www.nfi.or.th

NFI NEWS LETTER

จดหมายข่าวสถาบันอาหาร ฉบับที่ 2 กุมภาพันธ์ 2560 ปีที่ 20

อาหารสุขภาพประจำปี 2017

Health Food 2017

nfi สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

กระทรวงอุตสาหกรรม Ministry of Industry

สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
NATIONAL FOOD INSTITUTE (NFI) MINISTRY OF INDUSTRY

ที่ปรึกษา
นายยงวุฒิ เสาวพฤกษ์
นางอรวรรณ แก้วประกายแสงกูล
นางสาวสุภารัตน์ จันพายเพ็ชร
ดร.บัณฑิต เรืองตระกูล
นางนิตยา พิระภัทรุ่งสุริยา
นายธนพัฒน์ เรืองจักรเพ็ชร
ดร.วิเชียร ฤกษ์พัฒนกิจ

บรรณาธิการ
นางสาวสุนทรีย์ เกตุคง

กองบรรณาธิการ
นางวารีย์รัตน์ บุญเอก
นางสาวโสภนา มณีเรือง
นางสาวธัญพร วัฒนลาภ
นางสาวน้ำผึ้ง ฉายอำไพ
นางสาวโกสีย์ วัจนทวีโรจน์
นายภาสกร พลเยี่ยม

ฝ่ายศิลป์
นางสาวลลิลทิพย์ เรียงโรจน์พิทักษ์

ข้อมูล
ฝ่ายสื่อสารองค์กรและประชาสัมพันธ์

สำนักงาน
สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
2008 ซอยอรุณอมรินทร์ 36 ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700
โทร. 0 2886 8088 โทรสาร. 0 2883 5854 www.nfi.or.th

สถาบันอาหารจัดตั้งขึ้นโดยมติคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ 15 ตุลาคม 2539 และคำสั่งกระทรวงอุตสาหกรรม ที่ 440/2539 ลงวันที่ 28 พฤศจิกายน 2539 ในรูปแบบขององค์กรเครือข่าย สังกัดกระทรวงอุตสาหกรรม เพื่อทำหน้าที่ให้บริการด้านวิชาการ เทคนิควิศวกรรม และข้อมูลองค์ความรู้ ตลอดจนดำเนินงานวิจัยนโยบาย เพื่อส่งเสริมการแข่งขันของอุตสาหกรรม ตอบสนองความต้องการของภาครัฐและเอกชน

บทบาทหน้าที่

1. สำรวจรวบรวมและติดตามข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารและเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารดังกล่าว รวมถึงการพัฒนาระบบข้อมูลข่าวสารอุตสาหกรรมอาหาร
2. ส่งเสริมและจัดให้มีการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารทั้งในด้านการผลิตการพัฒนารูปแบบ การปรับปรุงมาตรฐานและคุณภาพ
3. ศึกษาวิจัยธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารตลอดจนวิเคราะห์ปัญหาที่มีผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหารและ เสนอแนะแนวทางแก้ไขปัญหาต่อรัฐบาล
4. สนับสนุนหรือจัดให้มีบริการด้านการตรวจการวิเคราะห์การทดสอบและการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ อาหาร
5. ประสานงานด้านการส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารระหว่างรัฐกับเอกชนและเอกชนกับเอกชนทั้งใน ประเทศและต่างประเทศ
6. ดำเนินงานให้เกิดความเชื่อมโยงกับงานวิจัยและพัฒนาทางด้านอุตสาหกรรมอาหารของสถาบันการศึกษา ทั้งภาครัฐและเอกชนเพื่อให้มีการนำผลงานการศึกษามาปรับใช้ให้เกิดประโยชน์ในเชิงพาณิชย์

วิสัยทัศน์

สถาบันอาหารจะเป็นองค์กรชั้นนำในด้านการสร้างคุณค่า (Value Creation) ให้กับอุตสาหกรรมอาหารของไทย ด้วยการบริการที่เป็นเลิศ

พันธกิจ

สร้างคุณค่าด้านวิชาการ เทคโนโลยีและองค์ความรู้ที่ล้ำสมัย ทันสถานการณ์ที่ตอบสนองความต้องการ ของภาครัฐและเอกชน เพื่อส่งเสริมการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหาร

เทรนด์อาหารสุขภาพประจำปี 2017

ขมิ้นชัน (Turmeric)

สมุนไพรคู่ครัวไทยที่ติดชาร์ตเทรนด์อาหารสุขภาพหลายปีซ้อน เนื่องด้วยสรรพคุณที่มากมาย ทั้งแก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ ลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือด หรือถ้าไม่อยากดูแก่ก่อนวัย ขมิ้นชันเป็นอีกหนึ่งตัวเลือกที่สามารถช่วยชะลอวัย และชะลอการเกิดริ้วรอย เพราะในขมิ้นชันมีสารต้านอนุมูลอิสระ

