



ข่าวเด่นประจำสัปดาห์
สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแฟรงก์เฟิร์ต
ระหว่างวันที่ 20 – 24 ส.ค. 2561

เจ้าของร้านอาหารชาวสวิสริเริ่มผลิตชีสแบบ Vegan เพื่อจำหน่ายให้ผู้บริโภคสวิส



สวิตเซอร์แลนด์ถือว่าเป็นประเทศที่มีความนิยมในการรับประทานเนยแข็งหรือชีสมากที่สุดในโลก ประเทศนี้มีทักษะและความรู้ในการผลิตและมีผลิตภัณฑ์ชีสที่หลากหลายอย่างสูงมาก่อน นอกจากนี้ในสวิตเซอร์แลนด์ยังถือว่าชีสคืออาหารหลักของชาวสวิส เนื่องจากมีการใช้นมวัวเป็นส่วนประกอบหลักในการผลิตชีส ทำให้กลุ่มผู้บริโภคที่จำกัดทางเลือกรับประทานอาหารของตนเองที่เรียกว่า Vegan และกลุ่มคนที่มีภาวะแพ้ต่อแลคโตส (น้ำตาลที่พบในนม) กลุ่มคนที่แพ้โปรตีนจากนมวัวต้องคิดหาทางผลิตชีสสำหรับกลุ่มของตนเองขึ้น

นาย Mauro Oliani กับ Andrea Palazzini ชาวสวิสเจ้าของร้านอาหาร “Stella Alpina” ได้หันมาผลิตชีสแบบ Vegan โดยใช้พืชทดแทนนมจากสัตว์ในการประกอบอาหาร เนื่องจากเจ้าของร้านอาหารทั้งสองคนหันมารับประทานอาหารแบบ Vegan มาเป็นเวลานานแล้ว จึงผลิตชีสแบบ Vegan เพื่อจำหน่ายที่ร้านอาหารให้ผู้บริโภคชิม โดยมีการนำเม็ดมะม่วงหิมพานต์ผสมกับเอนไซม์ ซึ่งช่วยให้เกิดรสชาติคล้ายคลึงกับชีสที่ทำจากนมวัว โดยสามารถผลิตเป็นชีสสามชนิดได้แก่ Camembert, Taleggio และ Gorgonzola เพื่อนำไปจำหน่ายที่ร้านอาหารให้ผู้บริโภค



ข่าวเด่นประจำสัปดาห์
สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแฟรงก์เฟิร์ต
ระหว่างวันที่ 20 – 24 ส.ค. 2561



ที่มา:

www.blick.ch

www.aargauerzeitung.ch

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ

สวิตเซอร์แลนด์ถือว่าเป็นประเทศที่มีประชาชนหันมารับประทานอาหารและผลิตภัณฑ์แบบ Vegan ในจำนวนมาก ถึงแม้ว่าชาวสวิสยังมีความนิยมในการรับประทานชีสที่มีนมวัวส่วนประกอบหลัก อย่างไรก็ตาม การที่มีผลิตภัณฑ์ชีสแบบ Vegan ซึ่งมีส่วนประกอบหลักเป็นเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ทำให้เกิดทางเลือกใหม่ในการรับประทานชีส หากความต้องการบริโภคชีสแบบ Vegan มีมากขึ้นเรื่อย ๆ จะทำให้เกิดโอกาสกับผู้ส่งออกไทยส่งเม็ดมะม่วงหิมพานต์เพิ่มขึ้นเช่นกัน