BangkokBizNews.com
กรุงเทพธุรกิจ

ปีที่ 29 ฉบับ 10066 วันพฤหัสบดีที่ 14 เมษายน พ.ศ. 2559 หน้า 11

'ไร้โรค-ต้านแก่' เทรนด์อาหารอนาคต

● บุษกร กู่แส

อาหารสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารรูปแบบใหม่ เช่น น้ำเชื่อมสกัดจากเห็ดแครงที่อุดมไปด้วยวิตามินบี เกลือแร่ และเบตากลูแคน ช่วยเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกัน ไบโอแคลเซียมและคอลลาเจนจากเปลือกไข่ที่ร่างกายดูดซึมไปใช้งานได้ดีขึ้น อาหารพร้อมบริโภคที่ออกแบบโดยนักโภชนาการ

นี่คือตัวอย่างแนวโน้มอาหารในอีก 10 ปีข้างหน้าที่รูปแบบและฟังก์ชันเปลี่ยนไปตามบริบทความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.)

:10 กรอบกำหนดอนาคต

สิทธิเดช ศรีประเทศ กรรมการผู้จัดการบริษัทดูปองท์ (ประเทศไทย) จำกัด วิเคราะห์แนวโน้มนวัตกรรมอาหารในอนาคตว่ากรอบการเปลี่ยนแปลงขึ้นอยู่กับ 10 เทรนด์ที่ต้องจับตา ดังนี้

1. เทรนด์นิยมผลิตภัณฑ์ที่มาจากธรรมชาติซึ่งมีคุณค่าในตัวเอง เช่น น้ำแร่จากธรรมชาติ 2. เทรนด์ขนมขบเคี้ยวเสริมสารอาหารอย่างโปรตีน วิตามินหรือนำไปผสมกับผลิตภัณฑ์อื่น เช่น นม

3. เทรนด์อาหารเพื่อลดหรือควบคุมน้ำหนัก 4. เทรนด์ของโปรตีนที่สามารถสร้างความรู้สึกว่าผลิตภัณฑ์มีคุณค่า 5. เทรนด์เกี่ยวกับคาร์โบไฮเดรตมีทั้งเชิงเดี่ยว (ชนิดไม่ดี) ซึ่งผ่านการแปรรูป มีเส้นใยน้อย เช่น ข้าวขาว ขนมปังเบเกอร์รี่ น้ำอัดลม และเชิงซ้อน (ชนิดดี) ซึ่งไม่ผ่านการแปรรูป ไฟเบอร์สูง ย่อยช้า อิ่มนาน เช่น ข้าวกล้อง ข้าวซ้อมมือ ผักผลไม้ โฮลสวีต จึงเป็นหน้าที่ของผู้ประกอบการนำเสนอนวัตกรรมอาหารที่ตอบโจทย์ผู้บริโภค

6. เทรนด์ด้านผลิตภัณฑ์นม 7. เทรนด์ผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีส่วนผสมที่ผู้บริโภคไม่ต้องการ เช่น กลูเตน แลคโตส ไขมัน ซึ่งจะถูกนำมาเป็นหัวข้อในการสร้างนวัตกรรม 8. เทรนด์น้ำตาล ซึ่งมีองค์ประกอบอื่นที่ไม่ใช่น้ำตาลเข้ามาแทนที่แต่ยังคงคุณภาพและรสชาติเหมือนน้ำตาล 9. เทรนด์ไขมัน ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ไขมันต่ำ และ 10. เทรนด์ผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับการช่วยย่อยและเผาผลาญอาหาร

นอกจากนี้ ปัจจัยที่ส่งผลในอุตสาหกรรมอาหารยังเกี่ยวกับการเติบโตของประชากรกลุ่มที่มีกำลังซื้อระดับกลางที่เริ่มมีขนาดใหญ่ จึงน่าสนใจที่จะพัฒนาอาหารตอบความต้องการของกลุ่มนี้

:เป้าหมาย"คุมน้ำหนัก-ต้านชรา"

