

ตลาดอาหารที่เป็นมิตรต่อผู้สูงอายุ (Aging-friendly Foods) ในเกาหลีใต้เติบโตสูงขึ้น

คำจำกัดความของอาหารที่เป็นมิตรต่อผู้สูงอายุ

- กระทรวงความปลอดภัยอาหารและยา (Ministry of Food and Drug Safety : MFDS) เกาหลีใต้ ได้ให้คำจำกัดความของอาหารที่เป็นมิตรต่อผู้สูงอายุ (Aging-friendly Foods) ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตหรือแปรรูป โดยการปรับคุณสมบัติทางกายภาพของอาหาร เพื่อช่วยผู้สูงอายุในการรับประทานอาหาร หรือการย่อยอาหาร ให้เป็นรูปแบบที่ย่อยง่ายและปรับองค์ประกอบทางโภชนาการให้เหมาะสม¹
- เกณฑ์ของอาหารที่เป็นมิตรกับผู้สูงอายุภายใต้กฎหมายเกาหลี²
 - ต้องผลิตโดยพิจารณาความสามารถในการรับประทาน การย่อยอาหาร การดูดซึม เมตาบอลิซึม และการขับถ่ายของผู้สูงอายุ
 - เพื่อไม่ให้เกิดอันตรายจากจุลินทรีย์ ต้องล้างผักและผลไม้ให้สะอาด ฆ่าเชื้อด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อที่ผ่านการรับรองว่าเป็นสารปรุงแต่งอาหาร และล้างให้สะอาดด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง ทั้งนี้ ไม่รวมผลไม้หรือผักแปรรูปที่ผ่านกระบวนการทางความร้อนและทานแบบปอกเปลือก
 - เมื่อใช้เนื้อสัตว์ ไข่ หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำเป็นวัตถุดิบ จะต้องได้รับความร้อนที่พอเพียงในการปรุงสุก
 - อาหารต้องมีความแข็งแรงไม่เกิน 500,000 N/m² เพื่อให้ผู้สูงอายุบริโภคได้ง่าย

ขนาดของตลาดอาหารที่เป็นมิตรต่อผู้สูงอายุ

- การจำแนกระดับของสังคมผู้สูงอายุ เมื่อพิจารณาสัดส่วนของจำนวนประชากรสูงอายุต่อจำนวนประชากรทั้งหมด หากสัดส่วนของจำนวนประชากรอายุ 65 ปีขึ้นไป ต่อจำนวนประชากรทั้งหมดคิดเป็น 7-14% นับว่าเป็นสังคมผู้สูงอายุ (Aging society) หากเป็น 14-20% นับเป็นสังคมผู้สูงอายุโดยสมบูรณ์ (Aged society) และหากมากกว่า 20% ขึ้นไปนับเป็นสังคมผู้สูงอายุอย่างเต็มที่ (Super-aged society)
- ในปี พ.ศ. 2562 สัดส่วนของประชากรอายุ 65 ปีขึ้นไปในเกาหลีใต้อยู่ที่ 14.9% ซึ่งถือว่าเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุโดยสมบูรณ์ (Aged society) และคาดว่าจะเพิ่มขึ้นเป็น 46.5% ในปี พ.ศ. 2610³
- ขนาดตลาดของอุตสาหกรรมที่เป็นมิตรต่อผู้สูงอายุคาดว่าจะเติบโต 13% ต่อปี จาก 27.38 ล้านล้านวอน (23.4 พันล้านดอลลาร์สหรัฐ) ในปี 2555 และเพิ่มขึ้นเป็น 73 ล้านล้านวอนในปี 2564
- ในบรรดาอุตสาหกรรมที่เป็นมิตรต่อผู้สูงอายุนั้น สัดส่วนของอุตสาหกรรมอาหารคิดเป็น 23.3% ถือเป็น

¹ www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/01_03.jsp?idx=12502, The Ministry of Food and Drug Safety

² www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/01_03.jsp?idx=12502, The Ministry of Food and Drug Safety

³ www.kosis.kr, Korea Statistical Information Service

- อุตสาหกรรมที่มีแนวโน้มการเติบโตสูงเป็นอันดับสองรองจากอุตสาหกรรมการพักผ่อนซึ่งคิดเป็น 34%⁴
- ในปี 2562 รายได้เฉลี่ยต่อเดือนของครัวเรือนที่มีอายุ 60 ปีขึ้นไปอยู่ที่ 3.32 ล้านบาท ซึ่งต่ำกว่าค่าเฉลี่ยโดยรวมที่ 4.93 ล้านบาท แต่มีอัตราการเพิ่มขึ้นเฉลี่ยต่อปีอยู่ที่ 3.89% ซึ่งถือว่าสูงที่สุดในทุกกลุ่มอายุ⁵
 - ในปี 2562 ครัวเรือนที่มีอายุ 60 ปีขึ้นไป มีค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มคิดเป็น 19.5% ของรายจ่ายเพื่อการบริโภคทั้งหมด และเป็นรายจ่ายเพื่อการบริโภคที่ใหญ่ที่สุด

