

Plant-based Meat หรือ เนื้อจากพืช จุดเปลี่ยนสำคัญของวงการอุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบัน จากการปรับตัวจากพืชที่มีโปรตีนสูงแทนเนื้อสัตว์ เพื่อตอบโจทย์เมกะเทรนด์ด้านไลฟ์สไตล์ของผู้บริโภคที่หันมาให้ความสำคัญกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อมมากขึ้น และจากการระบาดของโควิด-19 ในปัจจุบัน รวมทั้งโรคอุบัติใหม่ในสัตว์ ส่งผลให้กระแสการดูแลสุขภาพได้รับความนิยมมากขึ้นต่อเนื่อง เมกะเทรนด์ดังกล่าวไม่เพียงก่อให้เกิดการตื่นตัวของนักธุรกิจในตลาดโลกเท่านั้น สำหรับไทยแล้วส่งผลให้เกิดการเข้ามาของธุรกิจ Food Tech Start Up รุ่นใหม่ ๆ มากขึ้นในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา รวมทั้งการรวมกลุ่มของธุรกิจต่าง ๆ เพื่อเข้าสู่ตลาดดังกล่าว **ประเด็นที่น่าสนใจ คือ โอกาสและความท้าทายของอุตสาหกรรมนี้ของไทยจะมีมากน้อยเพียงใด โดยเฉพาะในมิติของอุตสาหกรรมกลางน้ำที่กระจายตัวอยู่ในภูมิภาค หากไทยจะถือโอกาสนี้ผลักดันและยกระดับอุตสาหกรรมในท้องถิ่นให้เติบโตอย่างยั่งยืนนำไปสู่ New S-curve ใหม่ได้ในระยะยาว ซึ่งบทความนี้ รวบรวมข้อมูลและมุมมองต่าง ๆ จากการสัมภาษณ์นักวิชาการและนักธุรกิจที่เกี่ยวข้องทั้งในภูมิภาคและส่วนกลาง มาถ่ายทอดให้ทุกท่านได้อ่าน**

ทำความรู้จัก Plant-based Meat

Plant-based Meat

หรือ เนื้อจากพืช คืออะไร ?

อาหารเนื้อสัตว์ที่ทำจากพืชโดยใช้กระบวนการแปรรูปพืชให้มีความใกล้เคียงเนื้อสัตว์ทั้งผิวสัมผัสและรสชาติ

คุณสมบัติสำคัญของ Plant-based Meat

ช่วยตอบโจทย์ Food Trend ในปัจจุบัน ด้วยมีคุณสมบัติสำคัญ คือ ไม่ใส่สารเคมี มีส่วนประกอบของพืช ลดเค็ม ลดมัน ลดหวาน มีความหลากหลาย สะดวกพร้อมทาน และดีต่อสุขภาพของผู้บริโภค



Plant-based Meat Market and Value Chain

ห่วงโซ่ในการผลิตสำคัญ ได้แก่ **วัตถุดิบ**ในการผลิตหลักทั้งในตลาดโลกและไทย คือ ถั่วเหลือง ข้าวสาลี และพืชตระกูลถั่วต่าง ๆ สำหรับพืชชนิดอื่น ๆ ช่วยให้รสและผิวสัมผัสมีความใกล้เคียงเนื้อสัตว์มากยิ่งขึ้น โดยส่วนใหญ่ **แปรรูป**เพื่อใช้เป็นเนื้อในแฮมเบอร์เกอร์และไส้กรอก (รูปที่ 1) ซึ่งในปีที่ผ่านมาขนาดตลาดรวมทั้งโลกมีมูลค่ามากถึง 4.3 พันล้านดอลลาร์ สหรัฐฯ และมีทิศทางขยายตัวต่อเนื่อง โดย**ตลาดผู้บริโภคหลัก**ได้แก่ ยุโรป อเมริกา และเอเชีย (รูปที่ 2) สำหรับความต้องการบริโภคในประเทศไทยยังมีขนาดเล็กเนื่องจากอยู่ในช่วงเริ่มต้น

วัตถุดิบ

โลก: ถั่วเหลือง ถั่ว ข้าวสาลี

ไทย ใช้วัตถุดิบที่หลากหลาย อาทิ

โปรตีน: พืชตระกูลถั่ว เช่น ถั่วเหลือง ถั่วลิ้นเต้า ข้าวสาลี และพืชอื่น ๆ ชนิดต่าง ๆ

เส้นของเนื้อ: สาหร่าย เห็ดชนิดต่าง ๆ เช่น เห็ดครง เป็นต้น

ผิวสัมผัสที่มีลักษณะด้านพื้น: หนุ่ยอ่อน และปลีกล้วย

เกาะตัว: น้ำมันมะพร้าว น้ำมันทานตะวัน

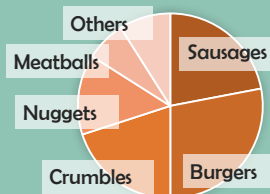
สีเนื้อ: บีทรูท

ผลิตภัณฑ์

โลก: ครั้งหนึ่งผลิตเพื่อทำเป็นไส้กรอก

เนื้อสำหรับเบอร์เกอร์ ส่วนที่เหลือเนื้อสับ และเนื้อก้อน

รูปที่ 1 มูลค่าจำแนกตามสินค้า^{1/}



ไทย: แฮมเบอร์เกอร์ ไบโกลีน่า นักเก็ต

เนื้อสับ และเนื้อปรุงรส (ลาบ กะเพรา สပါเก็ตตี้ และ หมูกรอบ)

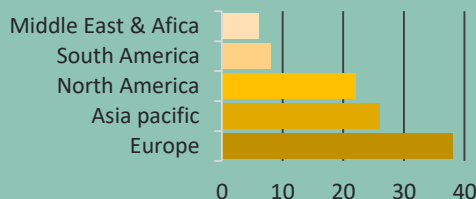
ตลาดผู้บริโภค

มูลค่าตลาดโลก^{2/}

4.3 USD Billion 2020^e → 8.3 USD Billion 2025^p

← CAGR 14.0% →

รูปที่ 2 สัดส่วนมูลค่าจำแนกตามภูมิภาค (%)^{1/}



ที่มา: 1/ ข้อมูลปี 2018 จาก Plant Based Meat Market, Size, Share, Opportunities and Forecast, 2020-2027 2/ Plant Based Meat Market Outlook 2025 (Dec 2020) เผยแพร่โดย Markets and Markets Analysis

“จากข้อมูลสถิติตลาด Plant-based Meat ในต่างประเทศที่มีขนาดค่อนข้างใหญ่และมีแนวโน้มเติบโตต่อเนื่อง โดยเฉพาะในยุโรปและอเมริกา นับว่าเป็นโอกาสของไทยในการเกาะกระแสไปกับคลื่นที่กำลังมาแรงภายใต้เทรนด์นี้” ซึ่งจากการสัมภาษณ์นักวิชาการและนักธุรกิจทั้งรายที่อยู่ในวงการอาหารมานานกว่า 20 ปี และกลุ่ม Start up รุ่นใหม่ ทั้งที่ตั้งอยู่ในภูมิภาคและส่วนกลางต่างเห็นว่าไทยมีศักยภาพในอุตสาหกรรมนี้จาก 5 ปัจจัย ขณะเดียวกันก็มีอีก 4 ความท้าทาย ที่ต้องเตรียมรับมือ

โอกาส ของไทยในอุตสาหกรรม Plant-based Meat

1 วัตถุดิบมีความหลากหลาย ไทยอุดมสมบูรณ์ด้วยผลผลิตทางการเกษตรจำนวนมากและหลากหลายชนิดกระจายไปทั่วประเทศ (รูปที่ 3) เป็นโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายทั้งรสชาติและรูปแบบ เพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น และเป็นการยกระดับรายได้ให้แก่เกษตรกร และวิสาหกิจชุมชนในท้องถิ่น ให้มีรายได้เพิ่มขึ้นจากการผลิตพืชวัตถุดิบเข้าสู่อุตสาหกรรม

