

## ตลาดเนื้อทางเลือกของจีนกำลังร้อนแรง



เนื้อสัตว์ที่ทำจากเชื้อรา (Fungus) อาจกลายเป็นทางเลือกใหม่สำหรับผู้ที่ยังชอบอาหารทดแทนเนื้อสัตว์ของจีน เนื่องจากบริษัทในจีนจำนวนมากขึ้นกำลังรุกเข้าสู่ตลาดเนื้อสัตว์จากพืช ซึ่งกำลังเติบโตท่ามกลางความต้องการของผู้บริโภคที่ต้องการอาหารที่ดีต่อสุขภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มมากขึ้น โดยปัจจุบันพบว่า นอกจากโปรตีนถั่วเหลืองและถั่วที่ใช้กันอย่างแพร่หลายในการผลิตเนื้อสัตว์ทดแทนในประเทศจีนแล้ว โปรตีนจากเชื้อราก็เป็นส่วนประกอบที่มีคุณภาพสูงซึ่งสามารถทำให้อาหารมีรสชาติดี และมีคุณค่าทางโภชนาการด้วยเช่นกัน

บริษัท Xuerong ซึ่งเป็นผู้จำหน่ายเชื้อราที่สามารถกินได้ชั้นนำในประเทศจีนที่มีประวัติยาวนานกว่า 20 ปีได้ลงทุนในด้านเนื้อสัตว์จากพืชเพื่อผลิตสารทดแทนเนื้อสัตว์จากเชื้อราโดยใช้ความเชี่ยวชาญในการผลิตเชื้อราอย่างเต็มที่ โดยในเดือนกรกฎาคมที่ผ่านมา บริษัท Xuerong ได้ประกาศเพิ่มทุน 14 ล้านหยวน หรือประมาณ 2.04 ล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยให้เป็นเงินสดแก่บริษัท Vesta Food Lab ซึ่งเป็นบริษัทเทคโนโลยีด้านอาหารในกรุงปักกิ่ง เพื่อทุ่มเทให้กับการผลิตเนื้อสัตว์จากพืช นอกจากนี้บริษัท Xuerong ยังประกาศว่าจะร่วมทุนกับบริษัทขนมของจีนด้วยทุนจดทะเบียน 10 ล้านหยวน เพื่อมุ่งเน้นไปที่การวิจัยและพัฒนาการผลิตและการขายขนมโปรตีนจากพืช ซึ่งบริษัทไม่ได้เป็นเพียงบริษัทเดียวในจีนที่กำลังรุกเข้าสู่ตลาดเนื้อสัตว์ที่ใช้โปรตีนจากพืช แต่ยังมีอีกหลายบริษัทที่กำลังเริ่มเข้าสู่ตลาดเนื้อสัตว์ทางเลือกและมีแนวโน้มที่จะขยายตัวมากยิ่งขึ้นในประเทศจีน

- นโยบายภาครัฐ  เศรษฐกิจการลงทุน  แนวโน้มการตลาด  รายงานสินค้าและบริการ  อื่นๆ



เมื่อเปรียบเทียบเนื้อสัตว์จริงกับเนื้อสัตว์ที่ได้จากพืชแล้ว พบว่าเนื้อที่ได้จากพืชมีโปรตีนสูง มีคอเลสเตอรอลและไขมันต่ำ อีกทั้งยังมีส่วนช่วยในการปกป้องสิ่งแวดล้อมและคุณภาพชีวิตของสัตว์ ซึ่งช่วยกระตุ้นให้เกิดกระแสด้านการผลิตอาหารที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น ซึ่งเป็นสิ่งที่บริษัทผู้ผลิต และนักลงทุนทั่วโลก กำลังเฝ้าติดตาม และให้ความสนใจเป็นอย่างมาก

นับตั้งแต่ บริษัท Beyond Meat ผู้ผลิตอาหารจากพืชของสหรัฐอเมริกาได้เปิดตัวเข้าสู่การแข่งขันในอุตสาหกรรมทดแทนเนื้อสัตว์จากพืช ก็ทำให้ตลาดเนื้อสัตว์จากพืชกำลังร้อนแรงไปทั่วโลก เช่นเดียวกับในประเทศจีนที่มีสตาร์ทอัพจำนวนมากกำลังเปิดตัวผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบเป็นเนื้อสัตว์จากพืช เช่น ขนมไหว้พระจันทร์ เกี้ยวข้าวเหนียว และบะหมี่ที่มีสารทดแทนเนื้อสัตว์ เพื่อดึงดูดผู้บริโภคมากขึ้น ยกตัวอย่างเช่น แรนด์ Ramen Talk แรนด์บะหมี่ของจีนที่เพิ่งร่วมมือกับผู้ผลิตเนื้อสัตว์ในประเทศ เพื่อเปิดตัวผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติเนื้อสัตว์ที่รสชาติดูคล้ายกับซอสโบโลเนส (Bolognese) โดยอาหารชุดแรก 20,000 แพ็คเก็ตสามารถจำหน่ายหมดในเวลาเพียงหนึ่งนาที หลังจากได้เริ่มถ่ายทอดสด (Live Streaming) บนแพลตฟอร์ม Tmall ซึ่งความนิยมดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงแนวโน้มสำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของจีนในปัจจุบัน และยังแสดงถึงทิศทางสำหรับเทคโนโลยีอาหารในอนาคตด้วย

ประเทศจีนมีประวัติศาสตร์อันยาวนานในการรับประทาน “เนื้อเทียม” ที่ทำจากถั่วเหลือง ซึ่งมักเรียกว่า “เนื้อมังสวิรัต” ในร้านอาหารจีนแบบดั้งเดิม การรับประทานอาหารทดแทนเนื้อสัตว์จึงไม่ใช่เรื่องแปลกใหม่สำหรับผู้บริโภคชาวจีน นอกจากนี้ ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา ยังพบว่า อาหารที่ปราศจากเนื้อสัตว์ได้รับความนิยมมากขึ้น เนื่องจากความกังวลที่เพิ่มขึ้นเกี่ยวกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ทำให้ผู้ผลิตอาหารไม่เพียงแต่คิดค้นผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อสัตว์เพื่อตอบสนองผู้ที่เริ่มเปลี่ยนไปรับประทานอาหารมังสวิรัตเท่านั้น แต่ยังคงรักษากลุ่มผู้บริโภคที่ชื่นชอบเนื้อสัตว์ควบคู่กันไปด้วยเช่นกัน

ปัจจุบันการแพร่ระบาดของโรค COVID – 19 เป็นปัจจัยสำคัญที่ผลักดันให้ผู้บริโภคชาวจีนหันมารับประทานอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น โดยรายงานของ McKinsey บริษัทวิเคราะห์ข้อมูลการตลาดชื่อดัง ได้สำรวจความคิดเห็นของผู้บริโภคชาวจีนต่อ โรค COVID – 19 ว่าได้ผลักดันให้เกิด 5 แนวโน้มสำคัญต่อการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจจีนได้อย่างไรบ้าง ซึ่งผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้บริโภคชาวจีนมากกว่าร้อยละ 70 จะยังคงใช้เวลาและเงินมากขึ้นในการซื้อผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ในขณะที่ 3 ใน 4 ของผู้บริโภคชาวจีนมีความต้องการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้นหลังการระบาดของโรคผ่านพ้นไป ซึ่งจากสถานการณ์และเหตุผลดังกล่าว ทำให้ตลาดเนื้อสัตว์จากพืชของจีนเป็นที่ดึงดูดผู้ผลิตเนื้อสัตว์ทดแทนในต่างประเทศหลายรายให้เข้ามาขยายตลาด สอดคล้องกับข้อมูลล่าสุดที่พบว่าบริษัท Impossible Foods บริษัทผู้เนื้อสัตว์จากพืชของสหรัฐอเมริกาได้เริ่มนำเนื้อสัตว์จากพืชมาให้ผู้บริโภคชาวจีนที่ชื่นชอบเนื้อสัตว์ได้ทดลองชิมภายในงาน China International Import Expo (CIIE) ครั้งที่ 2 เมื่อปี 2562 ที่ผ่านมา โดยมีผู้บริโภคชาวจีนให้ความสนใจประมาณ 50,000 คน

- นโยบายภาครัฐ     เศรษฐกิจการลงทุน     แนวโน้มการตลาด     รายงานสินค้าและบริการ     อื่นๆ





