



ข่าวเด่นประเทศสวิตเซอร์แลนด์รายสัปดาห์
วันที่ 19 – 23 พฤศจิกายน 2561
สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแฟรงก์เฟิร์ต

เนื้อสัตว์จากเซลล์เพาะเลี้ยงในห้องทดลอง



บริษัทผลิตเนื้อที่ใหญ่ที่สุดของสวิตเซอร์แลนด์และมีการผลิตทั่วยุโรป Bell Food Group ได้ลงทุนสูงถึง 7.5 ล้านยูโรในบริษัทสัญชาติฮอลแลนด์ที่ผลิตเนื้อสัตว์จากเนื้อเยื่อเซลล์ที่เพาะเลี้ยงขึ้นในห้องทดลองเพื่อทดแทนการใช้เนื้อจากปศุสัตว์

เนื้อแห่งอนาคตนี้เรียกว่า cultured meat หรือชื่ออื่น ๆ ว่า clean meat, synthetic meat หรือ in vitro meat ผลิตจากเซลล์ของสัตว์ภายนอกร่างกายของสัตว์นั้น ๆ โดยนำไปเพาะเลี้ยงในห้องทดลอง ด้วยเทคนิคทางวิศวกรรมเนื้อเยื่อ (tissue engineering) ซึ่งคล้ายกับเทคนิคที่ใช้ในทางเวชศาสตร์การฟื้นฟูสภาวะเสื่อม (regenerative medicine) คิดค้นขึ้นโดยบริษัทสตาร์ทอัพ Mosa Meat ที่มีฐานการผลิตอยู่ ณ เมือง Maastricht เนเธอร์แลนด์ ผู้ริเริ่มและผู้นำด้านเทคโนโลยีการผลิตเนื้อจากเซลล์เพาะเลี้ยงอันดับต้นของโลก ซึ่งบริษัทได้เปิดตัวแฮมเบอร์เกอร์จากเนื้อสัตว์จากเซลล์เพาะเลี้ยงไปแล้วเมื่อปี 2013 และเป็นที่น่าสนใจในกลุ่มนักลงทุนและบริษัทผลิตเนื้อสัตว์อย่างมาก

นักสิ่งแวดล้อมต่างได้ออกมาเคลื่อนไหวและเตือนว่าการเลี้ยงสัตว์เพื่อบริโภคนั้นไม่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม อย่างเช่นในตลาดเกิดใหม่ที่เติบโตอย่างรวดเร็วอย่างตลาดจีน เพราะการปศุสัตว์เพื่อผลิตเนื้อวัว เนื้อหมู และเนื้อไก่ ต้องใช้ทรัพยากรต่าง ๆ อย่างมหาศาลเมื่อเทียบกับโปรตีนที่มาจากพืช โดยเฉพาะอย่างยิ่งการผลิตเนื้อวัวที่ปล่อยก๊าซเรือนกระจกจำนวนมากออกมา อันส่งผลต่อภาวะโลกร้อน

นาย Lorenz Wyss ประธานบริษัท Bell Food Group กล่าวว่า “ความต้องการเนื้อสัตว์กำลังลดลงเรื่อย ๆ และในอนาคตเนื้อสัตว์จะไม่ใช่วิธีที่มาจากจากการปศุสัตว์เพียงอย่างเดียวเท่านั้น พวกเราเชื่อว่าเทคโนโลยีนี้จะกลายมาเป็นทางเลือกที่แท้จริงสำหรับผู้บริโภคที่ตระหนักถึงสิ่งแวดล้อม และพวกเรายินดีที่จะนำความชำนาญเชิงปฏิบัติการ รวมถึงความเชี่ยวชาญด้านธุรกิจเนื้อสัตว์ที่เรามี ไปใช้ในความร่วมมือกับ Mosa Meat”



ข่าวเด่นประเทศสวิตเซอร์แลนด์รายสัปดาห์
วันที่ 19 – 23 พฤศจิกายน 2561
สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแฟรงก์เฟิร์ต

นอกจากนี้ ในแวดวงวิชาการเองก็ได้มีการแสดงความคิดเห็นต่อเทคโนโลยีผลิตนี้กันว่า นอกจากจะประสบความสำเร็จพิชิตใจนักเคลื่อนไหวด้านสิทธิสัตว์ในเรื่องการผลิตเนื้อสัตว์อย่างมีมนุษยธรรมแล้ว กระบวนการผลิตเนื้อเพาะเลี้ยงนี้ยังหลีกเลี่ยงประเด็นต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นจากกระบวนการผลิตเนื้อแบบดั้งเดิม เช่น การฆ่าสัตว์เพื่อนำมาเป็นอาหารอย่างทารุณ โรคที่เกี่ยวกับโภชนาการ อาหารอาหารเป็นพิษ การใช้ทรัพยากร สายพันธุ์จุลินทรีย์ที่ดื้อยาปฏิชีวนะ และก๊าซมีเทนจำนวนมากที่ปล่อยออกมาและส่งผลกระทบต่อภาวะโลกร้อน

ทุนจากกลุ่มบริษัท Bell Food รวมทั้งบริษัทอื่น ๆ ในครั้งนี้ สนับสนุนการก่อสร้างโรงงานผลิต และการค้นคว้าวิจัยต่าง ๆ ของ Mosa Meat มีแผนว่าเนื้อจากเซลล์เพาะเลี้ยงจะสามารถวางจำหน่ายในตลาดได้ ภายในปี 2021 ในรูปแบบสินค้าพรีเมียม ในประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก โดยตลาดเป้าหมายของ Bell Group คือ ตลาดสวิตเซอร์แลนด์

ที่มา

www.thelocal.ch

www.marketscreener.com

www.bellfoodgroup.com

www.mosameat.com