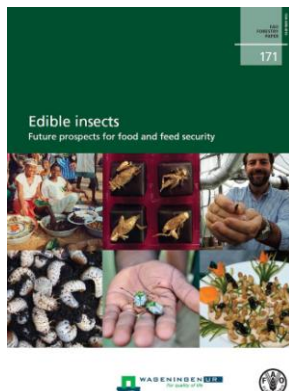
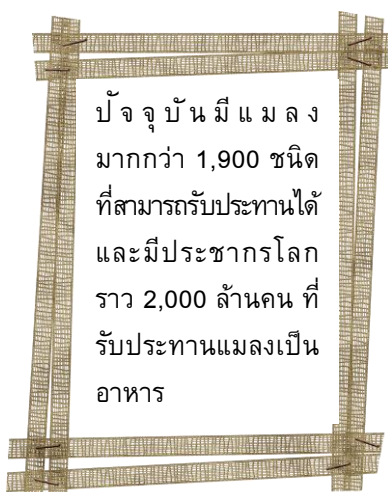


ส่วนวิจัยธุรกิจ 1 ฝ่ายวิจัยธุรกิจ
ตุลาคม 2559

เกบตกจากต่างแดน เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับการใช้แมลง เป็นอาหารทางเลือกใหม่



ที่มา : Edible insects-Future prospects for food and feed security, FAO 2013



แมลง เป็นอาหารทางเลือกใหม่ที่องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization : FAO) แนะนำให้เป็นอาหารสำหรับประชากรในอนาคต หลังจาก FAO คาดการณ์ว่าภายในปี 2593 ประชากรโลกจะเพิ่มเป็น 9,000 ล้านคน จากในปี 2559 ที่มีประชากรโลกอยู่ราว 7,400 ล้านคน ซึ่งหากยังคงผลิตอาหารได้ในอัตรากำลังการผลิตแบบปัจจุบัน และไม่มีอาหารชนิดใหม่ๆ ที่สามารถรองรับการเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากรดังกล่าวได้ FAO คาดว่าจะมีประชากรโลกราว 1,000 ล้านคน ที่อาจประสบกับความอดอยาก

สาเหตุสำคัญที่ FAO เลือกให้แมลงเป็นสินค้าอาหารทางเลือกใหม่ คือ แมลงเป็นอาหารที่มีโภชนาการสูง ทั้งโปรตีน ไขมัน และวิตามิน สามารถใช้เป็นอาหารทดแทนโปรตีนจากสัตว์ใหญ่ได้ดี อาทิ เนื้อจิ้งหรีด 200 แคลอรี ให้โปรตีน 31 กรัม เทียบกับเนื้อวัวให้โปรตีนเพียง 22 กรัม การเลี้ยงแมลงไม่ต้องใช้พื้นที่และน้ำมาก ในกระบวนการเลี้ยงจิ้งหรีดเพื่อให้ได้เนื้อจิ้งหรีดน้ำหนัก 1 ปอนด์ จะมีการใช้น้ำเพียง 1 แกลลอน ขณะที่การเลี้ยงวัวเพื่อผลิตเนื้อวัวน้ำหนัก 1 ปอนด์ ใช้น้ำมากถึง 2,000 แกลลอน ไม่ต้องใช้เทคโนโลยีขั้นสูง ลงทุนต่ำ สามารถเลี้ยงในเขตชนบทได้ การเลี้ยงแมลงก่อให้เกิดก๊าซมีเทนต่ำ (เป็นต้นเหตุของภาวะเรือนกระจก) แมลงมีอัตราการแลกเนื้อ (Feed Conversion Ratio) ต่ำ ทั้งนี้ การเลี้ยงแมลง 1 กิโลกรัมจะใช้อาหารในการเลี้ยงเพียง 2 กิโลกรัม แต่การเลี้ยงวัว 1 กิโลกรัมต้องใช้อาหารในการเลี้ยง 8 กิโลกรัม

