

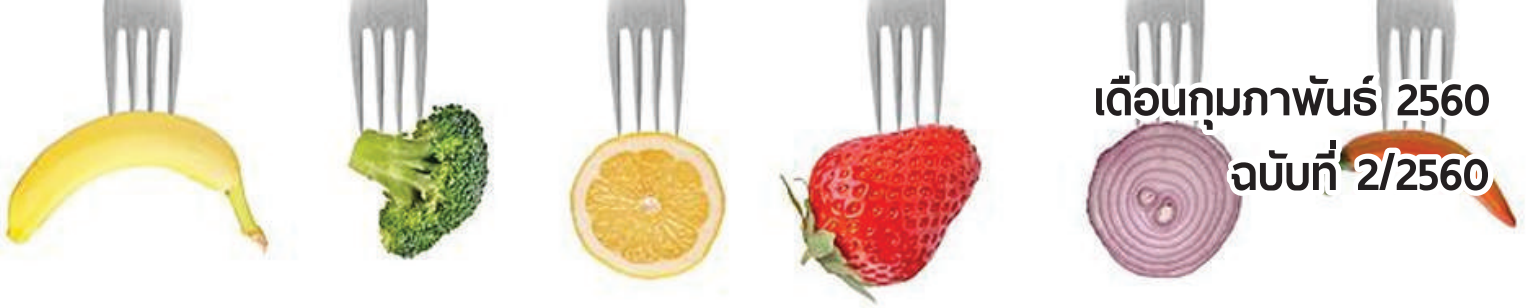


รายงานข่าววิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จาก



วอชิงตัน

สำนักงานที่ปรึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำสถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงวอชิงตัน



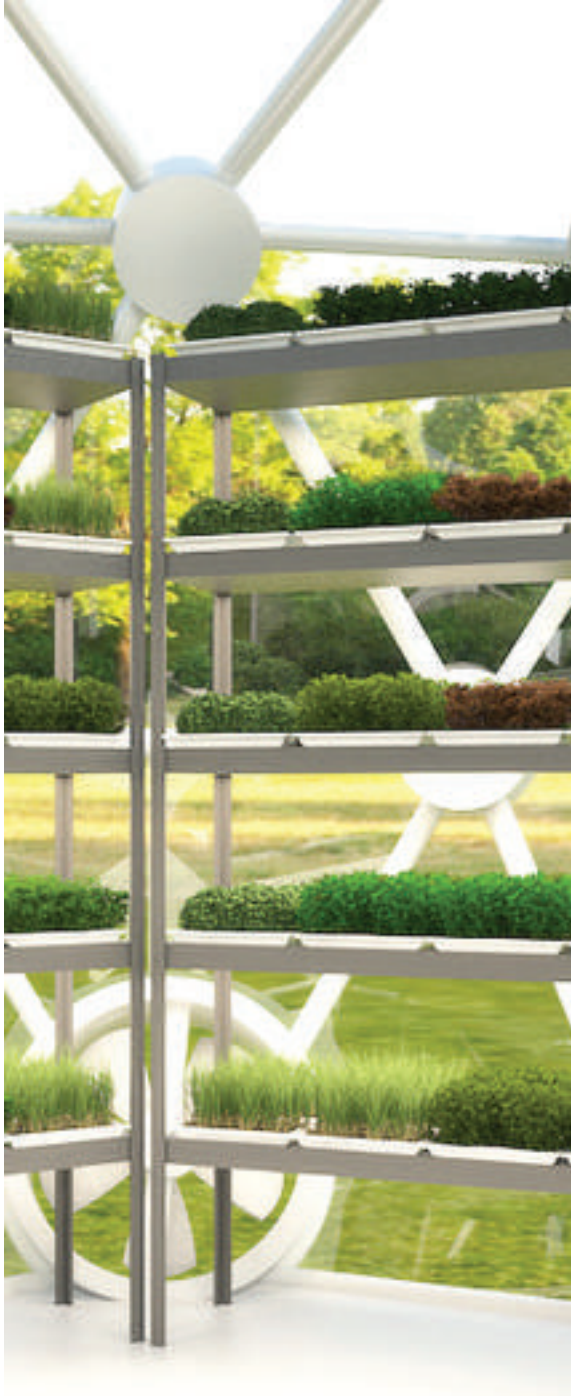
เดือนกุมภาพันธ์ 2560
ฉบับที่ 2/2560

นวัตกรรมอาหาร ในประเทศสหรัฐอเมริกาและแคนาดา



Food Innovation





**รายงานข่าววิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจากวอชิงตัน
ฉบับที่ 2/2560 ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2560**

บรรณาธิการที่ปรึกษา:

นายกฤษฎา ธาราสุข

ผู้ช่วยทูตฝ่ายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

กองบรรณาธิการ:

นางสาวบุญเกียรติ รักษาแพ่ง

นางสาวดวงกมล เพิ่มพุลกวีทรัพย์

นายอิสรา ปทุมานนท์

จัดทำโดย

**สำนักงานที่ปรึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ประจำสถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงวอชิงตัน ดี.ซี.**

1024 Wisconsin Ave., N.W. Suite 104

Washington, D.C. 20007

โทรศัพท์: +1 (202)-944-5200

Email: ost@thaiembdc.org

ติดต่อคณะผู้จัดทำได้ที่

Website: <http://www.ost.thaiembdc.org>

Email: ost@thaiembdc.org

Facebook: <https://www.facebook.com/ostsci/>



สารบัญ

3 นวัตกรรมอาหารในยุคดิจิทัล

8 แนวโน้มผู้บริโภคในอนาคต

10 ศูนย์นวัตกรรมอาหารในประเทศ
สหรัฐอเมริกา

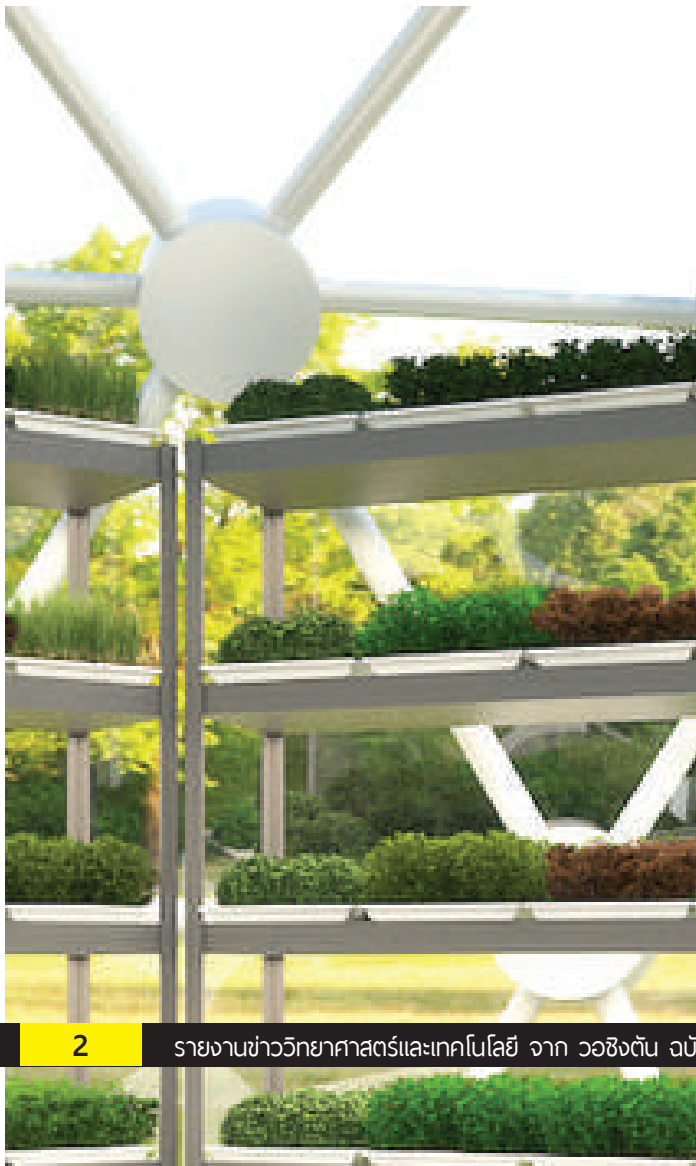
12 ศูนย์นวัตกรรมอาหารในประเทศ
แคนาดา

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัย 4 ที่มีความสำคัญอย่างมากสำหรับมนุษย์ โดยเฉพาะในปัจจุบัน ทรัพยากรธรรมชาติมีจำนวนลดน้อยลง ในขณะที่จำนวนประชากรของโลกมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น ความมั่นคงทางอาหารจึงเป็นประเด็นที่รัฐบาล นักวิทยาศาสตร์ นักวิจัย และผู้ที่เกี่ยวข้องทั่วโลกต่างให้ความสนใจ

ในปัจจุบัน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้มีบทบาทสำคัญในการพัฒนากระบวนการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ไม่ว่าจะเป็นการเกษตรกรรม การปศุสัตว์ การผลิตและการกระจายอาหาร หรือแม้กระทั่งการผลิตอาหารสังเคราะห์ในห้องทดลอง

รายงานข่าววิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ฉบับเดือนกุมภาพันธ์ 2560 ได้รวบรวมสถานภาพและความก้าวหน้าของวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร มาให้ผู้อ่านได้รับทราบกันครับ

กุมภาพันธ์ 2560
สำนักงานที่ปรึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ประจำสถานเอกอัครราชทูต
ณ กรุงวอชิงตัน ดี.ซี.



นวัตกรรมอาหาร ในยุคดิจิทัล



ในช่วงครึ่งศตวรรษที่ผ่านมา มีเทคโนโลยีใหม่ๆ เกิดขึ้นมากมาย อาทิ เทคโนโลยีเกี่ยวกับรถยนต์ โทรศัพท์สมาร์ทโฟน การเดินทางทางอากาศ การซื้อสินค้า เป็นต้น ซึ่งเทคโนโลยีมีบทบาทในการยกระดับประสิทธิภาพการทำงานให้สูงขึ้น วงการของอาหารก็เช่นเดียวกัน ได้มีการพัฒนารูปแบบอุตสาหกรรมอาหาร เริ่มต้นจากการปฏิวัติเกษตรกรรม ตามมาด้วยอุตสาหกรรมอาหาร และการปฏิวัติสีเขียว โลกเราที่มีความอุดมสมบูรณ์ ทำให้นักวิทยาศาสตร์สามารถคิดค้นและสร้างสรรค์นวัตกรรมสิ่งใหม่ๆ เพื่อสร้างแหล่งอาหารที่มีราคาถูกลงและมีอยู่อย่างเพียงพอเพื่อตอบสนองปริมาณความต้องการของประชากรโลกให้ได้อย่างทั่วถึง จากอดีตจนถึงปัจจุบันมีการพัฒนาเปลี่ยนแปลงทางด้านอาหารอย่างต่อเนื่อง ไม่ว่าจะเป็นการถนอมอาหาร การแปรรูปบรรจุภัณฑ์ การจัดจำหน่าย หลักโภชนาการอาหาร และยังรวมถึงการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ ซึ่งอาจจะเป็นการปรับปรุงหรือการผสมผสานของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีอยู่แล้ว หรือการศึกษาวิจัยแนวโน้มของอาหารและการจัดการทางด้านอาหาร เป็นต้น นวัตกรรมทางด้านอาหารมีความหมายครอบคลุมรวมการพัฒนาทางด้านเทคโนโลยี ความต้องการของผู้บริโภค อุตสาหกรรมผู้ผลิต นักวิชาการ นักวิทยาศาสตร์ ไปจนถึงการดำเนินธุรกิจที่สามารถย่อเวลาในตลาดการค้าและลดความซับซ้อนของห่วงโซ่อุปทาน การค้าและบริการต่างๆ

ปัจจุบันประชากรโลกเพิ่มจำนวนมากขึ้น เริ่มก่อให้เกิดปัญหาการขาดแคลนอาหารตามธรรมชาติ จึงเกิดคำถามเกี่ยวกับขนาดของการแก้ไขปัญหาทางด้านอาหารอย่างยั่งยืน ส่วนวิจัยและพัฒนา (R&D) ของบริษัท Metalwork ได้คาดการณ์แนวโน้มเทคโนโลยีทางด้านอาหารว่า เทคโนโลยีด้านเทคโนโลยีชีวภาพ/วิศวกรรมอาหารจะมีแนวโน้มสูงขึ้น โดยจะมีการดัดแปลงลักษณะหรือคุณสมบัติอาหาร และการจัดการอาหารเหลืออย่างชาญฉลาด รวมถึง แนวโน้มอื่นๆ ที่เป็นการสร้างประสบการณ์ทางด้านอาหาร นวัตกรรมใหม่ของอาหารพร้อมบริโภค และอาหารพิมพ์ เป็นต้น

ที่มา: <http://www.foodtech.merebo.com/English/english.html>



ที่มา: <http://www.iff.org/our-work/global-landscape/foodforfuture/iff-google-innovation-lab/>

ตัวอย่างนวัตกรรมทางด้านอาหารที่ได้เริ่มปรากฏสู่สายตาประชาชน

1.อาหารที่ได้จากการเพาะเลี้ยงในห้องปฏิบัติการ

จากในปี ค.ศ. 2013 นักวิทยาศาสตร์ประสบความสำเร็จในการผลิตเนื้อวัวเทียมจากการเพาะเลี้ยงสเต็มเซลล์ของวัวในห้องปฏิบัติการที่กรุงลอนดอน ซึ่งนำไปสู่แนวความคิดในการเพาะเนื้อเทียมไก่, ปลาในอนาคต โดยความคิดนี้ไม่เพียงช่วยลดการฆ่าสัตว์เพื่อนำมาเป็นอาหารหรือการเตรียมพร้อมเพื่อแก้ไขปัญหาการขาดแคลนอาหารในอนาคตที่อาจจะเกิดขึ้นเท่านั้น แต่ยังเป็นการช่วยลดปริมาณการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากอุตสาหกรรม



ที่มา: <http://www.nbcnews.com/science/lab-grown-meat-here-will-vegetarians-eat-it-6C10830536>

ปศุสัตว์ ซึ่งปัจจุบันมีการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ประมาณ 18% ของ การปล่อยก๊าซเรือนกระจก ทั้งหมด (ที่มา: <http://gizmodo.com/the-future-will-be-full-of-lab-grown-meat-1720874704>)

นอกจากนี้ บริษัทนวัตกรรม 2 บริษัทใหญ่ที่รัฐแคลิฟลอเนีย ประเทศสหรัฐอเมริกา คือ บริษัท Beyond Meat และบริษัท Hampton Creek มีการผลิตอาหารที่ใช้พืชเป็นส่วนประกอบหลักแทนการใช้เนื้อสัตว์ แต่ยังคงคุณค่าทางสารอาหารได้เหมือนเดิม เพื่อเพิ่มอีกหนึ่งทางเลือกในการทดแทนการใช้เนื้อจริง



NOW AVAILABLE IN SELECT WHOLE FOODS
CHECK HERE FOR STORE LIST

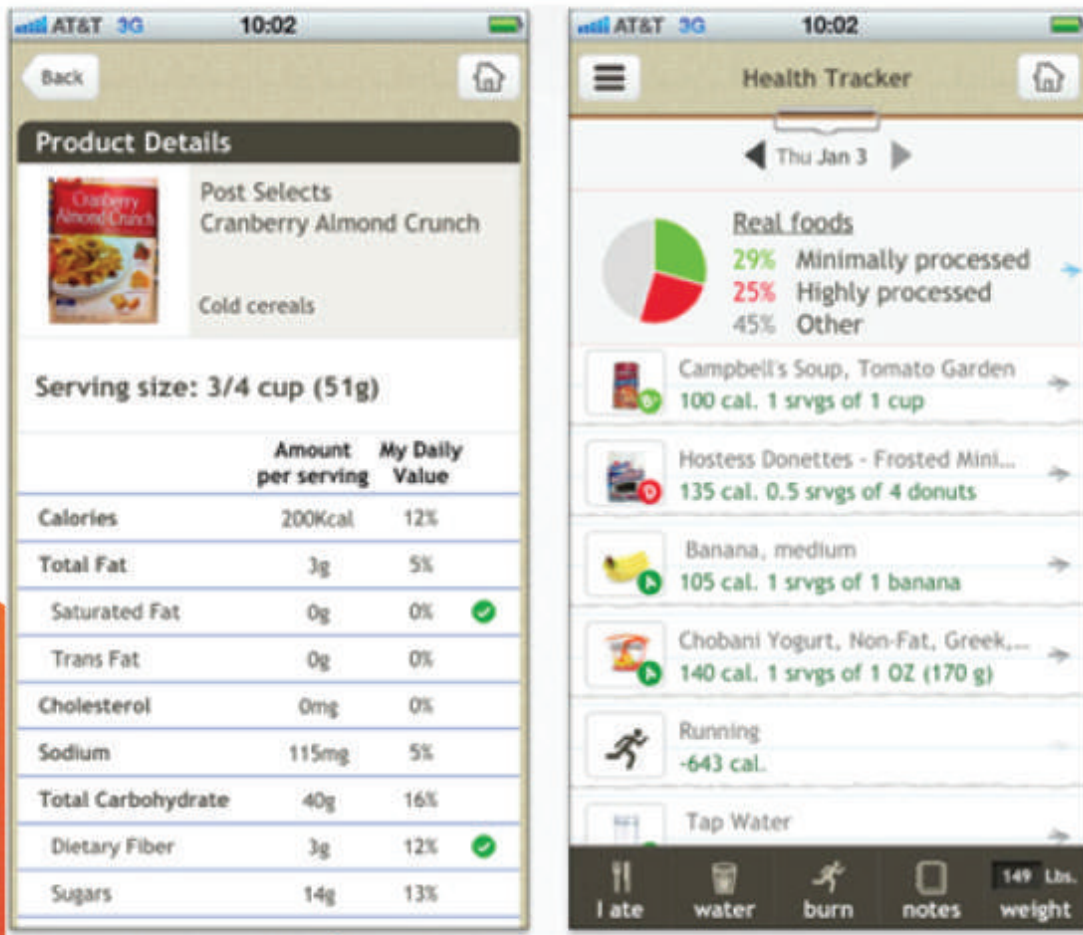
ที่มา: <http://beyondmeat.com/>



ตัวอย่างนวัตกรรมทางด้านอาหารที่ได้เริ่มปรากฏสู่สายตาประชาชน (ต่อ)

2. แอปพลิเคชันทางด้านสุขภาพและโภชนาการต่างๆ

ที่มา: zdravozivjeti.com



ตัวอย่างแอปพลิเคชันของ Fooducate

ที่มา: <http://appsforgrownups.com/2013/02/18/educate-yourself-with-fooducate-diet-and-health-tracker-app/>

