

มก.ปั้นเมนูสุขภาพ ส่งต่อเทสโก้โลดส์

Source - กรุงเทพธุรกิจออนไลน์

Thursday, February 21, 2019, 10:00

ชุดอาหาร 14 ชนิดและส่วนผสมอีก 2 ชนิด ผลผลิตนำร่องจาก โครงการเมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง ที่ สวน.มอบหมาย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เป็นแกนนำ พร้อมงบประมาณสนับสนุน 30 ล้านบาท ส่งต่อ “เทสโก้โลดส์” ค่อยออกเชิงพาณิชย์

เดวิด เบียร์ดมอร์ผู้อำนวยการฝ่ายพาณิชย์ สินค้าบริโภคบริษัท เอก-ชัย ดิสทริบิวชัน ซิสเต็ม จำกัด หรือเทสโก้ โลดส์ กล่าวว่า นวัตกรรมอาหารเหล่านี้ไม่ได้มีอยู่เพียง 2,000 กว่าสาขาของเทสโก้โลดส์ในไทย แต่ยังมีเครือข่ายทั่วโลกที่เป็นตลาดใหญ่และให้ความสนใจอาหารไทย ขณะที่บริษัทมีฐานลูกค้าต่างประเทศ ทั้งจีน ฮองกง สิงคโปร์ ฯลฯ ที่ให้ความสนใจอาหารไทยและผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารของไทยเช่นกัน

ปั้นนวัตกรรมอาหาร

คมเมธ จิตวานิชไพบุลย์ผู้อำนวยการด้านบริหารงบประมาณและแผนงานวิจัยและนวัตกรรมสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม หรือ สวน.กล่าวว่า โครงการวิจัยเมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลางมี ม.เกษตรฯ โดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร เป็นศูนย์กลางวิจัยเครือข่าย ทำงานร่วมกับคณะประมง และคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล พร้อมด้วยทีมนักวิจัยกว่า 40 คนในโครงการ

ผลการดำเนินงานในระยะแรก ปีงบประมาณ 2561 สามารถพัฒนาชุดอาหาร 14 ชนิด ประกอบด้วย อาหารคาว 9 ชนิด อาหารหวาน 2 ชนิด อาหารขบเคี้ยว 2 ชนิด เครื่องดื่ม 1 ชนิด และยังได้ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรส และส่วนผสมอาหารอีก 2 ชนิด

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ได้แก่ อาหารที่มีสัดส่วนโปรตีนสูงแต่ย่อยง่าย อาหารที่มีปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระสูง อาหารที่มีแหล่งใยอาหารและพรีไบโอติกส์ เป็นต้น

รศ. อนุวัตร แจ่มชัดคณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร กล่าวว่า โครงการนี้เน้นการวิจัยผลิตภัณฑ์อาหารเชิงสุขภาพ โดยใช้เทคโนโลยีผสมผสานกับการคัดเลือกวัตถุดิบตั้งต้นที่มีคุณภาพ ให้ได้เป็นอาหารเชิงสุขภาพและมีรสชาติที่ดี โดยใช้เทคโนโลยีอาหารแปรรูปต่ำ และ novel process เช่น เทคโนโลยีโอมิกส์ ไฮเพอร์สเซอร์ ไมโครเวฟ เอ็นแคปซูลชัน ฯลฯ ร่วมกับการใช้ของเหลือจากวัตถุดิบทางการเกษตรมาวิเคราะห์และสกัดสารอาหาร เพื่อนำกลับมาใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร เพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบที่มี

โครงการพัฒนานวัตกรรมอาหารเชิงสุขภาพเป็นไปในทิศทางเดียวกับเทสโก้ โลดส์ ที่มีนโยบายพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพตอบสนองความต้องการอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการตรงกับสุขภาพเฉพาะบุคคล (Personalised Foods) ของลูกค้ายุคใหม่

"ในส่วนในปี 2562 โครงการเมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลางได้รับงบประมาณเพิ่มอีกกว่า 10 ล้านบาท จึงจะนำไปต่อยอด 14 ผลิตภัณฑ์ในปีแรก และเพิ่มใหม่อีก 6 โครงการเราหวังจะสร้างแพลตฟอร์มอาหารเพื่อสุขภาพที่ตอบสนองความต้องการเฉพาะบุคคล โดยสุดท้ายปลายทางอาจจะเป็นตู้อาหารที่เพียงแค่ใส่ข้อมูลสุขภาพลงไป ก็ สามารถจัดเซตอาหารคาวหวาน ที่เหมาะกับคนนั้นๆ เหมือนเบนโตะ สำหรับโรงพยาบาลหรือโรงเรียน เป็นต้น"

เทสโก้ฯ ตอบแทนทั่วโลก

"เทสโก้ฯมีทีมนักวิจัยที่พัฒนาด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่แล้ว แต่หากสามารถร่วมมือกับผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านเพื่อทำการวิจัยเชิงลึก ตอบนโยบายของเราที่มุ่งกลุ่มสินค้าเพื่อสุขภาพ ที่ได้เริ่มมาตั้งแต่ปี 2561ด้วย 3 ปีวิจัยคือ ดีต่อสุขภาพ อร่อย ราคาเอื้อถึง ดังนั้นความร่วมมือครั้งนี้จึงเป็นการผสานจุดแข็งด้านงานวิจัยของ ม.เกษตรฯ กับจุดแข็งด้านความเข้าใจตลาดของเทสโก้ฯ" เดวิด กล่าว

เบื้องต้น เทสโก้ โลดส์ได้นำอาหารสุขภาพที่เป็นผลสำเร็จระยะแรกมาต่อยอด นำร่องที่นำสูตร "วาฟเฟิลกรอบ" ไข่แป้งข้าวเจ้าและแป้งมันสำปะหลังทดแทนแป้งสาลี สำหรับผู้ที่แพ้กลูเตนมาพัฒนาเป็นสินค้า คาดว่าจะเปิดตัวภายใต้ในไตรมาสแรกของปีนี้

นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์ที่อยู่ระหว่างการร่วมพัฒนาอีก 3 ชนิด ได้แก่ เส้นโซบะชาไบหม่อนจากแป้งข้าวอบแห้ง, พุดดิ้งข้าวแหล่งใยอาหารและพรีไบโอติกส์ และผลิตภัณฑ์โอโวฟิชโปรตีนสูงจากแหล่งไข่ขาวและเนื้อปลา นอกจากนี้จะเป็นผลิตภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพยังเพิ่มมูลค่าให้สินค้าเกษตร ไม่ว่าจะเป็น ข้าว จาวมะพร้าว และไบหม่อน ทั้งยังช่วยลดการเกิดขยะอาหาร (food waste) โดยไม่จำเป็น

“นวัตกรรมเหล่านี้ยังต้องวิจัยต่อยอด ทั้งในเชิงของการอัปเดตสู่ระดับอุตสาหกรรม การปรับรสชาติให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค หรือบรรจุภัณฑ์ ดังนั้นอีก 3 ผลิตภัณฑ์ยังต้องใช้เวลาพัฒนาอีกกระยะหนึ่ง แต่ผลิตภัณฑ์เหล่านี้จะสามารถตอบเทรนด์อาหารของไทยและของโลกในปัจจุบัน โดยเฉพาะกลุ่มอาหารปลอดสารก่อภูมิแพ้ อีกทั้งพฤติกรรมผู้บริโภคทั่วโลกก็ให้ความสนใจเลือกสรรอาหารที่ดีกับสุขภาพของตนเองมากขึ้นเช่นกัน”

ที่มา: www.bangkokbiznews.com