

● บุขกร กู๊ส

โครงสร้างประชากรที่เปลี่ยนเป็นสังคมผู้สูงอายุทั่วโลก การเตรียมความพร้อมด้านอาหารสำหรับประชากรผู้สูงอายุจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่ง ยุค แนวโน้มดังกล่าวกลายเป็น "โอกาส" ของนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ หรือฟังก์ชันนัลฟู้ด

ญี่ปุ่นถือเป็นต้นแบบของนวัตกรรมเพื่อผู้สูงอายุ ทั้งการพัฒนาหุ่นยนต์ผู้ช่วย บ้านอัจฉริยะและสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ซึ่งรวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารด้วย เนื่องจากเป็นประเทศที่มีสัดส่วนของประชากรผู้สูงอายุมากที่สุดในโลก ส่งผลให้ตลาดอาหารผู้สูงอายุมีมูลค่าถึง 14,200 ล้านบาท

: Universal Design Food

รศ.ประพันธ์ ปิ่นศิริโรตม รองคณบดีฝ่ายวิชาการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) กล่าวถึงที่มาของ



สังคมสูงอายุ ใจหายใหม่อาหาร

แนวคิดการพัฒนาอาหารเพื่อผู้สูงอายุของญี่ปุ่นที่เรียกว่า Universal Design Food ว่า เกิดจากการรวมตัวของกลุ่มผู้ผลิตอาหารที่สังเกตเห็นโอกาสที่พัฒนานวัตกรรมอาหารที่เข้ามาแก้ปัญหาของกลุ่มผู้สูงอายุ

Universal Design Food แบ่งเป็น 4 รูปแบบ ได้แก่ 1. ผลิตภัณฑ์อาหาร 4 ระดับโภชนาการครบถ้วน ผู้ที่มีโรคประจำตัวและมีปัญหาเรื่องการกลืน

กลุ่มแรกเป็นอาหารที่เนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม เหมาะกับความสามารถในการเคี้ยวของผู้สูงอายุแต่ละคน ดังนั้น ลักษณะเนื้อสัมผัสของอาหารที่ออกมาจึงมีระดับความนุ่มแตกต่างกันออกไป 4 ระดับ ระดับหนึ่งเป็นความนุ่มที่ยังสามารถใช้ฟันเคี้ยวเล็กน้อย ระดับสองเป็นระดับความนุ่มที่ใช้เหงือกบดอาหารกลืนได้ ระดับสาม แค่ใช้ลิ้นก็สามารถบดอาหารได้ และระดับสี่ไม่ต้องเคี้ยวกลืนได้เลย

กลุ่มที่สองเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน เพราะผู้สูงอายุส่วนใหญ่มักเบื่ออาหาร ปริมาณอาหารที่รับประทานแต่ละครั้งน้อย ทำให้ได้รับสารอาหารไม่ครบถ้วน อาหารกลุ่มนี้จึงต้องให้คุณค่าทางอาหารที่ครบถ้วนใน 1 หน่วยบริโภค กลุ่มที่สามเป็นอาหารที่ออกแบบมาเพื่อผู้ที่มีโรคประจำตัว เช่น เบาหวาน ความดันสูง คอเลสเตอรอลสูง ส่วนกลุ่มที่สี่เหมาะสมกับกลุ่มที่มีปัญหาการกลืนอาหารเหล่านี้รวมถึงเครื่องดื่ม เนื่องจากร่างกายมีปัญหา



idea : ทำทายผู้ประกอบการไทย

ประเทศไทยเป็นได้ใจในเรื่องผู้สูงอายุมากทั้งภาครัฐและเอกชนมีการพัฒนานวัตกรรมต่างๆ ออกมารองรับสไลฟสไตล์การใช้ชีวิตของผู้สูงอายุ หนึ่งในนั้นก็คือผลิตภัณฑ์อาหาร จึงกลายเป็นต้นแบบที่ดีในการศึกษาข้อมูลสำหรับทุกประเทศที่กำลังก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ

เช่นเดียวกับประเทศไทยที่กำลังก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ ดังนั้น การนำกรณีศึกษาจากญี่ปุ่นเข้ามาปรับใช้เพื่อพัฒนานวัตกรรมอาหารสำหรับผู้สูงอายุในภาคอุตสาหกรรมถือเป็นความท้าทายอย่างยิ่ง

นักวิชาการด้านอาหาร กล่าวว่ ผู้ประกอบการไทยสามารถคิดค้นและผลิตอาหารเพื่อผู้สูงอายุได้ไม่แพ้กับญี่ปุ่น เนื่องจากกรรมวิธีการแปรรูปที่ไม่ใช้เทคโนโลยีหมักตัวอย่างเช่น การใช้ความร้อนฆ่าเชื้อส่วนใหญ่ใช้การสเตอริไรซ์ หรือ UHT สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เก็บได้ 1-2 ปีที่อุณหภูมิห้อง หรือการใช้ความร้อนฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์อาหารบดละเอียดและขึ้นรูปใหม่ ที่ใช้ผลิตอาหารที่มีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม เก็บรักษาโดยวิธีแช่เย็นอายุ 6 เดือน รวมถึงการแช่แข็ง

บรรจุภัณฑ์สำหรับสินค้าอาหารของผู้สูงอายุ ควรเปิดใช้ได้ง่าย ตัดฉีกด้วยตัวอักษรขนาดใหญ่ อ่านง่ายชัดเจนและไม่ควรระบุบนฉลากว่าเป็น "อาหารสำหรับผู้สูงอายุ" ซึ่งเป็นประเด็นที่อ่อนไหว

อย่างไรก็ตาม สิ่งสำคัญสุดคือ ผู้ประกอบการควรศึกษาความต้องการของผู้บริโภค ก่อนที่จะตัดสินใจลงทุนสร้างนวัตกรรม เพราะไลฟ์สไตล์และพฤติกรรมของผู้บริโภคแต่ละประเทศต่างกัน จึงต้องการสินค้าต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้