

Foodtech กับอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์เทียมในสเปน

กระแสความนิยมผลิตภัณฑ์อาหารโปรตีนจากเนื้อสัตว์เทียม (Plant-based) หรือโปรตีนทางเลือกในสเปน ขยายตัวต่อเนื่องตามแนวโน้มความตื่นตัวด้านจริยธรรม สุขภาพสัตว์ การรักษาสิ่งแวดล้อม รวมถึงการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ส่งผลให้มีการวิจัยและพัฒนา โดยนำเทคโนโลยี และนวัตกรรมมาใช้ในการผลิตสินค้าประเภทดังกล่าว ซึ่งเป็นการดำเนินการทั้งในส่วนของหน่วยงานรัฐ ภาคเอกชน รวมถึงธุรกิจ startups

ด้วยการศึกษา สเปน เป็นประเทศผู้ผลิต และแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อันดับต้นของยุโรป รวมถึงมีการบริโภคภายในประเทศในปริมาณมาก จึงทำให้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เทียมให้มีรูปแบบที่หลากหลาย ให้คล้ายกับผลิตภัณฑ์จริง เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค อาทิ ไส้กรอก chorizo ไปจนถึงเนื้อเทียมจากเส้นใยไมซีเลียม (mycelium)

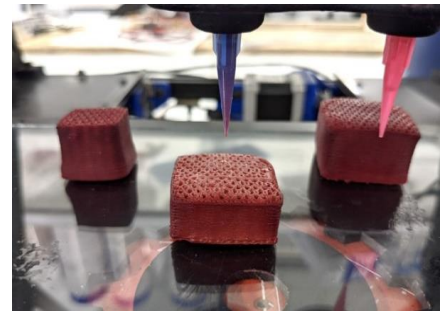
ปัจจุบัน สเปนมีความก้าวหน้าในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เทียมอย่างมาก โดยเฉพาะในแคว้นคาตาลูญา ซึ่งมีสถาบันวิจัยอาหาร และธุรกิจ startups ด้าน foodtech จำนวนมาก และในแคว้นบาสก์ ซึ่งมีชื่อเสียงด้าน Gastronomy และการวิจัยพัฒนาในอุตสาหกรรมดังกล่าว



Heura เป็นแบรนด์ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากพืชที่เป็นที่รู้จักมากที่สุดของสเปน และขยายตลาดไปยัง 16 ประเทศทั่วโลก โดยเฉพาะในยุโรป โดยบริษัทฯ เริ่มผลิตเนื้อไก่เทียมเมื่อปี 2017 ต่อมาขยายประเภทผลิตภัณฑ์เป็นแฮมเบอร์เกอร์ และลูกชิ้น โดยต่อไปจะเริ่มผลิตเนื้อหมู

ภาพ : Heura

Novameat นำเทคโนโลยี 3D printing มาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ต้นแบบ (prototype) อาทิ สเต็ก และเนื้อสัตว์เพาะเลี้ยง (cell-based) ซึ่งปัจจุบัน ถือเป็น “world’s biggest prototype” โดยผสมผสานการเพาะจาก plant-based กับเซลล์จากสัตว์



ภาพ : Novameat



Biotech Foods ผลิตผลิตภัณฑ์จากเทคโนโลยีการเพาะเซลล์ (cell-based) โดยไม่ปรับเปลี่ยนพันธุกรรม หรือใช้สัตว์เป็น based serum บริษัทฯ เป็นหนึ่งใน startup ที่ได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาลสเปน

ภาพ : Biotech Foods

- นโยบายภาครัฐ
 เศรษฐกิจการลงทุน
 แนวโน้มการตลาด
 รายงานสินค้าและบริการ
 อื่นๆ



Rollito Vegano เน้นผลิตภัณฑ์ที่เป็นอาหารสเปน โดยเฉพาะขาหมู (jamón) และ dry-cured/ไส้กรอกหลากหลายประเภท โดยส่วนผสมหลัก ได้แก่ กลูเทน แป้งจากข้าว น้ำมันมะพร้าว และปืทรูท

นอกจากจุดเด่นด้านการเป็นอาหารที่ถูกปากชาวสเปนแล้ว ยังมีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยมีโปรตีนถึง 37 กรัม ทุกๆ 100 กรัม และใช้บรรจุภัณฑ์ compostable/biodegradable 100% รวมถึงมีช่องทางการจำหน่ายทั้งในร้าน (เช่น ที่ Encuentro Vegano และ Mi Cabra Vegana) และออนไลน์ ผ่านแพลตฟอร์ม Global Natural



ภาพ : Rollito Vegano

Grin Grin มีประเภทผลิตภัณฑ์หลากหลาย ตั้งแต่เนื้อเทียม อาหารทะเล เนยแข็ง ซอสต่างๆ ไปจนถึงพิซซ่า และไอศกรีม



ภาพ : Grin Grin



Flax & Kale เป็นร้านอาหารปลอดเนื้อสัตว์ที่มีรูปแบบทันสมัย จึงเป็นที่นิยมในกลุ่มผู้บริโภครุ่นใหม่ และ urban โดยนอกจากจำหน่ายอาหารแล้ว ยังมีผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทานที่มีความหลากหลายด้วย โดยมีผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมจากพืช 14 ชนิด และเนยแข็งปราศจากส่วนผสมของนม 31 ชนิด มีช่องทางการจำหน่ายทั้งที่ร้าน และออนไลน์



ภาพ : Flax & Kale

นอกจากนี้ ยังมี Libre Foods ซึ่งเป็นบริษัทรายแรกๆ ของยุโรปที่นำเทคโนโลยีด้านจุลชีววิทยามาใช้ผลิตเนื้อเทียมที่มีรูปลักษณ์ ผิวสัมผัส รสชาติ และกลิ่นใกล้เคียงเนื้อสัตว์จริง โดยการนำเชื้อราที่มีเส้นใย (filamentous fungi) มาผ่านการหมัก ทั้งนี้ เป็นการผลิตที่มีความยั่งยืน เนื่องจากใช้วัตถุดิบปริมาณน้อย กระบวนการผลิตที่ปล่อยก๊าซเรือนกระจก ในปริมาณต่ำ (low carbon footprint) และสร้างขยะปริมาณน้อย โดยในระยะแรก บริษัทฯ ผลิตสแต็ค (whole-cut) โดยมีแผนในการขยายการผลิตเนื้อไก่ และอาหารทะเลต่อไป

ความเห็น สดต.

- ตลาดผลิตภัณฑ์โปรตีนจากพืชในสเปน มีแนวโน้มขยายตัวต่อเนื่อง โดยภาคเอกชนเร่งทำการวิจัยพัฒนา เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย และตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งนอกจากจะเป็นผู้ประกอบการเฉพาะสินค้าประเภทนี้โดยเฉพาะ และ Startup แล้ว กว่าร้อยละ 40 ของบริษัทผู้ผลิตสินค้าอาหารรายใหญ่ของสเปน รวมถึงบริษัทที่ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เริ่มขยายประเภทสินค้าให้ครอบคลุมผลิตภัณฑ์โปรตีนจากพืชด้วย
 - อย่างไรก็ดี ยังมีโอกาสทางการค้าของสินค้าไทย เนื่องจากสินค้าอาหารของไทยเป็นที่นิยมอยู่แล้ว อีกทั้งมีแนวโน้มความต้องการผลิตภัณฑ์ประเภทใหม่ๆ อย่างต่อเนื่อง
 - นอกจากตัวผลิตภัณฑ์เองแล้ว ผู้ประกอบการไทยควรให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตที่คำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ความยั่งยืน และปัจจัยตามกระแสของโลกด้วย เพื่อสร้างจุดขายแก่สินค้า
-