ความนิยมบริโภคแมลงในตลาดโลก...มิใช่เพียงกระแสนิยมชั่วคราว

อมยิ้มแมลง



ที่มา : www.food.mthai.com

ซูชิแมลง



ที่มา : www.google.com

การบริโภคแมลงมีมาช้านานแล้วในบางประเทศ และในปัจจุบันหลายประเทศก็หันมาบริโภคแมลงมากขึ้น โดยเฉพาะในกลุ่มผู้บริโภคซึ่งนิยมทดลองอาหารแปลกใหม่ เช่น อมยิ้มที่มีแมลงฝั้อยู่ข้างใน และซูชิแมลง อย่างไรก็ตาม การที่ FAO สนับสนุนให้มีการบริโภคแมลงมากขึ้น เช่นเดียวกับผู้มีชื่อเสียงของโลกหลายราย อาทิ Bill Gate, David George Gaodon (เชฟที่มีชื่อเสียง) และสถาบันสอนอาหารชั้นนำ ร่วมกันรณรงค์และผลักดันให้บริโภคแมลงเพิ่มขึ้น รวมถึงการที่ภัตตาคารที่มีชื่อเสียงของโลกอย่าง Noma ณ กรุงโคเปนเฮเกน ประเทศเดนมาร์ก (ได้รับรางวัล Best Restaurant in the World ในปี 2553-2555 และปี 2557) นำมดและแมลงมาประกอบอาหารในเมนูสุดหรู ล้วนทำให้อาหารจากแมลงเป็นที่สนใจของผู้บริโภคในวงกว้างมากขึ้น โดยเฉพาะในตลาดสหรัฐฯ ซึ่งเป็นตลาดส่งออกสินค้าอาหารสำคัญอันดับต้นๆ ของไทย

ทั้งนี้ ตลาดแมลงในสหรัฐฯ แม้ยังมีขนาดเล็กและอยู่ในระยะเริ่มต้น โดยมีมูลค่าตลาดเพียงราว 20 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ แต่เป็นตลาดที่มีโอกาสขยายตัวอีกมากในอนาคต โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิส รายงานว่า ปัจจุบันในสหรัฐฯ มี Startup จำนวนมากขึ้นที่ทำธุรกิจจำหน่ายสินค้าอาหารที่ทำจากแมลง และได้รับการตอบรับอย่างดีจากนักลงทุน ขณะที่กลุ่มผู้บริโภคที่สนใจบริโภคแมลงก็ขยายตัวอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะกลุ่มผู้บริโภคในช่วงอายุ 30-44 ปี ทั้งนี้ สหรัฐฯ มีร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารที่ทำจากแมลงอยู่ราว 110 ร้าน และยังมีแมลงจำหน่ายทั้งในตลาดค้าปลีก อาทิ EntoMarket และจำหน่ายผ่านทางออนไลน์ อาทิ www.cricketpowder.com และ www.amazon.com อาหารจากแมลงที่ชาวอเมริกันบริโภคมีหลายชนิด อาทิ ทาโก้ทำจากด้งัดแดน โปรตีนบาร์ที่ทำจากแมลง ไส้เดือนรสจัด จิ้งหรีดรสพริกมะนาว และคุกกี้ที่ทำจากแป้งจิ้งหรีด สินค้าที่ได้รับความนิยมมากที่สุดคือ แป้งจิ้งหรีด นอกจากนี้ ในสหรัฐฯ ยังมีการทำฟาร์มแมลงเพื่อการบริโภคในเชิงพาณิชย์ ซึ่งเป็นการเพาะเลี้ยงเพื่อส่งจำหน่ายให้ร้านอาหาร และโรงงานผลิตอาหารแปรรูป

ขณะที่ EU เป็นอีกหนึ่งตลาดส่งออกสินค้าอาหารของไทยที่มีศักยภาพ แม้ปัจจุบัน EU จะยังไม่นิยมบริโภคแมลงเป็นอาหารมากนัก แต่การที่คณะกรรมการยุโรปประกาศยอมรับกฎระเบียบฉบับใหม่เกี่ยวกับอาหารที่ใช้เทคโนโลยีใหม่ (Novel food) เริ่มมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2561 ทำให้สถานประกอบการใน EU สามารถนำเข้า Novel food

