



5 อันดับผลิตภัณฑ์อาหารที่มาแรงในปี 2008 (1)

เช่นเดียวกับทุก ๆ ปี ที่ผู้เชี่ยวชาญทางการตลาดหลายสำนักได้ออกมาทำนายแนวโน้มของตลาดอาหารของโลกว่าจะเป็นไปในทิศทางใด สำหรับปีนี้ผู้เชี่ยวชาญหลายสำนัก ไม่ว่าจะเป็น American Dietetic Association ซึ่งเป็นองค์กรที่มีความเชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการของประเทศสหรัฐอเมริกา มีสมาชิกกว่า 67,000 ราย และ Marketing Intelligence Service, Ltd. ซึ่งมีฐานข้อมูลสินค้าสำหรับผู้บริโภคทั้งด้านอาหาร เครื่องดื่ม และสินค้าอุปโภคบริโภคใหม่ๆ ที่ใหญ่ที่สุดในโลกแห่งหนึ่ง ต่างเห็นพ้องไปในทางเดียวกันว่า “สุขภาพ” ยังคงเป็นประเด็นร้อนที่ผู้บริโภคยังคงให้ความสำคัญเช่นเดียวกับหลายๆ ปีที่ผ่านมา ผู้บริโภคจึงมักเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่เชื่อว่าสามารถสร้างความแข็งแรงให้กับสุขภาพ ป้องกันโรคต่างๆ โดยเฉพาะโรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่มีสถิติคร่าชีวิตมา

นักต่อนัก ไม่ว่าจะเป็นโรคเมะเร็ง โรคหัวใจ โรคเบาหวาน หรือโรคความดันโลหิตสูง นอกจากนี้จากกระแสโลกร้อนและปัญหาสิ่งแวดล้อมของโลก ทำให้ผู้บริโภคต่างให้ความสนใจต่อทุกปัจจัยที่ก่อให้เกิดผลเสียต่อสภาวะแวดล้อม ซึ่งรวมถึงกระบวนการที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่นำมาวางจำหน่ายทั่วไป ในขั้นตอนการผลิตตั้งแต่วัตถุดิบจนกระทั่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีขึ้นตอนใดหรือไม่ที่ก่อให้เกิดผลเสียต่อสิ่งแวดล้อม ผลิตภัณฑ์ใดที่ผ่านกระบวนการผลิตที่สร้างผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม อาจได้รับต่อต้านจากผู้บริโภค หากจะจัดอันดับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีแนวโน้มจะมาแรงและคาดว่าจะเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคทั่วโลก 5 อันดับแรก ตามคำทำนายของผู้เชี่ยวชาญแหล่งต่างๆ สามารถจัดได้ดังต่อไปนี้

อาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Eco-Friendly Foods: Green production) จากปัญหาสิ่งแวดล้อมทำให้ผู้บริโภคโดยเฉพาะในประเทศที่พัฒนาแล้วต่างให้ความสนใจในทุกรายละเอียดของการดำเนินชีวิต เพื่อช่วยลดการสร้างปัญหาที่ซ้ำเติมสิ่งแวดล้อมและสร้างสิ่งแวดล้อมให้น่าอยู่สำหรับคนรุ่นลูกรุ่นหลานต่อไป ดังนั้นผู้บริโภคจึงต้องการที่จะทราบข้อมูลของผลิตภัณฑ์อาหารที่จะซื้อมากขึ้นเพื่อประกอบการตัดสินใจ ทั้งในเรื่องของแหล่งที่มาของวัตถุดิบว่าผ่านขั้นตอนการผลิตที่สร้างมลพิษให้กับสิ่งแวดล้อมหรือไม่

ส่วนประกอบของอาหาร วิธีการบรรจุและชนิดของภาชนะบรรจุ รวมทั้งระดับของการใช้ทรัพยากร พลังงานและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมจากการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ ทำให้ผู้ผลิตอาหารหลายแห่งเล็งเห็นโอกาสและนำกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมมาเป็นจุดขาย เช่น เครื่องดื่มจากนม (Limetti) ของประเทศฟินแลนด์ ที่ใช้พลังงานลมในกระบวนการหมัก การผลิตไข่ในอังกฤษ ที่อาศัยพลังงานจากลมและแสงอาทิตย์ หรือผลิตภัณฑ์ชดผลิตน้ำดื่มพกพาจากบริษัท Procter & Gamble ซึ่งสามารถทำน้ำก๊อกทั่วไปให้เป็นน้ำที่สามารถดื่มได้ โดยชุดผลิตน้ำดื่มดังกล่าวจะสามารถทำลายสิ่งสกปรก ไวรัส และแบคทีเรียในน้ำ เพื่อผลิตน้ำดื่มที่มีความสะอาดได้ ภายใน 30 นาทีต่อหนึ่งแกลลอน เหมาะสำหรับการนำไปใช้ในวันหยุดพักผ่อน และช่วยลดปริมาณขยะจากขวดพลาสติก

นอกจากนี้อาหารในกลุ่มนี้ยังรวมถึงกลุ่มอาหารอินทรีย์ (organic foods) ที่แทบจะไม่มีสารสัมผัสกับยาปราบศัตรูพืช ยาฆ่าเชื้อรา และสารเคมีอื่นๆ ที่ใช้ในการผลิตทั่วไป ซึ่งเป็นกลุ่มที่มีอัตราการเติบโตของตลาดสูงสุด (มากกว่า 20 เปอร์เซ็นต์ต่อปี นับตั้งแต่ปี 1990) เนื่องจากผู้บริโภคต่างเชื่อว่าอาหารอินทรีย์จะมีการปนเปื้อนของสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อร่างกายน้อยกว่าอาหารทั่วไป และช่วยลดปัญหาสารเคมีตกค้างในสิ่งแวดล้อมได้ นอกจากนี้ผลการวิจัยบางชิ้นยังพบว่า ผักผลไม้อินทรีย์บางชนิดมีปริมาณวิตามินซีสูงกว่าผักผลไม้ทั่วไปถึง 27 เปอร์เซ็นต์ เหล็กสูงกว่า 21 เปอร์เซ็นต์ และแมงกานีสสูงกว่า 29 เปอร์เซ็นต์อีกด้วย

โครดา วัลภา

ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)