

'รัฐ-เอกชน' รุกเปิดแล็บพัฒนาโปรตีนจากพืช-เนื้อ

กรุงเทพธุรกิจ • หน่วยงานรัฐ-เอกชน ร่วมขับเคลื่อนเทรนด์อาหารอนาคต สร้างทางเลือกใหม่ให้ผู้บริโภค "มอร์มีท" ผู้ประกอบการโปรตีนจากเห็ดแครง ระบุต้องสร้างการรับรู้ให้เกิดขึ้นกับผู้บริโภคไทยมากขึ้น ซึ่งรัฐหนุน "เอสเอ็มอี-สตาร์ทอัพ" เข้าถึงโครงสร้างพื้นฐานวิจัยพัฒนา ม.มหิดล ใช้เวลา 2 ปีประสบความสำเร็จพัฒนา "เนื้อจากแล็บ" ปูทางสู่การเพาะเลี้ยงเนื้อสัตว์ เศรษฐกิจชนิดอินอนาคต

อาหารอนาคตหรือ Future Food เป็นอีกเทรนด์ในอุตสาหกรรมอาหารที่กำลังถูกพูดถึงอย่างแพร่หลาย และถือเป็น "ทางเลือกใหม่" ให้ผู้บริโภคที่คำนึงถึงสุขภาพ และสนับสนุนกระบวนการผลิตอาหารที่สร้างผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมให้น้อยลง ด้วยแนวทางที่ยั่งยืน โดยเทรนด์ที่กล่าวถึงกันมากและกำลังเป็นที่นิยมทั่วโลกคือ กลุ่มโปรตีนทดแทนหรือโปรตีนทางเลือกจากพืช (Plant-based Food) และเนื้อเพาะในห้องแล็บ (Cultured Meat) เพื่อแก้ปัญหาที่เกิดจากอุตสาหกรรมปศุสัตว์

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ Plant-based Food จากผู้ประกอบการไทยเช่น บริษัท NobleGen พัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่ผงวีแกน ที่ชื่อ EUNITE เพื่อทดแทนแหล่งโปรตีนไข่ที่ได้จากสัตว์เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่ต้องการเลี่ยงการบริโภคไข่ โดยใช้เชื้อจุลินทรีย์สายพันธุ์โบราณผลิตโปรตีนที่คุณค่าทางโภชนาการที่ดี โดยไม่ผ่านการตัดต่อพันธุกรรม และบริษัท Good Catch ผู้ผลิตทูน่าจากพืช โดยใช้ส่วนผสมของ

อ่านต่อหน้า 4

ต่อจากหน้า 1

รัฐ-เอกชน

ส่วนผสมของโปรตีนจากถั่ว 6 ชนิด และปรุงรสด้วยน้ำมันจากสาหร่าย (Algal Oil) ทำให้คุณค่าอาหารและรสชาติ

ไม่แตกต่างกับปลาทะเล

'แพลนต์เบส' เป็นมากกว่าโปรตีนเกษตร

นายวรกันต์ ธิงชิตวรพงศ์ ผู้ร่วมก่อตั้ง MoreMeat กล่าวว่า "แพลนต์เบส" ไม่ใช่เทรนด์ใหม่ที่เกิดขึ้น เพราะในไทยมีนวัตกรรมอาหารจากพืชมานานแล้ว แรกเริ่มเรียกว่าโปรตีนเกษตร เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากถั่วเหลืองที่มีโปรตีนสูง แต่ปรุงอาหารยาก จึงมีการพัฒนาจนถึงปัจจุบันที่เรียกว่า "แพลนต์เบส มีท" นวัตกรรมอาหารที่ดัดแปลงโปรตีนจากพืชมาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีโภชนาการหลากหลาย เช่น วิตามินบี 12 กรดอะมิโน ธาตุเหล็ก รวมถึงแคลเซียมที่คล้ายกับเนื้อสัตว์

แพลนต์เบสนอกจากการดึงโปรตีนมาใช้ ยังมีนวัตกรรมการให้ความเย็น จับพลังเพื่อเนื้อคุณภาพสูงที่สุดตั้งแต่โรงงานที่ผลิตจนถึงมือผู้บริโภค ทำให้ปัจจุบันผู้บริโภคหันมาสนใจแพลนต์เบสมีมากขึ้น เพราะสามารถใช้ปรุงอาหารได้หลากหลาย ทานแล้วอิ่ม และมีคุณค่าทางโภชนาการครบหมู่

