

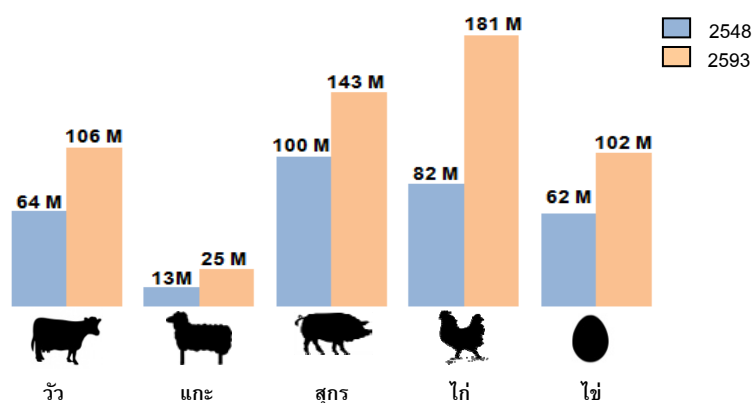
ส่วนวิจัยอุตสาหกรรม ฝ่ายวิจัยธุรกิจ  
มิถุนายน 2561

## ส่องเทรนด์โลก เนื้อสัตว์ทางเลือก : พลิกโฉมตลาด อาหารโลก



จากข้อมูลขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization) ระบุว่าปัจจุบันมีประชากรโลกราว 800 ล้านคน ยังคงเผชิญกับความหิวโหยและประสบปัญหาขาดแคลนอาหาร ขณะที่องค์การสหประชาชาติ (United Nations: UN) รายงานว่าประชากรโลกในปี 2593 หรืออีกราว 30 ปีข้างหน้าจะเพิ่มขึ้นเป็น 9.8 พันล้านคน จากกว่า 7 พันล้านคนในปัจจุบัน ทำให้คาดว่าจะมีความต้องการบริโภคทั้งพืชอาหารและเนื้อสัตว์เพิ่มขึ้นอีกเป็นจำนวนมาก สถานการณ์ดังกล่าวผลักดันให้มีการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมต่างๆ มาใช้กับการผลิตสินค้าเกษตรและสินค้าอาหารมากขึ้น โดยนอกจากจะมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มจำนวนสินค้าอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการของประชากรโลกที่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นแล้ว อีกวัตถุประสงค์หนึ่ง คือ การคิดค้นทางเลือกของการผลิตอาหาร เพื่อให้สอดคล้องกับกระแสความห่วงใยใส่ใจในสิ่งแวดล้อมและสวัสดิภาพสัตว์ที่เล็งข้ไว้เป็นอาหารที่คนรุ่นใหม่ซึ่งจะกลายเป็นผู้บริโภคสำคัญในอนาคตให้ความสำคัญมากขึ้น

### เปรียบเทียบความต้องการบริโภคเนื้อสัตว์ของโลก ปี 2548 และปี 2593 (ตัน)



ที่มา : Food and Agriculture Organization of the United Nations

## “เนื้อสัตว์ทางเลือก” เทรนด์อาหารใหม่ บริโภคได้โดยไม่ต้องฆ่าสัตว์ และรักษาสິงแวดล้อม

หนึ่งในนวัตกรรมใหม่ด้านอาหารที่หลายฝ่ายเชื่อว่ามาพลิกโฉมตลาดอาหารของโลก ในอนาคตอันใกล้นี้ได้ คือ “การผลิตผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหารโดยไม่ต้องผ่านขั้นตอนการเลี้ยงสัตว์” ซึ่งนอกจากจะเพิ่มปริมาณสินค้าอาหารให้กับโลกได้แล้ว ยังเป็นการเพิ่มอย่างยั่งยืน ด้วยเป็นที่ทราบกันดีว่าการทำฟาร์มปศุสัตว์เป็นกิจกรรมหนึ่ง ที่สร้างมลภาวะให้กับโลก การลดการทำฟาร์มเลี้ยงสัตว์จึงช่วยลดมลภาวะให้กับโลกได้ในระดับหนึ่ง นอกจากนี้ ยังเปิดโอกาสให้เลือกผลิตเฉพาะส่วนที่ต้องการบริโภค ทำให้ปริมาณของเหลือและของเน่าเสียที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการผลิตลดลง อีกทั้งยังหลีกเลี่ยงปัญหาเรื่องสวัสดิภาพสัตว์ที่เลี้ยงในฟาร์มได้ด้วย

