

ปีที่ 34 ฉบับที่ 19238

มติชน

วันจันทร์ที่ 12 กันยายน พุทธศักราช 2554

หน้า 16

# ‘โรงงานปลุกเนื้อสัตว์’ อนาคตใกล้แค่เอื้อม



ศิริพงษ์

วิทยุโรจน์

sirpong@hidtalentz.com

**พ**มเคยอ่านรายงานชิ้นหนึ่งของคณะทำงานสิ่งแวดล้อม (Environmental Working Group - EWG) ในอเมริกา ที่ศึกษาผลกระทบต่อสุขภาพภูมิอากาศจากเนื้อสัตว์ แหล่งโปรตีนใหญ่ที่คนบริโภค รวมกันแล้วถึง 20 ชนิด แล้วพบว่าเนื้อวัว เนื้อหมู มีส่วนในการปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจกมากที่สุดตลอดทั้งกระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นเลี้ยงจนกลายมาเป็นเนื้อให้เรากินกัน ในอันดับต้นๆ

ที่จริงแล้วเมื่อพูดถึงโดยรวมๆ กระบวนการผลิตอาหารหรือการเกษตรเชิงอุตสาหกรรมมีส่วนในการปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจกค่อนข้างสูงมาก คิดเป็นสัดส่วนเกือบ 20 เปอร์เซ็นต์ของก๊าซเรือนกระจกทั้งหมด

ครั้งนี้จะเลิกกินไปเลยก็คงไม่ได้ เว้นมีแต่จิตมุ่งมั่นแบบพวกมังสวิรัต

วิธีคิดในการแก้ปัญหาเรื่องนี้มีอยู่หลายแบบ แบบหนึ่งที่เป็นการมองจากข้างล่างขึ้นบนคือพวกขบวนการอาหารปลอดภัยหรืออินทรีย์ ซึ่งข้อเสนอที่ตอนแรกดองโคโคนี้คือการเปลี่ยนวิถีชีวิต หรือเปลี่ยนแบบแผนการกินอาหารเสียใหม่ หันไปเลือกอาหารอะไรก็ตามที่ไม่ปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจก หรือปล่อยน้อยที่สุด

ฉะนั้น ในต่างประเทศหลายประเทศเราจะพบว่า มีการรณรงค์ให้กลับไปทำอาหารกินเอง แทนที่จะซื้ออาหารสำเร็จรูป การเลือกวัตถุดิบที่มาจากผู้ผลิตรายย่อยในท้องถิ่น เกิดตลาดเกษตรกรขึ้นมากมายในหลายประเทศเพื่อตอบสนองความต้องการสำหรับคนในการจะเปลี่ยนวิถีชีวิตใหม่ตลาดเกษตรกร หรือฟาร์มเมอร์ มาร์เก็ต ในประเทศพัฒนาแล้วหลายประเทศเริ่มกลายเป็นกระแสนิยมที่มีการเติบโตอย่างต่อเนื่อง

ทั้งเพราะสำนึกในเรื่องสุขภาพ และเรื่องสิ่งแวดล้อมควบคู่กันไป รวมไปถึงทางด้านเศรษฐกิจและสังคม เพราะตลาดเกษตรกรมีมาตรฐานการควบคุมคุณภาพ สุขอนามัย ความสดใหม่ เป็น

ตลาดท้องถิ่น และเป็นการขายตรงจากเกษตรกรถึงผู้บริโภค

**อ**ีกแนวทางหนึ่งในการลดการปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากอาหารที่เรากิน ในกรณีเนื้อสัตว์ก็มาจากพวกนักวิทยาศาสตร์ที่พยายามคิดค้นวิธีใหม่ในการผลิตเนื้อสัตว์ นั่นคือตัดขั้นตอนการเลี้ยงไปทั้งหมด ใช้วิธีเพาะหรือปลุกเนื้อเอาจากห้องทดลองแทน

ซึ่งนอกจากลดปัญหาต่อสิ่งแวดล้อมแล้ว ยังแก้ปัญหาการเลี้ยงสัตว์และฆ่าสัตว์แบบทรมาณ ซึ่งในบางประเทศกลายเป็นมาตรฐานสินค้านำเข้าว่าจะต้องไม่เข้าช่วยดังกล่าว

ความพยายามของนักวิทยาศาสตร์ที่จะปลุกเนื้อสัตว์ขึ้นเองในห้องทดลองนั้นก็มีมานานแล้ว แต่ตอนนี้ใกล้ความจริงขึ้นเรื่อยๆ จากการค้นคว้าทดลองของ

**มาร์ค โปสต์** แห่งมหาวิทยาลัยมาสซาชูเซตส์ ในเนเจอร์แลนด์ เขาทดลองกับเซลล์ของหมูโดยการใส่เซรุ่มตัวอานม้าในครรภ์ในเซลล์ต้นแบบของหมูเพื่อให้มันเติบโตขึ้นเป็นเนื้อหมูภายใต้การควบคุมในห้องทดลอง ผลปรากฏว่า ได้ส่วนที่โตขึ้นเป็นกล้ามเนื้อหมูเป็นแถบยาว 2.5 ซม. กว้าง 0.7 ซม. ลักษณะของมันดูเหมือนเนื้อสัตว์โดยทั่วไป ส่วนหนึ่งเพราะใช้วิธีการกระตุ้นกล้ามเนื้อที่เพาะเลี้ยงเป็นประจำทุกวัน เทียบเท่ากับการออกกำลังกายของสัตว์ที่เราเลี้ยงนั่นเอง นิตยสารนิว ไชเอนท์สดี บอกว่า ผลการทดลองของโปสต์ใกล้เคียงความเป็นจริงเต็มที่ คาดว่าอาจจะใช้เวลาอีกราวหกเดือนก็จะสำเร็จ และหลังจากนั้นก็คงได้เห็นใส่กรอกจากเนื้อที่ปลุกขึ้นในห้องแล็บในขั้นตอนต่อไป

แน่นอนว่าฟังดูแล้วออกจะแหงๆ อยู่เหมือนกันกับการกินเนื้อที่มีส่วนผสมของหมูกับม้า แต่เมื่อพิจารณาอีกทีการผลิตเนื้อสัตว์ด้วยวิธีนี้ลดปัญหาต่างๆ ไปเกือบหมด ใช้ใช้น้ำน้อยมากในการผลิตเมื่อเทียบกับเนื้อสัตว์ที่เรากินอยู่ทุกวันนี้ ใช้ที่ดินน้อยลง 99 เปอร์เซ็นต์ และลดการปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจกลงถึง 96 เปอร์เซ็นต์

สุดท้ายแล้วในอนาคต เชื่อกันมกกันว่าโรงงานปลุกเนื้อสัตว์จะต้องเกิดขึ้นมาในโลกแน่ๆ โดยเฉพาะถ้าต้นทุนการผลิตมันถูกกว่ากันมาก

ส่วนใครจะกินหรือไม่กินก็เป็นอีกเรื่องหนึ่ง