เรียบเรียงโดย
นางสาวภิญญาพัชญ์ คำมามูล
ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม
โทร 02 422 8688 ต่อ 9503
E-mail: pinyapat@nfi.or.th

"REMILK"

นมจากห้องแล็บ ไม่ใช่วัว

Remilk บริษัทสตาร์ทอัพในอิสราเอล ได้คิดค้นนวัตกรรมการผลิตนมเพาะในห้องแล็บโดยไม่ใช้แม่วัวแม้แต่ตัวเดียวในกระบวนการผลิต มีจุดเริ่มต้นมาจากความต้องการในการแก้ไขปัญหาสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน พบว่าในกระบวนการผลิตนมแบบดั้งเดิมต้องใช้น้ำมากกว่า 1,000 ลิตร เพื่อผลิตนมเพียง 1 ลิตร ใช้พื้นที่เลี้ยงสัตว์สูงถึง 91% และปล่อยก๊าซเรือนกระจกประมาณ 14.5-18% ต่อปี แต่ Remilk ลดการใช้ทรัพยากรในการผลิตนม โดยใช้พื้นที่เพียง 1% วัตถุดิบ 4% และน้ำ 10% เมื่อเปรียบเทียบกับการผลิตนมแบบดั้งเดิม โดยการใช้**เทคโนโลยีการหมักด้วยจุลินทรีย์** (microbial fermentation technology) เพื่อสร้างโปรตีนที่มีความคล้ายคลึงกับโปรตีนจากนมด้วยการนำยีนพันธุกรรมของจุลินทรีย์ในน้ำนมมาถอดรหัสและพัฒนาเป็นยีนสังเคราะห์ขึ้นมา เมื่อนำมาผ่านการหมักจะทำให้ได้โปรตีนจำนวนมากและรวดเร็วกว่าการเลี้ยงวัวในฟาร์มเพื่อผลิตนมถึง 20 เท่า จากนั้นนำมาทำให้แห้งเป็นผงเพื่อนำไปใช้งานต่อไป ผงเหล่านี้จะถูกนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆที่ทำจากนม เช่น ชีส โยเกิร์ต และไอศครีม โดยจะให้รสชาติ ผิวสัมผัส ความหนืดเหมือนนมวัวแท้ ผลิตภัณฑ์ Remilk เป็นนมที่เพาะขึ้นในห้องแล็บจึงทำให้นมที่ได้ปราศจากคอเลสเตอรอลและไม่มีแลคโตส อีกทั้งยังปราศจากยาปฏิชีวนะหรือฮอร์โมนการเจริญเติบโตอีกด้วย จึงเหมาะกับคนที่แพ้นมหรือรักสุขภาพสามารถดื่มได้อย่างสบายๆ

ผลิตภัณฑ์ Remilk ชีสบนพิซซ่า

<u>ที่มา</u>

www.remilk.com
www.veganfirst.com/article/remilk-dairy-alternative-made-with-microbe-fermentation-by-israeli-startup
www.greenqueen.com.hk/israeli-food-tech-remilk-raises-us11-3m-to-scale-microbial-fermentation-dairy
www.foodandfarmingtechnology.com/news/food-manufacture/israeli-cow-free-startup-secures-funds-to-produce-dairy-products.html
www.nosh.com/news/2020/remilk-raises-11-3m-to-expand-production-of-animal-free-dairy-proteins