

 Naew Na Circulation : 900,000 Ad Rate : 900	Section : กีฬา วันที่ : อาทิตย์ 11 สิงหาคม 2562 ปีที่ : - ฉบับที่ : - หน้า : 7 Coll.Inch : 45 Ad Value 40,500 PR Value(X3) : 121,500 คลิป : ขาวดำ หัวข้อข่าว โปรตีนทางเลือกทดแทนเนื้อสัตว์
---	---

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

วิทยาศาสตร์

สำหรับเยาวชน

โปรตีนทางเลือกทดแทนเนื้อสัตว์



อัตราการเติบโตของจำนวนประชากรโลกนั้นมีการเพิ่มสูงอย่างรวดเร็ว ความยั่งยืนทางการบริโภคนั้นจึงเป็นประเด็นที่หลายประเทศและภาคส่วนให้ความสำคัญ หรือแม้กระทั่งกระแสสุขภาพที่ต้องการลดจากการบริโภคเนื้อสัตว์ก็เข้ามามีบทบาทมากขึ้น มีรายงานวิจัยบางงานได้กล่าวถึงการบริโภคเนื้อแดงว่ามีปริมาณไขมันอิ่มตัวค่อนข้างสูงและเมื่อนำไปแปรรูปเป็นเบคอนหรือไส้กรอกนั้นมีความเชื่อมโยงกับปัจจัยที่ทำให้เกิดโรคเบาหวานประเภทที่ 2 โรคหัวใจและโรคมะเร็งด้านสิ่งแวดล้อมนั้นเองก็เข้ามามีบทบาทเช่นเดียวกัน พบว่ากระบวนการตั้งแต่การเลี้ยงสัตว์จนถึงมือผู้บริโภคนั้นมีการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ออกมาจำนวนมากเมื่อเทียบกับโปรตีนทางเลือกอื่นๆ จากรายงานของ The World Economic Forum (WEF) พบว่าหากเปลี่ยนจากการบริโภคเนื้อวัวเป็นโปรตีนทางเลือกชนิดอื่นนั้นทำให้ก๊าซเรือนกระจกลดลงถึง 25 เปอร์เซ็นต์ และอัตราการตายลดลงถึง 5 เปอร์เซ็นต์

โปรตีนทางเลือกนั้นสามารถผลิตจากสิ่งมีชีวิตหลายชนิดไม่ว่าจะเป็นสาหร่าย พืชตระกูลถั่วหรือเมล็ดของพืชแมลง กระบวนการหมักยีสต์ซึ่งจะได้เวย์โปรตีนและเคซีน หรือแม้กระทั่งการเพาะเลี้ยงเซลล์สัตว์จากห้องปฏิบัติการ โปรตีนจากแมลงนั้นนอกจากประเทศทางแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้แล้ว ประเทศแถบยุโรปสนใจในการบริโภคแมลงและมีแนวโน้มมากขึ้นเรื่อยๆ ทุกปี นอกจากจะมีโปรตีนที่มีคุณภาพสูงแล้วยังมีรสชาติอร่อย สามารถเลี้ยงเพิ่มปริมาณได้ง่ายในโรงเรือนเพื่อจะให้ปราศจากสารเคมีและเพิ่มจำนวนได้รวดเร็วเนื่องจากช่วงชีวิตสั้น โปรตีนจากถั่วเป็นแหล่งธาตุพืชที่มีกากใย ธาตุเหล็ก โพแทสเซียมและกรดอะมิโนบางชนิดสูง สามารถหาบริโภคได้ง่ายเนื่องจากมีผลิตภัณฑ์หลากหลายรูปแบบและแหล่งจำหน่ายมีทั่วไป สาหร่ายอาหารสุขภาพซึ่งบางสายพันธุ์นั้นมีธาตุอาหารใกล้เคียงกับไข่ไก่สามารถรับประทานได้ง่ายและหลากหลายรูปแบบ เป็นอาหารหรือแม้กระทั่งนำไปผสมกับเครื่องดื่มเพื่อเพิ่มรสชาติ ทานควบน้ำหนักและให้สารอาหารที่มีประโยชน์สูง ซึ่งสาหร่ายที่มีการบริโภคกันมายาวนานแล้ว เช่น สาหร่ายสีน้ำตาลสาหร่ายสีน้ำตาลมากกว่าห้าปีที่ผ่านมา นักวิทยาศาสตร์ได้ค้นพบโปรตีนที่มาจากนมและไข่ที่นำมาวิเคราะห์ด้วยเทคนิค high-level DNA sequence analysis และสังเคราะห์ออกมาเป็นโปรตีนจำลองที่สามารถผลิตได้จากห้องปฏิบัติการและพบว่าด้วยเทคนิคนี้เราสามารถสังเคราะห์โปรตีนที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงโปรตีนที่มาจากเนื้อสัตว์จริงๆ ได้โดยไม่ต้องฆ่าเพื่อเป็นโปรตีนทางเลือกและสร้างความมั่นคงด้านอาหารในอนาคต

ในอนาคตอุตสาหกรรมโปรตีนจากเนื้อสัตว์และโปรตีนทางเลือกนั้นมีศักยภาพที่จะไปต่อและเสริมซึ่งกันและกันเพื่อความยั่งยืนทางด้านอาหารในอนาคต อุตสาหกรรมจะแบบเดิมจะผันตัวเป็นอุตสาหกรรมโปรตีนไม่ใช่แค่เพียงอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์อีกต่อไป ทั้งยังต้องสร้างระบบการผลิตทั้งกระบวนการจนกระทั่งการจัดจำหน่ายให้ถึงมือผู้บริโภคให้เข้าถึงได้มั่นคงและมีประโยชน์ต่อสุขภาพสูงสุด

ปภังกร กุลกรรรมบด
ศูนย์ความหลากหลายทางชีวภาพ
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย