



ข่าวเด่นประจำสัปดาห์จากสาธารณรัฐประชาชนจีน

(Weekly News from China)

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองกวางโจว

ประจำวันที่ 9-15 กันยายน 2562

เนื้อเทียมจากพืช อีกหนึ่งสินค้ามาแรงในประเทศจีน

เทศกาลไหว้พระจันทร์คือช่วงเวลาแห่งความรื่นเริง ชาวจีนทั้งเด็กและผู้ใหญ่ต่างร่วมเฉลิมฉลองเทศกาล



นี้และแน่นอน เอกลักษณ์ที่สำคัญของเทศกาลนี้ก็คงจะเป็นอย่างอื่นไปไม่ได้ นั่นคือขนมไหว้พระจันทร์ ซึ่งก็มีหลากหลายรสชาติตั้งแต่สูตรดั้งเดิม ใส่มะม่วงและไข่แดง ไปจนถึงไส้ช็อกโกแลต ถั่วแดง และ ทุเรียน แต่ตอนนี้ขนมไหว้พระจันทร์ที่กำลังเป็นกระแสมากที่สุดในประเทศจีนคงหนีไม่พ้น ขนมไหว้พระจันทร์ไส้เนื้อเทียม

© 视觉中国

หากมองจากภายนอก ขนมไหว้พระจันทร์ไส้เนื้อเทียมนี้ก็มีลักษณะไม่ต่างกับขนมไหว้พระจันทร์ที่ทำจากเนื้อสัตว์จริงๆ ไม่ว่าจะเป็นลักษณะเนื้อสัมผัส ความชุ่มฉ่ำของเนื้อ และไขมัน ต้องชิมเท่านั้นถึงจะรู้ได้ถึงความแตกต่างระหว่างเนื้อเทียม และเนื้อสัตว์จริง โดยหลังจากชิมขนมไหว้พระจันทร์ไส้เนื้อเทียมครั้งแรก ผู้บริโภคชาวจีนต่างให้ความเห็นว่า กลิ่นและรสชาติของความเป็นเนื้อสัตว์ยังน้อยไป



โดยกระแส "เนื้อเทียม" ที่กำลังมาแรงในประเทศจีนนั้นเริ่มต้นจากวันที่ 5 กันยายน 2562 ที่ผ่านมามีบริษัทชวงถ่าสือผิง (双塔食品公司 Shuangta Shipin) ได้ผลิตขนมไหว้พระจันทร์ไส้เนื้อเทียมจากพืชออกจำหน่ายจำนวน 1,000 กล่อง และได้รับผลตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างดีจนสามารถจำหน่ายหมดภายในวันเดียว หลังจากนั้นวันที่ 6 กันยายน 2562 บริษัทเจินโร่ว (珍肉公司 Zhenrou) ก็ได้ผลิตขนมไหว้พระจันทร์ไส้เนื้อเทียมจากพืชออกจำหน่ายเช่นกัน โดยตั้งจำนวนจำกัดเพียง 3,000 ชิ้น และสามารถจำหน่ายได้ถึงเกือบครึ่งของยอดที่ตั้งไว้

ไม่เพียงแต่เฉพาะในประเทศจีนเท่านั้นที่ "เนื้อเทียม" กำลังเป็นที่นิยม แต่ในสหรัฐฯ "เนื้อเทียม" ก็กำลังเป็นเทรนด์ใหม่ของนักลงทุนเช่นกัน เดือนพฤษภาคมที่ผ่านมา บริษัทผลิตเนื้อเทียม Beyond Meat ได้เข้าสู่ตลาดหลักทรัพย์ และได้สร้างปรากฏการณ์ด้วยราคาหุ้นในวันที่เข้าจดทะเบียนวันแรก (IPO) ปรับตัวขึ้นกว่า 163% ในวันเดียว เป็นสถิติใหม่ของตลาดหุ้นสหรัฐฯ ในปีนี้ หลังจากนั้นไม่กี่วันบริษัทคู่แข่งอย่าง Impossible Foods ก็ได้ประกาศว่าจะเพิ่มเงินลงทุนอีก 300 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ โดยมีผู้ร่วมลงทุนอย่าง บิล เกตส์ (Bill Gates) ผู้ร่วมก่อตั้งบริษัทไมโครซอฟท์ , ลี กาซิง (Li

Disclaimer: ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการ
ให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองกวางโจว จะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใดใดที่อาจ

