

แมลงแปรรูป

นวัตกรรมอาหารไทยสู่อินนาคต



วิศิษฐ์ ลิ้มลือชา

หนอนไหมไข่ ดักแด่ ซึ่งที่ผ่านมาได้รับความนิยมในการบริโภคส่วนใหญ่ผ่านการทอดขายตามท้องตลาดทั่วไป โดยผู้เลี้ยงขายส่งได้ราคาค่อนข้างดี เช่น ดักแด่น้ำ 200 บาทต่อกิโลกรัม (กก.) ขึ้นไป, จิ้งหรีด กก.ละ 70-120 บาท, หนอนไหมไข่ กก.ละ 550 บาท และดักแด่ กก.ละ 65 บาท เป็นต้น

ทั้งนี้คุณค่าทางโภชนาการของแมลงต่อ 100 กรัม ให้พลังงาน 98-231 กิโลแคลอรี, โปรตีน 9.2-27.6 กรัม, ไขมัน 1.8-20.4 กรัม และคาร์โบไฮเดรต 1.0-4.8 กรัม โดยองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ(FAO) เลือกให้“แมลง”เป็นสินค้าอาหารทางเลือกใหม่ ด้วยเหตุผล 5 ประการคือ 1.เป็นอาหารที่มีโภชนาการสูงทั้งโปรตีน ไขมัน และวิตามิน สามารถ

นัก เช่นแปรรูปเป็นน้ำพริกจิ้งหรีด ข้าวเกรียบจิ้งหรีดจิ้งหรีดทอดกรอบบรรจุขวดหรือซอง เพื่อจำหน่ายในประเทศและส่งออก เป็นต้น

“ในการประชุมวิชาการจิ้งหรีดอีสานครั้งที่ 2 ประจำปี 2563 “จิ้งหรีดอีสานสู่อุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต” เมื่อวันที่ 21 กรกฎาคมที่ผ่านมา ณ จังหวัดขอนแก่น จัดโดยมหาวิทยาลัยขอนแก่นร่วมกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ผมได้ไปแลกเปลี่ยนความคิดเห็นโดยให้ข้อมูลเช่น ตลาดแมลงรับประทานได้ทั่วโลกมีการขยายตัวมากในแต่ละปี โดยในปี 2566 คาดจะมีมูลค่าตลาดถึง 37,900 ล้านบาท ตลาดส่งออกหลักที่มีศักยภาพได้แก่สหภาพยุโรป สหรัฐฯ จีน และแคนาดา ซึ่งโอกาสตลาดส่งออกฟังก์ชันนอลฟู้ดจากแมลงของไทยยังมีอีกมาก เช่น ผลิตเป็นจิ้งหรีดผงใช้โรยอาหาร ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตเส้นพาสต้า เส้นต่างๆ และเป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารประเภทต่างๆ เพื่อเพิ่มคุณค่าโปรตีนช่วยในการสร้าง



วิถีใหม่ (New Normal)

ยุคโควิด-19 นอกจากผู้คนที่ต้องการบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยและดีต่อสุขภาพแล้วที่กำลังมาแรงในเวลานี้คือ ฟังก์ชันนัล ฟู้ด (Functional Food) หรือผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่มีการเพิ่มสารอาหารหรือสารสกัดจากธรรมชาติที่ส่งผลดีต่อสุขภาพและช่วยลดความเสี่ยงจากการเป็นโรคต่างๆ ลงไป เช่น วิตามิน โปรตีน คอลลาเจน และลดสารอาหารที่เป็นประโยชน์น้อย เช่น น้ำตาล โซเดียม ไขมันลง

จากข้อมูลของ Euromonitor ในปี 2560 ตลาดอาหารสุขภาพทั่วโลกมีมูลค่าสูงถึง 1 ล้านล้านดอลลาร์สหรัฐฯ คิดเป็น 15% ของมูลค่าอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมด โดยประเทศที่บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพอันดับต้นๆ ของโลกได้แก่ สหรัฐฯ เยอรมนี ฝรั่งเศส และจีน ขณะข้อมูลจากสถาบันอาหารของไทยล่าสุด ณ ปี 2558 ตลาดอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพในไทยมีมูลค่า 1.7 แสนล้านบาท โดยย้อนหลัง 5 ปีมีอัตราการเติบโตร้อยละ 9.1 ต่อปี โดยประเภทอาหารที่นิยมเป็นแบบฟังก์ชันนัล ฟู้ด ครองสัดส่วนถึง 62%

นายวิศิษฐ์ ลิ้มลือชา ประธานกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย และนายกสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป กล่าวว่า หนึ่งในฟังก์ชันนัล ฟู้ดที่มีอนาคตของประเทศไทยที่ใครฟังแล้วคงไม่ค่อยเชื่อคือ อาหารจาก “แมลง” เช่น จิ้งหรีด ดักแด่น



ใช้เป็นอาหารทดแทนโปรตีนจากสัตว์ใหญ่ได้ดี 2. การเลี้ยงแมลงไม่ต้องใช้พื้นที่และน้ำมาก 3. ไม่ต้องใช้เทคโนโลยีขั้นสูง ลงทุนต่ำ สามารถเลี้ยงในเขตชนบทได้ 4. แมลงมีอัตราแลกเนื้อ (Feed Conversion Ratio) ต่ำ โดยการเลี้ยงแมลง 1 กก. จะใช้อาหารในการเลี้ยงเพียง 2 กก. และ 5. การเลี้ยงแมลงก่อให้เกิดก๊าซมีเทนซึ่งเป็นต้นเหตุของภาวะเรือนกระจกต่ำ

ปัจจุบันเกษตรกรในหลายพื้นที่เฉพาะอย่างยิ่งภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (อีสาน) ได้ประกอบอาชีพเสริมโดยการเลี้ยงจิ้งหรีด และดักแด่นเป็นจำนวนมาก แต่ส่วนใหญ่เป็นการขายส่งให้กับพ่อค้านำไปทอดขายซึ่งเวลานี้ตลาดเริ่มอิ่มตัว และบางช่วงล้นตลาด ทำให้ราคาตก การนำไปแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มหรือเป็นฟังก์ชันนัล ฟู้ดส์เริ่มมีบ้างแล้ว โดยผู้ประกอบการภาคเอกชนและวิสาหกิจชุมชนในท้องถิ่น แต่ยังมีจำนวนไม่มาก

กล้ามเนื้อให้แข็งแรง รวมถึงใช้น้ำมันจิ้งหรีดเป็นส่วนผสมของในเครื่องสำอางและอื่นๆ ได้อีกมากมาย”

ทั้งนี้การแปรรูปอาหารจากแมลงเป็นนวัตกรรมฟังก์ชันนัลฟู้ดที่จะสร้างรายได้ให้เกษตรกร ชุมชน และผู้ประกอบการของไทยได้อีกจำนวนมากในอนาคต แต่ทั้งนี้ต้องวิจัยพัฒนาอย่างต่อเนื่องไม่ว่าจะเป็นสายพันธุ์ ที่จะเพิ่มผลผลิต การวิจัย และพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของประเทศกลุ่มเป้าหมาย ส่งเสริมให้เกษตรกร ใช้ระบบ ควบคุมคุณภาพต่างๆ มาตรฐาน GAP ในฟาร์ม มาตรฐาน GMP ในกระบวนการผลิต หรือมาตรฐานอื่นตามที่ประเทศกลุ่มเป้าหมายกำหนด และนำเอามาผูกเป็น Story ที่แข็งแรง สร้างความแตกต่างเพิ่มคุณค่าและมูลค่า เพื่อสร้างแบรนด์แมลงให้กับประเทศไทย และเปิดตลาดกว้างไกลในต่างประเทศ ●