

หนูนู้ใช้ 'โพรไบโอติกไทยในอาหาร' ลดนำเข้า
คาดปี 73 ตลาดโตทะลุ 1.2 หมื่นล้านบาท

> 11



หนูนู้ใช้ 'โพรไบโอติกไทยในอาหาร' ลดนำเข้า คาดปี 73 ตลาดโตทะลุ 1.2 หมื่นล้านบาท

23 สายพันธุ์ของโพรไบโอติก ที่มีรายชื่อในบัญชีประกาศของ อย.

บาซิลลัส โคแอกกูแลน
(Bacillus coagulans)

บิฟิโดแบคทีเรียม แล็กทิส
(Bifidobacterium lactis)

บิฟิโดแบคทีเรียม อะโดเลสเซนติส
(Bifidobacterium adolescentis)

บิฟิโดแบคทีเรียม ลอนกัม
(Bifidobacterium longum)

บิฟิโดแบคทีเรียม อานิมอลิส
(Bifidobacterium animalis)

บิฟิโดแบคทีเรียม ซูโดลันกัม
(Bifidobacterium pseudolongum)

บิฟิโดแบคทีเรียม บิฟิดัม
(Bifidobacterium bifidum)

เอนเทอโรค็อกคัส ดูแรน
(Enterococcus durans)

บิฟิโดแบคทีเรียม เบรเว
(Bifidobacterium breve)

บิฟิโดแบคทีเรียม อินฟานทีส
(Bifidobacterium infantis)

ที่มา : กรุงเทพธุรกิจ

กราฟิก กรุงเทพธุรกิจ
30/10/2568

เอนเทอโรค็อกคัส เฟซีียม
(Enterococcus faecium)

แล็กโตบาซิลลัส คริสป์ตัส
(Lactobacillus crispatus)

แล็กโตบาซิลลัส แอซิโดฟิลัส
(Lactobacillus acidophilus)

แล็กโตบาซิลลัส แกสเซอร์
(Lactobacillus gasseri)

แล็กโตบาซิลลัส จอห์นสัน
(Lactobacillus johnsonii)

แล็กโตบาซิลลัส พาราเคซี
(Lactobacillus paracasei)

แล็กโตบาซิลลัส เรูเทอรี
(Lactobacillus reuteri)

แล็กโตบาซิลลัส รามโนซัส
(Lactobacillus rhamnosus)

แล็กโตบาซิลลัส ซาลิวาเรียส
(Lactobacillus salivarius)

แล็กโตบาซิลลัส ซีอี
(Lactobacillus zeae)

โพรพ็อบิแบคทีเรียม อาราบินอซึม
(Propionibacterium arabinosum)

สตาฟิโลค็อกคัส สไคยูรี
(Staphylococcus sciuri)

แซ็กคาโรไมเซส เซเรวิเซียส
ซับสปีชีส์ บูลาร์ดii
(Saccharomyces cerevisiae
subsp. Boulardii)

ตัวอย่าง
โพรไบโอติก สายพันธุ์ไทย

แล็กโตบาซิลลัส พาราเคซี
(Lactobacillus paracasei)
TISTR 2593

แล็กโตบาซิลลัส เรูเทอรี
(Lactobacillus reuteri)
TISTR 2736

แล็กโตบาซิลลัส ซีอี
(Lactobacillus zeae)
TISTR 2529

● ทีมข่าว Health&Wellness
qualitylife4444@gmail.com

กรุงเทพธุรกิจ ● กระแสรักสุขภาพ
เชิงป้องกันส่งผลให้ตลาดโพรไบโอติก
ในประเทศไทยกำลังเติบโตอย่างรวดเร็ว
โดยในปี 2568 มีมูลค่าประมาณ 8,600
ล้านบาท และคาดว่าจะขยายตัวไปถึง
12,700 ล้านบาท ภายในปี 2573 ด้วย
อัตราการเติบโตเฉลี่ยปีละประมาณ 8%
จึงตลาดที่นัจับตามองของผู้ประกอบการ
ทั้งในและต่างประเทศ

ทว่า ปัจจุบันจุลินทรีย์โพรไบโอติก
ที่ใช้ในอาหารส่วนใหญ่เป็นสายพันธุ์นำเข้า
จากต่างประเทศ ดังนั้น เพื่อสนับสนุนการ

พัฒนาจุลินทรีย์โพรไบโอติก สายพันธุ์ไทย
ให้มีการนำไปใช้ในอาหารอย่างแพร่หลาย
มากขึ้น

ภญ.สุภัทรา บุญเสริม เลขาธิการ
คณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยว่า อย.
ได้ร่วมกับศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยี
ชีวภาพแห่งชาติ (ไบโอเทค) ภายใต้โครงการ
การประเมินความปลอดภัยและคุณสมบัติ
ของจุลินทรีย์สายพันธุ์ไทย เพื่อผลักดันให้
"โพรไบโอติกสายพันธุ์ไทย" เป็นสินค้าดาวรุ่ง
ที่มีศักยภาพแข่งขันในตลาดโลก

โดยมีเป้าหมาย คือ ลดเวลา : เพิ่ม
รายการโพรไบโอติกสายพันธุ์ไทยที่ผ่าน
การรับรองแล้ว เพื่อให้ผู้ประกอบการ
สามารถนำไปผลิตอาหารได้อย่างรวดเร็ว

เพิ่มความมั่นใจ : ทวนสอบสายพันธุ์
จุลินทรีย์ในตลาดและขอข้อมูล
ทางเทคนิคจากผู้ประกอบการ
เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการลด
ขั้นตอนการอนุญาตผลิตภัณฑ์
ที่มีโพรไบโอติกเป็น
ส่วนประกอบในอาหาร

โพรไบโอติกช่วยลดไขมันพอกตับ

ล่าสุด บริษัทอนโนบิก (เอเชีย) จำกัด
ซึ่งเป็นบริษัทมุ่งขับเคลื่อนธุรกิจใหม่ Life
Science ของกลุ่มปตท.ร่วมมือกับบริษัท
ที.แมน ฟาร์มาซูติคอลจำกัด(มหาชน)
นำโพรไบโอติกพันธุ์ไทย 2 สายพันธุ์
จากงานวิจัยเข้าสู่เชิงพาณิชย์ มุ่งเน้น

ฟังก์ชันเฉพาะในการลดไขมันพอกตับ
ดร.ณัฐ อธิวิวัฒน์ กรรมการผู้จัดการใหญ่ บริษัทอินโนบิก (เอเชีย) จำกัด กล่าวว่า ตลาดโพรไบโอติกทั่วโลกและในประเทศไทยกำลังเติบโตอย่างรวดเร็ว ตลาดโอกาสในการเติบโตยังอยู่ในระดับสูง เนื่องจากโพรไบโอติกไม่ได้มีประโยชน์แค่เรื่องของลำไส้เท่านั้นแต่ยังมีฟังก์ชันอื่นๆ ที่กำลังเป็นที่สนใจและวิจัยเพิ่มเติม เช่น การลดน้ำตาล, คุณสมบัติต่อสมอง, ผิว, ภูมิคุ้มกัน, สุขภาพผู้หญิง, สิว, และเส้นผม

“เมื่อโพรไบโอติกถูกรับประทานเข้าไป จะออกฤทธิ์ที่ลำไส้เล็ก ซึ่งเป็นจุดที่มีการแลกเปลี่ยนสารอาหารกับเลือด หากเลือดมีคุณภาพที่ดี ก็จะสามารถไปหล่อเลี้ยงส่วนอื่นๆ ของร่างกายได้ดีด้วย ก็ส่งผลต่อส่วนอื่นๆ ของร่างกาย ไม่แค่เรื่องของลำไส้” ดร.ณัฐกล่าว

สายพันธุ์ไทยเหมาะคนไทยมากกว่านำเข้า

ดร.ณัฐ กล่าวด้วยว่า โพรไบโอติกสายพันธุ์ไทย เหมาะกับคนไทยมากกว่าสายพันธุ์นำเข้า เพราะมาจากเชื้อในประเทศไทย สิ่งแวดล้อมไทย และคนไทยที่บริโภคอาหารไทย เช่น ส้มตำ ที่สำคัญคือ ทนต่อกับอุณหภูมิในเขตร้อน ทำให้มีระยะเวลาในการมีชีวิตที่ดีกว่า

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยระบุว่า โพรไบโอติกสายพันธุ์ไทยหมายถึงจุลินทรีย์ที่มีถิ่นกำเนิดหรือถูกคัดเลือกจากแหล่งอาหารหรือสิ่งแวดล้อมในประเทศไทย

โดยเฉพาะจากผลิตภัณฑ์หมักพื้นเมือง เช่น นมเปรี้ยว, กะปิ, ปลาร้า และน้ำหมักผลไม้ ซึ่งจุลินทรีย์เหล่านี้มักได้รับการคัดเลือกจากคุณสมบัติที่เหมาะสม เช่น ความสามารถในการทนกรดและน้ำดี รวมถึงความสามารถในการยับยั้งจุลินทรีย์ก่อโรค

ประโยชน์ของจุลินทรีย์โพรไบโอติกสายพันธุ์ไทยเสริมสร้างสุขภาพทางเดินอาหาร โพรไบโอติกช่วยรักษาสมดุลของจุลินทรีย์ในลำไส้ ลดปัญหาท้องเสียและอาการลำไส้แปรปรวน กระตุ้นระบบภูมิคุ้มกัน จุลินทรีย์โพรไบโอติกบางสายพันธุ์สามารถเพิ่มการทำงานของระบบภูมิคุ้มกันและลดการอักเสบในร่างกาย ผลิตภัณฑ์ด้านจุลินทรีย์หลายสายพันธุ์สามารถสร้างสารเช่นแบคทีเรียโอซินที่ช่วยยับยั้งการเจริญเติบโต

ของจุลินทรีย์ก่อโรค ช่วยย่อยและ

ดูดซึมสารอาหาร จุลินทรีย์โพรไบโอติกบางชนิดช่วยเพิ่มการย่อยและดูดซึมแร่ธาตุต่างๆ เช่น แคลเซียมและธาตุเหล็ก

ตัวอย่างโพรไบโอติกสายพันธุ์ไทย เช่น แล็กโทบาซิลลัส พาราเคซี (Lactobacillus paracasei) TISTR 2593, แล็กโทบาซิลลัส รียูเทอรี (Lactobacillus reuteri) TISTR 2736, แล็กโทบาซิลลัส ซีอี (Lactobacillus zeae) TISTR 2529 เป็นต้น

23 โพรไบโอติกในบัญชีประกาศ อย.

“โพรไบโอติก (Probiotic)” ซึ่งใช้ในอาหารจะเกิดผลต่อสุขภาพก็ต่อเมื่อได้รับในปริมาณที่เพียงพอ การใช้โพรไบโอติกในอาหารและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารนั้นจะต้องเป็นไปตาม เงื่อนไขที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา(อย.) กำหนดคือ ได้รับอนุญาตจากอย. ว่ามีปริมาณโพรไบโอติกที่ยังมีชีวิตอยู่คงเหลืออยู่ไม่น้อยกว่า 106 CFU ต่ออาหาร 1 กรัม ตลอดอายุการเก็บรักษาของอาหารนั้น กรณีที่มีการใช้โพรไบโอติกมากกว่าหนึ่งชนิด ต้องมีปริมาณคงเหลืออยู่ไม่น้อยกว่า 106 CFU ต่ออาหาร 1 กรัม ตลอดอายุการเก็บรักษาของอาหารนั้นด้วย และต้องใช้สายพันธุ์ของโพรไบโอติกตามรายชื่อในบัญชีประกาศของ อย.