ทั้งนี้ แม้แนวคิดข้างต้นจะนำมาพัฒนาจนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ได้สำเร็จแล้วหลายปี แต่ที่ผ่านมากลับไม่สามารถวางจำหน่ายได้ เนื่องจากบางผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้มีราคาแพง อีกทั้งรสชาติยังแตกต่างจากเนื้อสัตว์ ผู้บริโภคจึงไม่นิยมบริโภค แต่ด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัยขึ้นในปัจจุบัน ทำให้ต้นทุนการผลิตสินค้าดังกล่าวลดลงมากจนสามารถแข่งขันกับสินค้าอาหารโดยทั่วไปได้ และยังมีรสชาติดี ขณะเดียวกันในฝั่งผู้บริโภคเอง โดยเฉพาะคนรุ่นใหม่ ก็ให้การยอมรับผลิตภัณฑ์อาหารทางเลือกที่ผลิตด้วยวิธีการอื่นๆ ที่ต่างไปจากเดิม หากวิธีการนั้นจะช่วยให้ไม่ต้องมีการฆ่าสัตว์ และช่วยลดปัญหาสิ่งแวดล้อมได้ จากการสำรวจของบริษัท Surveygoo ที่ปรึกษาการวิจัยตลาดได้สำรวจความคิดเห็นผู้บริโภคในสหรัฐฯ และอังกฤษ จำนวน 1,000 ราย พบว่า ผู้บริโภค 1 ใน 3 ยินดีรับประทานเนื้อสัตว์ปลุกหรือเนื้อสัตว์ที่เพาะเลี้ยงจากเสเต็มเซลล์ โดยเฉพาะผู้บริโภคอายุน้อยยินดีบริโภคเนื้อสัตว์ปลุกมากกว่า และผู้บริโภคชาวอเมริกันที่เป็นมังสวิรัติถึงครึ่งหนึ่งของกลุ่มตัวอย่างยินดีรับประทานเนื้อสัตว์ปลุก

ปัจจัยดังกล่าวผลักดันให้สินค้ากลุ่มนี้มีโอกาสขยายตลาดได้มากขึ้น โดยปัจจุบันมีการวางจำหน่ายเนื้อสัตว์ทางเลือกแล้วทั้งในซูเปอร์มาร์เก็ต และมีการนำไปปรุงเป็นอาหารในร้านฟาสฟู้ด ร้านอาหารระดับหรู หรือแม้แต่ร้านอาหารในมหาวิทยาลัย ทำให้คาดว่าจะมีผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ทำจากปศุสัตว์ที่ผลิตด้วยพืชหรือวิธีการอื่นๆ ที่ไม่ได้มาจากฟาร์มเลี้ยงสัตว์ อาทิ เนื้อที่ทำมาจากพืชชนิดต่างๆ เนื้อสัตว์ที่เกิดมาจากการเพาะเสเต็มเซลล์ ไข่และนมที่ทำจากพืช ทอยยเข้าสู่ตลาดเพิ่มขึ้น โดยที่ผ่านมานั้นผู้ผลิตสินค้าประเภทนี้ ส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่ม Start Up ด้านเทคโนโลยีอาหาร อาทิ Beyond Meat, Memphis Meats, Impossible Foods และ Hampton Creek Foods โดยบางรายในกลุ่มนี้ได้รับการสนับสนุนด้านเงินทุนจากบุคคลหรือองค์กรสำคัญระดับโลก อาทิ Bills Gates, Google และ Temasek ส่วนเนื้อสัตว์ปลุกจากเสเต็มเซลล์คาดว่าจะวางจำหน่ายภายในปีนี้ และคาดว่าจะมีอีกหลายผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่ายในอนาคตอันใกล้

### ตัวอย่างผู้ประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ทางเลือก

- **Impossible Foods** ผลิตเนื้อเบอร์เกอร์ที่ทำจากพืช (Impossible Burger) ที่นอกจากใช้พืชที่ผ่านการปรุงแต่งแล้ว บริษัทฯ ยังเติม Heme หรือสารประกอบในเฮโมโกลบินซึ่งพบได้ในพืชตระกูลถั่วเพื่อให้มีกลิ่น สี และรสชาติ ใกล้เคียงกับเนื้อสัตว์ทั่วไป โดยเริ่มแรกมีกลุ่มเป้าหมาย คือ กลุ่มผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ

แต่ในระยะต่อมาผู้บริโภคที่ใส่ใจกับสุขภาพ สนใจสิ่งแวดล้อม และห่วงใยสวัสดิภาพสัตว์ ก็ให้ความสนใจบริโภคเนื้อชนิดนี้ด้วยเช่นกัน เพราะนอกจากไม่ต้องฆ่าสัตว์แล้ว Impossible Burger ยังปราศจากการใช้ฮอร์โมน และยาปฏิชีวนะ ปัจจุบัน Impossible Burger ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี มีวางจำหน่ายในร้านอาหารกว่า 1,000 แห่งทั่วสหรัฐฯ และล่าสุดก็เริ่มวางจำหน่ายในร้านอาหารในฮ่องกง นอกจากนี้ Impossible Burger แล้ว Impossible Foods มีแผนจะผลิตเนื้อไก่ หมู และปลา ที่ทำมาจากพืชอีกด้วย

