงการอุตสาหกรรมอาหาร กระดาษ สิ่งทอ กาว และ อาคารและการ ก่อสร้าง ทั้งนี้ กว่าร้อยละ 50 ของ ผลิตภัณฑ์แป้งมันสำปะหลังดัดแปร ถูกนำไปประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารชึ่งเป็นตลาดอุตสาหกรรม หลักของบริษัทฯ และ กว่าร้อยละ 80 ของผลิตภัณฑ์ทั้งหมดจะส่งออก ไปยังต่างประเทศ อาทิ ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ มาเลเชีย จีน เวียดนาม ฟิลิปปินส์ กลุ่มประเทศตะวันออกกลาง ยุโรป อเมริกา โดยมีญี่ปุ่นเป็นตลาดส่ง ออกที่สำคัณ

Innovations Lead the Way

ตลอด 30 ปี ที่ผ่านมา สยาม มอดิฟายด์ สตาร์ช ได้ให้ความสำคัญต่อ งานวิจัยและพัฒนา รวมถึงการคำนึงถึงความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม และชุมชน ซึ่งเป็นหลักปฏิบัติที่บริษัทฯ ไม่เคยละเลยและมองข้าม ดร.วีร วัฒน์ เลิศวนวัฒนา กรรมการผู้จัดการ บริษัท สยาม มอดิฟายด์ สตาร์ช จำกัด กล่าวว่า "การพัฒนาที่มีวิทยาศาสตร์เป็นพื้นฐานได้กลายเป็น วิสัยทัศน์ในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ของเราในทุกวันนี้"

ปัจจุบัน SMS Group มีโรงงานผลิตแป้งดัดแปรอยู่ทั้งหมด 3 แห่ง ตั้งอยู่ใน 3 จังหวัด คือ สยาม มอดิฟายด์ สตาร์ช ปทุมธานี ซึ่งเป็นโรงงาน แห่งแรก สร้างขึ้นในปี 2528 สยาม ควอลิตี้ สตาร์ช ชัยภูมิ สร้างขึ้นในปี 2536 และสยาม มอดิฟายด์ สตาร์ช บุรีรัมย์ สร้างขึ้นปี 2558 ซึ่งทั้ง 3 แห่งมีกำลังการผลิตรวมประมาณ 400,000 ตันต่อปี ส่งผลให้ SMS ครอง ตำแหน่งเป็นผู้ผลิตแป้งมันสำปะหลังดัดแปรรายใหญ่ที่สุดใน ประเทศไทยในขณะนี้

นอกเหนือจากเทคโนโลยีและความพร้อมของระบบงานวิจัยและ พัฒนา รวมทั้งเทคโนโลยีการผลิตที่มีความทันสมัยและมาตรฐานสูงแล้ว องค์ประกอบสู่ความสำเร็จอีกประการหนึ่งคือ บุคลากรที่มีคุณภาพ ปัจจุบัน บริษัทฯ มีบุคลากรผู้เชี่ยวชาญด้านงานวิจัยและพัฒนา กว่า 40 คน ที่มุ่งมั่นพร้อมสร้างสรรค์พัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีอันทันสมัย เพื่อตอบโจทย์ความต้องการในการประยุกต์ใช้แป้งมันสำปะหลังดัดแปร ของอุตสาหกรรมอาหาร Synergy of

Customers, Marketing and R&D

to Create Innovation

for Mutual Benefit

ดร.วีรวัฒน์ กล่าวว่า "SMS ให้ความสำคัญด้านนวัตกรรมเป็นอย่างมาก เรา ลงทุนในด้านงานวิจัยและพัฒนาเป็นอันดับต้นๆ บุคลากรของเราที่จบการศึกษา ในระดับดุษฎีบัณฑิต จากสาขาที่เกี่ยวข้องถึง 9 คน สิ่งเหล่านี้สะท้อนให้เห็นว่า เราใส่ใจและให้ความสำคัญในเรื่องนวัตกรรมอย่างถึงที่สุดแน่นอน"

Modifⁱed Starches in Food Industry

ความสำเร็จที่งดงามตลอดระยะเวลา 30 ปี ที่ผ่านมานี้ เกิดขึ้นจากวิสัยทัศน์อัน กว้างไกล ผ่านความเข้าใจถึงความต้องการของตลาด ผสมผสานกับองค์ความรู้ แห่งการวิจัยและพัฒนา กลั่นกรองจนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีประสิทธิภาพและ ตอบโจทย์อุตสาหกรรมอย่างแท้จริง

"นอกเหนือจากความเข้มแข็งด้านการวิจัยและพัฒนาแล้ว เรายังมุ่งเน้น ความสำคัญกับ "ความยั่งยืน" ทั้งภายในองค์กรและส่วนรวม เราเชื่อว่า การก้าว ไปข้างหน้าอย่างยั่งยืนจะเป็นฟันเฟืองสำคัญที่ขับเคลื่อนองค์กรและเสริม ศักยภาพให้กับอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยได้อย่างมั่นคง" ดร.วีรวัฒน์ กล่าวทิ้งท้าย

กว่า 30 ปี ของความสำเร็จ บริษัท สยาม มอดิฟายด์ สตาร์ช จำกัด ยังคงมุ่ง มั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งมันสำปะหลังดัดแปรเพื่ออุตสาหกรรมต่อไปอย่าง ไม่หยุดยั้ง และพร้อมที่จะเป็นส่วนหนึ่งในการผลักดันอุตสาหกรรมอาหารของ ประเทศให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล

