

Functional food

อาหารเพิ่มมูลค่าผลผลิต
ตามแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

มนวิช เรืองติษฐ์

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ

กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัตถุดิบผลอาหาร

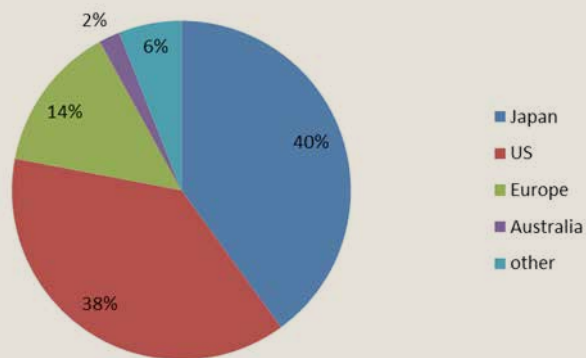
จากนโยบายรัฐบาลที่มุ่งสู่การพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ สู่โมเดล ประเทศไทย 4.0 ที่ต้องการปรับเปลี่ยนโครงสร้างเศรษฐกิจไปสู่ Value-Based Economy หรือ “เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม” โดยเฉพาะกลุ่มอาหาร เกษตร และเทคโนโลยีชีวภาพ ซึ่งจัดเป็น 1 ใน 5 กลุ่มเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมเป้าหมาย ที่มีความสำคัญในการปฏิรูปเศรษฐกิจในมวลรวม เนื่องจากโครงสร้างเศรษฐกิจของประเทศไทยมีพื้นฐานมาจากภาคเกษตรกรรม ที่พึ่งพารายได้จากการขายผลผลิตทางการเกษตรและส่งออกในรูปแบบของวัตถุดิบไปยังต่างประเทศ และในช่วงทศวรรษที่ผ่านมา ปัญหาราคาผลผลิตตกต่ำ ขาดเสถียรภาพและมีปริมาณเกินความต้องการของตลาดโลกได้เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง ส่งผลกระทบต่อรายได้ภาคครัวเรือนที่ไม่แน่นอนและเพียงพอต่อการดำรงชีพ ซึ่งหากน้อมนำ ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 9 มาใช้เป็นแนวทางแก้ปัญหา โดยใช้หลัก 3 ประการได้แก่ **ความพอประมาณ ความมีเหตุผล และภูมิคุ้มกัน ที่มุ่งเน้นให้ผู้ผลิต หรือผู้บริโภค พยายามเริ่มต้นผลิต หรือบริโภคภายใต้ขอบเขต ข้อจำกัดของรายได้ หรือทรัพยากรที่มีอยู่ไปก่อน ซึ่งก็คือ หลักในการลดการพึ่งพา เพิ่มขีดความสามารถในการควบคุมการผลิตได้ด้วยตนเอง และลดภาวะการถดถอยจากการไม่สามารถควบคุมระบบตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ** ผสานกับแนวคิดการพัฒนาเศรษฐกิจ ด้วยการผลิตสินค้า “โภคภัณฑ์” ไปสู่สินค้าเชิง “นวัตกรรม” โดยนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและความคิดสร้างสรรค์ใหม่ๆ มาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากวัตถุดิบทางการเกษตร ที่ผลิตได้เองภายในประเทศ สู่ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารที่มีมูลค่าสูงที่สอดคล้องกับแนวโน้มตลาดอุตสาหกรรมอาหารโลก ซึ่งผลิตภัณฑ์ Functional food ก็เป็นผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารประเภทหนึ่งที่น่าสนใจและกำลังได้รับความนิยมอย่างสูง โดยเฉพาะผู้บริโภคในกลุ่มคนทำงานและคนรุ่นใหม่ ที่สนใจดูแลสุขภาพร่างกาย ดังนั้นการพัฒนาศักยภาพการผลิตอาหารแปรรูปพื้นฐาน สู่ ผลิตภัณฑ์ Functional food จึงเป็นแนวทางที่เหมาะสมต่อการนำมาใช้เพื่อเสริมสร้างศักยภาพภาคการผลิตอาหารและเกษตรของประเทศในปัจจุบัน