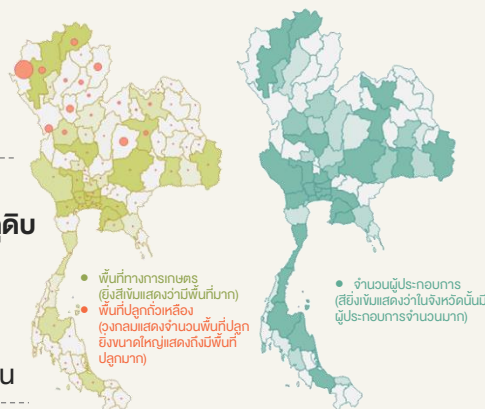
2 นักธุรกิจด้านอุตสาหกรรมอาหารมีความเชี่ยวชาญ ด้วยไทยเป็นเมืองเกษตรมาเป็นเวลานาน โดยโรงงานส่วนใหญ่ตั้งอยู่ในภูมิภาค (รูปที่ 4) ใกล้วัตถุดิบเอื้อต่อการต่อยอดธุรกิจเดิม ยกระดับและเพิ่มมูลค่าให้แก่สินค้า โดยผู้ประกอบการในภูมิภาคที่อยู่ในอุตสาหกรรมนี้แล้ว เช่น บจ. นิสิฟู้ดส์ Brand “let’s plant meat” และยังมีผู้ประกอบการรายใหญ่ในภูมิภาคอย่าง บมจ. ชันสวีท ที่ให้ความสนใจ สำหรับกลุ่มผู้ผลิตเกษตรจากส่วนกลางที่ใช้วัตถุดิบจากภูมิภาค เช่น More Meat เป็นต้น

3 ความพร้อมด้านนักวิชาการสถาบันการศึกษาในการทำ R&D ที่มีความรู้ความสามารถด้านวิทยาศาสตร์ด้านอาหาร ซึ่งที่ผ่านมาได้รับทุนวิจัยในลักษณะโครงการปilot

4 เทคโนโลยีนวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหารปัจจุบันราคาเอื้อมถึง มีความหลากหลาย และเติบโตต่อเนื่อง เอื้อต่อธุรกิจรายใหม่ที่ต้องการเข้าสู่อุตสาหกรรมนี้

5 Future Food and Food security อีก 30 ปีข้างหน้าคาดว่าประชากรโลกจะมีจำนวน 9.7 พันล้านคน^{5/} เพิ่มขึ้นจาก 7.9 พันล้านคน ในปัจจุบัน อาหารทางเลือกจึงมีความสำคัญ สำหรับไทย อาหารกลุ่มนี้มีโอกาสขยายไปยังกลุ่มทางการแพทย์โดยเฉพาะผู้ป่วยโรค NCD^{6/ 7/} และผู้สูงอายุ

“ผู้ประกอบการแปรรูปสินค้าเกษตรส่วนใหญ่ตั้งอยู่ในภูมิภาคและใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น”

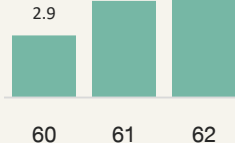


รูปที่ 3 พื้นที่ทางการเกษตร และปลูกพืชเลี้ยงสัตว์^{3/}

รูปที่ 4 การกระจายตัวผู้ประกอบการแปรรูปสินค้าทางการเกษตร^{4/}



รูปที่ 5 จำนวนผู้ป่วยโรค NCD ในไทย (ล้านคน)

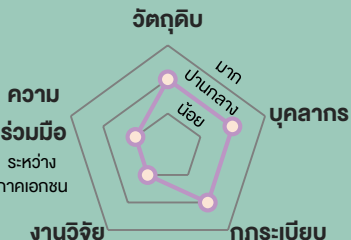


อย่างไรก็ตาม ภาพรวมระดับการพัฒนาของอุตสาหกรรม

Plant-based Meat ของประเทศไทย

“ไทยถือว่าอยู่ในช่วงเริ่มต้น และคาดว่าจะใช้เวลาไม่น้อยกว่า 5 ปีในการพัฒนาให้ทันกับต่างประเทศ”

รูปที่ 6 ระดับการพัฒนาภาพรวมอุตสาหกรรม Plant-based Meat ของไทยเทียบกับต่างประเทศ



ที่มา: จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการและผู้ประกอบการ

ความท้าทาย

- **ต้นทุนต่อหน่วยสูง ในระยะแรกจาก R&D** ที่เอกชนต้องลงทุนใช้เวลานานในการคิดค้นให้ได้มาตรฐานและความปลอดภัย
- **ราคาผลิตภัณฑ์ยังอยู่ในระดับสูง** จากต้นทุนต่อหน่วยสูง ตลาดภายในประเทศที่ยังเล็ก ผู้ผลิตยังมีจำนวนน้อย
- **มาตรฐานการผลิต** ที่ได้รับการรับรองสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค
- **วัตถุดิบในระยะยาว** วัตถุดิบหลักบางส่วนต้องนำเข้าจากต่างประเทศ เช่น ถั่วเหลือง (Non-GMOs) และเกษตรกรส่วนใหญ่อายุมาก

ที่มา: 3/สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 4/ ข้อมูลกรมพัฒนาธุรกิจ (ปี 2560 เฉพาะอุตสาหกรรมแปรรูปสินค้าเกษตร ไม่รวม เครื่องดื่ม และ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ คำนวณโดยผู้เขียน), 5/ World Bank, 6/ วรรณกรรมโดยกองยุทธศาสตร์และแผนงาน สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข (NCD ประกอบด้วยโรคความดันโลหิตสูง เบาหวาน หลอดเลือดหัวใจ และหลอดเลือดสมอง), 7/ บทความเรื่อง Is Vegetarianism a Solution for Obesity and NCDs? A Review (March 2021) โดย Ana María Zelaya, Elisa M. Sinibaldi

Key Success ของอุตสาหกรรมนี้คือ ?

“หากถามต่อไปว่า เมื่อไทยเรามีศักยภาพในอุตสาหกรรมนี้แล้ว จะทำอย่างไรให้อุตสาหกรรมนี้สามารถเติบโตได้อย่างยั่งยืน และแข่งขันได้ในต่างประเทศ หรือสำหรับผู้ประกอบการรายเดิมจะปรับตัวสู่วิถีชีวิตใหม่ได้อย่างไร”

จากการถอดบทเรียน ประสบการณ์ มุมมอง และแนวคิดของผู้ประกอบการสำคัญทั้งในภูมิภาคและส่วนกลาง พบว่า สิ่งสำคัญในการผลักดันให้ธุรกิจเนื่องจากพืชประสบความสำเร็จ สำหรับผู้ที่สนใจธุรกิจและต้องการต่อยอดผลิตภัณฑ์มี Key success ที่น่าสนใจ 4 ส่วนดังนี้

1 ผู้ประกอบการ: รู้รอบ คิดดี มุ่งมั่น

- **ความรู้ความเข้าใจ** ทั้ง Supply Chain อย่างลึกซึ้ง
- **กล้าลงมือทำ ล้มเร็ว ลุกเร็ว**
- **มีความอดทน**
- **ใจกว้าง** มุ่งพัฒนาสินค้าอย่างต่อเนื่อง
- **พร้อมเรียนรู้และสร้างพันธมิตรทางธุรกิจ** เช่น เชื่อมไปยังธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจที่มีความเชี่ยวชาญด้านการจำหน่าย
- **คำนึงถึงความยั่งยืน** ทั้งของธุรกิจ ผู้บริโภค และผู้ผลิตวัตถุดิบ

2 วิธีการ: ทีละนิด มีหลักการ

- **เริ่มต้นแบบ Minimal**
ก้าวทีละ STEP เช่น ลงทุนจากที่มี แล้วค่อยต่อยอดพัฒนาผลิตภัณฑ์เมื่อมีเงินทุนเพิ่มขึ้น
- **กระบวนการคิด**
Why - What if - How to
เพื่อหาสิ่งใหม่ที่จะทำให้เกิด S-curve



3 เครื่องไม้เครื่องมือ: ของดีช่วยส่งเสริม

- **งานวิจัย** เพื่อสร้างสรรคและพัฒนาคุณภาพสินค้าอยู่เสมอ (เริ่มจากผู้เชี่ยวชาญในสถาบันศึกษา หลักสูตรเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร)
- **แหล่งวัตถุดิบ** ที่มีคุณภาพและเพียงพอต่อการผลิต อย่างเช่น ผู้ประกอบการในจังหวัดเชียงใหม่ใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบในพื้นที่ หรือนักธุรกิจส่วนกลางใช้วัตถุดิบจากทางภาคใต้
- **การสื่อสาร และการตลาด** กับผู้บริโภคอย่างต่อเนื่องและชัดเจน
- **พันธมิตรทางธุรกิจ** มีคู่ค้า คู่คิด และร่วมทุนเพื่อธุรกิจที่แข็งแกร่งขึ้น

4 ผลิตภัณฑ์:

ต่อยอดความเหมือนให้โดดเด่น

- **มีความเหมือนเนื้อ** ทั้งคุณค่าทางโภชนาการ เนื้อสัมผัส รส และกลิ่น โดยเฉพาะการผลิตที่ใกล้เคียงเนื้อจริง ยังเป็นโจทย์สำคัญที่ธุรกิจทั้งในไทยและต่างประเทศพยายามศึกษาวิจัย
- **มีจุดเด่นที่น่าสนใจ** เช่น กลุ่มแพ้อาหาร โซเดียมต่ำ และมีอัตลักษณ์ความเป็นไทย เป็นต้น

สรุปและข้อเสนอแนะ

เนื่องจากพืช หรือ Plant-based Meat ถือเป็นโอกาสของไทยที่ เราจะสร้าง S-curve ใหม่แก่อุตสาหกรรมอาหาร เนื่องจากไทยมี ข้อได้เปรียบจากทรัพยากรที่มีอยู่ทั้งวัตถุดิบ คน และเทคโนโลยี ที่สามารถต่อยอดผลิตภัณฑ์เนื่องจากพืชให้มีความเหมือนเนื้อจริง และมีจุดเด่นต่าง ๆ สามารถแข่งขันกับต่างประเทศได้ไม่ยาก ใน ระยะถัดไปหากค่านิยมของผู้บริโภคหันมาสนใจสุขภาพ และความ ยั่งยืนของอาหารมากขึ้น เชื่อว่าจะยังมีแรงผลักดันการเติบโตของ ธุรกิจได้อย่างมากทั้งต้นน้ำ (การเกษตร) กลางน้ำ (อุตสาหกรรม อาหาร) และปลายน้ำ (ร้านอาหาร ช่องทางการขาย)

สำหรับธุรกิจหากสนใจสามารถเริ่มจากบันได 5 ขั้น



“อย่างไรก็ตาม นักวิชาการและนักธุรกิจได้ให้ข้อคิดเพิ่มเติมว่า หากต้องการผลักดันธุรกิจเนื่องจากพืชให้ เติบโตได้ในโลกวิถีชีวิตใหม่ มีสิ่งจำเป็นที่ภาครัฐต้องให้การสนับสนุนอีก 4 ด้าน เพื่อสร้างระบบนิเวศส่งเสริมความพร้อมให้อุตสาหกรรมนี้ให้เติบโตเป็นครัวของโลกได้ ตามศักยภาพ และช่วยสร้างรายได้ให้กับเศรษฐกิจไทยได้อย่างยั่งยืน

01 สนับสนุนเงินทุนด้าน R&D

ในรูปแบบการทำงานร่วมกันระหว่าง สถาบันการศึกษาร่วมกับภาคเอกชนอย่างเหมาะสม เช่น ยยเวลาการให้ทุนเป็น 2-3 ปีจากเดิมที่ให้ 1 ปี เพื่อพัฒนาระบบการติดตามวัดผล เพื่อความ ต่อเนื่องของโครงการและสามารถนำมาใช้ ในการทำธุรกิจได้จริง

02 สร้าง ecosystem ที่พร้อม เพื่อสร้างแรงจูงใจและเอื้อต่อธุรกิจ

อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพ และสิ่งแวดล้อม เช่น สิทธิภาษี การร่วมมือ ด้านการตลาด การขายแบบรวมกลุ่ม และการเข้าถึง สินเชื่อในกรอบ Sustainable finance เป็นต้น

03 พัฒนาเกษตรกรรุ่นใหม่

ส่งเสริมเกษตรกรให้มีความรู้ด้านเทคโนโลยี (Smart Farmer) เพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีเพียงพอ และเป็นระบบ รองรับการขายตัวของ อุตสาหกรรมในระยะยาว

04 มีหน่วยงานดูแลชัดเจนอย่างเป็นระบบและผลักดันต่อเนื่อง

เนื่องจากอุตสาหกรรมอาหารเชื่อมโยงกับความปลอดภัยใน การบริโภค ต้องใช้เวลาในการคิดค้นนวัตกรรมใหม่ ๆ จึงควรมีหน่วยงานดูแลส่งเสริมอย่างต่อเนื่อง เพื่อการเติบโตอย่างยั่งยืน

ขอบพระคุณผู้สนับสนุนข้อมูล ความเห็น และข้อเสนอแนะ

- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อินทาวุธ สรรพพรสถิตย์ รองคณบดี สำนักวิชาการทรัพยากรการเกษตร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และอาจารย์ประจำ ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- ดร.องอาจ กิตติคุณชัย ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท ชันสวีท จำกัด (มหาชน)
- คุณสมิต ทวีเลิศนิธิ กรรมการผู้จัดการ บริษัท นิธิ ฟู้ดส์ จำกัด
- คุณกนกพงศ์ ธนโชติวงษ์ กรรมการผู้จัดการ บริษัท มอร์ฟู้ดส์อินเทค จำกัด

อ่านบทความอื่น ๆ เพิ่มเติม