สำหรับ 23 สายพันธุ์ของโพรไบโอติกที่มีรายชื่อในบัญชีประกาศของ อย. ประกอบด้วย 1.บาซิลลัส โคแอกกูแลน (Bacillus coagulans) 2.บิฟิโดแบคทีเรียม อะโดเลสเซนทีส (Bifidobacterium adolescentis)

3.บิฟิโดแบคทีเรียม อะนิมอลิส (Bifidobacterium animalis) 4.บิฟิโดแบคทีเรียม บิฟิเดม (Bifidobacterium bifidum)

5.บิฟิโดแบคทีเรียม เบรเว (Bifidobacterium breve) 6.บิฟิโดแบคทีเรียม อินฟานทีส (Bifidobacterium infantis) 7.บิฟิโดแบคทีเรียม แล็กทีส (Bifidobacterium lactis)

8.บิฟิโดแบคทีเรียม ลองกัม (Bifidobacterium longum) 9.บิฟิโดแบคทีเรียม ซูโดลองกัม (Bifidobacterium pseudolongum)

10.เอ็นเทอโรค็อกคัส

ดูแรน (Enterococcus durans) 11.เอ็นเทอโรค็อกคัส

เฟเซียม (Enterococcus faecium) 12.แล็กโทบาซิลลัส

แอซิโดฟิลัส (Lactobacillus acidophilus)

13.แล็กโทบาซิลลัส คริสปาทัส (Lactobacillus crispatus) 14.แล็กโทบาซิลลัส แกสเซอร์

(Lactobacillus gasseri)

15.แล็กโทบาซิลลัส จอห์นสันนิ (Lactobacillus johnsonii) 16.แล็กโท

บาซิลลัส พาราเคซี (Lactobacillus paracasei) 17.แล็กโทบาซิลลัส รียูเทอรี

(Lactobacillus reuteri) 18.แล็กโทบาซิลลัส

รามโนซัส (Lactobacillus rhamnosus)

19.แล็กโทบาซิลลัส ซาลิวาเรียส (Lactobacillus salivarius)

20.แล็กโทบาซิลลัส ซีอี (Lactobacillus zeae) 21.โพรพิโอนิแบคทีเรียม อะราบินอซุม

(Propionibacterium arabinosum) 22.สแตปทีโลคอคคัส ไชเนียรี

(Staphylococcus sciuri) 23.แซ็กคาโรไมซีส เซรีวีเซียส ซับสปีชีส์ บูลาร์ดอี (Saccharomyces cerevisiae subsp. Boulardii)

“โพรไบโอติก” จะส่งผลอย่างไรต่อร่างกายนั้น ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ และยังสามารถแบ่งตาม “ถิ่นกำเนิด” ได้ด้วย ซึ่งเป็นการคัดเลือกออกมาจากสิ่งแวดล้อมของพื้นที่นั้น โพรไบโอติกสายพันธุ์ไทยก็เหมาะสมกับอาหารไทย สภาพท้องไส้ของคนไทยมากกว่าสายพันธุ์นำเข้า เพราะถูกคัดเลือกจากแหล่งอาหารและสิ่งแวดล้อมในประเทศ เช่น ผลิตภัณฑ์หมักพื้นเมืองจึงเหมาะสมกับระบบทางเดินอาหารของคนไทยมากกว่าสายพันธุ์นำเข้า นอกจากนี้จะช่วยเรื่องสุขภาพลำไส้แล้ว โพรไบโอติกสายพันธุ์ไทยยังมีประโยชน์ด้านอื่น เช่น กระตุ้นภูมิคุ้มกัน และมีการพัฒนาเพื่อใช้ลดไขมันพอกตับในเชิงพาณิชย์