

# อาหารแห่งอนาคต

## นวัตกรรมบริการ



● ปรีดา อังสุกษาพ  
preeda@nia.or.th

**อนหลงไปเมื่อ 30 ปีที่แล้ว**  
ประเทศไทยเรามีปัญหาเรื่อง ภาวะการขาดแคลนอาหารที่เกิดขึ้นกับเด็ก ในช่วงมา ภัยคุกคาม คือ ประเทศไทยเป็นประเทศด้อยพัฒนาซึ่งเต็มไปด้วยความอดอยาก แร้งแล้ง และไม่มีการช่วยเหลือจากองค์กรระหว่างประเทศมากนัก ในปัจจุบันเราเห็นจะไม่มีปัญหานี้ต้านนี้แล้ว แต่กลยุทธ์เป็นหัวใจในการหันตัวมาเป็น เกิดโรคอ้วน โรคหัวใจ โรคความดันโลหิตสูง และโรคเบาหวาน ตามสถิติขณะนี้ ไทยเป็นโรคเก่าตามมาเดีย ถึง 2 ล้านคนต่อวัน ทั้งจากน้ำหนักเพิ่ม เครื่องดื่ม และอาหารปาดิ

ประเดิมเรื่องความหลากหลายชีวิตจะเป็นเรื่องสำคัญที่อุดหนาหัวรวมอาหารจันทางมอง และได้พัฒนาสู่แนวคิดที่กว้างไกลกว่า อาหารนั้น มีอิทธิพลต่อสุขภาพ และเป็นปัจจัยสำคัญของการมีคุณภาพชีวิตที่ดี ดังนั้น แนวโน้มของอุดหนาหัวรวมอาหารที่ไม่ได้มุ่งเน้นการผลิต บริโภคมาก จึงหันไปสู่การสร้างนวัตกรรม ในสุขภาพเสริมสุขภาพ ที่เรียกว่า อาหารพัฒนา ซึ่งประมวลการกันว่า อุดหนาหัวรวมนี้ในตลาดโลกมีมูลค่าสูงถึง 167,000 ล้านดอลลาร์

หากดัดแปลงสู่ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสุขภาพ ที่น่าจะมีแนวโน้มการเติบโตค่อนไปทางคลัง ฝอยหางน้อย 4 กิโลกรัมอาหารที่นำไปสู่ฯ สำหรับบริษัทหรือองค์กรที่ประสงค์จะพัฒนานวัตกรรม เราอาจเรียกว่า เป็นอาหารสเปเชียลตี้ หรืออาหารเฉพาะด้านที่ได้

กลุ่มแรกคือ อาหารนำร่องสมอง กลุ่มนี้มีฐานลูกค้าที่กว้างมาก เพราะสามารถพัฒนาไปรักษาตัวเอง แต่กลุ่มที่เหมาะสมสำหรับเด็กวัยกำลังเจริญเติบโต นักเรียนที่กำลังคร่าวเรื่องกับการเรียน คนทำงานที่ออกเพิ่มประสิทธิภาพ และคนสูงอายุที่ต้องการแก้ไขข้อบกพร่องในเรื่องการหลงลืม เรียกว่า เป็นกลุ่มอาหารพัฒนา เนพะที่มีผลิตภัณฑ์ให้กับคนที่ต้องการในกลุ่มนี้คือ ช่วยการทำงานของระบบประสาท และสมอง ให้สามารถทำหน้าที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ สารสำคัญที่รู้จักกันดีคือ โอม

ก้า-3 โคลีน และวิตามินบี

กลุ่มที่สองคือ อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก เป็นอาหารที่ประกอบไปด้วยสารสำคัญที่จะส่งผลต่อร่างกายของเราในเชิงการควบคุมปริมาณอาหาร หรือลดไขมัน โดยบางผลิตภัณฑ์จะช่วยลดความอิ่มอาหาร ทำให้ผู้บริโภคลดการรับประทานลง ส่งผลให้ควบคุมน้ำหนักได้ดีขึ้น บางผลิตภัณฑ์จะเพิ่มการเผาผลาญไขมัน โดยมีสารสำคัญที่รู้จักกันดีคือ แอล-คาร์โนทีน ซึ่งเป็นสารที่มีบทบาทในการนำไฟฟ้าสู่เซลล์และสมในร่างกายของมาเพาล์ปอยให้เป็นพลังงาน ส่วนสารอีกด้วยที่อาจจะยังไม่ค่อยรู้จักกันแต่ก็มีบางผลิตภัณฑ์เริ่มมีมาใช้แล้ว คือ ไอลโดโซน ซึ่งจะทำหน้าที่ดัดแปลงไขมันจาก การบริโภคของเราตามปกติให้เรา เมื่อเป็นกระดาษขับลักษณะป่องกันไม่ให้ไขมันหล่อหลังจากดูดซึมเข้าร่างกาย แต่จะขับถ่ายออกมายังคงของเสียงแทน

