

อุตสาหกรรมการผลิตสารอาหาร ที่ให้ประโยชน์เชิงหน้าที่ (Functional Ingredients)

ภก.ดร.พิสุทธิ เลิศวิไล

กรรมการสมาคมอาหารเสริมสุขภาพ

รองกรรมการผู้จัดการ บริษัท มัลติแบกซ์ จำกัด (มหาชน)

NAC 2017 : 30 มีนาคม 2560

หัวข้อพูดคุย

- ความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบันต่ออาหารสุขภาพ
- สารอาหารสุขภาพที่น่าสนใจกับโอกาสของประเทศไทย
- ปัญหาอุปสรรค ความท้าทาย และข้อเสนอแนะต่ออุตสาหกรรมอาหารของไทย

- จำนวนประชากรที่พอเพียงในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจ
- อำนาจการซื้อของผู้บริโภคจากเศรษฐกิจที่เติบโต
- ผู้บริโภคมองหาสินค้าที่จะเพิ่มคุณภาพชีวิต
- ช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าต่างๆที่มีประสิทธิภาพ
- การเพิ่มขึ้นของประชากรสูงวัย
- โลกาภิวัตน์ ทำให้การเข้าถึง ข้อมูล กว้างขวางและลึกซึ้ง
- วิทยาการและเทคโนโลยีต่างๆที่ก้าวหน้าขึ้นอย่างรวดเร็ว
- การเพิ่มขึ้นของค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาล ทำให้ผู้บริโภคหาวิธีการป้องกันและดำรงไว้ซึ่งภาวะสุขภาพที่ดีอยู่เสมอ

- **ภาวะการสูงวัย**
- **ภาวะน้ำหนักเกิน/ภาวะโรคอ้วน**(ความต้องการรูปร่างบอบบาง)
- **ภาวะโรคเรื้อรังต่างๆ (เช่น เบาหวาน ความดัน ไขมันในเลือด)**
- **ภาวะโรคภัยที่ยังรักษาไม่ได้ โดยเฉพาะ มะเร็งทุกแหล่งกำเนิด**
- **ภาวะความเครียด สภาพกดดัน ของชีวิตในเมืองสมัยใหม่**
- **ภาวะโรคระบาดสมัยใหม่ เช่น หวัดนก ซาร์ ภูมิคุ้มกันบกพร่อง H1N1, หวัด 2009, E.coli O104, H7N9, Ebola Outbreak (Q3/2014) ไวรัสซิกา**
- **ความปลอดภัยทางด้านอาหาร การปนเปื้อน GMO, อาหารพิมพ์**

- อุดมด้วยทรัพยากรธรรมชาติ
- มีความหลากหลายในวัฒนธรรมอาหารสุขภาพสูง (Health Food Cultures)
- มีความหลากหลายทางชีวภาพสูง (Biodiversity)
- มีความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีเกษตรกรรมอย่างมาก
- เป็นประตูสู่อินโดจีน (ประชากร 200 ล้านคน) และอาเซียน 10 ประเทศ (620 ล้านคน)

- รสชาติต้องเป็นที่ยอมรับได้
- ราคาที่ผู้บริโภคได้รับได้
- ซื้อได้ที่ร้านสะดวกซื้อ
- ประโยชน์ทางด้านสุขภาพ
- บรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย
- บรรจุภัณฑ์ที่มีขนาดเพียงหนึ่งหน่วยบริโภคและพกพาติดตัวไปได้โดยสะดวก
- มีการลดสารอาหารที่ถูกมองว่ามีประโยชน์ต่อสุขภาพน้อยลง เช่น น้ำตาล ไขมัน

ข้อพิจารณา:ผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่หรือปรับปรุงภาพลักษณ์ ของผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายอยู่แล้ว

6

- มีข้อสนับสนุน (งานวิจัย) ที่ดีพอสำหรับคุณประโยชน์ทางด้านสุขภาพดังกล่าว
- ต้นทุนที่เพิ่มขึ้นต่อหน่วยบริโภคเมื่อมีการเติมสารอาหารเพื่อสุขภาพลงไปในเครื่องดื่ม
- ราคาขายสูงสุดที่เหมาะสมจากต้นทุนที่เพิ่มดังกล่าวและยังอยู่ในขอบเขตที่ผู้บริโภคยอมรับได้
- รสชาติที่อาจเปลี่ยนไปเมื่อมีการเติมสารอาหารดังกล่าวและวิธีการเพื่อปรับปรุงรสชาติให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
- ความเป็นไปได้ การเข้าถึงได้และความคงตัวของสูตรที่มีการเติมสารอาหารเหล่านี้ลงไป

ข้อพิจารณา:ผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่หรือปรับปรุงภาพลักษณ์ ของผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายอยู่แล้ว

7

- บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มดังกล่าว ดังเช่น จำเป็นต้องป้องกันแสง ด้วยการหุ้มโพลีเมอร์หรือไม่
- แหล่งที่มาและอุปทานของวัตถุดิบดังเช่น ถ้าสารที่เดิมมาจากการผลิตภาคเกษตร ก็อาจมีเรื่องของฤดูกาลและปริมาณการผลิตเข้ามาร่วมพิจารณาด้วย
- การขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหารที่เดิมสารอาหารเพื่อสุขภาพ ดังกล่าวยังขึ้นได้หรือไม่ ถ้าขึ้นได้จะจัดอยู่ในกลุ่มอาหารประเภทใด
- สามารถทำการกล่าวอ้างทางสุขภาพได้มากน้อย และน่าสนใจเพียงใด
- พิจารณาดำเนินการสินค้าและส่วนของตลาดให้เฉพาะเนื่องจากไม่มีสินค้าใดที่จะเหมาะสมไปหมดกับทุกตลาด

สรุป สำหรับอุตสาหกรรมการผลิตสารอาหาร ที่ให้ประโยชน์เชิงหน้าที่ของไทย

8

- โอกาส และศักยภาพที่สูงมากสำหรับผู้ผลิตจาก
 - ✓ ผู้บริโภคชาวไทย
 - ✓ พื้นที่ประเทศไทย
 - ✓ ภูมิปัญญาของคนไทย
 - ✓ ความเป็นสากลของคนไทย
- เราควรเน้นวัตถุดิบที่มี ที่ผลิตได้ในประเทศโดยใช้วิทยาศาสตร์เข้า
ส่งเสริมและร่วมมือกับหน่วยงานสนับสนุนที่เกี่ยวข้องทั้งของภาครัฐ
และเอกชนรวมทั้งสถาบันการศึกษาเช่น สวทช ไบโอเทค ทุน
เริ่มต้น สนช วช สถาบันโภชนาการของมหิดล ของเกษตรและของ
จุฬาลงกรณ์ เป็นต้น