



● ผศ.ดร.ปวิญ อุ๋นใจ

ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยมหิดล

# 'เนื้อสัตว์เพาะเลี้ยง' กับประเด็น ความเสี่ยงของประเทศเกษตรกรรม



ตอนบ่ายแก่ๆ ของวันที่ 29 มิ.ย. 2023 ผมเปิดอ่านอัปเดตเรื่องราวในโซเชียลแล้ว นึกก็บิดผ่านข้อความในทวีตเตอร์ของ UPSIDE foods หนึ่งในสตาร์ตอัปแนวหน้าของวงการเนื้อสัตว์จากแล็บกล่าวว่า **“ส่งแล้ว! ออร์เดอร์แรกสุดของเนื้อไก่เพาะเลี้ยง (จากแล็บ) จาก UPSIDE ส่งแล้ววันนี้ที่บาร์เครนน์ (Bar Crenn)”** ข้อความนี้ทำให้ผมตื่นตื่นจนอดใจไม่ไหวต้องกดรีทวีต ผมเป็นแฟนตัวยงของผลิตภัณฑ์นวัตกรรมเนื้อสัตว์สังเคราะห์เนื้อสัตว์เพาะเลี้ยง และเนื้อสัตว์จากแล็บมาเนิ่นนาน นี่คือการเปิดตัวผลิตภัณฑ์ครั้งยิ่งใหญ่ที่อาจจะพลิกโฉมวงการปศุสัตว์ไปตลอดกาล

เป็นที่รู้กันว่าประเด็นโลกร้อน โลกรวนส่งผลกระทบต่อทำให้ผลผลิตทางการเกษตรลดลง ตรงกันข้ามกับขนาดประชากรของโลกที่ค่อยๆ ไล่ระดับสูงขึ้นไปเรื่อยๆ

หลังจากที่พยายามมาเนิ่นนาน ในที่สุดเนื้อสัตว์ from lab to table ของสองบริษัท UPSIDE และ Eat Just ก็ผ่านด่านออร์แกนิกทั้งองค์การอาหารและยา (Food & Drug Administration, FDA) และกระทรวงเกษตร สหรัฐ (USDA) จนได้รับอนุมัติให้เปิดขายได้แล้ว ในสหรัฐในวันที่ 21 มิ.ย.2023

แม้ว่าสหรัฐจะไม่ใช่ที่แรกที่เนื้อสัตว์เพาะเลี้ยงได้รับอนุมัติให้ออกวางตลาดได้ แต่ก็เป็นก้าวสำคัญในการเปิดตัวกราส์ใหม่ที่น่าจับตามองของวงการอาหารที่เพาะเลี้ยงขึ้นมาจากวิธีจากแล็บและการเปิดตัวครั้งแรกที่บาร์เครนน์ หนึ่งในร้านอาหารของโดมินิก เครนน์ (Dominique Crenn) เชฟฝรั่งเศสชื่อดังระดับมิชลินสามดาว ถือเป็นก้าวแรกที่นำเสนอใจของ UPSIDE

เพราะนอกจากจะได้เซฟผังมาร์เก็ตติ้งปรงเนื้อไก่เพาะเลี้ยงอย่างสร้างสรรค์จนได้รสสัมผัสที่ซับซ้อนแตกต่างแล้ว ราคาอาหารในร้านที่ขึ้นชื่อลือชาว่าสมกับจำนวนดาวที่เซฟ

เคยได้ ยังช่วยทำให้ผู้บริโภคไม่รู้สึกถึงส่วนต่างของราคาต้นทุนเนื้อสัตว์เพาะเลี้ยงที่ยังสูงกว่าราคาตลาดอย่างเห็นได้ชัด

ถ้าเทียบกับเนื้อไก่ที่วางขายทั่วไปใน Farmer market หรือร้านสะดวกซื้อ และยิ่งอาจมีผลทางจิตใจ ให้รู้สึกว่

เนื้อสัตว์เพาะเลี้ยงจากเซลล์นั้นเป็นเกรดพิเศษออกแนวไฮโซนิดหนึ่งพอเป็นกิมมิกให้คนอยากไปลองชิม ซึ่งแน่นอนว่าน่าจะมีพวกนักชิมและอินฟลูเอนเซอร์เข้าไปจัดอย่างเน่นนอน และนั่นจะทำให้ทีม UPSIDE และโดมินิกได้พีดแบคที่ดีหรืออย่างน้อย

