

“ฟู้ด” เตรียมเปิดตัว “โปรตีนแมลง” นวัตกรรมใหม่ มี.ค.นี้ ผลสำเร็จการลงทุนสตาร์ทอัพ “ฟลายอิง์ สปรอต” รายแรกจากอิสราเอล มั่นใจตลาดโตสูง ตั้งเป้าดันกำไรสินค้านวัตกรรมถึง 20% ภายใน 5 ปี ด้าน กษ.ยุโรปชี้แนวโน้มตลาดสดใส

นายธีรพงศ์ จันศิริ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท ไทยยูเนียน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) หรือ ไทยยูเนี่ยน แอเมเจอร์ส จำกัด (มหาชน) บริษัทที่เน้นการลงทุนในสินค้า นวัตกรรมด้านอาหารมากขึ้น โดยเฉพาะโปรตีนสกัดจากพืชและสัตว์ ผลิตภัณฑ์อาหาร สัตว์ ผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์เลี้ยง ซึ่งมีโอกาสเติบโตได้ดี

รูปแบบการลงทุนนั้น ไทยยูเนี่ยนได้จัดสรรงบประมาณลงทุนผ่านกองทุน Venture Fund มูลค่า 30 ล้านเหรียญสหรัฐ หรือประมาณ 1,000 ล้านบาท ไว้สำหรับมองหาสตาร์ทอัพใหม่ ๆ ที่น่าสนใจ ล่าสุดขณะนี้ได้นำเงินลงทุน 5 ล้านเหรียญสหรัฐ หรือประมาณ 150 ล้านบาท ลงทุนในสตาร์ทอัพ “ฟลายอิง์ สปรอต” ซึ่งเป็นผู้ผลิตโปรตีนทางเลือกจากแมลง สัตว์ ผลิตภัณฑ์อาหารที่ลงทุนในประเทศไทย โดยจะมีการเปิดโครงการอย่างเป็นทางการในช่วงต้นเดือนมีนาคมนี้

อีกด้านหนึ่ง ทางไทยยูเนี่ยนได้ร่วมกับสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) หรือ NIA และคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ลงนามความร่วมมือโครงการบ่มเพาะและเร่ง การเติบโตทางธุรกิจเทคโนโลยีอาหาร (Foodtech Incubator & Accelerator Program : FIAP) ภายใต้ชื่อ “SPACE-F” ไปเมื่อปี 2562 เป้าหมายของโครงการนี้เพื่อบ่มเพาะและ พัฒนาผู้ประกอบการวิสาหกิจเริ่มต้นด้านธุรกิจนวัตกรรมอาหาร (FoodTech Startup) โดยคัดเลือก 23 สตาร์ทอัพจาก 6 ประเทศ ได้แก่ เยอรมนี, อินเดีย, นอร์เวย์, สิงคโปร์ และ ไทย ที่มีศักยภาพในการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหารมาพัฒนาบ่มเพาะเป็นสินค้า นวัตกรรม ซึ่งหากจะนำไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์ก็สามารถทำได้หรืออาจจะขายนวัตกรรม นั้นให้กับผู้สนใจก็ได้

“เป้าหมายการพัฒนาบริษัทต้องการสร้างกำไรจากสินค้านวัตกรรมใหม่เดิมโต 15-16% ของ รายได้ในอีก 5 ปีข้างหน้า ซึ่งจะเป็นการไต่ระดับมาจากก่อนหน้านี้ที่อัตราการเติบโตของ กำไรอยู่ที่ 14% โดยสตาร์ทอัพเป้าหมายที่ไทยจะเข้าลงทุนต้องมีอัตราการเติบโตของกำไร ประมาณ 20% แต่ในส่วนของ M&A หากมีโอกาสก็จะทำต่อเนื่องต่อไปอีกสัก”

สำหรับการโครงการ “SPACE-F” นั้น เน้นพัฒนา 9 ด้าน ได้แก่ 1. อาหารเพื่อสุขภาพ (health & wellness) 2. โปรตีนทางเลือก (alternative proteins) 3. กระบวนการผลิต อาหารอัจฉริยะ (smart manufacturing) 4. บรรจุภัณฑ์แห่งอนาคต (packaging solutions) 5. ส่วนผสมและอาหารใหม่ (novel food & ingredients)

