

ตอบรับเทรนด์ความต้องการอาหารที่มีคุณค่าตามหลักโภชนาการตรงกับสุขภาพเฉพาะบุคคล (Personalised Foods) ของลูกค้ายุคใหม่ ที่มีพฤติกรรมบริโภค ต่างไปจากเดิม เทสโก้ โลตัส ร่วมมือกับ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.) ร่วมพัฒนานวัตกรรมอาหารแห่งอนาคต ต่อยอดงานวิจัยจากนักวิชาการ สู่อุตสาหกรรมอาหารเพื่อสุขภาพภายใต้แบรนด์เทสโก้ เตรียมส่งเมนูคาวหวานพร้อมทาน ดีต่อสุขภาพ มีรสชาติอร่อย และราคาที่เหมาะสมได้ จำหน่ายทั่วประเทศ

ดร.เดวิด เบียร์ดมอร์ ผู้อำนวยการฝ่ายพาณิชย์ สินค้าบริโภค เทสโก้ โลตัส กล่าวว่า เทสโก้ โลตัส ให้ความสำคัญกับการพัฒนาสินค้าแบรนด์เทสโก้ทั้งอาหารสดและอาหารแห้ง ให้มีคุณภาพสูง ดีต่อสุขภาพผู้บริโภค รสชาติอร่อย และมีราคาที่เอื้อมถึงได้ นอกจากนี้ ยังสนับสนุนเกษตรกรผ่านการซื้อวัตถุดิบตรงโดยไม่ผ่านคนกลาง ร่วมมือกับผู้ประกอบการเอสเอ็มอี และชุมชนเป็นผู้ผลิตสินค้า มีกระบวนการจัดหาสินค้าและกระบวนการผลิตที่มีจริยธรรมและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมด้วย

'ออกแบบ' อาหารเพื่อสุขภาพ รับเทรนด์ยุคใหม่ Personalised Foods



ดร.เดวิด เบียร์ดมอร์ โดยความร่วมมือของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ สวทน. คณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.)



หน้า

Naew Na
Circulation: 900,000
Ad Rate: 1,250

Section: ไร่ดี/-

วันที่: พุธ 27 กุมภาพันธ์ 2562

ปีที่: 39

ฉบับที่: 13820

หน้า: 14(ขวา)

Col.Inch: 69.12

Ad Value: 86,400

PRValue (x3): 259,200

คลิป: สีสี่

หัวข้อข่าว: 'ออกแบบ' อาหารเพื่อสุขภาพปรับเทรนด์ยุคใหม่ Personalised Foods

ปัจจุบัน ความต้องการของผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ลูกคามีความคาดหวังว่าสินค้าและบริการต่างๆ จะต้องตอบโจทย์ความต้องการของตนโดยเฉพาะ (personalisation) ซึ่งรวมถึงสินค้าประเภทอาหารด้วย ที่นอกจากจะต้องมีรสชาติอร่อย คุณภาพดี ปลอดภัยแล้ว ในด้านของคุณค่าทางโภชนาการ จะต้องเหมาะสมกับความต้องการหรือข้อจำกัดด้านสุขภาพ ดังนั้น เกล็ด โกลด์ จึงให้ความสำคัญกับการพัฒนาส่วนผสมเพื่อสุขภาพ ไม่ว่าจะเป็นการลดปริมาณน้ำตาล โซเดียม ไขมัน หรือเพิ่มทางเลือกสำหรับลูกค้าที่แพ้สารบางอย่าง เช่น กลูเตน โดยการปรับสูตร แต่จะต้องไม่ส่งผลกระทบต่อรสชาติ ที่ผ่านมา เกล็ด โกลด์ ได้ปรับสูตรสินค้าเบเกอรี่ให้ปราศจากไขมันทรานส์ทั้งหมดก่อนกฎหมายมีผลบังคับใช้, เปิดตัวน้ำอัดลมแบรนด์เกล็ดที่มีน้ำตาลน้อยและได้รับตราสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพ และปรับสูตรขนมไทย เช่น เต้าส่วน สาคุเปียกข้าวโพด ลูกเดือยเปียก ให้มีน้ำตาลลดลง 30-50% เป็นต้น