ซึ่งรวมถึงแมลง ไข่สัตว์ปีก และน้ำจะช่วยให้ตลาดอาหารจากแมลงใน EU เปิดกว้างขึ้น

ไทยได้เปรียบในการเป็นแหล่งผลิตและส่งออกแมลง

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิส ระบุว่าผู้บุกเบิกฟาร์มเลี้ยงแมลงเพื่อการบริโภคในสหรัฐฯ เกือบทุกรายเข้ามาศึกษาหาข้อมูลในประเทศไทยเพื่อนำไปสร้างธุรกิจฟาร์มแมลงในสหรัฐฯ

ประเทศไทยเป็นหนึ่งในประเทศที่มีความได้เปรียบในฐานะแหล่งผลิตและส่งออกสินค้าอาหารจากแมลงอันดับต้น ๆ ของโลก เนื่องจากภูมิประเทศอยู่ในเขตร้อนชื้น ทำให้เป็นแหล่งอาศัยของแมลงจำนวนมาก และมีแมลงที่รับประทานได้มากกว่า 300 สายพันธุ์ อาทิ ตั๊กแตน จิ้งหรีด หนอนไหม ไข่ หนอนดักแด่ และด้วงสาหร่าย ซึ่งนอกจากนำมาปิ้ง ทอด ย่าง แล้ว ปัจจุบันผู้ประกอบการไทยยังสามารถนำแมลงดังกล่าวมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารจากแมลงได้หลากหลายชนิด อาทิ จิ้งหรีดกระป๋อง ข้าวเกรียบทอดจากจิ้งหรีด และน้ำพริกจิ้งหรีดตาแดง โดยบางส่วนสามารถแปรรูปในระดับอุตสาหกรรมเพื่อส่งออกด้วยเช่นกัน

การทำตลาดสินค้าอาหารจากแมลง อาจเป็นเรื่องยากในระยะเริ่มต้น โดยเฉพาะในกลุ่มประเทศที่ผู้บริโภคไม่คุ้นเคยกับการรับประทานแมลงมาก่อน เนื่องจากรูปร่างของแมลงดูไม่น่ารับประทาน ดังนั้น กลยุทธ์หนึ่งที่น่าสนใจ คือ การนำนวัตกรรมมาพัฒนาให้แมลงเป็นส่วนผสมของอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ที่ไม่ทำให้เห็นรูปร่างของแมลงทั้งตัว เช่น ทำเป็นแป้งเพื่อใช้ประกอบอาหารอื่น ๆ เพื่อสร้างความคุ้นเคยให้แก่ผู้บริโภคและพร้อมเปิดรับการบริโภคอาหารที่ทำจากแมลงได้ง่ายขึ้น เมื่อผนวกกับการประชาสัมพันธ์ถึงประโยชน์ของการบริโภคแมลง และรสชาติที่อร่อย ย่อมทำให้ตลาดอาหารจากแมลงมีโอกาสเติบโตได้มากขึ้น นอกจากนี้ การคิดค้นเมนูอาหารที่มีแมลงเป็นส่วนประกอบก็มีส่วนดึงดูดให้ผู้บริโภคทดลองรับประทานอาหารจากแมลงมากขึ้น เช่น ร้าน “บีกส์ คาเฟ่” ซึ่งเป็นภัตตาคารอาหารฝรั่งเศสในเมืองเสียมเรียบ ประเทศกัมพูชาที่นำจิ้งหรีด ตั๊กแตน ผึ้ง มด แมงป่อง และแมงมุมพิษ มาเป็นส่วนประกอบสำคัญในการทำอาหารฟิวชั่นที่ผสมความเป็นเอเชียกับยุโรป เช่น ส้มตำแมงป่อง ปอเปี๊ยะเนื้อมด คัพเค้กผสมจิ้งหรีด หรือ โดนัทแมงมุม ที่ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวแวะมาชิม โดยลูกค้าที่ได้มาลองรับประทานอาหารต่างเห็นว่าการผสมผสานแมลงในเมนูดังกล่าว ทำให้ตนกล้ารับประทานแมลงมากขึ้น และก็พบว่ารสชาติอร่อยกว่าที่คิดไว้

Disclaimer : ข้อมูลต่าง ๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทยจะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใด ๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด