

ติดตามเทรนด์การเพาะเลี้ยงแมลงสำหรับตลาดยุโรป

By thaieurope - April 10, 2018



ตามที่ทีมงาน thaieurope.net ได้เคยรายงานไปเมื่อปลายปีที่แล้ว อียูได้ออกกฎระเบียบเรื่องอาหารใหม่ (novel food) ที่จะเอื้อต่อการนำเข้าแมลงจากไทยเป็นอาหาร ในฉบับนี้ ทีมงานฯ ได้ทำการสำรวจตลาดสหภาพยุโรป (อียู) เพิ่มเติม ก็เห็นว่า นอกจากแมลงจะเป็นแหล่งอาหารใหม่สำหรับตลาดผู้บริโภคในอียูแล้ว ก็ยังเป็นวัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมชีวภาพใหม่ๆที่กำลังมีการพัฒนาขึ้นในอียู เช่น การนำมาใช้ช่วยย่อยขยะ การนำมาแปรรูปให้เป็นอาหารสัตว์คุณภาพสูง อีกทั้งสามารถนำมาสกัดเอาสารโปรตีน ไขมัน และสารโพลีเมอร์ชีวภาพ “ไคติน” ที่จะเป็วัตถุดิบนวัตกรรมใหม่ต่อไปในอนาคต

วันนี้ จึงมารายงานรายละเอียดของศักยภาพและแนวโน้มสำหรับผู้ประกอบการที่ทำการเพาะเลี้ยงแมลงเพื่อส่งออกมายังตลาดอียู ซึ่งดูเหมือนว่าน่าจะเป็นเทรนด์ที่ “มาแรง” ในระยะยาวได้

อียูมองแมลงเป็น “อาหารแห่งอนาคต” ที่จะช่วยส่งเสริมความมั่นคงของอาหาร

เป็นที่ทราบกันดีว่าชาวยุโรปให้ความสำคัญกับการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและความเจริญที่ยั่งยืน ในเรื่องอาหารก็เช่นกัน ชาวยุโรปจะตระหนักเสมอว่า การบริโภคเนื้อสัตว์จะต้องใช้ทรัพยากรธรรมชาติเป็นจำนวนมาก ทั้งน้ำ ทั้งอาหารสัตว์ พื้นที่เลี้ยงสัตว์ อีกทั้งโคเนื้อก็ปล่อยก๊าซเรือนกระจกออกมาไม่น้อย ด้วยเหตุนี้ ชาวยุโรปรุ่นใหม่มักจะคำนึงถึงอาหารใหม่ๆที่จะช่วยอนุรักษ์ธรรมชาติและประหยัดทรัพยากรไปในตัว ซึ่ง “แมลง” อาจตอบโจทย์นี้สำหรับชาวยุโรปรุ่นใหม่

โดยเมื่อปี 2556 องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) เริ่มประชาสัมพันธ์ให้มีการบริโภคแมลงเพิ่มมากขึ้น โดยรายงานเผยว่าจิ้งหรีดมีโปรตีนสูง อีกทั้งมีธาตุเหล็กและแคลเซียมสูงกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆ แต่ราคาไม่แพง สามารถผลิตได้ง่ายในท้องถิ่นและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

นอกจากนี้ อียูให้ความสนใจกับปัญหาความมั่นคงทางอาหารของคนและสัตว์ (food and feed security) สืบเนื่องมาจากปัญหาการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศที่ส่งผลกระทบต่อผลผลิตทางการเกษตร และจำนวนประชากรโลกที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยคาดว่าในปี 2593 ประชากรโลกจะอยู่ที่ 9.7 ล้านล้านคน รวมถึงปัจจัยอื่นๆ ที่ทำให้เกษตรกร

ทั่วโลกปรับเปลี่ยนวิธีการเพาะปลูก ส่งผลให้อาหารมีปริมาณไม่เพียงพอต่อความต้องการของประชากรโลกและยังมีราคาสูงขึ้นเรื่อยๆ จึงมีการผลักดันแมลงให้เป็นทางออกของปัญหาความมั่นคงทางอาหารของคนและสัตว์