ทั้งนี้ในกระบวนการพัฒนาสินค้าที่ดีต่อสุขภาพและมีรสชาติอร่อย จำเป็นต้องอาศัยความเชี่ยวชาญในหลายด้าน ทั้งความเข้าใจลูกค้า วิทยาศาสตร์การอาหาร นวัตกรรม

และเทคโนโลยีในกระบวนการผลิต จึงได้ร่วมมือในรูปแบบไตรภาคี กับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ สวท. โดยเบื้องต้นได้นำสูตร **วาฟเฟิลกรอบ** ที่ใช้แป้งข้าวเจ้า และแป้งมันสำปะหลังทดแทนแป้งสาลีสำหรับผู้ที่แพ้กลูเตน มาพัฒนาเป็นสินค้าที่คาดว่าจะเปิดตัวในช่วงไตรมาสแรกของปีนี้

นอกจากนี้ยังอยู่ระหว่างการพัฒนาอีก 3 สูตร คือ เส้นโซบะข้าวขาบหมอนจากแป้งข้าวอบแห้ง พุดดิงข้าวแหล่งใยอาหารและโปรไบโอติกส์ และโอโวพิชโปรตีนสูงจากแหล่งไข่ขาวและเนื้อปลา โดยนอกจากสินค้าจะดีต่อสุขภาพผู้บริโภคแล้ว ยังสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าเกษตร เช่น ข้าว จาวมะพร้าว และโหม่น ลดการเกิดขยะอาหาร (food waste) โดยไม่จำเป็น

รองศาสตราจารย์ ดร.อนุวัตร แจ่มชัด คณบดี คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กล่าวว่า สวท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ เกล็ด โกลด์ ร่วมกันทำงานในรูปแบบ 3 ประสาน (ภาครัฐ ภาควิชาการ ภาคเอกชน) ภายใต้โครงการวิจัย เมืองนวัตกรรมอาหารภาคกลาง โดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เป็นศูนย์กลางวิจัยเครือข่าย ทำการวิจัย นวัตกรรม การแปรรูปอาหารโดยมีทีมงาน

อาจารย์ นักวิจัย และนิสิตจากของคณะอุตสาหกรรมเกษตร คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ รวมถึงคณะวิทยาศาสตร์ จากมหาวิทยาลัยมหิดล จำนวน 40 คน ดำเนินการวิจัยใช้นวัตกรรมเทคโนโลยีขั้นสูงผสมผสานกับการคัดเลือกวัตถุดิบตั้งต้นที่มีคุณภาพตามที่ต้องการเป็นอาหารเชิงสุขภาพ สามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้จริง

“อาหารสำเร็จรูปที่วางขายในร้านสะดวกซื้อปัจจุบันมักมีข้อด้อยในเรื่องคุณค่าทางโภชนาการ เนื่องจากต้องผ่านกระบวนการแปรรูป ทำให้มีปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระในอาหารลดลงมากเมื่อเทียบกับอาหารสด มีคุณภาพโปรตีนต่ำ หรือมีปริมาณแป้งที่เยอะได้เร็ว เกล็ดน้ำตาล หรือไขมันทรานส์มากเกินไป นอกจากนี้ยังขาดการออกแบบให้มีคุณค่าตามหลักโภชนาการตรงกับสุขภาพเฉพาะบุคคล จึงเป็นที่มาให้คณะนักวิจัยร่วมกันพัฒนาอาหารให้มีจุดเด่น เช่น มีสัดส่วนโปรตีนสูงแต่ย่อยง่าย มีปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระสูง มีแหล่งใยอาหาร เป็นต้น และใช้วิธีการแปรรูปอาหารที่ทันสมัยแบบ minimal process, novel process และ hurdle technology เพื่อรักษาคุณภาพและสารอาหารเอาไว้ให้ได้มากที่สุด”