ความหมายของ Functional food

องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nation ; FAO) ได้ให้ความหมายของ Functional food ว่า “เป็นอาหารที่บริโภคเหมือนอาหารปกติโดยทั่วไป โดยประกอบด้วยสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ (Biological active component) ที่บำรุงสุขภาพหรือลดความเสี่ยงในการเกิดโรคเรื้อรัง (Chronic disease)” โดยสารประกอบที่ทำให้เกิดผลทางสรีรวิทยาเราเรียกว่า Physiologically Active Component หรือ Functional ingredient สามารถแบ่งได้หลายกลุ่มด้วยกัน ที่สำคัญได้แก่ กลุ่มเส้นใยอาหาร (dietary fiber) น้ำตาลโอลิโกแซคคาไรด์ (oligosaccharides) เปปไทด์ (peptide) เชื้อจุลินทรีย์ในกลุ่ม lactic acid bacteria กรดไขมันไม่อิ่มตัวในกลุ่ม โอเมก้า 3 (omega 3 – polyunsaturated fatty acid) สารพฤกษเคมี (phytochemicals) และ กลุ่มเกลือแร่และวิตามินต่าง ๆ (Mineral and Vitamin) ตัวอย่าง Functional ingredient ที่พบในผลิตภัณฑ์ Functional food ที่จำหน่ายในท้องตลาดเช่น ไลโคปีน ลูทีน ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพและน้ำผลไม้ สารกาบา กรดไขมันโอเมก้า 3, 6, 9 ในผลิตภัณฑ์นมและน้ำมันถั่วเหลือง แอล-คาร์นิทีน สารสกัดจากถั่วขาว ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสำหรับนักกีฬาและกาแฟควบคุมน้ำหนัก คอลลาเจน แอล-กลูต้าไธโอน สารสกัดจากโกจิเบอร์รี่ ในเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพความงาม เป็นต้น



ในกลุ่มประเทศที่พัฒนาแล้วเช่น สหรัฐอเมริกา แคนาดา ญี่ปุ่น เกาหลี ออสเตรเลียและประเทศในสหภาพยุโรป อุตสาหกรรมอาหาร Functional food มีการขยายตัวอย่างรวดเร็วและสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้แก่ประเทศเป็นอย่างมาก จากภาพรวมของตลาดอาหาร กลุ่ม Functional food ทั่วโลกในปี ค.ศ. 2013 ประเทศญี่ปุ่นมีส่วนแบ่งตลาด 40 % เป็นอันดับ 1 ตามด้วยสหรัฐอเมริกา 38 % กลุ่มประเทศสหภาพยุโรป 14 % ออสเตรเลีย 2 % และประเทศอื่นๆ อีก 6 % และจากผลสำรวจ Euro monitor พบว่ามูลค่าตลาดอาหารและเครื่องดื่มสุขภาพของโลกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นด้วยอัตราเฉลี่ยร้อยละ 6-7 ต่อปี คาดว่าในปี 2560 มูลค่าจะสูงถึง 1 ล้านล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยมีตลาดใหญ่ที่สุดได้แก่ จีน บราซิล และสหรัฐอเมริกา ตามลำดับ