ขณะที่การบริโภคอาหารมีเพิ่มมากขึ้น แพลตฟอร์มที่เกี่ยวข้องกับอาหารมีเพิ่มขึ้นเช่นเดียวกัน ไม่ว่าจะเป็น แอปพลิเคชันและอุปกรณ์ที่ปรากฏให้เห็นมากมาย โดยออกแบบมาเพื่อวัตถุประสงค์ต่างกันไป เช่น LeftoverSwap มีการออกแบบเพื่อลดปริมาณขยะ, Fooducate มีการออกแบบเพื่อแจกแจงรายละเอียดและคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ให้ผู้บริโภคทราบ, TellSpec เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ส่วนประกอบทางเคมีและเพื่อตรวจสอบส่วนผสมอันตราย อาทิ สารจำพวกไนเตรท หรือสารก่อภูมิแพ้ เป็นต้น

<http://raisepakistan.com/pizza-com-becomes-pakistans-first-robot-operated-pizza-restaurant/>

3. หุ่นยนต์ให้บริการในร้านอาหาร

ร้านอาหารจะมีการใช้เทคโนโลยีด้านหุ่นยนต์เพื่อการให้บริการที่รวดเร็วและตรงตามความต้องการของลูกค้าในอนาคตอันใกล้ โดยร้านอาหารในประเทศเอเชียและรัฐแคลิฟลอเนียได้เริ่มมีการนำหุ่นยนต์มาใช้เสิร์ฟและประกอบอาหารเพื่อลดค่าใช้จ่ายของแรงงานคนและลดเวลาในการเตรียมอาหารต่างๆ อาทิ ร้านอาหารในเครือของร้าน Momentum ใช้หุ่นยนต์ในการผลิตเบอร์เกอร์ ซึ่งสามารถผลิตได้ถึง 400 ชิ้น/ชั่วโมง นอกจากนี้ยังสามารถการอบขนมพาย หั่นเครื่องปรุงสำหรับเบอร์เกอร์ และประกอบเบอร์เกอร์ได้โดยปราศจากการช่วยเหลือของคน

(ที่มา: <http://www.businessinsider.com/momentum-machines-is-hiring-2016-6>)
ซึ่งคาดว่าจะใน 20 ปีข้างหน้า จะมีการใช้หุ่นยนต์ในการให้บริการในร้านอาหารทุกร้าน

(ที่มา: <http://www.businessinsider.com/future-restaurants-robot-automation-2016-8>)



ที่มา: <http://www.businessinsider.com/momentum-machines-is-hiring-2016-6>

4. แอปพลิเคชันที่เชื่อมโยงกับอุปกรณ์เครื่องครัว

หลายบริษัทไฮเทคได้มีการการผลิตอุปกรณ์หรือแอปพลิเคชันเพื่ออำนวยความสะดวกสบายในการดำเนินชีวิตของมนุษย์ เช่น ตู้เย็นที่เชื่อมต่อกับสมาร์ทโฟนด้วยระบบ Wi Fi มีการติดตั้งกล้องไว้ภายในตู้เย็น ทำให้ผู้ใช้สามารถตรวจเช็คของที่เก็บในตู้เย็นได้อย่างรวดเร็ว รวมทั้ง การสร้างนัดข้อความถึงคนในบ้าน สามารถเปิดเพลง และการสั่งซื้อออเดอร์ทางออนไลน์ การพัฒนา Smart jar ที่มีการติดตั้งเซ็นเซอร์เชื่อมโยงกับแอปพลิเคชันของสมาร์ทโฟน สามารถตั้งเตือนเมื่อปริมาณผลิตภัณฑ์ลดลง สามารถบอกปริมาณคุณค่าทางโภชนาการ วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์, กระจกของ Pantelligent มีการฝังเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ และเชื่อมโยงกับแอปพลิเคชันของ สมาร์ทโฟน สามารถบอกอุณหภูมิในขณะที่ทำอาหาร เป็นต้น



ที่มา: <https://www.pantelligent.com/how-it-works/>

5. การผลิตอาหารด้วยเครื่องพิมพ์ 3D และบรรจุภัณฑ์นาโน

ที่มา: <http://inventionland.com/blog/3d-printed-cracker-change-future-snacking/>



ในช่วงปีที่ผ่านมา การผลิตอาหารด้วยเครื่องพิมพ์ 3D ได้มีการผลิตออกสู่ตลาด เช่น บริษัท Hershey และบริษัท Choc Edge ได้ผลิตช็อกโกแลต 3D ที่มีรูปแบบเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยที่ผู้บริโภคสามารถเลือกรูปแบบ ปรับแต่งรสชาติ ส่วนประกอบ และปริมาณสารอาหารตามความต้องการ คาดว่าอาหารพิมพ์ด้วยเครื่องพิมพ์ 3D ในตลาดโลกจะเป็นที่นิยมมากยิ่งขึ้น เป็นต้น ในส่วนของการพัฒนาบรรจุภัณฑ์นาโน เพื่อยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์โดยไม่ใส่สารกันเสีย ยังเป็นการลดปริมาณขยะ ลดค่าใช้จ่าย และเพิ่มทางเลือกทางโภชนาการที่ดีต่อสุขภาพ



