นวัตกรรมการผลิตน้ำผึ้ง ที่ไม่ได้มาจากผึ้ง

เรียบเรียงโดย
น.ส.นารีรัตน์ อนรรฆเมธี
ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม
Email: nareerat@nfi.or.th

ผู้พัฒนานวัตกรรมน้ำผึ้งที่ไม่ได้มาจากผึ้งนี้ ไม่ใช่บริษัทยักษ์ใหญ่แต่อย่างใด แต่กลับเป็นบริษัทสตาร์ทอัพสัญชาติอเมริกัน ชื่อว่า MeliBio โดยเปิดตัวผลิตภัณฑ์น้ำผึ้งปราศจากสัตว์หรือวีแกน และตั้งเป้าบุกตลาดธุรกิจบริการอาหารและลูกค้า B2B ภายในปี 2022

MeliBio เกิดจากการร่วมมือกันระหว่างนาย Darko Manduch ผู้ประกอบการที่ชื่นชอบน้ำผึ้งกับ Dr. Aaron Schaller นักชีววิทยาระดับโมเลกุล โดยผลิตภัณฑ์น้ำผึ้งในเฟสแรกนั้นจะพัฒนาจากส่วนผสมที่มาจากพืชทั้งหมด (Fully plant-based) ซึ่งกระบวนการผลิตนั้นอยู่ในขั้นตอนของการจดสิทธิบัตร (patent) และในเฟสต่อไปจะเริ่มดำเนินการพัฒนาด้วยการนำเทคโนโลยีการสังเคราะห์และการหมักที่แม่นยำมากขึ้น ซึ่งจะสามารถผลิตน้ำผึ้งได้หลายสายพันธุ์และยังช่วยลดต้นทุนการผลิตได้อีกด้วย

แน่นอนว่าสิ่งที่หลายคนสงสัยและเป็นกังวลก็คือ “ผลิตภัณฑ์นี้จะสามารถเรียกว่าน้ำผึ้งบนฉลากได้หรือไม่?” ซึ่งทาง MeliBio ไขข้อสงสัยว่า ในกระบวนการผลิตได้มีการนำเทคโนโลยีสำคัญเข้ามาช่วยจำลองขั้นตอนการผลิตน้ำผึ้งแท้ในหลายขั้นตอน เช่น การย่อย การสำรอก กิจกรรมของเอนไซม์และการระเหย เป็นต้น ทำให้น้ำผึ้งที่ได้มีลักษณะเป็นของเหลวคล้ายน้ำผึ้งแท้ โดยมีวัตถุดิบและส่วนผสมที่ประกอบไปด้วยน้ำตาลเชิงซ้อน โปรตีน แร่ธาตุ กรดอะมิโน เอนไซม์ และสารอาหารที่ร่างกายต้องการ เป็นเครื่องยืนยันว่านอกจากรสชาติที่ไม่ต่างกับน้ำผึ้งแท้แล้ว เรื่องของคุณค่าทางโภชนาการก็ไม่เป็นรองเช่นกัน

ค้นหาข้อมูลผลิตภัณฑ์เพิ่มเติมได้ที่

- https://www.melibio.com/