ภาพรวมของตลาดอาหาร กลุ่ม Functional food ทั่วโลกในปี ค.ศ. 2013

ในประเทศไทย จากข้อมูลศูนย์วิจัยกสิกรไทยพบว่า มูลค่าของอาหารเพื่อสุขภาพ ในปี 2558 จะอยู่ที่ประมาณ 161,000 ล้านบาท คาดว่าจะมีอัตราการเติบโตร้อยละ 6.0 ต่อปี จนถึงปี 2560 โดย Functional food มีส่วนแบ่งทางการตลาดมากที่สุดถึง ร้อยละ 60 คิดเป็นมูลค่าประมาณ 96,600 ล้านบาท ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่ายตามท้องตลาดภายในประเทศได้แก่ เครื่องดื่มน้ำผักผลไม้เพื่อสุขภาพ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพความงาม เครื่องดื่มสำหรับนักกีฬา เครื่องดื่มชูกำลัง ผลิตภัณฑ์นมและนมถั่วเหลืองพร้อมดื่ม ผลิตภัณฑ์สารสกัดต่างๆ เช่น โสม ชูแป้สกัด เห็ดสกัด ผักผลไม้สกัดเข้มข้น เป็นต้น จากข้อมูลดังกล่าวจะเห็นได้ว่า ตลาดของอาหาร กลุ่ม Functional food ยังมีโอกาสขยายตัวและเติบโตในตลาดอุตสาหกรรมอาหารโลกอีกมากในอนาคต ดังนั้นการสนับสนุนและการส่งเสริมผู้ประกอบการไทย ตั้งแต่ระดับชุมชน SME จนถึงระดับภาคอุตสาหกรรม ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ Functional food โดยใช้ข้อได้เปรียบในด้านความหลากหลายทางชีวภาพ และวัตถุดิบทางการเกษตรภายในประเทศมาใช้เป็นจุดแข็งในการสร้างศักยภาพของภาคการผลิต จึงเป็นภารกิจที่เร่งด่วน ที่ต้องอาศัยความร่วมมือในทุกภาคส่วน ทั้งภาครัฐ หน่วยงานการศึกษา และภาคเอกชน เพื่อขับเคลื่อนภาคการผลิต Functional food ให้เป็นไปตามแนวทางแผนยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารแห่งประเทศไทย ตลอดจนนโยบายและแผนวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2555-2564) ในการสร้างความเข้มแข็งให้กับการจัดการด้านอาหารในประเทศ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลก

กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร กรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นหน่วยงานหลักที่มีบทบาทในการศึกษา ค้นคว้า วิจัย และพัฒนางานด้านวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการด้านอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงการประยุกต์หลักวิชาการและเทคโนโลยี ให้เหมาะสมต่อการให้บริการแก่ภาคชุมชนและภาคอุตสาหกรรม ขอน้อมนำแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 9 มาใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาระบบโครงสร้างพื้นฐาน ด้านการทดสอบผลิตภัณฑ์ Functional food ให้ได้คุณภาพ มาตรฐานตามกฎหมาย เพื่อร่วมสนับสนุนและผลักดันภาคการผลิตของประเทศให้เกิดขึ้นอย่างเป็นรูปธรรม นำมาสู่การสร้างรายได้และคุณภาพชีวิตของประชาชนให้มีความเป็นอยู่ที่เหมาะสมและพอเพียงต่อการดำรงชีพออย่างยั่งยืนต่อไป

เอกสารอ้างอิง

- ชนิดา ปิโชติการ ศัลยา คงสมบูรณ์เวช และอภิสิทธิ์ ฉัตรทนานนท์. อาหารกับสุขภาพ. กรุงเทพฯ: เสริมมิตร พรินต์ติ้ง, 2557.
- ทีมเศรษฐกิจ. ไชรทัส “ประเทศไทย 4.0” สร้างเศรษฐกิจใหม่ ก้าวข้ามกับดักรายได้ปานกลาง[ออนไลน์]. ไทยรัฐออนไลน์, 2 พฤษภาคม 2559 [อ้างถึงวันที่ 12 มกราคม 2560]. เข้าถึงจาก: <http://www.thairath.co.th/content/613903>
- มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. Food Innopolis Academy 2016 แนวทางการพัฒนาอุตสาหกรรม Functional food ในประเทศสำหรับการส่งออก Development of Functional Food in Thailand for Exporting. 30 พฤศจิกายน 2559, โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ, หน้า 6.
- มูลนิธิชัยพัฒนา. เศรษฐกิจพอเพียง [ออนไลน์]. มูลนิธิชัยพัฒนา, 2553 [อ้างถึงวันที่ 12 มกราคม 2560]. เข้าถึงจาก: http://www.chaipat.or.th/site_content/34-13/3579-2010-10-08-05-24-39.html
- ศูนย์วิจัยกสิกรไทย. อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม [ออนไลน์]. ธนาคารกสิกรไทย, 2558 [อ้างถึง วันที่ 12 มกราคม 2560]. เข้าถึงจาก: http://www.kasikornbank.com/SME/Documents/KSMEAnalysis/IndustrySolution_FoodsAndBeverages_2015.pdf