6. วัสดุชีวภาพและสารเคมี (biomaterials & chemicals) 7. เทคโนโลยีการบริหารจัดการ ร้านอาหาร (restaurant tech) 8. การตรวจสอบควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (food safety & quality) และ 9. บริการอัจฉริยะด้านอาหาร (smart food services) โดยตั้งเป้าว่าโครงการ SPACE-F นี้ จะมีส่วนช่วยในการเพิ่มจำนวนวิสาหกิจเริ่มต้นด้านธุรกิจนวัตกรรมอาหารใน ประเทศไทยไม่ต่ำกว่า 60 ราย ภายในเวลา 3 ปี และเป็นหนึ่งในโครงการที่สอดคล้องกับ นโยบายครัวโลกของ UN และช่วยรักษาขีดความสามารถอุตสาหกรรมอาหารของ ประเทศไทยให้ดียิ่งขึ้น

นายราฟาเอล เปเรซ เบอร์เบจิล เจ้าหน้าที่นโยบายอาวุโสด้านความปลอดภัยอาหาร ประจำคณะกรรมการยุโรป กล่าวในการอบรม The Better Training for Safer Food (BTSF) ระดับภูมิภาคที่จัดขึ้นที่ประเทศไทยเมื่อสัปดาห์ที่ผ่านมาว่า ฮิว กาลังให้ความ สนใจโปรตีนจากแมลงเป็นพิเศษในขณะนี้ โดยเฉพาะจิ้งหรีด ดักแด้ และหนอน ซึ่งไม่ เคยอยู่ในวัฒนธรรมการกินของชาวยุโรปมาก่อน แต่ในปัจจุบันเริ่มได้รับความนิยม เนื่องจากได้รับการวิจัยว่าเป็นแหล่งโปรตีนสูงไม่ต่างจากเนื้อสัตว์อื่น ๆ จึงคาดว่าจะมี โอกาสเติบโตได้สักมากในตลาดฮิว

สำหรับกระบวนการอนุญาตจากเจ้าหน้าที่ผลิตขึ้นมาใหม่ (novel foods) และ อาหารท้องถิ่น (traditional foods) ที่นำเข้ามาจากประเทศนอกกลุ่มสมาชิกอียูนั้น สามารถยื่น เข้าสู่กระบวนการพิจารณา โดยจะเป็นอาหารที่ค้นพบใหม่นอกภูมิภาคยุโรปหรืออาหารที่ ผลิตขึ้นจากเทคโนโลยีใหม่ เช่น อาหารที่มีหรือประกอบด้วยสัตว์หรือชิ้นส่วนของสัตว์ อย่างเช่น แมลง วัตถุดิบที่มาจากแร่ จุลินทรีย์ที่มาจากกระบวนการเลี้ยงเซลล์และเนื้อเยื่อ สัตว์และพืช และอนุภาคนาโนเชิงวิศวกรรม ส่วนอาหารที่ไม่มีการบริโภคในภูมิภาคอื่นมาอย่าง ยาวนานมากกว่า 25 ปีขึ้นไป จะถูกจัดเป็น “อาหารท้องถิ่น” ก็ต้องขออนุญาตจากเจ้าหน้าที่ ตามกฎหมายดังกล่าวด้วยเช่นกัน และจะทบทวนใบอนุญาตทุก 5 ปี

ที่น่าสนใจ



ประกาศแล้ว! 3 ขั้นตอน ลง ทะเบียน 25 มี.ค. รับเงินคืนค่า มิเตอร์ไฟฟ้า 21.5 ล้านบาท



ธุรกิจจับมือ “ขีดดาว” กรุงเทพ ตั้งออฟฟิศสำรองต่าง จังหวัด



อาการของโรค “โควิด-19” จาก ไวรัสโคโรนา 2019 เป็นอย่างไร



ห้ามไม่หยุด จุดไม่ไหว คนแตก ดิ้นรนของใช้-อาหารแห่ง ทุกๆ เฟอร์นิเจอร์ก็เคียดจิ้ง



อาการในเซ-ไม่ไป “โควิด-19”



ห้ามไม่หยุด จุดไม่ไหว คนแตก ดิ้นรนของใช้-อาหารแห่ง ทุกๆ เฟอร์นิเจอร์ก็เคียดจิ้ง



อาการในเซ-ไม่ไป “โควิด-19” ผู้เชี่ยวชาญ WHO 25 คน สรุป ผลสืบสวนโรคระบาดในจีน



สำเร็จแล้ว! วัคซีนป้องกัน โควิด-19 อิสราเอล เตรียมแสดงคัม พันธุ์



ห้ามไม่หยุด จุดไม่ไหว คนแตก ดิ้นรนของใช้-อาหารแห่ง ทุกๆ เฟอร์นิเจอร์ก็เคียดจิ้ง



อาการในเซ-ไม่ไป “โควิด-19” ผู้เชี่ยวชาญ WHO 25 คน สรุป ผลสืบสวนโรคระบาดในจีน



สำเร็จแล้ว! วัคซีนป้องกัน โควิด-19 อิสราเอล เตรียมแสดงคัม พันธุ์