ที่มา: <http://popsop.com/2015/05/how-technology-changes-the-future-of-food-5-trends-to-watch/>

แนวโน้มผู้บริโภคในอนาคต

โดย Oscar Rousseau วันที่ 3 ม.ค. 2560

ที่มา: <http://www.globalmeatnews.com/Analysis/Food-trend-predictions-for-2017>

ประเทศสหรัฐอเมริกา

1. อาหารเพื่อสุขภาพ

อาหารออร์แกนิก (Organic food) จะเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น จากข้อมูลของ United States Organic Food Market Forecast & Opportunities, 2018 คาดการณ์ว่าตลาดของอาหารออร์แกนิกในประเทศสหรัฐอเมริกา จะขยายตัวขึ้นประมาณ 14% ในช่วงปี ค.ศ. 2014 – 2018 รวมทั้ง ความต้องการผักผลไม้และเนื้อสัตว์ออร์แกนิกซึ่งคาดว่าจะมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเช่นเดียวกัน (ที่มา: <http://www.washingtontimes.com/news/2014/dec/31/us-organic-food-trend-forecasted-growth-through-20/>)

2. ฉลากอาหาร

ปัจจุบันผู้บริโภคมีความสงสัยเพิ่มมากขึ้นในเรื่องของสารเคมี หรือสารประกอบที่ผสมอยู่ในอาหาร ดังนั้นรายละเอียดต่างๆ บนฉลากจึงเป็นเรื่องที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญมากขึ้นเช่นเดียวกัน โดยบริษัทผู้ผลิตเสี่ยงการใส่สารสังเคราะห์ โดยเลือกใช้สารจากธรรมชาติหรือทางเลือกสะอาด และติดฉลากที่มีการแจกแจงรายละเอียดของสารประกอบต่างๆ และแหล่งที่มา หรือทำสัญลักษณ์เพื่อให้ผู้บริโภคเห็นได้ชัดเจนว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย เช่น All Natural, No artificial preservation, MSG-free หรือ GMO-free เพื่อแสดงถึงความตรงไปตรงมาและเพิ่มความโปร่งใสในผลิตภัณฑ์ (ที่มา: <http://blog.euromonitor.com/2016/06/passport-ethical-labels-key-findings.html>)



ที่มา: <http://getthehealthygethot.com/4444/usdas-gmo-free-initiative/>

3. รูปแบบบรรจุภัณฑ์

อาหารออร์แกนิก (Organic food) จะเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น จากข้อมูลของ United States Organic Food Market Forecast & Opportunities, 2018 คาดการณ์ว่าตลาดของอาหารออร์แกนิกในประเทศสหรัฐอเมริกา จะขยายตัวขึ้นประมาณ 14% ในช่วงปี ค.ศ. 2014 – 2018 รวมทั้ง ความต้องการผักผลไม้และเนื้อสัตว์ออร์แกนิกซึ่งคาดว่าจะมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเช่นเดียวกัน (ที่มา: <http://www.washingtontimes.com/news/2014/dec/31/us-organic-food-trend-forecasted-growth-through-20/>)



ที่มา: www.crossfituppedge.com

4. การชำระเงิน (Payment)

สังคมที่เร่ร่รับในปัจจุบัน มีแนวโน้มที่ผู้บริโภคจะมีการชำระเงินสินค้าต่างๆ ผ่าน Digital wallet หรือ การชำระเงินสินค้าโดยอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ โดยรวมถึงการซื้อของออนไลน์ด้วยคอมพิวเตอร์หรือการใช้โทรศัพท์มือถือชำระเงินที่ร้านค้า ที่มีการเชื่อมโยงเลขที่บัญชีหรือบัตรเครดิตเข้ากับอุปกรณ์เหล่านี้ แนวโน้มของความสะดวกสบายในการชำระเงินของผู้บริโภค ซึ่งในส่วนของร้านค้าจำเป็นที่จะต้องเตรียมความพร้อมจากเทคโนโลยีขั้นสูงนี้ด้วยเช่นเดียวกัน



ที่มา: <http://www.zdnet.com/article/smart-strategy-samsung-pay-expanding-to-more-phones-online-retailers-in-2016/>

ศูนย์นวัตกรรมอาหาร ในประเทศสหรัฐอเมริกา

ประเทศสหรัฐอเมริกา

ศูนย์นวัตกรรมอาหารในประเทศสหรัฐอเมริกา ส่วนใหญ่เป็นของภาคมหาวิทยาลัยและภาคเอกชน โดยนอกจากจะเป็นผู้พัฒนานวัตกรรมใหม่ๆ แล้วยังให้การสนับสนุนด้านธุรกิจแก่ผู้ประกอบการอีกด้วย ตัวอย่าง ของศูนย์นวัตกรรมอาหารในประเทศสหรัฐ มีดังนี้