อาหารหมักดอง (Fermentation)

กระแสอาหารหมักดองของดินแดนโสมอย่าง กิมจิ และกะหล่ำปลีหมักเกลือของเยอรมัน หรือที่รู้จักกัน “ซาวเคราท์” ถูกพูดถึงกันมากในวงการอาหารเพื่อสุขภาพ เนื่องจากมีการค้นพบว่าอาหารหมักดองพวกนี้มีแบคทีเรียดีที่ชื่อ “โปรไบโอติกส์” ช่วยปรับสมดุลสภาพแวดล้อมในลำไส้ โดยทำให้จุลินทรีย์ชนิดดีหรือจุลินทรีย์สุขภาพเกาะติดผนังลำไส้ และเจริญเติบโตดีขึ้น รวมทั้งป้องกันไม่ให้จุลินทรีย์ที่ไม่ดีหรือจุลินทรีย์ก่อโรคเพิ่มจำนวน ซึ่งปัจจุบันมีสินค้าที่มีโปรไบโอติกส์ให้เลือกซื้อหลากหลาย อาทิ นมเปรี้ยว, โยเกิร์ต หรือน้ำผลไม้ เป็นต้น

มหัศจรรย์พลังอาหารสีม่วง (Purple Power)

ในทางศิลปะสีม่วงอาจสื่อถึงอารมณ์ได้ทั้งทางบวกและทางลบ ทางบวกคือ ความหรูหรา ความคิดสร้างสรรค์ ความโรแมนติก ส่วนทางลบคือ ความเศร้า มัวหมอง แต่ในวงการอาหารสุขภาพนั้น อาหารสีม่วงเป็นหนึ่งในอาหาร 5 สี อันได้แก่ สีม่วง สีเขียว สีเหลือง/สีส้ม สีแดง และสีขาว ที่คนรักสุขภาพไม่ควรพลาด เนื่องจากในอาหารสีม่วงมี “สารแอนโทไซยานิน” ที่มีคุณสมบัติช่วยขยายหลอดเลือด จึงช่วยลดอัตราการเกิดโรคหัวใจ และในอาหารสีม่วงยังมีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยป้องกันมะเร็งลำไส้และตับ มะเร็งเม็ดเลือดขาว และมะเร็งระบบสืบพันธุ์ และที่น่าทึ่งคือ ปัจจุบันนี้อาหารสีม่วงไม่ได้มีเฉพาะในพืชผัก ผลไม้ ตามธรรมชาติอย่างข้าวโพดสีม่วง มันเทศหวาน และข้าวสีนิลเท่านั้น แต่นวัตกรรมอาหารสีม่วงนั้นล้ำหน้าไปมากแล้ว ซึ่งอีกไม่นานน่าจะได้เห็นตามท้องตลาด

สาหร่าย (Seaweed)

สาหร่ายที่เป็นเทรนด์ของปีนี้คือ สาหร่ายพวงองุ่น (Green Caviar) สาหร่ายเม็ดเล็กๆ สีเขียวใส อุดมด้วยคุณประโยชน์ และคุณค่าทางอาหารมากมาย อาทิ ไอโอดีนป้องกันโรคคอพอก แมกนีเซียมบำรุงกล้ามเนื้อและประสาท โพแทสเซียมช่วยควบคุมการทำงานของเซลล์และระบบน้ำในร่างกาย เป็นต้น

ขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ (Healthy Snacks)

ขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพถูกคิดเพื่อมาแทนที่ขนมถุงที่มีทั้งแป้ง น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมสูง อันเป็นสาเหตุของโรคหัวใจ โรคอ้วน และโรคเบาหวาน เป็นต้น ด้วยเหตุที่ตลาดขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพยังมีโอกาสโตได้อีกมาก ผู้ทำธุรกิจด้านนี้จึงพยายามผลิตผลิตภัณฑ์ออกมาหลากหลาย เพื่อเอาใจผู้บริโภคขี้เบื่อ จากเดิมแค่ผัก ผลไม้อบกรอบ ปัจจุบันมีทั้งแมลงอบกรอบ ดอกไม้อบกรอบ ไว้กินเล่นๆ เคี้ยวเพลินๆ

น้ำตาลเพื่อสุขภาพ (Alternative Sugar)

