

สิงคโปร์อนุญาตจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่เพาะเลี้ยงในห้องทดลอง (Lab-Grown meat) เพื่อการบริโภคเป็นที่แรกในโลก

เรียบเรียงโดย
นาย ฐิโรจน์ โกวัฒนะ
ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม
โทร 024228688 ต่อ 9501 thiroj@nfi.or.th

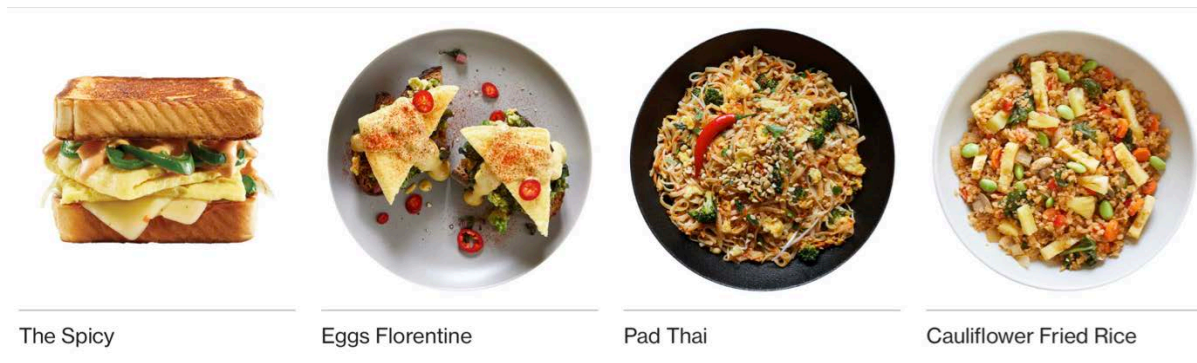


ผลิตภัณฑ์ “Chicken bites” เนื้อไก่ที่ผลิตมาจากการเพาะเซลล์ไก่ในห้องทดลอง

เมื่อไม่นานมานี้ประเทศสิงคโปร์ได้ออกกฎหมายในการอนุญาตขายเนื้อไก่ที่เพาะเลี้ยงในห้องทดลอง เป็นสิ่งถูกกฎหมาย ซึ่งบริษัท San Francisco Start-up Eat Just Inc. ได้ทำการออกขายผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ที่เพาะเลี้ยงในห้องทดลอง จากเซลล์ไก่เป็นครั้งแรกในประเทศสิงคโปร์ซึ่งผ่านการรับรองโดย Singapore Food Agency (SFA) นับว่าสิงคโปร์เป็น ประเทศแรกที่ออกกฎหมายนี้ในโลก

สำหรับการเปิดตัวผลิตภัณฑ์ “Chicken bites” ในระยะแรกนั้นจะเริ่มเป็นตัวในร้านอาหารก่อน หลังจากนั้นจะมี การจำหน่ายในร้านค้าปลีกหรือห้างสรรพสินค้าในประเทศโดยราคาจำหน่ายของผลิตภัณฑ์นี้ จะมีราคาใกล้เคียงกับราคาเนื้อไก่พรีเมียมที่จำหน่ายอยู่ในประเทศสิงคโปร์ ซึ่งผู้บริหารของบริษัท Eat Just ได้กล่าวว่าผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของเราจะเป็นการลดการฆ่าสัตว์เพื่อบริโภคกว่าล้านตัวในอนาคตและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ถูกเพาะเลี้ยงจากห้องทดลองนั้นจะเป็นเนื้อสัตว์ที่อุดมไปด้วยโปรตีนและแร่ธาตุที่ไม่ต่างจากเนื้อสัตว์ที่ถูกเลี้ยงด้วยวิธีแบบดั้งเดิม โดยห้องทดลองเพื่อรองรับการผลิต เนื้อสัตว์จากห้องทดลองขณะนี้ตั้งอยู่ใน 2 แห่ง ได้แก่ ประเทศสิงคโปร์และรัฐแคลิฟอร์เนียประเทศสหรัฐอเมริกาโดยในอนาคตอันใกล้บริษัทมีแผนที่จะขยายตลาดไปยังสหรัฐอเมริกาและยุโรปตะวันตกหลังจากเปิดตัวในประเทศสิงคโปร์ไปก่อนหน้านี้

นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่เพาะเลี้ยงในห้องทดลอง บริษัท Eat Just ได้เปิดตัวผลิตภัณฑ์ไข่ไก่ที่ไม่ได้ ผลิต มาจากไก่โดยมีชื่อว่า “Just Egg” ซึ่งเป็นการผลิตไข่ไก่จากถั่วและมายองเนส



ตัวอย่างอาหารที่ใช้ผลิตภัณฑ์ Just Egg ไข่ไก่ที่ทำจากพืชของบริษัท Eat Just

จะเห็นแนวโน้มมองการบริโภคกลุ่มอาหารทดแทนโปรตีนจากพืช (Plant-based protein) กำลังเป็นที่นิยมใน สหรัฐอเมริกาและในเอเชียเห็นได้จากตัวเลขการลงทุนของบริษัท Startup ที่ชื่อว่า “Impossible Foods” ที่ได้ใช้เงินลงทุนกว่า 500 ล้านดอลลาร์สหรัฐหรือประมาณ 15,000 ล้านบาท สำหรับการลงทุนธุรกิจ ในผลิตภัณฑ์กลุ่ม Plant-based protein ในเอเชีย

อีกหนึ่งบริษัทที่เป็นผู้นำในกลุ่มผลิตภัณฑ์โปรตีนทดแทนจากพืช “California-based Beyond Meat” ได้เปิดตัว “Meatless minced pork” ซึ่งเป็นเนื้อหมูสับที่ทำมาจากพืชเพื่อตอบโจทย์ในกลุ่มประเทศจีนซึ่งเป็นตลาดใหญ่ของกลุ่มผู้รับประทานอาหารวีแกนและในเดือนตุลาคม 2563 ที่ผ่านมามีเปิดตัวเนื้อสัตว์จำลองซึ่งผลิตจากพืชโดยมีการวางจำหน่ายในซูเปอร์มาร์เก็ตในฮ่องกงและสิงคโปร์



ตัวอย่างอาหารที่ใช้ Meatless minced Pork ของบริษัท California-based Beyond Meat (ประเทศจีน)

- ที่มา:
- https://herald-review.com/lifestyles/food-and-cooking/singapore-becomes-first-country-to-approve-lab-grown-meat/article_c6f75b5a-43df-5fd3-8500-fc33e27a0a8c.html
 - <https://www.livekindly.co/beyond-meats-vegan-pork-china/>
 - <https://www.ju.st/en-us/products/consumer/egg/folded>