Rutgers Food Innovation Center (FIC)

Rutgers Food Innovation Center (FIC) มหาวิทยาลัย Rutgers มลรัฐ New Jersey ประเทศสหรัฐอเมริกา เป็นศูนย์เพาะบ่มธุรกิจและพัฒนาเศรษฐกิจ FIC ให้การสนับสนุนด้านทรัพยากรธุรกิจอาหารตั้งแต่การผลิต การค้า การตลาด ฯลฯ ในฐานะที่เป็นมหาวิทยาลัยของรัฐ Rutgers จึงมีบทบาทสำคัญในการสนับสนุนธุรกิจท้องถิ่น ในปัจจุบันนี้ FIC ได้ให้บริการบริษัทต่างๆ ว่า 1,500 แห่งทั่วภูมิภาค mid-Atlantic ในสหรัฐอเมริกา และในต่างประเทศ



บริการของ FIC แบ่งได้เป็น 4 กลุ่มใหญ่ คือ

- 1) การให้คำแนะนำเกี่ยวกับการบริหารธุรกิจและเทคนิค เช่น การทำวิจัย การตลาด การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีอายุยาวนานขึ้น ฯลฯ
- 2) การให้จัดการฝึกอบรมและการให้บริการผู้เชี่ยวชาญ เช่น การจัดสัมมนา ด้านความปลอดภัยของอาหาร การฝึกอบรมและออกใบรับรองเกี่ยวกับการวิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยงจากอาหาร
- 3) การผลิต เช่น การเปิดให้เช่าพื้นที่ในการวิจัยและผลิตสินค้า
- 4) การให้บริการการค้าระหว่างประเทศ เช่น การทำวิจัยการตลาด การผลิตสินค้า และการจัดเตรียมเอกสารเพื่อส่งออกต่างประเทศ



ศูนย์นวัตกรรมอาหารในประเทศสหรัฐฯ

ประเทศสหรัฐอเมริกา



Cargill Food Innovation Center

Cargill เป็นบริษัทเอกชนของสหรัฐฯ ตั้งอยู่ในมลรัฐ Minnesota สินค้าของ Cargill คือ เมล็ดพืช และธัญพืชต่างๆ และสินค้าเพื่อการทำการเกษตร ปลายปี พ.ศ. 2559 Cargill ได้เปิดศูนย์นวัตกรรมอาหาร Minneapolis Research and Development Center ขึ้นในเมือง Plymouth มลรัฐ Minnesota โดยมีนักวิทยาศาสตร์กว่า 200 คน ทำงานอยู่ในศูนย์วิจัยที่มีพื้นที่กว่า 100,000 ตารางฟุต วัตถุประสงค์ของศูนย์วิจัยนี้ คือการ พัฒนาความปลอดภัยทางอาหาร และการพัฒนาส่วนประกอบอาหารรูปแบบใหม่ นอกจากนี้ Cargill ยังได้เปิดศูนย์นวัตกรรมแห่งที่สองขึ้นที่เซี่ยงไฮ้ ประเทศจีน ซึ่งมีพื้นที่ 22,000 ตารางฟุต และยังใช้เมืองเซี่ยงไฮ้เป็นศูนย์กลางของการให้ความรู้ด้านโภชนาการและความปลอดภัยด้านอาหารแก่สาธารณชนอีกด้วย



ข้อมูลเพิ่มเติม

- <http://foodinnovation.rutgers.edu/>
- Cargill Launches Food Innovation Center เว็บไซต์ <http://www.meatpoultry.com/> เดือนธันวาคม 2559

ศูนย์นวัตกรรมอาหาร ในประเทศแคนาดา

AgFIC

คลัสเตอร์ด้านนวัตกรรมอาหารในประเทศแคนาดา

AgFIC คลัสเตอร์ด้านนวัตกรรมอาหารก่อตั้งขึ้นโดยนักวิทยาศาสตร์กลุ่มหนึ่ง มีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนการวิจัย นวัตกรรม และการเติบโตของภาคอุตสาหกรรมสินค้าเกษตรและอาหารซึ่งยังมีอุปสรรคอยู่มาก คลัสเตอร์ (Cluster) หรือการรวมกลุ่มนี้เกิดจากการรวมตัวของ 3 หน่วยงานคือ University of Saskatchewan, ศูนย์ POS Bio-sciences และ Saskatchewan Food Industry Development Centre