แนวโน้มตลาดของอาหารที่เป็นมิตรต่อผู้สูงอายุในเกาหลี

- อาหารที่เป็นมิตรต่อผู้สูงอายุ (Aging-friendly Foods) หรือในบางกรณี อาจเรียกว่า care food, silver food หรือ senior food หมายถึง อาหารสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาในการกินและการย่อยอาหาร จากการศึกษา พบว่า บริษัทอาหารในเกาหลีกำลังพัฒนาแบรนด์อาหารที่เป็นมิตรต่อผู้สูงวัยและขยายสายผลิตภัณฑ์มากขึ้น
 - Pulmuone Pul's Care เป็นแบรนด์ที่ผลิตสินค้าเกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุโดยเฉพาะ สร้างขึ้นในปี 2558 ซึ่งมีผลิตภัณฑ์หลากหลายตั้งแต่อาหารสำหรับผู้สูงอายุไปจนถึงของหวานและอาหารเสริมเพื่อสุขภาพ เช่น ผลิตภัณฑ์ที่จำแนกตามความสามารถในการเคี้ยวของผู้สูงอายุ โดยแบ่งเป็น 4 ระยะ⁶
 - Greeting แบนด์อาหารเพื่อสุขภาพ โดยบริษัท Hyundai Greenfood ได้ขยายสายการผลิต เพื่อรวมสูตรที่เหมาะสมสำหรับการรักษาโรคเบาหวาน การควบคุมอาหาร และ ควบคุมความดันโลหิต⁷
 - Easy Balance แบนด์อาหารที่เป็นมิตรต่อผู้สูงอายุของบริษัท Shinsegae Food ได้ผลิตเครื่องเคียงแบบกลิ่นต่างๆ สำหรับผู้บริโภคที่เคี้ยวลำบาก โดยสามารถจัดส่งให้โรงพยาบาลและสถานพยาบาล⁸
 - Healthy Nuri แบนด์จากบริษัท CJ Freshway กำลังพัฒนาอาหารประเภทอาหารอ่อน เกล็ดต่ำ และโปรตีนสูงสำหรับผู้สูงอายุ

⁴ <http://koreabizwire.com/in-aging-s-korea-food-is-the-most-promising-silver-industry/150765>

⁵ www.kosis.kr, Korea Statistical Information Service

⁶ <https://shop.pulmuone.co.kr/shop/goodsList?itemId=5413>, Pulmuone's online shopping mall

⁷ www.greeting.co.kr, Hyundai Green Food 'Greeting'

⁸ www.shinsegaefood.com/brand/easybalance/index.html, Shinsegae Food 'Easy Balance'

< อาหารที่เป็นมิตรต่อผู้สูงอายุ >

Pulmuone 'Pul's Care'	Hyundai Greenfood 'Greating'	Shinsegae 'Easy Balance'	CJ Freshway 'Healthy Nuri'
			
Bulgoggi	Beef stew	Beef rib stew	Grilled salmon
			
			Side dish

- Health Functional Food (HFF) เป็นหนึ่งหมวดหมู่ในอาหารที่เป็นมิตรต่อผู้สูงอายุ โดย HFF เป็นอาหารเสริมที่เพิ่มเติมสารอาหารจากอาหารปกติที่รับประทาน เช่น เสริมโปรตีน เสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกัน หรือ เสริมสร้างการมองเห็น เป็นต้น
 - มูลค่าตลาดอาหาร HFF ในประเทศเกาหลีในปี 2563 มีมูลค่าประมาณ 4.18 ล้านล้านวอน เติบโตขึ้นอย่างมากในช่วงห้าปีที่ผ่านมา โดยมีมูลค่าเพิ่มขึ้นเกือบเท่าตัวจาก 2.23 ล้านล้านวอนในปี 2558⁹
 - บริษัทอาหารที่เชี่ยวชาญด้านการอาหารทางการแพทย์ได้พัฒนาและผลิตอาหารครบวงจรประเภทต่างๆ และสร้างแบรนด์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารสำหรับผู้สูงอายุและผู้ป่วยโดยเฉพาะ
 - บริษัท Daesang Life Science ได้ผลิตและเปิดตัวผลิตภัณฑ์ 'New Care' ในปี 2561 ซึ่งเป็นหมวดหมู่อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสำหรับผู้ป่วย เช่น ผลิตภัณฑ์ 'My Meal' ซึ่งเป็นชุดอาหาร ที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่สมดุลและเหมาะสำหรับผู้ป่วยโดยเฉพาะ¹⁰
 - บริษัท Maeil Dairy เปิดตัว 'Selex' ซึ่งเป็นอาหารที่เสริมคุณค่าทางโภชนาการ เช่น โปรตีนและ กรดอะมิโนที่จำเป็น ควบคู่ไปกับนม ผลิตภัณฑ์จากนม และเครื่องดื่มต่างๆ ที่ผลิตเพื่อโภชนาการพิเศษ เช่น อาหารสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน โรคไต อาหารที่มีโปรตีนสูง และอาหารที่มีโภชนาการที่สมดุล
- กระทรวงเกษตร อาหาร และกิจการชนบท ได้กำหนดให้ผลิตภัณฑ์ 27 รายการเป็นอาหารชั้นเลิศ ที่เป็นมิตรต่อผู้สูงอายุเป็นครั้งแรก โดยสะท้อนถึงปัจจัยเพิ่มเติม เช่น ความพยายามในการปรับปรุง คุณภาพสำหรับผู้สูงอายุเพื่อการประเมินเมื่อเดือนตุลาคม พ.ศ. 2564¹¹

⁹ <https://www.statista.com/statistics/780696/south-korea-health-functional-food-market>

¹⁰ www.daesanglifescience.co.kr/brand/brandList.do?brand_gb=04&cat_gb=01, Daesang Lifescience website




¹¹ <http://www.foodnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=94437>, Foodnews, Oct. 29, 2021

< อาหารประเภท Functional Health Food >

Daesang Life Science		Maeil Dairy
		
'New Care' Healthy food	'My Meal' Protein	'Selex' Protein

ใบรับรองและระบบที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับอาหารที่เป็นมิตรกับผู้สูงอายุ

○ ข้อมูลจำเพาะด้านคุณภาพสำหรับอาหารที่เป็นมิตรกับผู้สูงอายุ¹²

ประเภท	เกณฑ์		
	ขั้นที่ 1	ขั้นที่ 2	ขั้นที่ 3
			
ความแข็ง N/m^2	50,001 ~ 500,000	20,001 ~ 50,000	ต่ำกว่า 20,000
ความหนืด $mPa \cdot s$	-	-	สูงกว่า 1,500
ข้อมูลทางโภชนาการ	โปรตีน	มากกว่า 6g/100g	
	วิตามิน A	มากกว่า 75 μ g RAE/100 g	
	วิตามิน C	มากกว่า 10mg/100g	
	วิตามิน D	มากกว่า 1.5 μ g/100 g	
	วิตามิน B2 (Riboflavin)	มากกว่า 0.15mg/100g	
	วิตามิน B3 (Niacin)	มากกว่า 1.6mg NE/100g	
	แคลเซียม	มากกว่า 80mg/100g	
	โพแทสเซียม	มากกว่า 0.35g/100g	
ใยอาหาร	มากกว่า 25g/100g		

¹² www.seniorfood.kr/bestPrdIntro, Korea National Food Cluster

○ **ตราสัญลักษณ์**

ตราสัญลักษณ์ที่ใช้สำหรับอาหาร บรรจุกภัณฑ์ และสื่อส่งเสริมการขายที่ได้รับการกำหนดให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อผู้สูงอายุตามกฎหมายส่งเสริมอุตสาหกรรมที่เป็นมิตรต่อผู้สูงอายุ



ความเห็นสำนักงานฯ แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุเป็นแนวโน้มที่เกิดขึ้นทั่วโลก รวมถึงประเทศไทยที่ได้เข้าสู่สังคมผู้สูงอายุโดยสมบูรณ์และคาดว่าจะก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุอย่างเต็มทีในอีก 5 ปีข้างหน้า ซึ่งอุตสาหกรรมธุรกิจบริการผู้สูงอายุ (Silver Industry) ในเกาหลีใต้ได้เติบโตอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในอุตสาหกรรมอาหารซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อสุขภาพของผู้รับประทานโดยตรง และมีความจำเป็นที่จะต้องเปลี่ยนแปลงรูปแบบของอาหารเพื่อให้ผู้สูงอายุสามารถรับประทานได้ และเหมาะสมกับสภาพร่างกายของผู้สูงอายุอย่างแท้จริง จึงเป็นโอกาสสำหรับอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทย ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุ และบุกตลาดในเกาหลีใต้ เพื่อขยายการส่งออกอย่างต่อเนื่อง ซึ่งประเทศไทยมีเป้าหมายในการเป็นครัวของโลก มีศักยภาพในการพัฒนา R&D มีวัตถุดิบที่มีคุณภาพ และมาตรฐานการผลิตอยู่แล้ว

ปัจจุบัน บริษัทเกาหลีใต้ได้มีการปรับตัวในการพัฒนาอาหารและขยายเข้าสู่ตลาดผู้สูงอายุ โดยการคิดค้นเทคโนโลยีใหม่ๆที่ทันสมัย รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุโดยเฉพาะ ทั้งด้านคุณค่าทางโภชนาการ ความง่ายต่อการเคี้ยว การกลืน และการย่อย ซึ่งบริษัทไทยควรจะใช้โอกาสนี้ในการบุกตลาดเกาหลีใต้ โดยอาจร่วมพัฒนาสินค้ากับผู้ผลิตเกาหลีใต้ หรืออาจจะเข้าบุกตลาดเกาหลีใต้ในรูปแบบแบรนด์ของไทยเองก็ได้

สำนักงานผู้แทนการค้า ณ เมืองปูซาน
สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงโซล

21 มกราคม 2565