เทรนด์ใหม่ของคนรักสุขภาพกับน้ำตาลดอกมะพร้าว เพราะมีโพแทสเซียมสูงกว่าน้ำตาลทรายแดง จึงช่วยลดความดันโลหิต ควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ระดับคอเลสเตอรอล และน้ำหนักตัวได้ดี และน้ำตาลจากดอกมะพร้าวยังมีแร่ธาตุอื่นๆ รวมทั้งวิตามินบางชนิดที่น้ำตาลทรายแดงไม่มี

เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ต่ำและปราศจากแอลกอฮอล์ (Low and No-Alcohol Drinks)

เทรนด์เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ต่ำและปราศจากแอลกอฮอล์ยังคงมาแรงไม่ตก เนื่องจากกระแสดูแลสุขภาพและการบังคับใช้กฎหมายเมาไม่ขับที่เข้มงวดขึ้น ผู้ที่ชอบดื่มสังสรรค์หรือจำเป็นต้องดื่มจึงหันมาเลือกดื่มแอลกอฮอล์ที่มีดีกรีต่ำ หรือค็อกเทล หรือเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์เลย หรือม็อกเทล ที่เน้นน้ำผลไม้ น้ำหวาน โซดา น้ำอัดลมเป็นส่วนผสม แทนเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์สูง อย่างเหล้า เบียร์ วิสกี้ เป็นต้น

มังสวิรัติแบบยืดหยุ่น (Flexitarian)

มังสวิรัติแบบยืดหยุ่นกำลังเป็นที่นิยมในหมู่ชาวอเมริกัน ซึ่งเน้นการรับประทานผัก แต่ก็อนุญาตให้ตัวเองรับประทานเนื้อได้ไม่เกินสัปดาห์ละ 2-3 ครั้ง ตรงกันข้ามกับกลุ่มที่เคร่งมังสวิรัติอย่าง “วีแกน” ที่ไม่รับประทานเนื้อสัตว์ รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มาจากเนื้อสัตว์เลย

พาสต้าที่ทำจากวัตถุดิบทางเลือก (Rethinking Pasta)
มีผู้คิดค้นเส้นพาสต้าที่ทำจากวัตถุดิบทางเลือกอย่างเมล็ดถั่วเลนทิล (Lentills) หรือถั่วลูกไก่ (Chickpeas) ซึ่งให้โปรตีนสูงทดแทนเส้นพาสต้าแบบเดิมที่ทำจากแป้งสาลีซึ่งมีแต่คาร์โบไฮเดรต ดังนั้นเส้นพาสต้าที่ทำจากเมล็ดถั่วจึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของอาหารสุขภาพที่น่าสนใจ

อาหารญี่ปุ่นอื่นๆ นอกเหนือจากซูชิ (Japanese Food, Beyond Sushi)
เทรนด์อาหารสุขภาพญี่ปุ่นมาแรงสม่ำเสมอ และหนึ่งในบรรดาอาหารสุขภาพญี่ปุ่นที่เป็นที่รู้จักคือ ซูชิ ที่ซูชิถูกโปรโมทให้เป็นอาหารสุขภาพ เพราะเนื้อปลาในซูชิมีโอเมก้า 3 ช่วยพัฒนาสมอง กระตุ้นความจำ และสลายไขมันในหลอดเลือด ช่วยให้หัวใจแข็งแรง นอกเหนือจากซูชิแล้ว อาหารญี่ปุ่นเพื่อสุขภาพอื่นๆ ก็เป็นที่รู้จักเช่นกัน เนื่องจากมีการใช้เครื่องปรุงรสของญี่ปุ่น ในการปรุงอาหารกันอย่างแพร่หลาย อาทิ พอนสึ หรือซอสเปรี้ยว (Ponzu) น้ำมันงา (Sesame Oil) และมิโซะ หรือเต้าเจี้ยวบด (Mizo) เป็นต้น

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากวัตถุดิบเหลือใช้ (Products from By Products)
เมื่อขยะกำลังจะล้นโลก จึงเกิดเทรนด์อาหารสุขภาพแนวใหม่ที่เรียกว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากวัตถุดิบเหลือใช้ขึ้น เทรนด์นี้มีแนวคิดที่จะนำเอาของเหลือใช้จากอุตสาหกรรมอาหารมาทำอาหารอีกประเภทหนึ่งด้วย เช่น นำน้ำที่ได้จากการต้มถั่วลูกไก่ไปทำมายองเนสวีแกน เป็นต้น แม้ว่าเทรนด์นี้กำลังเพิ่งมา แต่ด้วยแนวคิดที่ทั้งรักษาสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ก็ได้ใจคนรักสุขภาพและสิ่งแวดล้อมไปเต็มๆ

