

EFSA รับรองความปลอดภัยการบริโภคหนอนอบแห้ง

By thaieurope - January 20, 2021



เมื่อวันที่ 13 มกราคม 2564 หน่วยงานตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารแห่งสหภาพยุโรป (European Food Safety Authority : EFSA) ได้แถลงผลการศึกษาด้านความปลอดภัยต่อการบริโภค "หนอนนกอบแห้ง" (dried yellow mealworms) ซึ่งพบว่ามีความปลอดภัยต่อการบริโภคและสามารถใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารได้ นับเป็นครั้งแรกที่มีการยืนยันความปลอดภัยของการบริโภคแมลงในวัยหลังจากได้มีการปรับปรุงกฎระเบียบอาหารว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ (Novel Foods) ที่มีผลบังคับใช้นับตั้งแต่เดือนมกราคม 2561

นาย Ermolaos Ververis ผู้เชี่ยวชาญทางวิทยาศาสตร์ของ EFSA กล่าวว่าผลการประเมินดังกล่าวเป็นเงื่อนไขสำคัญที่จะนำไปสู่การพิจารณาขึ้นทะเบียนอาหารประเภทแมลง (ทั้งในลักษณะอบแห้งแบบทั้งตัว และสินค้าที่มีส่วนประกอบที่มาจากแมลง เช่น แป้ง ผงโปรตีน บิสกิต และเส้นพาสต้า) ให้เป็น Novel Food ชนิดใหม่ เพื่อการผลิตและวางจำหน่ายในตลาดอีก 27 ประเทศ โดยภายหลังจากนี้คณะกรรมการการยุโรปจะเสนอเรื่องให้ตัวแทนผู้เชี่ยวชาญของประเทศสมาชิกในคณะกรรมการ PAFF (Plant, Animal, Food and Feed Committee) ทำการพิจารณาอนุมัติการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารดังกล่าวออกสู่ท้องตลาด ซึ่งคาดว่าจะใช้เวลาราว 6-7 เดือน

ทั้งนี้ ภายใต้กฎระเบียบ Novel Foods อาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่ไม่มีประวัติการบริโภคภายในอียูมาก่อน จะต้องได้รับการตรวจประเมินผลความปลอดภัยทางวิทยาศาสตร์จาก EFSA เท่านั้น ก่อนที่จะนำไปขอขึ้นทะเบียนรายชื่ออาหารที่ผลิตขึ้นมาใหม่เพื่อวางจำหน่ายในท้องตลาดได้ ซึ่งนอกจากหนอนนกอบแห้งแล้ว EFSA อยู่ระหว่างพิจารณาความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์แมลงอื่น ๆ เช่น จิ้งหรีด (house cricket, banded cricket) แมลงวันทหารดำ (black soldier fly), ดักแดนชนิดหนึ่ง, lesser mealworm, และ honeybee drone

ในด้านความเสี่ยง พบว่าอาหารประเภทแมลงนั้นอุดมไปด้วยโปรตีนมากมาย บวกกับรสชาติดี หาซื้อง่าย ราคาไม่แพง รวมถึงช่วยให้มีอาหารบริโภคนอกฤดูกาล และส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยกว่าสินค้าจากปศุสัตว์ในกระบวนการผลิตเชิงอุตสาหกรรม อย่างไรก็ตาม หากอาหารดังกล่าวเกิดปนเปื้อนสารอันตราย เช่น เชื้อจุลินทรีย์ หรือแบคทีเรีย ก็อาจก่อให้เกิดอาการแพ้หลังรับประทานได้ โดยเฉพาะผู้เคยแพ้อาหารทะเลหรือมีอาการแพ้ฝุ่นบ้าน โดย EFSA แนะนำวิธีป้องกัน คือ ต้องอดอาหารแมลงอย่างน้อย 24 ชั่วโมงเพื่อทำให้กระเพาะและลำไส้ยุบตัวก่อนนำมาผ่านการต้มสุกเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบก็จะช่วยทำลายเอนไซม์และจุลินทรีย์โดยเฉพาะพวกที่ทำให้เกิดโทษ และสามารถลดโอกาสในการติดเชื้อได้ พร้อมระบุว่าเดือนที่ชัดเจนไว้บนฉลาก ซึ่ง EFSA เรียกร้องให้มีการวิจัยเพิ่มเติมในเรื่องนี้

แนวโน้มการบริโภคในตลาดอียู

ในปัจจุบัน วัฒนธรรมการบริโภคแมลงยังไม่เป็นที่แพร่หลายนักในหมู่ชาวยุโรป ซึ่งอาจยังมีคำถามด้านสุขภาพและสุขอนามัยจากการบริโภคแมลง แต่ความคิดเห็นนี้อาจเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา ซึ่งสภาพแวดล้อมและกระแสสังคม เช่น การบริโภคอาหารที่ทำมาจากพืชทดแทนเนื้อสัตว์เพื่อลดโลกร้อน ตลอดจนวัฏจักรเศรษฐกิจ ต่างเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการบริโภคของผู้คนอย่างต่อเนื่อง

หากพิจารณาโอกาสการส่งออกแมลงไปยังอียู คาดว่าจะมีโอกาสเติบโตได้อีกมาก เพราะตลาดนี้มีประชากรกว่า 500 ล้านคน ที่มีกำลังซื้อสูงที่สุดแห่งหนึ่งในโลก ซึ่งผลการรับรองด้านความปลอดภัยในการบริโภคแมลงของ EFSA ในครั้งนี้จะช่วยสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับการรับประทานแมลงได้เป็นอย่างดี โดยมีข้อมูลจากธนาคาร Barclays ของอังกฤษ ระบุว่าตลาดโลกจะมีความต้องการโปรตีนจากแมลงเป็นจำนวนมากคิดเป็นมูลค่าถึง 8 พันล้านเหรียญสหรัฐ ในอีก 10 ปีข้างหน้า จากปัจจุบันซึ่งอยู่ที่ไม่ถึง 1 พันล้านเหรียญสหรัฐ

ประเทศไทยมีนโยบายส่งเสริมการเลี้ยงแมลงเพื่อการบริโภคและส่งออก โดยฝ่ายไทยอยู่ระหว่างยื่นขอการพิจารณาขึ้นบัญชีสินค้าจิ้งหรีดบ้าน (Acheta domesticus L.) ในลักษณะอบแห้งและเป็นผง เพื่อส่งออกไปยังอียู หากมีความคืบหน้าเพิ่มเติมในเรื่องนี้ ทีมงาน THAI EUROPE มาแจ้งให้ทราบต่อไป

ที่มา: <https://www.politico.eu/article/bugs-for-dinner-eu-agency-says-mealworms-safe-to-eat/>

Histo.com	
Vis. today	9
Visits	24 533 753
Online	1

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