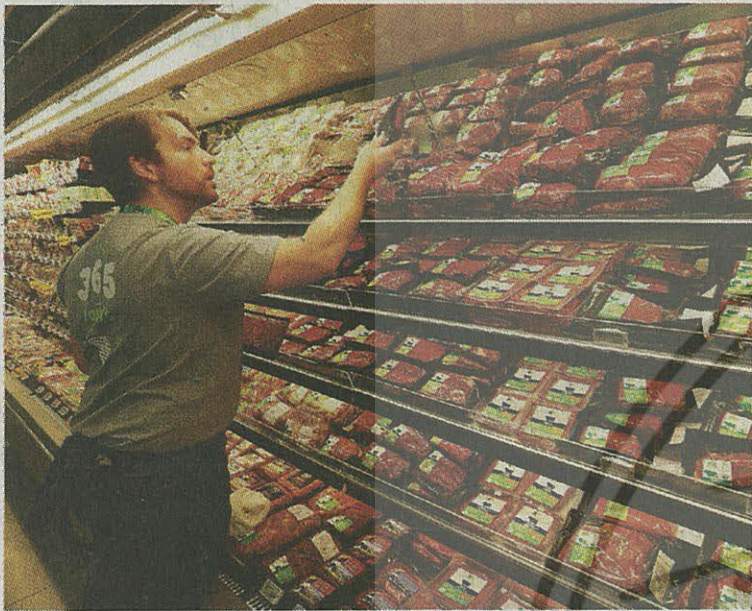


วิทยาศาสตร์เสริมแกร่งเนื้อสัตว์



● สาลีบี๋ กับปลา

เนื้อผลิตจากเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงเซลล์ต้นกำเนิดในห้องปฏิบัติการที่ประสบความสำเร็จแล้วในขณะนี้ เนื้อสังเคราะห์โอเมก้า 3 หรือวิตามินอื่นๆ และเครื่องเพาะเนื้อในครัวที่วางเคียงคู่หม้อหุงข้าวและเตาไมโครเวฟ พร้อมปมกดให้เลือกว่าจะให้ผลิตชิ้นเนื้อสำหรับเมนูสุกี้ ใส้กรอกหรือลูกชิ้น

ตัวอย่างที่กำลังจะกลายเป็นจริงในอนาคต ขานรับเทรนด์การเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมที่ได้ขยายทุกกิจกรรมจากมนุษย์ ไม่เว้นกระทั่งการได้มาซึ่งเมนูเนื้อสัตว์บนโต๊ะอาหาร เมื่อนักวิทยาศาสตร์พยายามคิดหาวิธีรับกวนชีวิตสัตว์ให้น้อยที่สุด รวมทั้งหาแหล่งโปรตีนโภชนาการสูงและวิธีลดต้นทุนการผลิตให้กับภาคปศุสัตว์

: รับมือวิกฤติอาหารโลก

ประชากรโลกปัจจุบันราว 7 พันล้านคน และมีแนวโน้มจะเพิ่มขึ้นเป็น 9 พันล้านคน ภายในปี 2593 ความต้องการอาหารเพิ่มขึ้น ในขณะที่พื้นที่เลี้ยงสัตว์มีจำนวนเท่าเดิม จึงจำเป็นต้องพัฒนาเทคโนโลยีในการเพิ่ม



idea

ผลผลิต เพิ่มมูลค่าหรือโภชนาการต่างๆ ที่ตอบสนองความต้องการในอนาคต นายสุเทพ วงศ์รัตน์ นายกสมาคมสัตว์บาลแห่งประเทศไทย

ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี กล่าวไว้ว่า ไทยส่งออกเนื้อสัตว์ปีก 7 แสนตันต่อปี โดยที่กว่า 70% เป็นการผลิตเพื่อบริโภคในประเทศ สิ่งที่จะต้องใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้ามาช่วยอุตสาหกรรมเนื้อเพื่อการส่งออกคือ วิธีลดต้นทุนการผลิต และการเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ ในขณะที่ตลาดในประเทศจำเป็นต้องพัฒนา Small Farmer หรือเกษตรกรรายขนาดเล็ก ที่ได้มาตรฐาน มุ่งเน้นพัฒนารสชาติและความอร่อยให้คนไทย

สิ่งสำคัญคือ ความร่วมมือของสถาบันการศึกษา หน่วยงานวิจัย และเกษตรกรที่จะพัฒนาห่วงโซ่ตั้งแต่ต้นน้ำไปจนถึงปลายน้ำ อย่างโรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ กลางน้ำ อย่างโรงฆ่าสัตว์ จนถึงต้นน้ำ คือฟาร์ม และการสร้างเครือข่ายสหกรณ์ธุรกิจ การเกษตรปศุสัตว์เพื่อความยั่งยืน

แม้ไทยจะเป็นผู้นำด้านเนื้อสัตว์ในอาเซียน แต่ในตลาดที่กว้างขึ้นนั้นยังเสี่ยง เช่น จีนที่แม้เทคโนโลยีและนวัตกรรมยังสู้ไม่ได้ แต่จำนวนประชากรที่มีมากทำให้ปริมาณสูง ซัพพลายก็จำเป็นต้องตอบสนอง จึงพัฒนาไปอย่างรวดเร็ว มีนักวิชาการ

นักธุรกิจ นักลงทุนมุ่งเข้ามาเพราะขนาดตลาดและความท้าทาย

ในขณะเดียวกัน ตลาดในประเทศของไทยก็กำลังเผชิญคู่แข่งที่น่ากลัว อย่างอินเดีย ที่พยายามบุกตลาดเนื้อโคในไทย แต่ยังไม่สามารถเข้ามาได้ด้วยปัญหาเรื่องอาหารปลอดภัย หรือสหรัฐอเมริกา ที่เริ่มมองตลาดเนื้อไก่-หมูในไทย แม้จะยังไม่เข้ามาทำตลาด แต่อินเดียกำลังหันไปหัน ซึ่งธุรกิจเนื้อสัตว์ไทยจะกระทบวงกว้าง จึงจำเป็นต้องเร่งใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีพัฒนามาตรฐานทั้งผลิตภัณฑ์ส่งออกและบริโภคในประเทศ ในขณะเดียวกันก็ต้องลดต้นทุน เพิ่มมูลค่าอีกด้วย

: เวทีแสดงศักยภาพอุตสาหกรรมเนื้อไทย

✓ ทั้งนี้ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ร่วมกับสมาคมสัตว์บาลฯ กรมปศุสัตว์และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย เตรียมจัดงานประชุม

วิชาการนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ ครั้งที่ 62 (ICoMST) นับเป็นครั้งแรกของไทยและภูมิภาคอาเซียน เพื่อเป็นเวทีแสดงศักยภาพด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีการผลิต แปรรูปและส่งออกด้านเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์อาหารของไทย ที่ก้าวหน้าทัดเทียมระดับนานาชาติ และเพื่อสร้างความยั่งยืนด้านอาหารของโลก ระหว่างวันที่ 14-19 ส.ค.นี้

การประชุมครั้งนี้เป็นโอกาสดีที่นักวิชาการ นักวิจัย นักศึกษา ผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และอาหารที่จะได้รับความรู้และประสบการณ์ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ของไทยสู่ระดับโลก ในขณะที่ไทยจะได้แสดงศักยภาพในด้านนวัตกรรมของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ความคิดริเริ่มและหลากหลาย สามารถแข่งขันในตลาดส่งออกได้ มีเทคโนโลยีของการผลิตปศุสัตว์และการแปรรูปเนื้อสัตว์ที่พร้อมจะร่วมทุนรวมถึงการถ่ายทอดให้กับประเทศต่างๆ ในกลุ่มอาเซียน

“รัฐบาลไทยยังไม่มีการสนับสนุนเรื่องเนื้อสัตว์ในลักษณะที่ครบวงจร ส่วนมากเป็นเบี้ยหัวแตกที่ต่างคนต่างให้ทุน ต่างคนต่างทำ ในขณะที่เอกชนไทยก้าวไปไกลมาก มีการวิจัย พัฒนา และต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ไปสู่ตลาดส่งออกได้อย่างเป็นที่ยอมรับในระดับโลก” รศ. จุฑารัตน์ เคารพสุกุล ประธานคณะกรรมการการจัดประชุมวิชาการ 62nd ICoMST กล่าวและว่า อย่างไรก็ตาม ไทยจำเป็นต้องพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ เพื่อรักษาฐานอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ทั้งส่งออกและบริโภคในประเทศ



นักวิชาการที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้