

FEBRUARY 2021

BUSINESS • FOCUS • ASEAN • TREND

# ASEAN DIGEST

Bangkok Bank

AEC  
CONNECT

## ก้าวใหม่ของธุรกิจมาแรง

### “อาหารทางเลือก..อาหารแห่งอนาคต”



จำนวนประชากรโลกจะขยายตัวเพิ่มขึ้นเป็น 1 หมื่นล้านคนภายในปี 2593 ซึ่งอาจนำไปสู่ภาวะขาดแคลนอาหารในอนาคต และปัญหาการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศจะยิ่งเพิ่มแรงกดดันต่อทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่อย่างจำกัด ดังนั้นเพื่อรับมือกับความท้าทายที่จะเกิดขึ้นในอนาคต ประชากรโลกจึงเริ่มสร้างสรรค์การผลิตอาหารรูปแบบใหม่

บริษัทในเอเชียบางส่วนได้เริ่มเข้าไปศึกษาใน “อุตสาหกรรมอาหารทางเลือก” ที่มีการเติบโตอย่างรวดเร็วมากขึ้น โดยเริ่มสำรวจจาก “แหล่งโปรตีนที่ยั่งยืน” อย่าง แมลง สาหร่ายทะเล และสาหร่ายน้ำจืด ซึ่งการหาแหล่งโปรตีนที่มีรสชาติที่ดีและยั่งยืนกว่าเนื้อสัตว์แบบ

เดิมเป็นเรื่องที่ไม่ยากนัก เพราะต้องไม่ลืมว่ามนุษย์มีการกินหนอนดั่งและสาหร่ายทะเลมาเป็นเวลาหลายพันปีก่อนที่เกิดผลิตภัณฑ์เนื้อสังเคราะห์ (Plant-based Meat) ในอุตสาหกรรมอาหาร

อย่างไรก็ดีความท้าทายสำคัญไม่ได้อยู่ที่การสร้างอาหารประเภทใหม่ แต่อยู่ที่การใช้อาหารทางเลือกเป็นส่วนประกอบในอาหารที่เป็นที่นิยมอยู่แล้ว และต้องมั่นใจว่าจะได้ทั้งคุณค่าทางโภชนาการและรสชาติความอร่อยในเวลาเดียวกัน รวมถึงเรื่องของการนำโปรตีนทางเลือกเหล่านี้เข้าสู่ตลาดโลก

หลายบริษัทในอุตสาหกรรมอาหารหันมาใช้เทคโนโลยีขั้นสูงมากขึ้นเพื่อ

พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้ยั่งยืน คุ่มค่าต่อการลงทุน และสามารถตอบสนองความต้องการในตลาดมวลชนได้ เช่น บริษัท NovaMeat จากสเปน ได้สร้างกระบวนการพิมพ์ 3 มิติ เพื่อเลียนแบบลักษณะทางจุลกายวิภาคของเนื้อวัวหรือเนื้อไก่จากถั่วและสาหร่ายทะเลสกัด ได้ผลลัพธ์ออกมาเป็นสเต็กที่ให้ความรู้สึกเหมือนจริง นอกจากนี้ยังมีเรื่องของอนุชีววิทยา ซึ่งจะมีการจัดการในระดับโมเลกุลในพืชให้เลียนแบบโปรตีนในสัตว์ และได้ผลลัพธ์ออกมาเป็นสารชีวโมเลกุลจากพืชและสัตว์ที่มีลักษณะเฉพาะ นำไปสู่การผลิตอาหารจากเซลล์

บริษัท Asia Insect Farm Solutions ที่ตั้งอยู่ในสิงคโปร์เริ่มมีการใช้ตั๊กแตน



คาดการณ์มูลค่าตลาดแมลงทานได้

**2.4**  
แสนล้านบาท  
ภายในปี 2573









เติบโตเฉลี่ย **25%**  
ต่อปี

อ้างอิงจากข้อมูลวิจัยของ  
Meticulous Research



ขอบคุณภาพจาก  
Asia Insect Farm Solutions

 Complete Amino Acid Profile	 Contains Dietary Fibre
 Contains Healthy Fatty Acid	 Gluten-Free
 Non-GMO	 Clean Label

ในอาหาร ซึ่งแมลงเหล่านี้แทบไม่ต้องใช้น้ำหรือพื้นที่ในการดูแล อีกทั้งยังมีการปล่อยก๊าซเรือนกระจกน้อยกว่า การเลี้ยงสุกรหรือวัว และสามารถสร้างปริมาณโปรตีนได้มากพอๆ กับเนื้อวัวอีกด้วย โดยบริษัทฯ ได้ทำการแข่งขัน ตักแตนและเข้ากระบวนการเปลี่ยนให้กลายเป็นแป้ง เพื่อใช้สำหรับการทำคุกกี้ ขนมปัง นาโซว์ พาสต้า ฯลฯ

นอกจากนี้ยังมีบริษัทไทยที่เข้าสู่ตลาดอาหารทางเลือกแล้ว คือ บริษัท EnerGaia ที่มีการปลูกสาหร่ายเกลียวทอง (Spirulina) ที่เป็นสาหร่ายขนาดเล็กมีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยได้จัด

จำหน่ายผลิตภัณฑ์ในรูปแบบพาสต้าแบบแบ่งเปียก และแบบผง ซึ่งบางผลสำรวจมองว่าสาหร่ายจะเป็นอาหารทางเลือกในอนาคตมากกว่าแมลง และคาดว่าจีนจะเป็นผู้นำตลาดนี้ในอีกไม่กี่สัปดาห์ข้างหน้า ซึ่งมีบริษัทผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์รายใหญ่ของจีน China Touyun Tech Group ได้จัดตั้งบริษัทย่อยเป็นพาร์ทเนอร์กับบริษัทในสหรัฐอเมริกา เพื่อทำการผลิตสาหร่ายขนาดเล็กเพื่อการค้า โดยในปี 2563 ที่ผ่านมานักวิทยาศาสตร์ชาวจีนได้ตั้งโครงการทำแผนที่พันธุกรรมของโพรทิสต์กว่า 10,000 สายพันธุ์ และสาหร่ายเป็นหนึ่งในสายพันธุ์ที่ถูกศึกษา ทั้งนี้ใน


ปัจจุบันมีสิ่งมีชีวิตเซลล์เดียวประมาณ 400 สายพันธุ์ที่มีการเปิดเผยข้อมูลพันธุกรรมสู่สาธารณชน


สาหร่ายทะเลเป็นอีกผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพสูง โดยแต่เดิมมีเอเชียเป็นผู้ครองตลาดมูลค่า 2.4 แสนล้านบาทนี้ ทำให้กลุ่มนักลงทุนในยุโรปเริ่มให้ความสนใจอย่างใกล้ชิดมากขึ้น โดยสัมพันธมิตร The Seaweed for Europe Coalition ได้รวบรวมผู้ประกอบการ นักวิทยาศาสตร์ และนักลงทุนเข้าด้วยกัน เพื่อศึกษาศักยภาพของสาหร่ายทะเลในยุโรป รวมถึงมีแผนปฏิบัติการเพื่อสร้างการรับรู้เรื่องสาหร่ายทะเลมากขึ้น


อย่างไรก็ดี อุตสาหกรรมอาหารทางเลือกมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว และมาในทิศทางที่ถูกต้องแล้ว ซึ่งเมื่อพิจารณาถึงความก้าวหน้าที่เกิดขึ้นในระยะเวลาไม่กี่ปี นับว่าเรื่องนี้เป็นที่น่าจับตามองอย่างมากว่าจะมีอาหารและโอกาสธุรกิจใหม่ ๆ อะไรเกิดขึ้นอีกบ้างในอนาคตอันใกล้


ที่มา :  
• <https://www.bangkokpost.com/business/2068339/alternative-foods-take-the-next-step>

**ศูนย์ AEC Connect**  
**ธนาคารกรุงเทพ**  
**'เพื่อนคู่คิด มิตรคู่เออีซี'**

 ธนาคารกรุงเทพ สำนักงานใหญ่

 [aecconnect@bangkokbank.com](mailto:aecconnect@bangkokbank.com)

 (66) 2230-2758

 AECconnect