- **Hampton Creek Foods** ผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปลุก (In Vitro Meat) ซึ่งเป็นเนื้อที่ได้จากการนำเซลล์ที่อยู่ภายในเนื้อสัตว์มาเพาะเลี้ยงให้เพิ่มจำนวนจนกลายเป็นเนื้อสัตว์ซึ่งมีโปรตีนและคุณค่าทางโภชนาการเช่นเดียวกับเนื้อสัตว์ตามปกติทั่วไป เพียงแต่เนื้อสัตว์ปลุกจะไม่มีไขมันและกระดูกทำให้รสชาติแตกต่างจากเนื้อสัตว์ปกติอยู่บ้าง ทั้งนี้ Hampton Creek ประกาศว่าจะวางจำหน่ายเนื้อสัตว์ปลุกสู่ตลาดได้ภายในปี 2561 โดยก่อนหน้านี้ Hampton Creek Foods ได้วางจำหน่ายไข่จากพืช (Beyond Eggs) ที่เกิดจากการนำพืชชนิดต่างๆ มาสังเคราะห์และผสมกันใหม่เพื่อให้ได้รสชาติ คุณสมบัติ และคุณค่าทางอาหารเหมือนกับไข่ตามปกติ ทั้งนี้ ไข่จากพืชนี้นำไปใช้ผสมในการทำขนมหรืออาหารทดแทนไข่ได้ แต่มีข้อดีกว่าคือไม่มีคอเลสเตอรอลและกลูเตน จึงช่วยแก้ปัญหาให้กับผู้ที่รับประทานไข่ไม่ได้ ที่สำคัญคือราคายังถูกกว่าไข่ไก่อีกด้วย

การที่เทคโนโลยีอาหารโลกพัฒนาขึ้นอย่างรวดเร็ว ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่เคยคิดว่าจะมีขึ้นได้ในโลกนี้เกิดขึ้นได้ และก็เริ่มจับต้องได้จริงในวงกว้างเร็วกว่าที่เคยคาดการณ์ไว้ และที่น่าสนใจ คือ ผู้บริโภคในปัจจุบัน โดยเฉพาะคนรุ่นใหม่ ยอมรับสินค้าใหม่ๆ ได้รวดเร็วกว่าเดิมมาก ทำให้สินค้าเหล่านั้นมีโอกาสในเชิงพาณิชย์มากขึ้น และคาดว่าจะเข้ามาเป็นตัวเลือกใหม่ในกลุ่มสินค้าเกษตรและอาหารแปรรูปได้ในไม่ช้า ทั้งนี้ นอกจากนวัตกรรมที่เปลี่ยนอาหารจากรูปแบบเดิมๆ ที่ยกตัวอย่างมาข้างต้นแล้ว ยังมีการเปลี่ยนแปลงอีกหลายอย่างที่อาจพลิกโฉมตลาดสินค้าอาหารของโลกได้อีกเช่นกัน อาทิ ระบบการเพาะปลูกพืชแนวตั้ง (Vertical Farm) ที่ปัจจุบันมีการพัฒนาและนำเทคโนโลยีมาใช้ประกอบจนสามารถดูแลได้ง่าย และยังสามารถปลูกพืชจำนวนมากในพื้นที่เล็กๆ ได้ ทำให้ห้างสรรพสินค้าในสหรัฐฯ และยุโรป เริ่มหันมาสนใจการปลูกผักในห้างมากขึ้น เพราะนอกจากช่วยลดต้นทุนค่าขนส่ง และความเสียหายระหว่างขนส่งแล้ว ลูกค้ายังได้เลือกซื้อผักที่สด สะอาด และปลอดภัย โดยซูเปอร์มาร์เก็ตในนครเบอร์ลิน จำนวน 50 แห่ง ได้หันมาใช้ระบบปลูกผักแบบนี้ในห้างของตัวเองกันแล้ว เช่นเดียวกับโรงแรมและร้านอาหารหลายแห่งก็เริ่มหันมาเพาะปลูกผักเอง หากความนิยมดังกล่าวเพิ่มขึ้น ย่อมสร้างผลกระทบต่อเกษตรกรผู้ปลูกผักอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ดังนั้น ตอนนี้คงถึงเวลาแล้วที่ทั้งเกษตรกรตลอดจนผู้ประกอบการด้านอาหารของไทยควรเริ่มต้นค้นคว้าและเรียนรู้ที่จะก้าวไปกับนวัตกรรมใหม่ๆ และปรับตัวให้ทันกับความเปลี่ยนแปลงต่างๆ ที่เกิดขึ้น

*Disclaimer : ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้ที่สนใจเท่านั้น โดยธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทยจะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด*