

มก.เปิดเมนูสุขภาพ ส่งต่อเทสโก้โลตัส > 24

● สาสีภัย กับพลา กรุงเทพธุรกิจ

ชุดอาหาร 14 ชนิดและส่วนผสมอีก 2 ชนิด ผลผลิตนำร่องจากโครงการเมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง ที่ สวทช. มอบหมายมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เป็นแกนนำ พร้อมงบประมาณสนับสนุน 30 ล้านบาท ส่งต่อ “เทสโก้โลตัส” ต่อยอดเชิงพาณิชย์

เดวิด เบียร์ดมอร์ ผู้อำนวยการฝ่ายพาณิชย์ สินค้าบริโภคบริษัท เอก-ชัย ดิสทริบิวชั่น ซิสเต็ม จำกัด หรือเทสโก้ โลตัส กล่าวว่า นวัตกรรมอาหารเหล่านี้ไม่ได้มีอยู่เพียง 2,000 กว่าสาขาของเทสโก้ โลตัสในไทย แต่ยังมีเครือข่ายทั่วโลกที่เป็นตลาดใหญ่ และให้ความสนใจอาหารไทย ขณะที่บริษัทมีฐานลูกค้าต่างประเทศทั้งสิ้น ช่องกึ่งสิงคโปร์ ฯลฯ ที่ให้ความสนใจอาหารไทยและผลิตภัณฑ์ นวัตกรรมอาหารของไทยเช่นกัน

ป็นนวัตกรรมอาหาร

คมเมธ จิตวานิชไพบูลย์ ผู้อำนวยการด้านบริหารงบประมาณและแผนงานวิจัยและนวัตกรรม สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม หรือ สวทช. 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 แจ่มชัด คณบดีคณะ

‘มก.’ เปิดเมนูสุขภาพ ส่งต่อเทสโก้โลตัส



เทสโก้โลตัสร่วมพัฒนาต่อยอดผลงานวิจัยชุดนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ

อุตสาหกรรมเกษตร กล่าวว่า โครงการนี้ เน้นการวิจัยผลิตภัณฑ์อาหารเชิงสุขภาพ โดยใช้เทคโนโลยีผสมผสานกับการคัดเลือกวัตถุดิบตั้งต้นที่มีคุณภาพ ให้ได้เป็นอาหารเชิงสุขภาพและมีรสชาติที่ดีโดยใช้เทคโนโลยีอาหารแปรรูปต่ำและ novel process เช่น เทคโนโลยีโอมิกส์ ไฮเพอร์สเซอร์ ไมโครเวฟ เอ็นแคปซูลชัน ฯลฯ ร่วมกับการใช้ของเหลือจากวัตถุดิบทางการเกษตรมาวิเคราะห์และสกัดสารอาหาร เพื่อนำกลับมาใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร เพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบที่มี

โครงการพัฒนานวัตกรรมอาหารเชิงสุขภาพเป็นไปในทิศทางเดียวกับเทสโก้ โลตัส ที่มีนโยบายพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ ตอบแทนความต้องการอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการตรงกับสุขภาพเฉพาะบุคคล (Personalised Foods) ของลูกค้ายุคใหม่

“ในส่วนของปี 2562 โครงการเมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลางได้รับงบประมาณเพิ่มอีกกว่า 10 ล้านบาท จึงจะนำไปต่อยอด 14 ผลิตภัณฑ์ในปีแรก และเพิ่มใหม่อีก 6 โครงการ เราหวังจะสร้างความต้องการเฉพาะบุคคล โดยสุดท้ายปลายทางอาจจะเป็นคู่อาหารที่เพียงแคใส่ข้อมูลสุขภาพลงไป ก็ สามารถจัดเซตอาหารคาว หวานที่เหมาะสมกับคนนั้นๆ เหมือนเบนโตะ สำหรับโรงพยาบาล หรือโรงเรียน เป็นต้น”

เทสโก้ฯ ตอบแทนโลก

“เทสโก้ฯ มีทีมนักวิจัยที่ทำด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่แล้ว แต่หากสามารถร่วมมือกับผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านเพื่อทำการวิจัยเชิงลึก ตอบนโยบายของเราที่มุ่งกลุ่มสินค้าเพื่อ



โครงการวิจัยเมื่อนวัตกรรมอาหารภาคกลางเป็นต้นแบบที่ดี ในการคิดค้นนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเชิงสุขภาพในอนาคต อนุวัตร แจ่มชัด

สุขภาพ ที่ได้เริ่มมาตั้งแต่ปี 2561 ด้วย 3 ปัจจัยคือ ดีต่อสุขภาพ อร่อย ราคาเอื้อมถึง ดังนั้น ความร่วมมือครั้งนี้จึงเป็นการผสาน จุดแข็งด้านงานวิจัยของ ม.เกษตรฯ กับ จุดแข็งด้านความเข้าใจตลาดของเทสโก้” เดวิด กล่าว

เบื้องต้น เทสโก้ โลดส์ได้นำอาหารสุขภาพที่เป็นผลสำเร็จระยะแรกมา ต่อยอด นำร่องที่นำสูตร “วาฟเฟิลกรอบ” ใช้แป้งข้าวเจ้าและแป้งมันสำปะหลังทดแทน แป้งสาลี สำหรับผู้ที่แพ้กลูเตนมาพัฒนา เป็นสินค้า คาดว่าจะเปิดตัวภายใต้ใน ไตรมาสแรกของปีนี้

นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์ที่อยู่ระหว่าง การร่วมพัฒนาอีก 3 ชนิด ได้แก่ เส้นโซบะ ข้าวหอมอ่อนจากแป้งข้าวอบแห้ง, พุดดิ้ง ข้าวแหล่งใยอาหารและพรีไบโอติกส์ และ ผลิตภัณฑ์ไอวอฟิซโปรตีนสูงจากแหล่ง ไข่ขาว และเนื้อปลา นอกจากนี้จะเป็นผลิตภัณฑ์ ที่ดีต่อสุขภาพ ยังเพิ่มมูลค่าให้สินค้าเกษตร ไม่ว่าจะเป็น ข้าว จามมะพร้าว และใบหม่อน ทั้งยังช่วยลดการเกิดขยะอาหาร (food waste) โดยไม่จำเป็น

“นวัตกรรมเหล่านี้ยังต้องวิจัยต่อยอด ทั้งในเชิงของการอัปเดตสู่ระดับ อุตสาหกรรม การปรับรสชาติให้ตรงกับ ความต้องการของผู้บริโภค หรือบรรจุภัณฑ์ ดังนั้นอีก 3 ผลิตภัณฑ์ยังต้องใช้เวลาพัฒนา อีกระยะหนึ่ง แต่ผลิตภัณฑ์เหล่านี้จะสามารถ ตอบแทนต่ออาหารของไทยและของโลกใน ปัจจุบัน โดยเฉพาะกลุ่มอาหารปลอดภัยก่อน ภูมิแพ้ อีกทั้งยังพฤติกรรมผู้บริโภคทั่วโลก ก็ให้ความสนใจเลือกสรรอาหารที่ดีกับสุขภาพ ของตนเองมากขึ้นเช่นกัน”