

มก.ร่วมมือไตรภาคีพัฒนา ออกแบบอาหารเพื่อสุขภาพ

ดร.จรงค์ วัชรินทร์รัตน์ รักษาการอธิการบดี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกับ **ดร.คมเมธ จิตวานิชไพบูรณ์ ผู้อำนวยการ** ด้านบริหารระบบงบประมาณและแผนงานวิจัย และ **นวัตกรรม (สวทน.) และ มร.เดวิด เบียร์ด** ผู้อำนวยการฝ่ายพาณิชย์ สินค้าบริโกล เทสโก้ โลตัส ได้แถลงข่าวความร่วมมือทำงานในรูปแบบ 3 ประสาน (triple helix model) ภายใต้โครงการวิจัยเมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง โดยมี รศ.ดร.อนุวัตร แจ่มชัด คณะบดี คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เป็นหัวหน้าโครงการวิจัยนวัตกรรมการแปรรูปอาหาร โดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เป็นศูนย์กลางวิจัยเครือข่าย มีคณะอุตสาหกรรมเกษตรเป็นหลักทำงานร่วมกันกับคณะประมง และยังได้ร่วมงาน



กับคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล โดยในโครงการมีทีมงานอาจารย์ นักวิจัย และนิสิตจำนวนกว่า 40 ท่าน

มร.เดวิด เบียร์ด ผู้อำนวยการฝ่ายพาณิชย์ สินค้าบริโกล เทสโก้ โลตัส กล่าวว่า เทสโก้ โลตัส ให้ความสำคัญกับการพัฒนาสินค้าแบรนด์เทสโก้ทั้งอาหารสดและอาหารแห้งให้มีคุณภาพสูง ดีต่อสุขภาพผู้บริโภค รสชาติอร่อย และมีราคาที่เหมาะสมถึงได้ นอกจากนี้ยังสนับสนุนเกษตรกรผ่านการซื้อวัตถุดิบตรงโดยไม่ผ่านคนกลาง ร่วมมือกับผู้ประกอบการเอสเอ็มอีและชุมชนเป็นผู้ผลิตสินค้า มีกระบวนการจัดหาสินค้าและกระบวนการผลิตที่มีจริยธรรมและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมด้วย

ปัจจุบันความต้องการของผู้บริโภค

เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ลูกคามีความคาดหวังว่าสินค้าและบริการต่างๆ จะต้องตอบโจทย์ความต้องการของตนโดยเฉพาะ (personalisation) ซึ่งรวมถึงสินค้าประเภทอาหารด้วย ที่นอกจากจะต้องมีรสชาติอร่อย คุณภาพดี ปลอดภัยแล้ว ในด้านของคุณค่าทางโภชนาการจะต้องเหมาะสมกับความต้องการหรือข้อจำกัดด้านสุขภาพ ดังนั้น เทสโก้ โลตัส จึงให้ความสำคัญกับการพัฒนาสินค้าเพื่อสุขภาพ ไม่ว่าจะเป็นการลดปริมาณน้ำตาล โซเดียม ไขมัน หรือเพิ่มทางเลือกสำหรับลูกค้าที่แพ้สารบางอย่าง เช่น กลูเตน โดยการปรับสูตร แต่จะต้องไม่ส่งผลกระทบต่อรสชาติ ที่ผ่านมา เทสโก้ โลตัส ได้ปรับสูตรสินค้าเบเกอรี่ให้ปราศจากไขมันทรานส์ทั้งหมดก่อนกฎหมายมีผลบังคับใช้, เปิดตัวน้ำอัดลมแบรนด์เทสโก้ที่มีน้ำตาลน้อยและได้รับตราสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพ และปรับสูตรขนมไทย เช่น เต้าส่วน สาकुเปียกข้าวโพด ลูกเดือยเปียก ให้มีน้ำตาลลดลง 30-50% เป็นต้น

กระบวนการพัฒนาสินค้าที่ดีต่อสุขภาพและมีรสชาติอร่อย จำเป็นต้องอาศัยความเชี่ยวชาญในหลายด้าน ทั้งความเข้าใจลูกค้า วิทยาศาสตร์การอาหาร นวัตกรรมและเทคโนโลยีในกระบวนการผลิต จึงทำให้ เทสโก้ โลตัส ได้ร่วมมือในรูปแบบไตรภาคีกับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ สวทน. เพื่อต่อยอดงานวิจัยและนำสูตรมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ดีต่อสุขภาพแบรนด์เทสโก้ ออกสู่ตลาด ทำให้เกิดการบูรณาการและพัฒนาสูตรอาหารที่ตอบโจทย์คนรักสุขภาพ ซึ่ง เทสโก้ โลตัส ได้ใช้ความเชี่ยวชาญของเราในธุรกิจค้าปลีก ผสานกับความเชี่ยวชาญของนักวิจัยและนักวิชาการที่ใช้นวัตกรรม เทคโนโลยีใหม่ๆ และหลักการทางวิทยาศาสตร์ในการพัฒนา





สูตร ทำให้มีตัวชีวิตที่นำเชือกถือ เบื้องต้นได้นำ
สูตรวอฟเฟิลกรอบ ที่ใช้แป้งข้าวเจ้าและแป้ง
มันสำปะหลังทดแทนแป้งสาลี สำหรับผู้ที่แพ็ก
เตนมาพัฒนาเป็นสินค้าที่คาดว่าจะเปิดตัวใน
ช่วงไตรมาสแรกของปีนี้

นอกจากนั้นยังอยู่ระหว่างการร่วมพัฒนา
อีก 3 สูตร คือ เส้นโซบะข้าวขาโมหมอนจาก
แป้งข้าวอบแห้ง พุดดิงข้าว แห้งโยอาหารและ
พรีไบโอติกส์ และโอโวพืชโปรตีนสูงจากแหล่ง
โซ่ข้าวและเนื้อปลา โดยนอกจากสินค้าจะดีต่อ
สุขภาพผู้บริโภคแล้ว ยังสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ
สินค้าเกษตร เช่น ข้าว จาวมะพร้าว และใบ
หม่อน ลดการเกิดขยะอาหาร (food waste) โดย
ไม่จำเป็น

รศ.ดร.อนุวัตร แจ่มชัด คณบดีคณะ
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
กล่าวว่า “อาหารสำเร็จรูปที่วางขายในร้าน
สะดวกซื้อปัจจุบันมักมีข้อด้อยในเรื่องคุณค่า
ทางโภชนาการ เนื่องจากต้องผ่านกระบวนการ
แปรรูป ทำให้มีปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระ
ในอาหารลดลงมากเมื่อเทียบกับอาหารสด มี
คุณภาพโปรตีนต่ำ หรือมีปริมาณแป้งที่ย่อยได้
เร็ว เกลือ น้ำตาล หรือไขมันทรานส์มากเกินไป
นอกจากนั้นยังขาดการออกแบบให้มีคุณค่าตาม
หลักโภชนาการตรงกับสุขภาพเฉพาะบุคคล จึง
เป็นที่มาให้คณะนักวิจัยร่วมกันพัฒนาอาหาร
ให้มีจุดเด่น เช่น มีสัดส่วนโปรตีนสูง แต่ย่อย
ง่าย มีปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระสูง มีแหล่ง
โยอาหาร เป็นต้น และใช้วิธีการแปรรูปอาหารที่
ทันสมัยแบบ minimal process, novel process
และ hurdle technology เพื่อรักษาคุณภาพและ
สารอาหารเอาไว้ให้ได้มากที่สุด”.