AgFIC ให้บริการแก่ลูกค้าในเขตจังหวัด Saskatchewan ประเทศแคนาดา และพันธมิตรจากต่างประเทศ โดยทั้ง 3 หน่วยงานได้ร่วมกันใช้ความเชี่ยวชาญ เทคโนโลยีและโครงสร้างพื้นฐานในการช่วยให้บริษัทด้านอาหาร-เกษตร พัฒนาธุรกิจในระดับต่างๆ นอกจากนี้ ยังช่วยพัฒนาเทคโนโลยีใหม่ที่จะช่วยส่งเสริมธุรกิจด้านอาหารในระยะเวลา 5 - 10 ปีข้างหน้า

มหาวิทยาลัย University of Saskatchewan มีบทบาทในการเป็นผู้นำในความร่วมมือ โดยมุ่งเน้นไปที่การพัฒนาการผลิตส่วนประกอบของอาหาร การพัฒนากระบวนการผลิต กระบวนการดัดแปลงต่างๆ AgFIC มีนักวิทยาศาสตร์ที่มีความเชี่ยวชาญจากหลากหลายสาขา ซึ่งสามารถตอบสนองความต้องการของธุรกิจได้ โดยนักวิทยาศาสตร์ทุกคนที่เกี่ยวข้อง จะสามารถเข้าถึงข้อมูลต่างๆ ได้ทำให้พวกเขาสามารถให้คำแนะนำต่างๆ ได้ทันที



ศูนย์นวัตกรรมอาหาร ในประเทศแคนาดา (ต่อ)



ประเทศแคนาดา

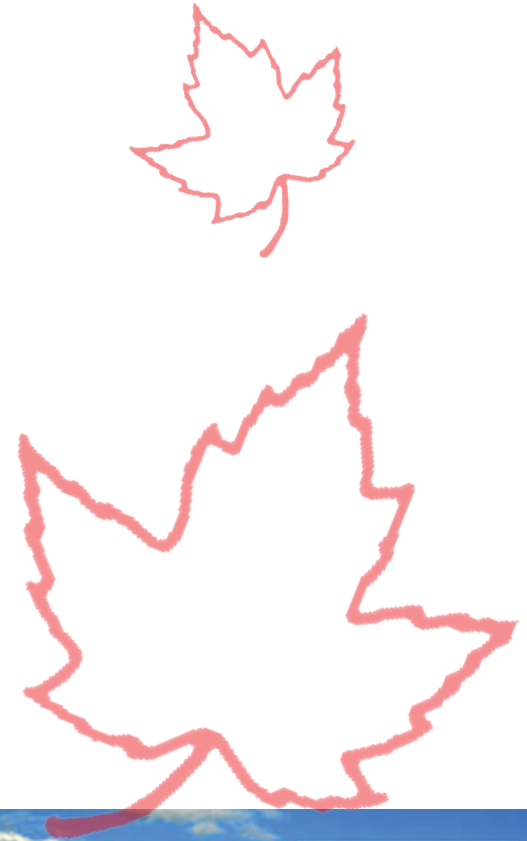


กลยุทธ์เพื่อการเพิ่มมูลค่า

AgFIC มีบทบาทสำคัญในการใช้กลยุทธ์เพิ่มมูลค่าทั้งในการเกษตรและอาหาร-เกษตร เนื่องจาก CAgFIC เน้นให้ความสำคัญกับการสร้างพันธมิตรที่เข้มแข็งระหว่างภาครัฐบาลของจังหวัด Saskatchewan และภาคการวิจัยและพัฒนาในสาขาชีววิทยาด้านอาหาร-เกษตร

โดยในปี พ.ศ. 2555 จังหวัด Saskatchewan ได้กำหนดกลยุทธ์เพิ่มมูลค่าด้านการเกษตรและอาหาร-เกษตร โดยมีเป้าหมายว่าในจะเพิ่มรายได้ของจาก 4 พันล้าน เป็น 6 พันล้านภายในปีพ.ศ. 2563 กลยุทธ์นี้จะมุ่งไปที่การทำให้ธุรกิจต่างๆ ในจังหวัด Saskatchewan มีความสามารถในการแข่งขันและได้รับประโยชน์จากโอกาสทางการค้าต่างๆ รวมถึงการเข้าถึงตลาดระดับโลกและการดึงดูดการลงทุนมายังพื้นที่

จังหวัด Saskatchewan เป็นผู้นำด้านการผลิตเมล็ดพันธุ์พืช มัสตาร์ด และน้ำมันพืช canola จังหวัด Saskatchewan เป็นผู้นำด้านการส่งออกสินค้าเกษตร-อาหารของประเทศแคนาดาและเป็นผู้ส่งออกถั่วเลนทิลและถั่วแห้งต่างๆ อันดับหนึ่งของโลก คาดว่าในอนาคตการส่งออกน้ำมันพืช canola จะขยายตัวเพิ่มขึ้นจากการเจรจาข้อตกลงการค้าต่างๆ เช่น Trans Pacific Partnership (TPP)



ที่มา: <http://canadianfoodbusiness.com/>

