

ปีที่ 29 ฉบับ 10127 วันอังคารที่ 14 มิถุนายน พ.ศ. 2559 หน้า 9



# วิทยาศาสตร์ เสริมแกร่งเนื้อสัตว์

● สาลีนีย์ กูปฟ้า **idea**

**บ** เนื้อผลิตจากเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงเซลล์ต้นกำเนิดในห้องปฏิบัติการที่ประสบความสำเร็จแล้วในขณะนี้ เนื้อสัตว์เสริมโอเมก้า 3 หรือวิตามินอื่นๆ และเครื่องเพาะเนื้อในครัวที่วางเคียงคู่หม้อหุงข้าวและเตาไมโครเวฟ พร้อมปุ่มกดให้เลือกว่าจะให้ผลิตขึ้นเนื้อสำหรับเมนูสเต็ก ไส้กรอกหรือลูกชิ้น

ตัวอย่างที่กำลังจะกลายเป็นจริงในอนาคต ชานรับเทรดการค้าเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมที่ได้เขย่าทุกกิจกรรมจากมนุษย์ ไม่เว้นกระทั่งการได้มาซึ่งเมนูเนื้อสัตว์บนโต๊ะอาหาร เมื่อนักวิทยาศาสตร์พยายามคิดหาวิธีบรวงชีวิตสัตว์ให้น้อยที่สุด รวมทั้งหาแหล่งโปรตีนโภชนาการสูงและวิธีลดต้นทุนการผลิตให้กับภาคปศุสัตว์

## : รับมือวิกฤติอาหารโลก

ประชากรโลกปัจจุบันราว 7 พันล้านคน และมีแนวโน้มจะเพิ่มขึ้นเป็น 9 พันล้านคน ภายในปี 2593 ความต้องการอาหารเพิ่มมากขึ้นในขณะที่พื้นที่เลี้ยงสัตว์มีจำนวนเท่าเดิม จึงจำเป็นต้องพัฒนาเทคโนโลยีในการเพิ่มผลผลิต เพิ่มมูลค่าหรือโภชนาการต่างๆ ที่ตอบสนองความต้องการในอนาคต นายสุเทพ วงศ์รัตน์ นายกสมาคม สัตวบาลแห่งประเทศไทย



ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี กล่าวว่า ไทยส่งออกเนื้อสัตว์ปีก 7 แสนตันต่อปี โดยที่กว่า 70% เป็นการผลิตเพื่อบริโภคในประเทศ สิ่งที่ต้องใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้ามาช่วยอุตสาหกรรมเนื้อเพื่อการส่งออกคือ วิธีลดต้นทุนการผลิต และการเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ ในขณะที่ตลาดในประเทศจำเป็นต้องพัฒนา Small Farmer หรือเกษตรกรรายขนาดเล็ก ที่ได้มาตรฐาน มุ่งเน้นพัฒนารสชาติและความอร่อยให้คนไทย สิ่งสำคัญคือ ความร่วมมือของสถาบันการศึกษา หน่วยงานวิจัย และเกษตรกรที่จะพัฒนาห่วงโซ่ตั้งแต่ต้นน้ำไปจนถึงปลายน้ำ อย่างโรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ กลางน้ำ อย่างโรงฆ่าสัตว์ จนถึงต้นน้ำ คือฟาร์ม และการสร้างเครือข่ายสหกรณ์ธุรกิจ การเกษตรปศุสัตว์เพื่อความยั่งยืน

แม้ไทยจะเป็นผู้นำด้านเนื้อสัตว์ในอาเซียน แต่ในตลาดที่กว้างขึ้นนั้นยังเสี่ยง เช่น จีนที่แม้เทคโนโลยีและノウハウยังสู้ไทยไม่ได้ แต่จำนวนประชากรที่มีมากทำให้ปริมาณสูง ซัพพลายก็จำเป็นต้องตอบสนอง จึงพัฒนาไปอย่างรวดเร็ว มีนักวิชาการ

(ต่อด้านหลัง)

นักธุรกิจ นักลงทุนมุ่งเข้ามาเพราะขนาดตลาดและความท้าทาย

ในขณะที่เดียวกัน ตลาดในประเทศของไทยก็กำลังเผชิญคู่แข่งที่น่ากลัว อย่างอินเดีย ที่พยายามบุกทำตลาดเนื้อโคในไทย แต่ยังไม่สามารถเข้ามาได้ด้วยปัญหาเรื่องอาหารปลอดภัย หรือสหรัฐอเมริกา ที่เริ่มมองตลาดเนื้อไก่-หมูในไทย แม้จะยังไม่เข้ามาทำตลาด แต่อันดับอันดับใกล้เคียงกันไม่พ้น ซึ่งธุรกิจเนื้อสัตว์ไทยจะกระทบวงกว้าง จึงจำเป็นต้องเร่งใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีพัฒนามาตรฐานทั้งผลิตภัณฑ์ส่งออกและบริโภคในประเทศ ในขณะที่เดียวกันก็ต้องลดต้นทุน เพิ่มมูลค่าอีกด้วย

## **:เวทีแสดงศักยภาพอุตสาหกรรมเนื้อไทย**

ทั้งนี้ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ร่วมกับ สมาคมสัตวบาลฯ กรมปศุสัตว์และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย เตรียมจัดงานประชุมวิชาการนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ ครั้งที่ 62 (ICoMST) นับเป็นครั้งแรกของไทยและภูมิภาคอาเซียน เพื่อเป็นเวทีแสดงศักยภาพด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีการผลิต แปรรูปและส่งออกด้านเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์อาหารของไทย ที่ก้าวหน้าทัดเทียมระดับนานาชาติ และเพื่อสร้างความยั่งยืนด้านอาหารของโลก ระหว่างวันที่ 14-19 ส.ค.นี้

การประชุมครั้งนี้เป็นโอกาสที่นักวิชาการ นักวิจัย นักศึกษา ผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และอาหารที่จะได้รับความรู้และประสบการณ์ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ของไทยสู่ระดับโลก ในขณะที่ไทยจะได้แสดงศักยภาพในด้านนวัตกรรมของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ความคิดริเริ่มและหลากหลาย สามารถแข่งขันในตลาดส่งออกได้ มีเทคโนโลยีของการผลิตปศุสัตว์และการแปรรูปเนื้อสัตว์ที่พร้อมจะร่วมทุนรวมถึงการถ่ายทอดให้กับประเทศต่าง ๆ ในกลุ่มอาเซียน

“รัฐบาลไทยยังไม่มีการสนับสนุนเรื่องเนื้อสัตว์ในลักษณะที่ครบวงจร ส่วนมากเป็นเบี้ยหัวแตกที่ต่างคนต่างให้ทุน ต่างคนต่างทำ ในขณะที่เอกชนไทยก้าวไปไกลมาก มีการวิจัย พัฒนา และต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ไปสู่ตลาดส่งออกได้อย่างเป็นที่ยอมรับในระดับโลก” รศ. จุฬารัตน์ เศรษฐกุล ประธานคณะกรรมการการจัดประชุมวิชาการ 62nd ICoMST กล่าวและว่า อย่างไรก็ตาม ไทยจำเป็นต้องพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ เพื่อรักษาฐานอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ทั้งส่งออกและบริโภคในประเทศ