"แพลนต์เบสไม่ใช่แค่เทรนด์ แต่จะเป็นสิ่งที่มียอดตั้งแต่ต้นไปเพื่อเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภค ปัจจุบันคนสามารถเลือกทานโปรตีนจากเนื้อสัตว์ และมีโปรตีนจากพืชเป็นตัวเลือกเพิ่มขึ้นได้ ดังนั้นสำคัญที่สุดคือการให้ความรู้ผู้บริโภค และในปี 2565 เวลาสอนเด็กรุ่นใหม่ก็ต้องบอกว่าโปรตีนได้จากเนื้อ นม ไข่และพืชด้วย"

นายวรกันต์ กล่าว

หากพูดถึงความมั่นคงทางอาหาร แพลนต์เบสสามารถตอบโจทย์องค์ประกอบได้ครบทุกประเด็น ทั้งการได้รับอาหารเพียงพอ เพราะผลิตจากพืชและวัตถุดิบที่ได้ในประเทศถึง 80% ด้านการเข้าถึงอาหารได้ง่าย

ราคาจำหน่ายเป็นธรรม ช่องทางการซื้อครอบคลุม ด้านการใช้ประโยชน์จากอาหาร มีคุณค่าทางอาหารที่ดีและปลอดภัย การผลิตถูกสุขอนามัย มีมาตรฐาน อย.

รวมถึงด้านของการมีเสถียรภาพด้านอาหารเนื่องจากเห็ดแครงเป็นวัตถุดิบหลักของ MoreMeat ปลูกในประเทศ มีผลผลิตทุก 2 สัปดาห์ ไม่มีตัวแปรเรื่องอากาศ สภาพแวดล้อมทางภูมิภาคต่างๆ เพราะปัจจุบันใช้การปลูกภายในโรงเรือน แทนการปลูกตามธรรมชาติ จึงควบคุมมาตรฐานและปลูกได้ตลอดปี ต่างจากเนื้อสัตว์ที่มีปัญหาหลายด้านทั้งความต้องการของผู้บริโภคที่มากขึ้นสวนทางพื้นที่ปศุสัตว์ที่จำกัด ทำให้เสถียรภาพทางอาหารของอุตสาหกรรมปศุสัตว์ลดลง

อย่างไรก็ตาม รัฐควรให้ความช่วยเหลือเครื่องมือ นวัตกรรมหรือเทคโนโลยีในอุตสาหกรรมผลิตอาหารใหม่ ในมุมมองของกลุ่มที่เป็นสตาร์ทอัพด้านอุตสาหกรรมอาหาร เรื่องเครื่องจักรเป็นเรื่องที่ค่อนข้างใหญ่และมีมูลค่าสูง ทากรัฐจะสามารถช่วยจัดหาเครื่องมือ หรือให้บริการในราคาที่ถูก จะเป็นการช่วยอำนวยความสะดวกให้ผู้ประกอบการได้อีกทางหนึ่ง ในแง่การพัฒนาสินค้าเพิ่มเติม หรือเพิ่มรูปแบบสินค้าให้หลากหลายขึ้น อีกประเด็นคือการส่งเสริมการตลาดที่จะทำให้ผู้ประกอบการมีโอกาสเติบโตในธุรกิจได้ง่ายขึ้น

มหิตลนาร่องวิจัย "เนื้อจากแล็บ"

รศ.เทวัญ จันทรวีไลศรี อาจารย์จากภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล กล่าวว่า Cultured Meat เนื้อสัตว์ที่ได้จากการเพาะเลี้ยงในห้องปฏิบัติการ เป็นหนึ่งในอาหารทางเลือกใหม่ (Novel food) ที่กำลัง

นำจับตา โดยหวังให้มาทดแทนผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ในระบบปศุสัตว์

ในการวิจัยได้รับทุนสนับสนุนจากหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการพัฒนากำลังคน และทุนด้านการพัฒนาสถาบันอุดมศึกษา การวิจัยและการสร้างนวัตกรรม(บพค.) กระทั่งสามารถพัฒนาสารเร่ง และสารเสริมการเจริญเติบโตซึ่งเป็นองค์



พันธุ์อาจ ชัยรัตน์

ประกอบที่สำคัญในการผลิต Cultured Meat ในห้องปฏิบัติการขึ้นเองเป็นครั้งแรก

“กระบวนการผลิต Cultured Meat สามารถออกแบบได้ตามต้องการของผู้บริโภค ทั้งรูป รส กลิ่น สี และสัมผัส โดยไม่มีสารเคมีที่เป็นอันตราย และสามารถเติมคุณค่าทางอาหารได้ตามความต้องการ ซึ่งแผนการวิจัยการเพาะเลี้ยงเนื้อสุกรในห้องปฏิบัติการคาดว่าจะเสร็จภายในอีก 2 ปีข้างหน้าหวังให้เป็นต้นแบบเพื่อนักวิจัยไทยรุ่นใหม่สามารถนำไปขยายผลต่อยอดพัฒนาสู่การเพาะเลี้ยงเนื้อสัตว์เศรษฐกิจชนิดอื่น ๆ ในห้องปฏิบัติการได้ต่อไป”

