

ข่าวสารด้านการเกษตรสหภาพยุโรป

สถานการณ์ | ภาวะเปรียบเทียบ | แนวโน้มในตลาดอาหารและสินค้าเกษตรยุโรป

ตลาดโปรตีนจากพืช และนโยบายสนับสนุนโปรตีนจากพืชของสหภาพยุโรป



กระแสการบริโภคอาหารที่ทำมาจากโปรตีนจากพืช (Plant-based alternative) ได้รับความนิยมเป็นอย่างสูง เนื่องจากผู้บริโภคมีความตระหนักถึงความสำคัญของสุขภาพ และการผลิตอาหารอย่างยั่งยืนมากขึ้น ทำให้ตลาดอาหารและเครื่องดื่มที่ทำมาจากโปรตีนจากพืชมีการขยายตัวจากกลุ่มผู้บริโภคมังสวิรัต (vegetarians) ไปสู่กลุ่มผู้บริโภคที่เลี่ยงการบริโภคเนื้อสัตว์และนม โดยเน้นโปรตีนจากพืชแทนหรือที่เรียกว่ากลุ่ม "flexitarian" ทั้งนี้ ปัจจุบันสหภาพยุโรป (EU) เป็นตลาดที่บริโภคอาหารดังกล่าวที่ใหญ่ที่สุดในโลก หรือคิดเป็นสัดส่วนราว 40% เมื่อเทียบกับมูลค่าการจำหน่ายทั่วโลก โดย EU ยังมีแนวโน้มเติบโตเพิ่มขึ้นจาก 1,500 ล้านยูโรในปี 2561 เป็น 2,400 ล้านยูโรภายในปี 2568

แนวโน้มดังกล่าวเป็นโอกาสสำหรับภาคอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของผู้บริโภค โดยอาหารและเครื่องดื่มที่ทำมาจากโปรตีนจากพืช นอกจากจะต้องมีประโยชน์ต่อสุขภาพแล้ว ยังต้องคำนึงถึงรสชาติ เนื้อสัมผัส สารอาหาร และการพัฒนาสินค้าให้หลากหลาย

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเติบโตของตลาด

- **การขยายตัวของกลุ่ม vegetarians กลุ่ม vegans และกลุ่ม flexitarians** จากรายงาน EU Agricultural Outlook for 2018-2030 ระบุว่าในปี 2561 ชาวยุโรปบริโภคเนื้อสัตว์เฉลี่ย 69.3 กก./คน โดยภายในปี 2573 อัตราการบริโภคเนื้อสัตว์มีแนวโน้มลดลงเหลือเพียง 68.6 กก./คน เนื่องจากสัดส่วนผู้บริโภคมังสวิรัตใน EU มีเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะทางตอนเหนือและทางตะวันตกของยุโรป เช่น สวีเดน เยอรมนี สหราชอาณาจักร และฝรั่งเศส รวมทั้งการขยายตัวของกลุ่ม flexitarian ที่คำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม สุขภาพและจริยธรรม เช่น การปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากสัตว์ ความเสี่ยงในการเกิดโรคเมร็งจากการบริโภคเนื้อสัตว์มากเกินไป และการส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์

- **มีผลิตภัณฑ์ให้เลือกเพิ่มขึ้น** ปัจจุบันอาหารและเครื่องดื่มที่วางจำหน่ายในตลาด EU มีการใช้โปรตีนจากพืชทดแทนส่วนประกอบที่เป็นเนื้อสัตว์หรือนมเพิ่มขึ้น เช่น สเต็ก แอมเบอร์เกอร์ ไก่ทอด และไส้กรอกที่ใช้โปรตีนจากพืช รวมทั้งไอศกรีม เนย เนยแข็ง และโยเกิร์ตที่ใช้นมหรือไขมันจากพืช

- **เทคโนโลยี** ความก้าวหน้าด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร ช่วยพัฒนาคุณภาพของโปรตีนจากพืชให้ดียิ่งขึ้น เช่น มีความยืดหยุ่น มีเนื้อเยื่อ และความชุ่มชื้นเหมือนเนื้อสัตว์ อีกทั้งการแปรรูป บรรจุภัณฑ์ หรือกลิ่นช่วยให้อาหารที่ใช้โปรตีนจากพืชมีรูปร่าง เนื้อสัมผัส และรสชาติตรงกับความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น



• **นโยบายของรัฐ** นโยบายเกษตรของ EU มุ่งพัฒนาภาคเกษตรไปสู่ทิศทางที่ยั่งยืน และส่งเสริมให้ผู้บริโภคมีสุขภาพที่ดี โดยบังคับใช้มาตรการต่าง ๆ เพื่อให้บรรลุเป้าหมายดังกล่าว เช่น การอุดหนุนการเพาะปลูกพืชโปรตีน เพื่อประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อม เพิ่มความอุดมสมบูรณ์ของดิน และลดการพึ่งพาการนำเข้า