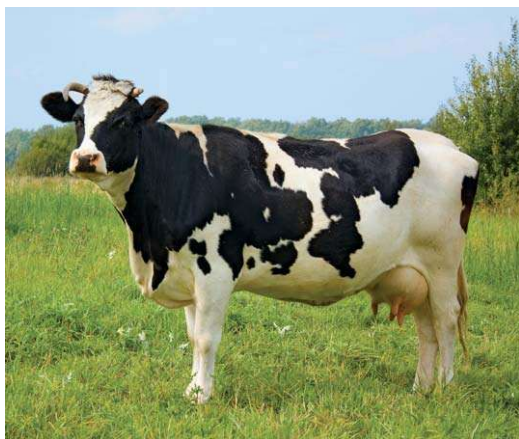
Ka-shing) นักธุรกิจชื่อดังชาวฮ่องกง, อีวาน วิลเลียมส์ (Evan Williams) ผู้ร่วมก่อตั้งทวิตเตอร์ และผู้ประกอบการที่มีชื่อเสียงในอุตสาหกรรมอื่น ๆ



“เนื้อเทียม” แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ประเภทแรกคือเนื้อเทียมที่ผลิตมาจากพืช โดยนำไปโปรตีนที่สกัดมาจากถั่วเหลือง ถั่วลันเตา ข้าวสาลีและพืชอื่นๆ มาผ่านกระบวนการอัดขึ้นรูป เพิ่มปริมาณโปรตีน แต่งสี กลิ่น และรสชาติให้ใกล้เคียงเนื้อสัตว์จริงที่สุด ส่วนประเภทที่สอง ผลิตจากการเก็บเซลล์ต้นกำเนิด หรือสเต็มเซลล์จากกล้ามเนื้อของสัตว์ที่ยังมีชีวิต หลังจากนั้นจะนำเซลล์ดังกล่าวไปเพาะเลี้ยงให้แบ่งตัวทวีคูณ จนกลายเป็นเนื้อเยื่อซ้อนทับกันคล้ายเซลล์กล้ามเนื้อสัตว์ แต่การผลิตเนื้อเทียมด้วยวิธีที่สอง

นั้นมีต้นทุนที่สูง และใช้ระยะเวลายาวนานกว่าวิธีแรก ทำให้ในปัจจุบันทั่วโลกนิยมผลิตเนื้อเทียมด้วยวิธีแรกเป็นหลัก

โดยบริษัทเจินโร่ว (珍肉公司 Zhenrou) ได้ใช้ข้อความที่เป็นจุดขายของเนื้อเทียมอย่าง “อร่อย สดใหม่ กินแล้วไม่อ้วน ไม่มียาปฏิชีวนะ ไม่มีคอเลสเตอรอล” มาโฆษณาบนฉลากสินค้าขนมไหว้พระจันทร์ ซึ่งตรงกับความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคชาวจีนในเมืองใหญ่ที่ต้องการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ โดยจะเห็นได้จากยอดสั่งซื้อขนมไหว้พระจันทร์ไส้เนื้อเทียมจากทางบริษัทนั้นกระจุกตัวอยู่ในเมืองหัวเมืองใหญ่ๆ อย่างเซี่ยงไฮ้ ปักกิ่ง และมณฑลกว่างตุง



ปัญหาสภาวะโลกร้อนทำให้ผู้บริโภคตื่นตัวมาสนใจสุขภาพและสิ่งแวดล้อมมากขึ้น จากงานวิจัยพบว่า 1 ใน 3 ของก๊าซเรือนกระจกที่เกิดขึ้นทั้งหมดในโลก มาจากการทำเกษตรกรรมและกว่าครึ่งหนึ่งของก๊าซเรือนกระจกเหล่านั้นเกิดมาจากการทำปศุสัตว์ โดยเฉพาะฟาร์มวัว การได้มาซึ่งเนื้อวัว 0.45 กิโลกรัม ต้องใช้น้ำในการทำฟาร์มถึง 6,992 ลิตร แนวคิดเหล่านี้ส่งผลให้ผู้บริโภคมองหาและเลือกทานเมนูทางเลือกที่ทดแทนเนื้อสัตว์มากขึ้น ซึ่งนาย Chang Xueyan (长薛岩) เลขาธิการกลุ่มพันธมิตรอุตสาหกรรมอาหารจีน (中国植物性食品产业联盟) ได้ให้สัมภาษณ์ว่า ตอนนี้ประเทศจีนเองก็กำลังเน้นย้ำถึงปัญหาสิ่งแวดล้อมที่เกิดมาจากการทำปศุสัตว์ โดยแผนโภชนาการแห่งชาติ

(2017-2030) ออกโดยสภาแห่งรัฐตั้งเป้าว่าภายในปี 2030 ประเทศจีนจะต้องลดการบริโภคโปรตีนจากเนื้อสัตว์ลง 50% ซึ่งจะเห็นว่าการพัฒนาเนื้อสัตว์เทียมจากพืชนั้นจะกลายเป็นสิ่งสำคัญยิ่งในอนาคตสำหรับประเทศจีน

ที่มา : http://www.xinhuanet.com/fortune/2019-09/10/c_1124979730.htm

แปลและเรียบเรียงโดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองกวางโจว

วันที่ 10 กันยายน 2562