ก็มีประโยชน์ในการเอาไปวิจัยและพัฒนาต่อได้อีก

แม้ว่าจุดมุ่งหมายหลักของทีมในการสร้างเนื้อไก่เพาะเลี้ยงจากเซลล์ในระยะต้นนี้อาจจะไม่ได้โฟกัสไปที่การสร้างรสชาติเนื้อสัมผัสที่แปลกใหม่ หรืออาหารที่มีฟังก์ชันพิเศษจะเน้นไปที่การเลียนแบบกลิ่น สี รส และเนื้อสัมผัสให้เหมือนกับของไก่จริงๆ นั่นคือเนื้อไก่จากแล็บ จะต้องมีส่วนที่เหมือนกับเนื้อไก่จากฟาร์ม!

**เพราะถ้ารสชาติหรือเนื้อสัมผัสมันต่างกันมาก บางทีอาจมีแรงต่อต้านจากกลุ่มผู้บริโภคที่ยังไม่มั่นใจในเทคโนโลยีและยังยึดติดอยู่กับรสชาติของไก่จากฟาร์ม**

การทดลองตลาดครั้งนี้ยิ่งใหญ่ เพราะจะทำให้เราได้รู้ถึงประเด็นข้อใจ รวมถึงการยอมรับของผู้บริโภคเกี่ยวกับเนื้อสัตว์จากแล็บที่มาจากเทคโนโลยีชีวภาพ ซึ่งข้อมูลพวกนี้น่าจะช่วยชี้ทางให้ทีมวิจัยและพัฒนาสามารถออกแบบผลิตภัณฑ์รุ่นต่อไปได้ตรงตามต้องการของผู้คนส่วนใหญ่ได้ดียิ่งกว่าเดิม

**การเปิดตลาดสหรัฐซึ่งเป็นตลาดขนาดใหญ่ของเนื้อสัตว์จากเซลล์จึงเป็นอีกหนึ่งก้าวที่ยิ่งใหญ่ในวงการอาหารที่กระทบกระเทือนหลายประเทศที่ผูกโยง**

**ระบบเศรษฐกิจเอาไว้กับการเกษตรและปศุสัตว์ ว่าถ้าไม่ยอมเริ่มขยับแล้วตามเทคโนโลยีให้ทัน อนาคตคงบอกยากว่าจะเกิดอะไรขึ้น เพราะงานนี้ ชัดเจนว่า**

**อาจจะมึใครบางคนที่ถูกทิ้งให้อยู่ข้างหลัง**  
อัปเดต: วันที่ 30 มิ.ย. 2023 เซฟโดมินิกเปรยออกมาแล้วว่าเมนูเนื้อสัตว์เพาะเลี้ยงสำหรับแรกของเธอจะเป็นเนื้อไก่จากแล็บของ UPSIDE เามาทอดในแป้งหมี่ประที่ผสมกับน้ำพริกเผาพื้นถิ่นที่มาจากแถบยูคาตันในเม็กซิโก ที่เรียกว่าเรคาโดเนโกร (Recado Negro) โรยหน้าให้สวยงามด้วยน้ำมันอัลยอลิฟริกเผา

(burnt chili aioli) แล้วตกแต่งด้วยบรรดา ดอกไม้กินได้และผักใบเขียวที่ส่งตรงมาจากฟาร์มของเธอ เวลาเสิร์ฟจะเสิร์ฟบนน้ำแข็งแห้งในผอบสีดำวาดลวดลายพื้นเมืองของเม็กซิโก และประดับตราสัญลักษณ์ร้านของเธอ พอเวลาจะทานเปิดฝาออกมาจะเห็นไอของน้ำแข็งแห้งบางเบาค่อยๆ ไหลโรยตัวลงมารอบๆ ไก่เทมปุระสีสันสดใสที่ยั่วตาล่อใจให้ลิ้มลอง

ทว่า แม้จะมีการแฉงมๆ เมฆออกมา ยั่วน้ำลายฟูตดีแล้วแต่โดมินิกก็ยังขยับไว้ไม่ยอมเปิดเผยให้ชัดว่าเมนูนี้จะออกมาเสิร์ฟจริงๆ เมื่อไร แต่คาดว่าน่าจะเร็ว