• **การมีส่วนร่วมของผู้ผลิตอาหารรายใหญ่ และผู้ประกอบการรายใหม่** บริษัทผู้ผลิตอาหารรายใหญ่ เช่น Nestlé Danone Unilever และ Bonduelle ใน EU มีการเพิ่มไลน์การผลิตสินค้าที่ใช้โปรตีนจากพืชหรือควรวมกิจการกับบริษัทอื่นที่มีความเชี่ยวชาญ เพื่อรองรับความต้องการของตลาด นอกจากนี้ ยังมีธุรกิจเกิดใหม่ที่น่าสนใจนวัตกรรมอาหารที่ใช้โปรตีนจากพืชในตลาด EU เพิ่มขึ้นทุกปี

มาตรการสนับสนุนการผลิตและบริโภคโปรตีนจากพืชของ EU

ในแต่ละปี EU มีความต้องการใช้พืชโปรตีนราว 27 ล้านตัน แต่ด้วยข้อจำกัดด้านพื้นที่และสภาพอากาศ ทำให้การผลิตพืชโปรตีนใน EU ไม่เพียงพอความต้องการ และต้องพึ่งพาการนำเข้ามากถึง 17 ล้านตัน/ปี โดยเฉพาะถั่วเหลือง ซึ่ง 93% ของการนำเข้าถูกใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ และส่วนที่เหลือ (ราว 3 ล้านตัน) ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร อย่างไรก็ตาม ความต้องการโปรตีนจากพืชสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารมีแนวโน้มเติบโตอย่างรวดเร็ว โดยความต้องการใช้โปรตีนจากพืชเพื่อทดแทนเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์นมเพิ่มขึ้นปีละ 14% และ 11% ตามลำดับ

มาตรการสนับสนุนการผลิตและบริโภคโปรตีนจากพืชของ EU

- **นโยบายเกษตรร่วม** การสนับสนุนเงินอุดหนุนให้แก่เกษตรกรที่ปฏิบัติตามเงื่อนไขด้านสิ่งแวดล้อมและสภาพภูมิอากาศ โครงการพัฒนาชนบท การอุดหนุนการเพาะปลูกพืชโปรตีนเป็นพืชหมุนเวียน
- **สนับสนุนการวิจัยและนวัตกรรม** เพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการแข่งขันของ EU เช่น กองทุน Horizon 2020
- **พัฒนาการวิเคราะห์และความโปร่งใสในตลาด** EU จัดทำระบบติดตามสถานการณ์ตลาดสินค้าเกษตร หรือ EU Crops Market Observatory รวมถึงพืชโปรตีน ทำให้ทราบความเคลื่อนไหวในตลาด ราคา ผลผลิต การบริโภค การค้า และการวิเคราะห์ตลาดในระยะสั้นได้อย่างทันทั่วถึง เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจของเกษตรกรหรือผู้ประกอบการ
- **โครงการประชาสัมพันธ์** เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนรับรู้ประโยชน์ของการบริโภคโปรตีนจากพืชทั้งด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม โดยในปี 2562 EU จัดสรรงบประมาณประชาสัมพันธ์สินค้าเกษตรสูงถึง 200 ล้านยูโร
- **จัดตั้งเวที (platform)** เพื่อเป็นสื่อกลางในการแลกเปลี่ยนความรู้หรือแนะนำแนวทางปฏิบัติที่ดีในการบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทาน และการทำเกษตรอย่างยั่งยืน เช่น EIP-Agri focus group on protein crops
- **การคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์** ปัจจุบันมีพืชโปรตีนมากถึง 40 รายการ จาก 8 ประเทศสมาชิก ที่ได้รับการคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (PGIs, PDOs) เช่น Armuña lentils จากสเปน Le Puy green lentils จากฝรั่งเศส และ Santorini faba bean จากกรีซ เป็นต้น ซึ่งช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มและทำให้สินค้าเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น

OECD และ FAO คาดการณ์ว่า จำนวนประชากรโลกและรายได้ที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทำให้ความต้องการบริโภคเนื้อสัตว์ของโลกเพิ่มขึ้นอีก 30% ภายใน 15 ปีข้างหน้า โดยเฉพาะในประเทศที่กำลังพัฒนา ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม สุขภาพ และสังคม หากการผลิตอาหารยังคงดำเนินไปในรูปแบบเดิม การสนับสนุนการบริโภคโปรตีนจากพืชจึงเป็นหนึ่งในแนวทางในการแก้ไขปัญหาและความท้าทายต่าง ๆ

ประโยชน์จากการบริโภคโปรตีนจากพืช

- **สุขภาพ** โปรตีนจากพืชมีไขมันอิ่มตัวต่ำ ไม่มีคอเลสเตอรอล และมีเส้นใยอาหารสูง จึงลดความเสี่ยงของการเกิดโรคเมตาบอลิก โรคหัวใจ และหลอดเลือด นอกจากนี้ การบริโภคโปรตีนจากพืชยังช่วยลดความกังวลเรื่องการใช้ฮอร์โมนหรือยาปฏิชีวนะในสัตว์
- **ความเสี่ยงจากการปนเปื้อนและอาหารเน่าเสีย** โปรตีนจากพืชมีโอกาสนปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์น้อยกว่าเนื้อสัตว์ ประกอบกับเทคโนโลยีการฆ่าเชื้อและบรรจุภัณฑ์ที่ดีขึ้น ทำให้โปรตีนจากพืชมีความปลอดภัยทางด้านอาหาร



- **สิ่งแวดล้อมและสภาพภูมิอากาศ** กระบวนการผลิตโปรตีนจากพืชใช้น้ำและพื้นที่น้อยกว่าการผลิตเนื้อสัตว์ รวมทั้งอัตราการปล่อยก๊าซเรือนกระจกของสินค้าดังกล่าวอยู่ในระดับต่ำ

- **ลดแรงกดดันในการผลิตเนื้อสัตว์แบบเน้นผลผลิต**

- **เสริมสร้างความมั่นคงทางอาหาร** การเลี้ยงสัตว์ต้องใช้พื้นที่ปลูกพืชอาหารสัตว์เป็นจำนวนมาก และการสนับสนุนให้ประชากรบริโภคโปรตีนจากพืชจะส่งผลให้มีการเพิ่มสัดส่วนพื้นที่สำหรับการปลูกพืชอาหาร

ความท้าทายของผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากโปรตีนจากพืช

- **การพัฒนารสชาติ เนื้อสัมผัส และการนำเสนออาหารที่ใช้ โปรตีนจากพืชให้น่าสนใจ** เช่น บริษัท Beyond Meat ใช้แป้งจากต้นบีท และสารสีธรรมชาติเพื่อเลียนแบบเลือดที่ออกมาจากเนื้อสัตว์

- **สารอาหาร** หากโปรตีนจากพืชให้สารอาหาร (โปรตีน วิตามิน แร่ธาตุ) ใกล้เคียงกับเนื้อสัตว์และนม จะทำให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น เช่น บริษัท Impossible Foods ใช้สาร soy leghemoglobin สกัดจากรากพืชตระกูลถั่วเพื่อเสริมธาตุเหล็กในอาหารให้เหมือนโปรตีนจากเนื้อสัตว์

- **ความเชื่อมั่นด้านประโยชน์ต่อสุขภาพ และความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค** อาหารที่ทำมาจากโปรตีนจากพืชควรผ่านการแปรรูปให้น้อยที่สุด เช่น มีไขมันต่ำ ไม่เติม น้ำตาล ปราศจากสารกันบูด และปลอดพืช GMO

- **แข่งขันกับโปรตีนทดแทนอื่น ๆ** เช่น โปรตีนจากแมลง เนื้อเทียมจากห้องปฏิบัติการ และสาหร่ายทะเล เป็นต้น การพัฒนาคุณสมบัติโปรตีนจากพืชให้ดีขึ้นและมีต้นทุนต่ำจะส่งเสริมให้ตลาดมีโอกาสเติบโตต่อไป เช่น โปรตีนจากขนุนมีคุณค่าทางอาหารสูง เส้นใยคล้ายกับเนื้อสัตว์ ไขมันต่ำ ไม่มีคอเลสเตอรอล และต้นทุนต่ำกว่าถั่วเหลือง

- **ข้อจำกัดด้านความหลากหลายของอาหาร** การพัฒนารสชาติหรือผสม ผสานกับสูตรอาหารชาติที่ได้รับความนิยม จะขยายตลาดสู่ผู้บริโภคกลุ่มใหม่ เช่น อาหารแม็กซิกัน อาหารไทยที่ใช้โปรตีนจากพืชแทนเนื้อสัตว์

- **การสนับสนุนจากภาครัฐ** เพื่อส่งเสริมการเติบโตของตลาดโปรตีนจากพืชด้วยมาตรการต่าง ๆ เช่น การออกกฎระเบียบให้สิทธิด้านภาษี กำหนดมาตรฐานสินค้า การติดฉลาก ประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคเลือกอาหารที่ดีต่อสิ่งแวดล้อม สุขภาพ และมีความยั่งยืน รวมทั้งสนับสนุนการลงทุนวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหาร



MADE FROM
PLANTS!

