



เนื้อผสมผัก (Blended Meat) อีกหนึ่งอาหารทางเลือกที่กำลังมาแรง

หากเปรียบเทียบโปรตีนทางเลือกสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อเป็นดังพายุกำลังปั่นกระแสความนิยมในอุตสาหกรรมอาหารและในหมู่นักลงทุนนั้น “Hybridfleisch” (อังกฤษ: Blended Meat) หรือเนื้อที่มีผักเป็นส่วนผสมคละอยู่ด้วย ก็เป็นดั่งคลื่นใต้น้ำที่กำลังสร้างกระแสความนิยมอย่างเงียบ ๆ ซึ่งในอดีตสินค้าดังกล่าวเคยถือว่าด้อยกว่า แต่ปัจจุบันภาพลักษณ์นั้นได้เปลี่ยนแปลงไปแล้ว เพราะมาตรฐานการผลิตและคุณภาพสินค้าที่ได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง กอปรกับเทรนด์การเกษตรที่ยั่งยืน สวัสดิภาพสัตว์ และโปรตีนจากพืชคุณภาพสูงได้นำไปสู่การเปลี่ยนแปลงในบริบทที่ว่า ยิ่งบริโภคเนื้อสัตว์น้อยลงเท่าใด ก็ยิ่งดีต่อโลกเท่านั้น



นาย Olaf Koch อดีตประธานกรรมการบริหาร Metro ยักษ์ใหญ่ค้าปลีกเยอรมัน และผู้ร่วมก่อตั้งกองทุนเพื่อการลงทุน New Food Zintinus กล่าวว่า "ผลิตภัณฑ์ทุกอย่างที่ให้โปรตีนได้ดี แต่ใช้โปรตีนจากสัตว์น้อยลง เป็นคำตอบสำหรับคำถามที่ว่า เราสามารถช่วยให้ผู้คนจำนวนมากได้รับโภชนาการที่ดีต่อสุขภาพและยั่งยืนมากขึ้นได้อย่างไร"

เมื่อต้นเดือนกรกฎาคม Rewe Group ประกาศว่าบริษัทเป็นซูเปอร์มาร์เก็ตแห่งแรกในเยอรมนีที่จำหน่ายเนื้อ (เนื้อสับและไส้กรอก ภายใต้แบรนด์ Better half®) ที่มีส่วนผสมถึงร้อยละ 50 จากพืช แครอท หัวหอม มะเขือเทศ และแป้งถั่ว โดยบริษัทใช้เวลา 2 ปี ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังกล่าว และในเดือนเดียวกันนี้ บริษัท Netto Marken-Discount ได้ออกแถลงการณ์เปิดตัว “Less Meat” เนื้ออบที่ประกอบด้วยผักร้อยละ 34 ซึ่งได้วางจำหน่ายในซูเปอร์มาร์เก็ต Edeka ทั้ง 4,260 สาขา ในขณะที่ประเทศเพื่อนบ้านอย่างสวิตเซอร์แลนด์ ห้าง Migros ได้เปิดตัวแบรนด์ของตัวเอง "The Mix" ในเดือนพฤษภาคม ซึ่งมีผลิตภัณฑ์ เนื้อสับ เบอร์เกอร์ ไส้กรอกย่าง เนื้อก้อน (Frikadeller) และนักเก็ตไก่ ที่มีเนื้อสัตว์น้อยลงอย่างน้อยร้อยละ 40 นอกจากนี้ ในเดือนมีนาคม ซูเปอร์มาร์เก็ต Spar ในออสเตรียได้นำเบอร์เกอร์ที่ลดสัดส่วนของเนื้อสัตว์เข้าสู่ตลาดภายใต้แบรนด์ออร์แกนิก Natur pur ของตน โดยรวมแล้วจะเห็นได้ว่า ในประเทศที่พูดภาษาเยอรมัน ผู้ค้าปลีกที่มีแบรนด์ของตัวเองต่างกระตือรือร้นเป็นพิเศษในตลาดสินค้านี้ ในขณะที่อุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และบริษัทเทคโนโลยีด้านอาหารก็ให้ความสนใจด้วยเช่นกัน ดังเช่น Rewe



International ในออสเตรีย นำผลิตภัณฑ์จาก Rebel Meat ซึ่งเป็นสตาร์ทอัพจากกรุงเวียนนามาวางจำหน่ายในสาขาซูเปอร์มาร์เก็ต Billa และ Billa Plus หรือห้าง Globus ที่กำลังทดสอบผลิตภัณฑ์เนื้อก้อน (Frikadeller) ซึ่งทำจากขนุนอ่อนและเนื้อจากผู้ผลิตบาวาเรีย Houdek เป็นต้น

เนื้อก้อน Frikadeller ที่ผลิตจากเนื้อไก่ผสมขนุน



ผลิตภัณฑ์ผสม (Hybrid products)

ไม่ใช่สิ่งใหม่ โดยในปี 2010 มีความพยายามที่จะนำส่วนผสมของโปรตีนจากเนื้อสัตว์และผักเสนอสู่ผู้บริโภค นาย Patrick Bühler หัวหน้าฝ่ายพัฒนาของบริษัท Rügenwalder Mühle กล่าว ในขณะนั้นเวลายังไม่สุกงอม แต่ปัจจุบันและในอนาคต เขาเห็นโอกาสที่ดีสำหรับผลิตภัณฑ์ผสม

ในโซเซียลมีเดีย ผู้คนมักถามว่าทำไมถึงต้องเป็น(สินค้า)ไฮบริด แทนที่จะเปลี่ยนมาบริโภคสินค้าวีแกนหรือไม่ก็มังสวิรัต โดยผู้ที่เกี่ยวข้องในโครงการ Green Worscht ซึ่งกำลังพัฒนาไส้กรอกผสม(ผัก)ในเมือง Fulda รัฐเฮสเซิน เชื่อว่า โภชนาการที่ดีต่อสุขภาพและการปกป้องสภาพภูมิอากาศจะมีอิทธิพลมากขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ ไส้กรอกวีแกนล้วน ๆ จะต้องแข่งขันกับผู้ให้บริการรายอื่น ๆ และในท้ายที่สุดมันจะเป็นการแข่งขันที่ดุเดือด ซึ่งนั่นไม่ใช่เป้าหมายของโครงการ ในขณะที่ สมาคมเพื่อแหล่งโปรตีนทางเลือก BALPro

เห็นว่า (สินค้า)ไฮบริดอาจเข้าถึงและดึงดูดผู้บริโภคกลุ่ม flexitarian ได้ อย่างไรก็ตาม มีข้อสังเกตว่า สินค้าดังกล่าวจะเหมาะกับตลาดมวลชนหรือไม่ ทั้งนี้ นักวิเคราะห์จาก Databridge Market Research คาดว่ามูลค่าตลาดสำหรับเนื้อผสมจะเติบโตโดยเฉลี่ยร้อยละ 11.8 ต่อปี และมีมูลค่า 730 ล้านดอลลาร์สหรัฐในปี 2028

ที่มา: Lebensmittel Zeitung