การวิจัยครั้งนี้ จึงนับเป็นนิมิตหมายอันดี เพราะเริ่มมีภาคเอกชนให้ความสนใจ และให้การสนับสนุน

อย่างเต็มที่ที่จะทำให้ การส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารจากการสร้างสรรค์และพัฒนานวัตกรรม เนื้อสัตว์ที่ได้จากการเพาะเลี้ยงในห้องปฏิบัติการเป็นไปอย่างมีทิศทาง และตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคชาวไทยต่อไปได้มากที่สุด

รัฐพร้อมดัน“ฟู้ดเทคสตาร์ทอัพ”

นายพันธุ์อาจ ชัยรัตน์ ผู้อำนวยการสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) หรือ NIA กล่าวว่า สำนักงานฯ ตั้งเป้าหมายที่จะบ่มเพาะและเร่งการเติบโตของธุรกิจด้านเทคโนโลยีอาหาร หรือ FoodTech เพื่อตอบโจทย์ความต้องการของตลาด และสามารถแข่งขันได้ในเวทีโลก พร้อมแก้ปัญหา 9 ด้านที่สำคัญ ได้แก่ อาหารเพื่อสุขภาพ โปรตีนทางเลือก กระบวนการผลิตอัจฉริยะ บรรจุภัณฑ์แห่งอนาคต ส่วนผสมและอาหารใหม่ วัสดุชีวภาพและสารเคมี เทคโนโลยีการบริหารจัดการร้านอาหาร การตรวจสอบควบคุมคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร และการบริการอัจฉริยะด้านอาหาร

ในทุกการเกิดขึ้นของสตาร์ทอัพ และนวัตกรรมมักจะทำให้ทุกคนได้เห็นสิ่งใหม่ที่มีมูลค่าหรือโซลูชันที่สามารถแก้ไขปัญหาได้ตรงเป้า

นอกจากการปั้นสตาร์ทอัพเพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารแล้ว เอ็นไอเอยังมีเป้าหมายที่จะผลักดันกรุงเทพมหานครให้เป็น “ฟู้ดเทคซิลิคอนวัลเลย์” หรือ “ศูนย์กลางด้านนวัตกรรมอาหารของภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และระดับโลก” เป็นจุดพบปะของสตาร์ทอัพและนักลงทุนในพื้นที่แห่งเทคโนโลยีอาหารขั้นสูง (ดีฟเทค) และเป็นแลนด์มาร์คแห่งการพัฒนาวัตถุดิบที่มีในประเทศให้เกิดมูลค่าสูงขึ้น

สอวช.ดันเมืองนวัตกรรมอาหาร

นายกิตติพงศ์ พร้อมวงศ์ ผู้อำนวยการสำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ (สอวช.) กล่าวว่า สอวช.ได้จัดตั้ง “เมืองนวัตกรรมอาหาร” โดยออกแบบให้เป็นแพลตฟอร์มในการให้บริการภาคเอกชนไว้ค่อนข้างครบวงจร ตั้งแต่การวิจัยและพัฒนา การผลิต การขอขึ้นทะเบียนกับ อย. และปัจจัยเรื่องการตลาดด้วย

ในเรื่องของสถานที่ผลิต มีเครือข่ายอยู่กับ 15 มหาวิทยาลัย รวมถึงหน่วยงานในกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) ด้วย สำหรับกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม มีการจัดตั้ง OEM โรงงานขนาดเล็กของภาครัฐที่ช่วยสนับสนุนการผลิตให้กับภาคเอกชนเพื่อให้ไม่ต้องลงทุนสร้างโรงงานเองในช่วงแรก

ด้านโปรตีนทางเลือกจะทำงานร่วมกับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งอยู่ในระหว่างการปรับปรุงที่จะให้ได้มาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practice) ส่วนของการตลาด มีความร่วมมืออยู่กับโมเดิร์นเทรดหลายรายในการพัฒนาผู้ประกอบการให้เข้าสู่ตลาด โดยเฉพาะการสนับสนุนผลิตภัณฑ์ที่มีโอกาสเติบโตสูง