ส่วนเทรนด์ในประเทศไทยสอดคล้องกับเทรนด์โลกคือ 1. ผู้บริโภคให้ความสำคัญในสุขภาพและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ควบคุมน้ำหนักและความสวยงามรวมถึงความปลอดภัย 2. ผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองภาวะโภชนาการทั้งที่ "ขาด-เกิน" ฉะนั้น ผู้ผลิตควรจะศึกษาข้อมูลก่อนว่าจะเจาะเป้าหมายกลุ่มไหน

3. ผลิตภัณฑ์ที่ให้ความสะดวกสบาย เช่น อาหารพร้อมทาน เครื่องดื่มพร้อมดื่ม และ 4. กลุ่มผลิตภัณฑ์เสริมคุณค่าทางอาหารหรือโภชนาการในราคาที่ยอมรับได้แต่ไม่ใช่สินค้าระดับแมส

สิทธิเดช กล่าวอีกว่า แนวโน้มการพัฒนานวัตกรรมอาหารเป็นไปในทิศทางเพื่อรองรับพฤติกรรมของผู้บริโภคที่ให้ความใส่ใจต่อการรักษาสุขภาพ การควบคุมน้ำหนัก และการดูแลความงามจากข้างใน รวมถึงเรื่องโภชนาการ

ขณะที่ประเทศไทยกำลังเผชิญปัญหาทั้งการขาดสารอาหาร ภาวะโรคอ้วนในเด็กและคนหนุ่มสาว ผู้บริโภคมีไลฟ์สไตล์เร่งรีบ รวมถึงมีจำนวนคุณแม่วัยทำงานมากขึ้น จึงทำให้อาหารพร้อมรับประทานหรืออาหารที่หาซื้อได้สะดวกที่มีคุณค่าทางโภชนาการได้รับความนิยมมากขึ้น

"ทุกวันนี้เทรนด์เปลี่ยนแปลงเร็วตามโซเชียลมีเดียและโลกาภิวัตน์ แต่ทางผู้ผลิตไม่สามารถสร้างสินค้าได้เร็วตามเทรนด์ เนื่องจากข้อจำกัดหลายอย่าง เช่น ไลน์การผลิตจะต้องถูกออกแบบให้ง่ายต่อการปรับเปลี่ยนหรือมีความยืดหยุ่นสูง ซึ่งคงต้องใช้เวลาปรับตัวอีกระยะหนึ่ง ในส่วนผู้ผลิตวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ต้องพยายามอัพเดตเทรนด์ให้ผู้ประกอบการมองไปข้างหน้า เพื่อจะได้วางแผนในอนาคตและปรับตัวเร็วขึ้นว่าอีก 10 ปีข้างหน้าเทรนด์โลกจะไปในแนวไหน"กรรมการผู้จัดการดูปองท์กล่าว

:วทน.เพื่อความอยู่รอด

สำหรับขีดความสามารถของประเทศไทยในการรองรับอุตสาหกรรมอาหารอนาคต ปาริฉัตร หงสประภาส ศูนย์วิทยาการชั้นสูงเพื่อเกษตร

(ต่อด้านหลัง)

และอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กล่าวว่า โรงงานอุตสาหกรรมผลิตอาหารในไทยมีประมาณ 9,000 โรง เป็นโรงงานขนาดเล็ก 8,200 โรง ส่วนที่เหลือเป็นขนาดกลางและขนาดใหญ่ ซึ่งมี ขีดความสามารถทางการแข่งขันและความพร้อมที่ จะปรับตัว

แต่สำหรับผู้ประกอบรายย่อยยังต้องเพิ่มขีดความสามารถ ด้วยการพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตให้ได้มาตรฐานและปรับปรุงเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารให้สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและตลาด เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าโดยเฉพาะผลิตภัณฑ์เกษตร

ทั้งนี้ ทิศทางความต้องการบริโภคอาหารเปลี่ยนแปลงตามพฤติกรรม เช่น อาหารเพื่อสุขภาพที่ปลอดภัย มีคุณค่า ทำให้สวย ต้านความชรา ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ส่วนหนึ่งระบุถึงสารแอนตี้ออกซิแดนท์หรือสารต้านอนุมูลอิสระ ที่นำมาสู่ความร่วงโรยของวัย

ดังนั้น ผู้ประกอบการจึงควรเข้ามาร่วมในเครือข่ายกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยในเครือ เพื่อช่วยกันพัฒนาและเพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันของตนเองมากขึ้น