

อาหารที่ผลิตขึ้นด้วยนวัตกรรมใหม่ (Novel foods) เริ่มเป็นที่นิยมในอียู

By thaieurope - December 17, 2020



หน่วยงานความปลอดภัยอาหารของสหภาพยุโรป (European Food Safety Authority: EFSA) เปิดเผยว่าได้รับคำขอขึ้นทะเบียนอาหารที่ผลิตขึ้นด้วยนวัตกรรมใหม่ (Novel foods) เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ในช่วง 2 ปีที่ผ่านมา หลังจากที่ยูได้ปรับปรุงกฎระเบียบอาหารใหม่ในปี 2561 เพื่อให้สอดคล้องกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร และทำให้ผู้ประกอบการนำสินค้าหลากหลายและแปลกใหม่เข้าสู่ตลาดได้ง่ายขึ้น ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับช่วง 14 ปีที่ผ่านมา (2547-2561) นั้น มีผู้ยื่นคำขอโดยเฉลี่ยเพียง 6.4 คำขอต่อปีเท่านั้น

โดยที่ผ่านมา มีผู้ยื่นคำขอเข้ามาทั้งสิ้น 156 คำขอ ซึ่งรวมถึง หนอนอบแห้ง (mealworms) สำหรับทำขนมปัง บิสกิต พาสต้า หรือซีเรียล ไปจนถึงการเพาะเลี้ยงเซลล์แอปเปิ้ล (apple cell cultures) และโปรตีนจากถั่วเขียว (mung bean proteins) ซึ่งในจำนวนนี้มี 39 คำขอที่ได้รับอนุมัติแล้ว และ 114 คำขอที่อยู่ระหว่างการพิจารณา ส่วนอีก 3 คำขอถูกปฏิเสธเนื่องจากอาจไม่ปลอดภัยต่อสุขภาพ ซึ่งหนึ่งในนั้น คือ ไข่ embryonic จาก whipworms หรือปรสิตที่พบในสุกร ซึ่งจำเป็นต้องตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานอย่างรอบคอบก่อนอนุญาตให้นำออกสู่ตลาด

ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในช่วง 2 ปีที่ผ่านมา ได้แก่ เห็ด/รา (fungi) หรือสาหร่าย (algae) อาหารที่มีส่วนประกอบของเชื้อจุลินทรีย์ (microorganisms) หรืออาหารที่มีโครงสร้างโมเลกุลใหม่อื่นๆ (modified molecular structures) ที่น่าจับตามอง ได้แก่ ผงเห็ดที่เสริมด้วยวิตามิน D2 และ มิราเคิลเบอร์รี่อบแห้ง (Dried miracle berries) ซึ่งเป็นผลไม้จากแอฟริกาตะวันตกที่สามารถเปลี่ยนรสเปรี้ยวให้เป็นหวาน โดยคำขอที่ได้รับส่วนใหญ่ไม่ได้มาจากผู้ผลิตอาหารภายในยุโรปแต่เพียงอย่างเดียว แต่ยังรวมถึงอเมริกา และทวีปเอเชีย ด้วย เช่น สารสกัดจากพืชที่ใช้ในการแพทย์ทางเลือก (substances used in alternative medicines) เป็นต้น

ในปัจจุบัน กระแสสุขภาพของผู้บริโภคทั่วโลก รวมถึงในทวีปยุโรป บวกกับการคำนึงถึงเรื่องของความยั่งยืนและสวัสดิภาพของสัตว์ ส่งผลให้อาหารที่มีส่วนประกอบหรือทำจากพืชยังคงมาแรงอย่างต่อเนื่อง คนจำนวนไม่น้อยหันมาเลือกอาหารที่ดีต่อสุขภาพมากขึ้น ในขณะที่บางประเทศก็หันมาใช้พืชเป็นส่วนประกอบในอาหารเพิ่มขึ้นเช่นกัน ซึ่งอาจจะเป็นการใช้เพื่อทดแทนเนื้อสัตว์ทั้งหมด หรือเป็นการผสมผสานกับเนื้อสัตว์ประเภทอื่น เช่น เบอร์เกอร์ที่ทำจากแมลง เป็นต้น ซึ่งเป็นโอกาสที่ดีของผู้ประกอบการไทยในการนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่คิดค้นขึ้นมาให้เฉพาะตัวโดยใช้เทคโนโลยีมาช่วยสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่ๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าทางการค้าในตลาดอียูต่อไป

ที่มา: <https://politi.co/3oY2Ple>

Hiztat.com	
Vis. today	16
Visits	24 532 468
Online	1