ขณะที่บริษัท Xuerong ซึ่งเป็นบริษัทผู้ผลิตอาหารดั้งเดิมของจีนมีความเห็นว่า เนื้อสัตว์ที่ทำจากพืชถือเป็นการขยายโอกาสของห่วงโซ่อุปทานของอาหารของจีนให้ขยายตัวได้มากยิ่งขึ้น ซึ่งบริษัท Xuerong จะทำการทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในสองลักษณะ คือ 1) ผลิตเนื้อสัตว์จากเชื้อราที่มีรสชาติเหมือนเนื้อสัตว์จริงๆ และ 2) สกัดโปรตีนจากเชื้อราเพื่อผลิตสารทดแทนเนื้อสัตว์ หรือที่เรียกว่า fungus-based meat substitutes ซึ่งเชื่อมั่นว่า อุตสาหกรรมเนื้อสัตว์แบบไร้เนื้อสัตว์มีชีวิตดังกล่าว จะเป็นจุดเริ่มต้นของการแปรรูปเชื้อราที่กินได้ พร้อมทั้งจะสร้างความร่วมมือกับบริษัทสตาร์ทอัพในการวิจัยและพัฒนาเนื้อสัตว์จากพืช เพื่อให้ทั้งสองฝ่ายประสบความสำเร็จในการพัฒนาเนื้อสัตว์จากพืชและเนื้อทางเลือกในตลาดจีนได้อย่างแน่นอน

### ผลกระทบด้านเศรษฐกิจต่อประเทศไทย และแนวทางการปรับตัวของภาครัฐ ภาคเอกชน และผู้ประกอบการไทย

ผู้บริโภคชาวจีนจำนวนมากเริ่มหันมาให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพ และการเลือกรับประทานอาหารมากขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อเกิดเหตุการณ์โรค COVID - 19 ระบาดจากข่าวการรับประทานเนื้อสัตว์ที่มีลักษณะแปลกๆ และยังมีสาเหตุที่มาที่ชัดเจนเท่าที่ควร ทำให้อุตสาหกรรมอาหารทดแทนเนื้อสัตว์เริ่มขยายตัวและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะเนื้อสัตว์ทดแทนที่ผลิตจากพืช และการสกัดโปรตีนจากอาหารที่ไม่ใช่เนื้อสัตว์ จึงถือว่าเป็นโอกาสที่ดีสำหรับผู้ประกอบการไทยที่สนใจในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพและโปรตีนเกษตร โดยผู้ประกอบการไทยหลายรายคุ้นเคยกับการผลิตโปรตีนเกษตรที่มีคุณค่าทางอาหารไม่แพ้เนื้อสัตว์มีชีวิต แต่อย่างไรก็ดี ผู้ประกอบการไทยที่ต้องการขยายตลาดส่งออกเข้าสู่ตลาดจีนต้องศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคเนื้อสัตว์ทดแทนของผู้บริโภคชาวจีนในแต่ละวัยอย่างใกล้ชิด เนื่องจากผู้บริโภคมีความต้องการที่แตกต่างกัน นอกจากนี้ยังต้องผลิตอาหารที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมการกิน และเทศกาลต่างๆ ด้วย เพื่อให้สามารถผลิตอาหารและสินค้าที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคชาวจีนได้อย่างมีประสิทธิภาพ อีกทั้ง หากสามารถพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ใช้งานได้ง่ายและสะดวกต่อการพกพา ก็จะช่วยให้สินค้าไทยสามารถดึงดูดความต้องการของผู้บริโภคชาวจีนได้มากยิ่งขึ้น

แหล่งที่มา: <https://www.chinadaily.com.cn/a/202009/14/WS5f5f28d4a3101ccd0bee044a.html>

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองชิงต่าว

นโยบายภาครัฐ  เศรษฐกิจการลงทุน  แนวโน้มการตลาด  รายงานสินค้าและบริการ  อื่นๆ

Call Center 1169  
www.ditp.go.th  
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ  
563 ถนนนันทบุรี ตำบลบางกระสอบ อำเภอเมือง  
จังหวัดนนทบุรี 11000

Thai Trade Center - Qingdao  
Unit 2504 Shangri-la Center, Shi Nan  
District, No.9 Xiang Gang Zhong Road,  
Qingdao, 226071

Tel: +86-532-68621206  
E-mail: qingdao@ditp.go.th  
Facebook: @ditpqingdao  
Wechat Official:

