

ขณะนี้อาหารโปรตีนจากพืช (Plant-based food) เป็นที่ต้องการในตลาดสูงมากในยุคที่ผู้คนเริ่มหันมาดูแลสุขภาพ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (เอ็มเทค) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) จึงนำเสนอ นวัตกรรม “วี-ซี (Ve-Sea)” อาหารทะเลจากพืช ที่ยกขบวนกุ้งจากโปรตีนพืช และผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลา หมึก กุ้ง จากโปรตีนพืช ด้วยเทคโนโลยีการออกแบบโครงสร้างอาหาร ผสานองค์ความรู้ด้านวัสดุศาสตร์และวิทยาศาสตร์การอาหาร ส่งผลให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อสัมผัสและ

อาหารทะเลจากพืช นวัตกรรมจากเอ็มเทค



รสชาติใกล้เคียงกับเนื้อสัตว์จริง ส่งต่อไปบริษัท “บี ไอ จี เนเชอรัล อินโนเทค” เคลื่อน นวัตกรรมทางเลือกลงมือผู้บริโภค ตอบโจทย์กลุ่มผู้แพ้อาหารทะเล แพ้กลูเตน และ ผู้ควบคุมคอเลสเตอรอล ตลอดจนการหนุนแนวคิดการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ และ



อาหารเพื่อความยั่งยืน
ดร.อศิรา เฟื่องฟูชาติ รองผู้อำนวยการเอ็มเทค สวทช. กล่าวว่า สวทช. ตระหนักถึงโอกาสจากแนวโน้มของตลาดโลก สำหรับอาหารโปรตีนจากพืช (Plant-based food) ซึ่งมีมูลค่า 5.4 หมื่นล้านดอลลาร์สหรัฐในปี 2564 และคาดว่าจะเติบโตขึ้นเรื่อยๆ การนำเสนอจุดเด่นสินค้าที่มีเอกลักษณ์ เช่น เมนูอาหารไทย อาหารทะเลจากพืช ฯลฯ และการสร้างเรื่องราวดึงดูดผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย จะช่วยเสริมจุดแข็งให้กับโปรตีนทางเลือกจากพืชของไทยในตลาดโลก
ดร.นิสสา ตีตะปิ่นย์ นักวิจัยอาวุโสเอ็มเทค สวทช. กล่าวว่า

วี-ชี เป็นการต่อยอดจากเนื้อไก่จากโปรตีนพืช หรือ วี-ชิก (Ve-Chick) เนื่องจากในระหว่างการพัฒนาชิ้น ทิมวิจัยพบว่าผลิตภัณฑ์กลุ่มอาหารทะเลเทียมจากพืช มีสัดส่วนทางการตลาดค่อนข้างต่ำ ทำให้มีช่องว่างให้พัฒนาผลิตภัณฑ์ได้อีกมาก รวมถึงสามารถเปิดตลาดอาหารทะเลทางเลือกสำหรับผู้เพื่ออาหารทะเลผู้แพ้กลูเตน รวมทั้งผู้ที่ใส่ใจสุขภาพและต้องการลดคอเลสเตอรอล ทิมวิจัยพัฒนาจึงคิดค้นผลิตภัณฑ์อาหารทะเลจากโปรตีนพืชที่มีเนื้อสัมผัสและรสชาติใกล้เคียงกับเนื้อสัตว์จริง แต่ปราศจากคอเลสเตอรอล โดยผลิตภัณฑ์ต้นแบบประกอบด้วย ลูกชิ้นปลา ลูกชิ้นหมึก เส้นปลา ฮีตอว และสามารถปรับเปลี่ยนให้เป็นกุ้งหรือผลิตภัณฑ์จากกุ้งได้เช่นกัน ความท้าทายหลักเป็นเรื่องของการปรับเนื้อสัมผัสให้ตรงกับผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ เนื่องจาก

เนื้อสัตว์ทะเลแต่ละชนิดมีเนื้อสัมผัสแตกต่างกัน

อาหารทะเลจากพืช “วี-ซี (Ve-Sea)” ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่บริษัท บี ไอ จี เนเชอรัล อินโนเทค จำกัด โดยเป็นสูตรปราศจากกลูเตน เพื่อเป็นทางเลือกให้ผู้บริโภคกลุ่มแพ้กลูเตน ซึ่งมีตลาดหลักอยู่ในสหภาพยุโรปและอเมริกา สูตรนี้ใช้โปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบร้อยละ 4-8 ของน้ำหนักผลิตภัณฑ์ ซึ่งเทียบเท่าหรือสูงกว่าผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนื้อปลาทั่วไปในท้องตลาด

เมื่อลองชิมผลิตภัณฑ์อาหารทะเลจากโปรตีนพืชที่คิดค้นโดยสวทช.ดูแล้วพบว่าเนื้อสัมผัสใกล้เคียงกับอาหารจริงๆ แลมนำมาปรุงอาหารอร่อย ถือเป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์สังคมรักสุขภาพในปัจจุบันเป็นอย่างมาก