ดังนั้น ในอียูจึงมีการค้นคว้าและวิจัยพัฒนาเพื่อให้มีองค์ความรู้ด้านการนำแมลงเข้าสู่วงจรอาหารของมนุษย์ได้อย่างปลอดภัย กล่าวคือ การหาความรู้และออกกฎระเบียบให้แมลงใช้เป็นอาหารสัตว์ หรือ เป็นอาหารมนุษย์ (ปัจจุบันอียูอนุญาตให้สามารถใช้แมลงเป็นส่วนผสมของอาหารสัตว์น้ำได้เท่านั้น) นอกจากนี้ อีกแนวโน้มหนึ่งที่น่าสนใจ คือ เบลเยียมและอียูเองก็กำลังเร่งทำการวิจัยและพัฒนาทางวิทยาศาสตร์เรื่องการให้แมลงเป็นวัตถุดิบที่ยั่งยืนสำหรับอุตสาหกรรมใหม่ๆที่กำลังจะเกิดขึ้น เช่น **การสกัดสารชีวภาพไปใช้ในอุตสาหกรรม** กล่าวคือ แมลงจะเป็นปัจจัยสำคัญปัจจัยหนึ่งในการขับเคลื่อนอียูเข้าสู่เศรษฐกิจฐานชีวภาพ (**bio-based economy**)

ตัวอย่างโครงการวิจัยด้านแมลงในเบลเยียม

ที่ประเทศเบลเยียม มีโครงการด้านวิจัยและพัฒนาแมลงจำนวน 2 โครงการตั้งอยู่ในพื้นที่เขต Kempen โดยได้รับเงินสนับสนุนจากกองทุนเพื่อการพัฒนาภูมิภาคยุโรป (European Regional Development Fund: ERDF) มีเป้าหมายวิจัยและเร่งพัฒนาศักยภาพของแมลงให้กลายเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญและปลอดภัย และศึกษาการสกัดนำสารชีวภาพที่มีประโยชน์เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมต่างๆ คือ

(1) โครงการ Kempen Insect Cluster

เป็นโครงการที่ร่วมมือสามฝ่ายระหว่างหอการค้า Kempen (Voka) สหพันธ์อุตสาหกรรมแมลงแห่งเบลเยียม และบริษัท Millibeter โดยเป็นความร่วมมือแบบเปิด (open co-creation platform) เพื่อร่วมศึกษาและทดสอบศักยภาพของแมลงในการย่อยขยะอินทรีย์ สำหรับบริษัท Millibeter นั้น เป็นธุรกิจน้องใหม่ที่มีประสบการณ์ด้านการใช้ตัวอ่อนของแมลงวันลาย (*Hermetia illucens*) ย่อยขยะอินทรีย์และนำตัวอ่อนมาใช้เป็นวัตถุดิบใช้ในอุตสาหกรรมเคมีและอาหารสัตว์

ซึ่งนาย Johan Jacobs ผู้ก่อตั้งบริษัท Millibeter ได้ให้สัมภาษณ์กับทางทีมงานฯ ว่า บริษัทต้องการจะทำให้เศรษฐกิจหมุนเวียนครบวงจร โดยการผลิตวัตถุดิบที่ยั่งยืนและสามารถใช้ได้ทุกส่วน หลังจากที่ได้ตัวอ่อนแมลงย่อยขยะแล้ว ทุกส่วนของตัวอ่อนแมลงจะถูกนำไปใช้ โดยโปรตีนใช้ทำอาหารสัตว์ ไขมันใช้ทำสบู่ และสารสกัดไคตินใช้ในอุตสาหกรรม ซึ่งปัจจุบันบริษัทได้ขายโมเดลธุรกิจยั่งยืนนี้และก่อตั้งโรงงานที่ฟิลิปปินส์เป็นที่เรียบร้อยแล้ว

(2) โครงการ Insect Pilot Plant

เป็นการร่วมมือกันระหว่างมหาวิทยาลัย KU Leuven Geel Campus มหาวิทยาลัย Thomas More และสถาบันวิจัยเทคโนโลยีของภูมิภาคแฟลนเดอร์ (VITO) โดยมีแผนสร้างโรงงานทดลองเพื่อใช้ในการ scale-up การเพาะเลี้ยงแมลงเพื่อปรับใช้ในเชิงพาณิชย์ มีกำหนดสร้างโรงงานเสร็จเดือนเมษายนปี 2562 โดยตั้งเป้าการผลิตไว้ที่ประมาณ 0.5 ตันต่อสัปดาห์ โดยวัตถุประสงค์ของโครงการส่วนนี้เพื่อต้องการให้ภาคอุตสาหกรรมพัฒนาและใช้ศักยภาพของแมลงได้สูงสุดและสามารถทดลองผลิตผลิตภัณฑ์ก่อน ซึ่งในส่วนของโรงงานชีวภาพจะใช้สถานที่ของสถาบันวิจัย VITO

ทั้งนี้ นักวิจัยฯ ของโครงการได้กล่าวกับ thaieurope.net ว่า ภาคอุตสาหกรรมสนใจในการ scale-up การผลิตแมลง คือ สารโพลีเมอร์ชีวภาพ “ไคติน” ที่เป็นวัตถุดิบคุณภาพจากแมลงที่มีมูลค่าสูงกว่าโปรตีนและไขมัน 10 เท่า หรือมีมูลค่าประมาณ 400+ บาทต่อกิโลกรัม ซึ่งสำหรับสารดังกล่าว ไทยเองก็คุ้นเคยกับการนำไคตินที่ได้จากเปลือกอาหารทะเลมาใช้ โดยไคตินถูกนำไปใช้ในอุตสาหกรรมต่างๆ เช่น ทำแคปซูลยาและผสมในยาเม็ดในอุตสาหกรรมทางการแพทย์ ใช้เคลือบเมล็ดพันธุ์และเร่งการเติบโตการในอุตสาหกรรมเกษตร ใช้ทำแป้งทาหน้าและครีมกันแดดในอุตสาหกรรมเครื่องสำอาง และใช้เป็นอาหารเสริมลดคอเลสเตอรอล LDL อีกด้วย



ทำความรู้จักกับ “คนขายเนื้อสีเขียว”

นาย Olivier Botman คนรุ่นใหม่เบลเยียม เป็นผู้ประกอบการที่สนใจเรื่องการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ได้เปิดร้านอาหาร “Les Bouchers Verts” หรือ “คนขายเนื้อสีเขียว” ที่เมืองลิจเอ (Liege) เมื่อปลายปี 2560 โดยจุดที่น่าสนใจ คือ เป็นร้านที่เสิร์ฟอาหารที่ทำจากแมลงและอาหารมังสวิรัต โดยเจาะตลาดผู้บริโภคที่คำนึงถึงผลกระทบต่อ

ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเป็นหลัก เพราะแมลงเป็นอาหารที่ยั่งยืน และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมากกว่าแหล่งโปรตีนอื่นๆ อีกทั้งยังมีอัตราการเปลี่ยนอาหารสัตว์เป็นเนื้อที่สูงกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่น (high feed-conversion efficiency) ซึ่งเป็นการตอบโจทย์ปัญหาความมั่นคงทางอาหาร

นาย Olivier กล่าวกับทีมงานฯ ว่า ได้เริ่มทดลองตลาดผู้บริโภคจากธุรกิจ Food Truck ตามตลาดนัดวันหยุดและเทศกาลดนตรี และได้รับความสนใจจากผู้บริโภคกลุ่มอายุที่หลากหลาย และพบว่าลูกค้าส่วนมากใช้เวลาในการลองทานแมลง แต่สุดท้ายพอลองแล้วก็ประทับใจ ไม่ได้น่ากลัวอย่างที่คิด อย่างลูกค้าปัจจุบันที่ร้านก็มี 2 กลุ่ม คือ

กลุ่มนักชิมกลัวลอง เลือกเมนูที่ยังคงหน้าตาแมลงไว้ คือ “discovery plate” ที่ประกอบไปด้วย จั๊กจั่นเสียบไม้ จิ้งหรีดบนขนมปัง และแฮมจากหนอนนก และชีสโกเลต เป็นต้น

กลุ่มนักชิมสีเขียว อยากลองทานแมลงเพราะเป็นทางเลือกที่ยั่งยืน แต่ยังคงมีความรังเกียจแมลงจึงเลือกเมนูที่ผสมแมลงไปในอาหารโดยที่เราองไม่เห็น เช่น เบอเกอร์ ที่เป็นเมนูอดฮิตของร้านและรสชาติจัดจ้าน อร่อยเลยทีเดียว รวมทั้งพาสต้าที่ตัวเส้นทำจากแป้งจิ้งหรีด เป็นต้น

ในอนาคตนาย Olivier วางแผนที่จะจ้างเชฟมืออาชีพมาสร้างสรรค์เมนูใหม่ๆ เพิ่ม เพราะปัจจุบันเมนูที่ขายที่ร้าน เขาได้คิดและทดลองสูตรเองหมด เคล็ดลับอยู่ที่การใช้วัตถุดิบคุณภาพดีและผสมผสานสูตรให้ลงตัวโดยไม่จำเป็นต้องใช้แมลงอย่างเดียว อย่างที่ร้านเค้าก็ผสมหนอนนก 42% และผักต่างๆ 58% จนออกมาเป็นเบอเกอร์สูตรเด็ดของที่ร้าน

ที่น่าสนใจคือ นาย Olivier กล่าวย่ำว่า แม้ขณะนี้ จะนำเข้าแมลงจากเนเธอร์แลนด์เป็นหลัก แต่หากสินค้าแมลงจากไทย มีความน่าสนใจและขายในราคาที่แข่งขันกับแมลงจากเนเธอร์แลนด์ รวมทั้งมีกฎระเบียบด้านสุขอนามัยมารองรับ ก็สนใจที่จะลองนำเข้าแมลงจากไทย โดยพร้อมจะปรับเมนูอาหารให้แก่ผู้บริโภคที่สนใจลิ้มลองอาหารแปลกใหม่ต่อไปด้วย



แนวทางพัฒนาสินค้าแมลงเพื่อตลาดอียู

คงเดาได้ว่า สำหรับสินค้าแมลงเพื่อบริโภคนั้น ภาพลักษณ์สำคัญมาก เพราะคนยังติดภาพว่าแมลงเป็นสิ่งที่น่ารังเกียจ นักวิจัยจาก Insect Pilot Plant แนะนำว่า การแปรรูปแมลงโดยที่ไม่เห็นภาพแมลงหลงเหลือ น่าจะมีเป็นความเป็นไปได้ที่จะชักจูงให้ผู้บริโภคได้รับประทานแมลงมากที่สุด ทั้งในรูปแบบ “พาสต้าจิ้งหรีด” ผสมในเบเกอรี่ หรือจะเป็นในรูปแบบแอมป์ผง ที่สามารถนำมาใช้ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ได้

ทั้งนี้ การแปรรูปแมลงเพื่อใช้ในอาหารสัตว์ โดยเฉพาะสัตว์น้ำนั้นมีโอกาสทางธุรกิจมากกว่า เพราะปัจจุบันกฎระเบียบ (EU) 2017/893 regards the provisions on processed animal protein ได้อนุมัติให้ใช้แมลงในอาหารสัตว์น้ำเพียงอย่างเดียว ส่วนในอาหารสัตว์ชนิดอื่นๆ ยังไม่ได้รับการอนุญาตเพราะติดเรื่องของ traceability อยู่ แต่นักวิจัยทำงานอย่างใกล้ชิดเพื่อที่จะปฏิบัติตามกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง

สำหรับผู้สนใจส่งออกแมลงเพื่อบริโภค มายังตลาดอียูต้องขึ้นทะเบียนอาหารใหม่ตามกฎหมายอาหารใหม่ของอียู ก่อนจะส่งออกมาได้ ซึ่งภาครัฐของไทยเองก็มองเห็นแนวโน้มนี้ และก็เริ่มหามาตรการช่วยส่งเสริมแข่งขันให้ผู้ประกอบการไทย โดย สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ที่ให้คำแนะนำเรื่องส่งออกแมลงแล้ว กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ได้จับมือกับสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูปจัดทำแผนสนับสนุนการส่งออกแมลงกินได้ของไทยตามนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกอีกด้วย จึงคาดว่าแมลงไทยคงได้บินข้ามทวีปเร็วๆ นี้ โดยทีมงานฯ จะคอยติดตามสถานการณ์ในอียูมารายงานในฉบับต่อไป

เรียบเรียงโดยทีมงาน Thaieurope.net

สนับสนุนโดยงบประมาณของกระทรวงการต่างประเทศ ข้อมูลจากทีมประเทศไทย ณ กรุงบรัสเซลล์
และส่วนราชการไทยทุกแห่งในยุโรป © 2548 - 2560 Thaieurope.net. สงวนลิขสิทธิ์