กลุ่มที่สามคือ อาหารเพื่อความสวยงาม ซึ่งความสวยงามที่ก้าวมีสิ่งนี้ด้วยกัน นั่น 바로 คือความสวยงามสำหรับคนหนุ่มสาวอันเป็นความสวยงามภายในหัวใจ กับความสวยงามในเชิงป้องกันซึ่งเกิดจากสุขภาพภายในที่มีสมดุล อาหารก่อสูตรนี้บางพวจจะใช้สารสกัดจากธรรมชาติที่ทำหน้าที่ในการช่วยซ่อมแซม บำรุงโครงสร้างผิว ป้องกันไม่ให้ผิวถูกทำลาย เมื่อการสร้างให้

สวยงามยกเว้น และบังมีอิทธิพลเชิงใช้สารออกฤทธิ์ที่ไม่ทำหน้าที่รักษาสมดุลของร่างกาย ด้วยการสร้างสมดุลทางระบบ circulatory ของผู้บริโภค เกิดการ "สวยงามภายใน" สารสำคัญที่รู้จักกันดีคือ คอลลาเจน และโคเอนไซม์คิวเทอีน

ตัวแรกที่ช่วยให้ผิวอ่อนเยาว์ สร้างความเพิ่มให้กับผิวนี้ ด้วย ป้องกันผิวจากการถูกทำลายของสารอนุมูลอิสระ กลุ่มผลิตภัณฑ์ที่ใช้เอนเดจ เป็นพวงขอร์โนนีที่มีเพื่อเสริมสร้างและรักษาสมดุลของร่างกาย ซึ่งเป็นสิ่งที่มีรากเหง้าและประโยชน์ทางคลัง ฝอยหางน้อย ที่เป็นส่วนใหญ่ ทำ เป็นสินค้าที่ดูแลผิวที่อาจใช้สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพพวกไฟโตร แอดส์โตรเจน มาประยุกต์เพื่อต่อและสุขภาพและความงามของผู้ต้องดูแลโดยเฉพาะ

กลุ่มสุดท้ายคือ อาหารนำร่องสุขภาพ ค่า จำกัดความของกลุ่มนี้ อาจจะคุณเครื่อง แต่ก็ เปิดกว้างต่อโภชนาใน การพัฒนานวัตกรรม เพื่อป้อนความต้องการของตลาดได้

หาก อาหารสูตรนี้มีตั้งแต่การเพิ่มน้ำมันคุ้มกันโรค เพิ่มศักยภาพของระบบการทำงานในร่างกาย ลดความเสี่ยงต่อการเป็นโรค ส่งผลให้สุขภาพโดยรวมดีขึ้น ผลิตภัณฑ์ในกลุ่มนี้ประกอบไปด้วยสินค้าที่หลากหลาย ดังนั้น มีความน่าเชื่อถือและน่าสนใจมาก จนถึงไม่มีความน่าเชื่อถือเลย บางผลิตภัณฑ์กลับเป็นประเทิงทางสังคมที่ยังคงเดิมกัน จนถึงวันนี้ เป็นกลุ่มอาชีวะ ซึ่งเป็นสารสกัดจากเปลือกหุ้งและบุหรี่ช่วยในการเสริมสร้างกระดูกอ่อนในผู้ป่วยที่มีปัญหาเรื่องข้อ

ในเชิงงานวิจัยทางการแพทย์ มีข้อได้ แบ่งในกลุ่มอาหารพังก์ชั่นแน่สำหรับคนที่ต้องการลดน้ำหนัก การบริโภคของเราตามปกติอาจให้เมื่อเป็นกระดาษขับลักษณะป่องกันไม่ให้ไขมันหล่อหลังจากดูดซึมเข้าร่างกาย แต่จะขับถ่ายออกมายังคงของเสียงแทน

สุขภาพที่ดีตามควร

เพียงแต่การโฆษณาตน มี อิทธิพลทำให้รู้สึกว่า คือสิ่งที่ดี จริงๆ แต่ต้องยอมรับว่า กลุ่มอาหารพังก์ชั่นแน่นี้ จะมีการผลิตออกสู่ตลาดตามมาตรฐานมาก และจะเป็นแนวทางการแข่งขันในอนาคต สำหรับอุดหนาหัวรวม รวมถึงเป็นอนาคตของกระบวนการริบิโภคส์ที่หัวรับประทานทั่วไป

ด้วยเหตุนี้ อนาคต ของผลิตภัณฑ์อาหาร เสริมสุขภาพที่คงสอดใส่ และนำไปใช้ในการผลิต อาหารมากขึ้น กระบวนการริบิโภคส์ที่หัวรับประทานทั่วไป ไม่ถูกเบียดตีเดียว