ใส่ใจกับอาหารการกินให้มากขึ้น (Mindful Meal Preparation)
ในปีที่ผ่านๆ มา การใช้ชีวิตเรารีบเร่งไปทุกอย่าง ไม่เว้นแม้กระทั่งพฤติกรรมการรับประทานอาหารที่เน้นความสะดวกรวดเร็วเป็นหลัก ซึ่งมักจะลงท้ายด้วยการได้อาหารประเภทฟาสต์ฟู้ด หรืออาหารคุณภาพต่ำมารับประทานกันเป็นประจำ เทรนด์ใหม่ปีนี้จึงเน้นไปที่การเตรียมอาหารการกินในแบบที่เอาใจใส่กับมันให้สุดๆ

ที่มา: www.health.kapook.com/view164146.html

ด้านสารกำจัดแมลงและศัตรูพืช (Pesticides)
จีนปรับปรุงมาตรฐานปริมาณสารกำจัดแมลงและศัตรูพืชตกค้างสูงสุดในอาหาร

เมื่อวันที่ 13 มกราคม 2560 สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพและวางแผนครอบครัวแห่งชาติของสาธารณรัฐประชาชนจีน (NHFPC) ประกาศมาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ เพื่อกำหนดปริมาณสารกำจัดแมลงและศัตรูพืชตกค้างสูงสุดในอาหาร หรือ Maximum Residues Limits (MRLs) ใน GB 2763-2016 ซึ่งเป็นการปรับปรุงแก้ไขข้อกำหนดค่า MRLs เดิมที่ประกาศไว้ ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 18 มิถุนายน 2560 เป็นต้นไป โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1. ในปี 2559 เพิ่มสารกำจัดแมลงและศัตรูพืชที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรทั้งหมด 13 ประเภท อีก 490 รายการ รวมเป็น 4,140 รายการ โดยมีสารกำจัดแมลงและศัตรูพืชทั้งหมด 433 ชนิด
2. กำหนดห้ามใช้สารกำจัดแมลงและศัตรูพืช 24 ชนิด เช่น Fenamiphos ในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร 184 รายการ
3. ยกเลิกสารกำจัดแมลงและศัตรูพืช 33 ชนิด ที่ไม่มีความเสี่ยงในอาหารโดยเป็นไปตามหลักปฏิบัติสากล
4. กำหนดวิธีการทดสอบเป็นไปตามมาตรฐานปริมาณสารกำจัดแมลงและศัตรูพืชตกค้างสูงสุดในอาหารฉบับใหม่

ทั้งนี้ สามารถหาข้อมูลมาตรฐานปริมาณสารกำจัดแมลงและศัตรูพืชตกค้างสูงสุดในอาหาร GB 2763-2016 ฉบับเต็มเพิ่มเติมได้ที่: www.cirs-group.com/uploads/soft/140624/GB2763-2014_Maximum_Residue_Limits_for_Pesticide_in_Food.pdf

ที่มา: ChemLinked. China Updates Maximum Residue Limits for Pesticides in Foods. www.food.chemlinked.com/news/food-news/china-updates-maximum-residue-limits-pesticides-foods. สืบค้นเมื่อ 3 กุมภาพันธ์ 2560.
สามารถติดตามข่าวสารกับ FIC ทางสังคมออนไลน์ ได้ที่ www.facebook.com/NFI.FIC

เนยข้าวไรซ์เบอร์รี่สูตรผสมไซรัปแก่นตะวัน

ชื่อผลิตภัณฑ์: เนยข้าวไรซ์เบอร์รี่สูตรผสมไซรัปแก่นตะวัน (Riceberry Butter)

ผู้คิดค้นและพัฒนา: อาจารย์สุธีรา วัฒนกุล ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ผู้คิดค้นเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ ร่วมกับอาจารย์กฤติยา เขื่อนเพชร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ผู้คิดค้นไซรัปแก่นตะวัน

ลักษณะของผลิตภัณฑ์: เนยข้าวไรซ์เบอร์รี่สูตรผสมไซรัปแก่นตะวัน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ประกอบด้วยผลงานวิจัย 2 ส่วน คือ
(1) เนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ ซึ่งเกิดจากกระบวนการทำให้ข้าวสุกในสภาวะเจลาติไนเซชั่น (Gelatinization) ที่ทำให้ข้าวบานเต็มที่และเคี่ยวจนเนื้อเนียนละเอียด ส่งกลิ่นหอมของข้าวไรซ์เบอร์รี่กลายเป็นเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่รสชาติหวานมัน เนื้อสัมผัสเนียนนุ่ม และมีความเข้มข้นใกล้เคียงกับเนยถั่ว และ
(2) ไซรัปแก่นตะวัน ซึ่งเป็นน้ำตาลเชิงซ้อนที่ให้ความหวาน แต่ให้พลังงานต่ำ

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์:
1. ข้าวไรซ์เบอร์รี่มีแอนโทไซยานินสูง ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระและปลอดสารก่อภูมิแพ้
2. มีดัชนีน้ำตาลต่ำ (Low GI) ช่วยชะลอการดูดซึมน้ำตาลในกระแสเลือด ดีต่อคนรักสุขภาพและผู้ป่วยโรคเบาหวาน
3. แก่นตะวันมีใยอาหารและสารโปรไบโอติกส์ที่ดีต่อจุลินทรีย์ในลำไส้ และไซรัปแก่นตะวันเป็นน้ำตาลเชิงซ้อนที่ให้ความหวาน แต่ให้พลังงานต่ำ
4. เหมาะสำหรับผู้ที่แพ้ถั่วแต่ต้องการรับประทานเนยถั่ว เนยข้าวไรซ์เบอร์รี่เป็นสินค้าทดแทนเนยถั่วได้เป็นอย่างดี เนื่องจากเนยข้าวไรซ์เบอร์รี่มีรสชาติหวานมัน เนื้อสัมผัสเนียนนุ่ม และมีความเข้มข้นใกล้เคียงกับเนยถั่ว

รางวัล: เหรียญทองแดงและสเปเชียลไพรซ์จากประเทศกาตาร์ ในงานแฟร์สิ่งประดิษฐ์นานาชาติ (SIIF2016) ณ กรุงโซล ประเทศเกาหลีใต้

ความเห็น: การเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบในประเทศที่มีอยู่จำนวนมากและยังช่วยเกษตรกรผู้ปลูกข้าวให้มีรายได้มากขึ้น อีกทั้งผลิตภัณฑ์เนยข้าวไรซ์เบอร์รี่ยังเป็นผลิตภัณฑ์ทางเลือกสำหรับผู้บริโภคที่ใส่ใจดูแลสุขภาพ และต้องการควบคุมน้ำตาลในเลือดอีกด้วย

ที่มา: Eureka. 'เนยไรซ์เบอร์รี่'รุกพื้นที่เนยถั่ว. www.eureka.bangkokbiznews.com/detail/634607. สืบค้นเมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2560.
สามารถติดตามข่าวสารกับ FIC ทางสังคมออนไลน์ ได้ที่ www.facebook.com/NFI.FIC

Future Food

อาหารที่ผลิตขึ้นมาใหม่ทางนวัตกรรม หรือ Novel Foods หมายถึง อาหารรูปแบบใหม่ ตัวนี้จะมีความเป็นนวัตกรรมสูง ทางยุโรปจะให้คำจำกัดความว่า เป็นอาหารพวกที่ไม่เคยมีการผลิตมาก่อน หรือมีวัตถุดิบที่มาจากพืชหรือสัตว์ที่ใช้เทคนิคการผสมพันธ์แบบใหม่ เอามาทำเป็นอาหารแบบใหม่ได้ หรือว่าจะเป็นอาหารที่ใช้ขั้นตอนการผลิตแบบใหม่ ซึ่งนับเป็นหนึ่งในอาหารจำพวก Future Food เช่น ผลิตภัณฑ์แมลงทอดกรอบ เป็นต้น

ไม่ใช่เรื่องแปลกใหม่อะไรสำหรับคนในบ้านเราและอีกหลายๆ ประเทศที่กินแมลงกันเป็นปกติอยู่แล้ว แต่สำหรับอีกหลายๆ ประเทศอาหารที่ทำจากแมลงแม้จะเริ่มได้รับความนิยมขึ้นมาบ้าง ก็ยังถือเป็นของแปลกใหม่ ซึ่งยากที่จะยอมรับเพราะจะว่าไปแล้วตราบใดที่ยังมีหมู เห็ด เป็ด ไก่ ให้ซื้อทาน น้อยคนนักที่จะเลือกซื้อแมลง

ลองคิดดูว่าถ้าในอนาคตจำนวนประชากรที่เพิ่มมากขึ้นทุกๆ นาที ซึ่งในปี 2050 อาจมีจำนวนประชากรเพิ่มสูงขึ้นถึง 9,600,000,000 คน อาจเป็นปัญหาใหญ่สำหรับอาหารบริโภคของโลกว่าจะเพียงพอต่อความต้องการจำนวนมหาศาลนี้หรือไม่ ถ้าเหตุผลแค่นี้ยังไม่พอ ลองไปดูเหตุผลอื่นๆ ที่อาจทำให้คุณเปลี่ยนใจและเข้าใจความจำเป็นที่มนุษย์ต้องหันมาบริโภคแมลงเป็นอาหารในอนาคตกันมากขึ้น

• ฮอร์โมนและสารเร่งการเจริญเติบโตที่ทำให้สามารถส่งสัตว์เข้าโรงเชือดได้เร็วขึ้น แต่ก็มีสารตกค้างส่งผลมาถึงมนุษย์ผู้บริโภคในปริมาณที่มากเช่นกัน แต่ปัญหานี้แทบจะไม่มีในแมลง

• แหล่งโภชนาการชั้นเลิศ แม้จะดูเป็นของกินที่ไม่มีคุณค่าและไม่น่าจะเป็นอาหารที่มีประโยชน์ แต่จากข้อมูลของสถาบันวิจัยโภชนาแห่งมหาวิทยาลัยมหิดลพบว่า แมลงมีคุณค่าทางโภชนาการมากกว่าที่เราคิด ในกรณีของตั๊กแตนปาทังกาน้ำหนัก 100 กรัม มีโปรตีนสูงถึง 27 กรัม ในขณะที่เนื้อหมู 100 กรัม มีโปรตีนเพียง 18 กรัม นอกจากนี้ยังมีสารไคตินเช่นเดียวกับที่พบในเปลือกกุ้งและปูซึ่งจะช่วยลดระดับไขมันในเลือด

• ปราศจากยาฆ่าแมลง จากข้อมูลของสถาบันวิจัยโภชนาการแห่งมหาวิทยาลัยมหิดลพบว่า แมลงส่วนใหญ่ที่ขายกันอยู่นี้ มักถูกซื้อมาในขณะที่ยังมีชีวิตเพื่อป้องกันการเน่าเสีย และส่วนใหญ่เป็นแมลงจากเพื่อนบ้านจึงไม่ค่อยมีปัญหาเรื่องการใช้สารเคมี

• ตามเมืองใหญ่ๆ มีร้านขายอาหารจากแมลงโดยเฉพาะ ไม่ใช่แค่ร้านตามรถเข็นแบบบ้านเราเท่านั้น แม้แต่ในเมืองใหญ่ๆ อย่าง San Francisco และ New York มีร้านอาหารที่ขายเฉพาะเมนูแมลงล้วนๆ และยังเป็นแมลงที่รับมาจากฟาร์มในประเทศ ส่วนเมนูมีทั้งทาโก้ตั๊กแตนทอด แป้งทอดกรอบสอดไส้จิ้งหรีด รวมทั้งหนอนทอดที่ผ่านการปรุงแต่งรสจนกลายเป็นขนมขบเคี้ยวรสเลิศ

ที่มา: www.ipyosc.com/wp-content/uploads/2016/02/futurefood.png

การขอรับรองฮาลาลไทย

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ในประเทศไทยการขออนุญาตใช้เครื่องหมายฮาลาลและหนังสือรับรองการผลิตอาหารฮาลาล ผู้ผลิตจะต้องติดต่อหน่วยงานที่รับผิดชอบคือ "สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท)"

กระบวนการรับรองและขอใช้เครื่องหมาย

ขั้นที่ 1 เตรียมการ

- ผู้ประกอบการยื่นความจำนงขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล
- ที่ปรึกษาโครงการตรวจประเมินและให้คำปรึกษาแนะนำ
- จัดอบรมผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ของสถานประกอบการ
- ผู้ประกอบการจัดทำระบบเอกสารและกระบวนการผลิตตามมาตรฐานอาหารฮาลาล
- ผู้ประกอบการเตรียมเอกสารตามที่สถาบันฯ กำหนด
- ที่ปรึกษาจัดทำรายงานสรุปการปรึกษาโครงการฯ

ขั้นที่ 2 ยื่นคำขอและพิจารณาคำขอ

1. ผู้ประกอบการยื่นคำขอรับการตรวจรับรองต่อสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท)
หรือสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด (สกอจ) แล้วแต่กรณี
เอกสารเพื่อขอรับรองฮาลาล
บุคคลธรรมดา (มีแรงม้ารวม 5-20 แรงม้า และ/หรือมีคนงาน 7-20 คน ยกเว้นโรงงานที่มีมลภาวะ)

- สำเนาบัตรประชาชน
- สำเนาทะเบียนบ้าน
- คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน
- คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17)
- ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.18)
- หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า (คม.1)
- คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร สบ. 3 หรือสำเนาการใช้ฉลากอาหาร แบบ ฉ.1
- แบบจดทะเบียนอาหาร (สบ.๕)
- หนังสือแสดงรายละเอียดวิธีการผลิต, ขั้นตอน, วัตถุดิบ และส่วนผสม
- ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างเพื่อประกอบการพิจารณาเบื้องต้น
- แผนที่ตั้งโรงงาน

นิติบุคคล

- ใบสำคัญแสดงการจดทะเบียนห้างหุ้นส่วน หรือบริษัท
- หนังสือรับรองจากสำนักงานทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท (อายุไม่เกิน 6 เดือน)
- ใบอนุญาตตั้งโรงงานแบบ รง.2 หรือ รง.4 (ขึ้นอยู่กับขนาดของโรงงาน)
- ใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.2)
- คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17)
- ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.18)
- หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า (คม.1)
- คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร สบ. 3 หรือสำเนาการใช้ฉลากอาหาร แบบ ฉ.1
- แบบจดทะเบียนอาหาร (สบ.๕)
- หนังสือแสดงรายละเอียดวิธีการผลิต, ขั้นตอน, วัตถุดิบ และส่วนผสม
- ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างเพื่อประกอบการพิจารณาเบื้องต้น
- แผนที่ตั้งโรงงาน

2. เจ้าหน้าที่ตรวจความถูกต้องของเอกสารที่ประกอบคำขอแล้วนำเสนอสถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด
3. เจ้าหน้าที่วิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์
4. จ่ายค่าธรรมเนียม
5. นัดหมายการตรวจสอบสถานประกอบการ

ขั้นที่ 3 การตรวจสอบสถานประกอบการ

1. คณะผู้ตรวจสอบ ไปตรวจโรงงาน/สถานประกอบการ ตามที่นัดหมาย
2. ประชุมชี้แจงร่วมกันระหว่าง คณะผู้ตรวจสอบของฝ่ายกิจการฮาลาล กับฝ่ายสถานประกอบการ ก่อนดำเนินการตรวจสอบ ใช้เวลาประมาณ 30 นาที โดยมีขั้นตอนดังนี้

- แนะนำตัวเพื่อทำความรู้จักกัน
- หัวหน้าคณะผู้ตรวจสอบชี้แจงหลักการ ระเบียบฯ เหตุผล และความจำเป็นในการตรวจพิจารณา ก่อให้การรับรองฮาลาล
- ฝ่ายสถานประกอบการบรรยายสรุปเกี่ยวกับกระบวนการผลิต วัตถุดิบ ส่วนผสม หรือสารปรุงแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา การขนส่ง เป็นต้น ให้คณะผู้ตรวจสอบทราบ อนึ่ง คณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยหัวหน้าคณะผู้ทรงคุณวุฒิด้านศาสนาอิสลาม ผู้ทรงคุณวุฒิด้านวิทยาศาสตร์ และผู้มีประสบการณ์ด้านการผลิต ส่วนฝ่ายประกอบการ จะต้องประกอบด้วยผู้จัดการโรงงาน ผู้บริหาร ผู้จัดการฝ่ายผลิต ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ เป็นสำคัญ หากจะมีผู้จัดการฝ่ายอื่นร่วมประชุม/ชี้แจงด้วยก็ได้
- ฝ่ายสถานประกอบการ นำคณะผู้ตรวจสอบพิจารณากระบวนการผลิต วัตถุดิบ สถานที่ผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา สถานที่จำหน่าย เป็นต้น ตามที่บรรยายสรุป
- คณะผู้ตรวจสอบให้คำแนะนำแก่ผู้ยื่นคำขอ เมื่อเห็นว่า ผู้ประกอบการดำเนินการไม่ถูกต้อง หรือมีข้อบกพร่อง เพื่อจะได้ดำเนินการให้ถูกต้องต่อไป
- คณะผู้ตรวจสอบรายงานผลให้คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลพิจารณา

ขั้นที่ 4 พิจารณาผลการตรวจสอบและให้หนังสือรับรอง

- คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลรายงานผลการพิจารณา ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดพิจารณาอนุญาต
- เรียกเอกสารหรือผลวิเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์ เพิ่มเติมในกรณีที่จำเป็น
- คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลแจ้งผลพิจารณาของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ให้ผู้ขอรับรองฮาลาลทราบ
- ในกรณีที่คณะกรรมการฯ ให้การรับรอง เมื่อผู้ขอรับรองฮาลาลทำสัญญายอมรับปฏิบัติตามเงื่อนไข การรับรอง และการชำระค่าธรรมเนียมแล้ว คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด จึงออกหนังสือรับรองฮาลาลให้แก่ผู้ขอ โดยมีอายุการรับรองไม่เกิน 1 ปี
- ผู้ขอซึ่งได้หนังสือรับรองฮาลาลแล้ว และมีความประสงค์ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย จะออกหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลแก่ผู้ขอ เมื่อผู้ขอชำระค่าธรรมเนียมแล้ว

ขั้นที่ 5 การติดตามและประเมินผล

- ดำเนินการติดตามและกำกับดูแลสถานประกอบการ ซึ่งได้รับรองฮาลาล และ/หรือให้ใช้เครื่อง หมายรับรองฮาลาล ให้ปฏิบัติตามสัญญา และระเบียบอย่างเคร่งครัด โดยใช้กลไกการตรวจสอบ ดังนี้
  - ให้มีผู้ตรวจการอาหารฮาลาล เพื่อตรวจสอบสินค้าอาหารฮาลาลในตลาด
  - ศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลจากรายงาน การปฏิบัติงานของที่ปรึกษาสถานประกอบการ
- ฝ่ายกิจการฮาลาลตรวจสอบผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต สถานประกอบการ และการให้บริการที่ได้รับ อนุญาตแล้ว โดยไม่มีการนัดหมายล่วงหน้า เป็นระยะตามความเหมาะสม
- ฝ่ายกิจการฮาลาลรายงานผลการตรวจสอบ ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดทราบหรือพิจารณา

ผนึกพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารแปรรูป

นายยงวุฒิ เสาวพฤกษ์ ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม และ รศ.ดร.ประเสริฐ ปิ่นปฐมรัช อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (มทร.ธัญบุรี) ร่วมลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ด้านการพัฒนาและส่งเสริมมาตรฐานอาหารปลอดภัยในอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารแปรรูปตลอดจนส่งเสริมและพัฒนานวัตกรรมการผลิตด้านเกษตรและอาหารให้ได้ตามมาตรฐานโดยมีคณะผู้บริหารจากทั้ง 2 ฝ่ายให้เกียรติเข้าร่วมในพิธี ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (มทร.ธัญบุรี) เมื่อเร็วๆ นี้

โดยมีกรอบความร่วมมือในการให้บริการวิชาการแก่เกษตรกร กลุ่มเอสเอ็มอี และกลุ่มโอท็อป ในด้านมาตรฐานอาหารปลอดภัย ครอบคลุมงานด้านห้องปฏิบัติการทดสอบอาหาร การตรวจสอบ วิเคราะห์ตัวอย่างอาหารตามมาตรฐานสากล มาตรฐานผลิตภัณฑ์ และมาตรฐานเครื่องจักร ด้านการเสริมสร้างนวัตกรรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม การพัฒนาบรรจุภัณฑ์การส่งเสริมและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารด้านเกษตรอินทรีย์ (Organics) ซึ่งรวมถึงผัก ผลไม้ ประมง และปศุสัตว์ ด้านการแลกเปลี่ยนข้อมูลและการใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศ รวมทั้งการส่งเสริมอาหารไทยโดยการร่วมมือทดสอบและพัฒนาวิธีการทดสอบอัตลักษณ์อาหารไทย (Authentic Thai Food) เป็นต้น

NFI Member

ตารางฝึกอบรมประจำเดือน

1 มกราคม 2560
ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร ปีงบประมาณ 2560

31 มกราคม 2560
หลักเกณฑ์และข้อกำหนดที่เกี่ยวกับการผลิตสินค้าอาหารและครัวฮาลาล จ.เพชรบูรณ์

16 กุมภาพันธ์ 2560
รังสรรค์นวัตกรรมอย่างนักธุรกิจ (รุ่นที่ 3) จ.สุราษฎร์ธานี

27 กุมภาพันธ์ 2560
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้เกิดด้วยเทคนิค R&D อย่างโดนใจผู้บริโภค 4.0

28 กุมภาพันธ์ 2560
การสร้างนวัตกรรมใหม่จากของเหลือใช้ (By product) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร

5 มีนาคม 2560
โครงการศึกษาดูงาน Foodex Expo and Factories Visit in JAPAN 2017 ณ เมืองฟูกุโอกะ และกรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น

23 มีนาคม 2560
เครื่องมือช่วยในการสร้างนวัตกรรมเพื่อธุรกิจอาหารในยุคเศรษฐกิจ 4.0 (รุ่นที่ 4) จ.ชลบุรี

21 เมษายน 2560
เตรียมความพร้อมยกระดับมาตรฐานอาหารสู่ตลาดยุคไทยแลนด์ 4.0 จ.ตรัง

28 เมษายน 2560
โครงการศึกษาดูงาน ณ บริษัท ซีพีแรม จำกัด จ.ชลบุรี

3 พฤษภาคม 2560
“ก้าวสู่ยุคไทยแลนด์ 4.0 ด้วยนวัตกรรมอาหาร” จ.เพชรบุรี

22 พฤษภาคม 2560
เครื่องมือช่วยในการสร้างนวัตกรรมเพื่อธุรกิจอาหารในยุคเศรษฐกิจ 4.0 (รุ่นที่ 5) จ.นครราชสีมา