



อาหารไฮบริด พืชใจกลุ่ม Flexitarian

เรียบเรียงโดย

น.ส.นารีรัตน์ อนุธรรมเมธี

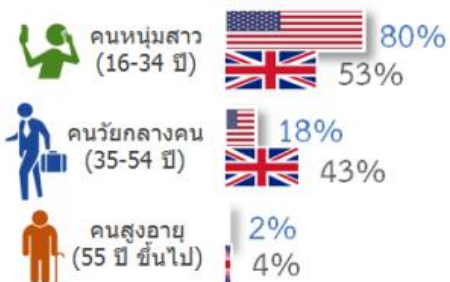
ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม

Email: nareerat@nfi.or.th โทร 024228688 ต่อ 9403

หากมองย้อนไปในตอนที่โลกนี้ยังไม่มีอินเทอร์เน็ต คนที่บริโภคมังสวิรัตืเป็นคนอย่างไรในสายตาเรา? ส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มคนที่มีความเชื่อแตกต่างกันไป เช่น ชาวฮินดูที่เชื่อว่าอาหารที่เราบริโภคส่งผลต่อบุคลิกภาพและลักษณะนิสัย ยิ่งบริโภคเนื้อสัตว์มากจิตใจจะหยาบกระด้าง แต่อาหารมังสวิรัตืนั้นมีความบริสุทธิ์ จะช่วยส่งเสริมจิตใจให้เกิดความเมตตา หรือชาวจีนและชาวพุทธบางนิกาย เชื่อว่าการถือศีลและละเว้นการบริโภคอาหารที่ทำมาจากเนื้อสัตว์เป็นการได้บุญมาก เป็นต้น นั่นคือการมองอาหารมังสวิรัตืบนค่านิยมเก่า แต่ในยุคสมัยที่อินเทอร์เน็ตทำให้ข้อมูลต่างๆ ทั่วทุกมุมโลกอยู่ในมือเรา ทำให้การบริโภคมังสวิรัตืไม่ใช่แค่เพียงเรื่องศาสนาและความเชื่ออีกต่อไป แต่กลายเป็นเรื่องของสุขภาพของคน เรื่องผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ตลอดจนเรื่องสวัสดิภาพของสัตว์

ปัจจุบันตลาดอาหารมังสวิรัตืหรืออาหารวีแกนมีขนาดใหญ่ และมีแนวโน้มเติบโตขึ้นอย่างรวดเร็ว ตามการขยายตัวของกลุ่มผู้บริโภคทั่วโลก คิดเป็นร้อยละ 10 ของประชากรโลก ตลาดหลัก ได้แก่ สหภาพยุโรปและสหรัฐอเมริกา ที่น่าสนใจคือ กลุ่มผู้บริโภคยุคใหม่วัยหนุ่มสาว กลายเป็นตัวขับเคลื่อนที่สำคัญของตลาดนี้

ตลาดอาหารวีแกน



ที่มา: ฝ่ายวิจัยและข้อมูล สถาบันอาหาร

กลุ่มผู้บริโภควัยหนุ่มสาวจำนวนหนึ่ง มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เรียกว่า “Flexitarian หรือ มังสวิรัตืแบบยืดหยุ่น” คือ ลดการบริโภคเนื้อสัตว์ลงจากปกติ แต่ไม่ได้เลิกบริโภคเนื้อสัตว์อย่างเด็ดขาด เช่น จำกัดให้รับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์และนมเพียง 1-3 วัน/สัปดาห์ เพื่อเป็นการรักษาสุขภาพตนเอง ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม อย่างไรก็ตาม สิ่งที่เป็นปัจจัยสำคัญในการเลือกซื้อสินค้าอาหารของกลุ่ม Flexitarian คือ “ความอร่อย” ดังนั้น หากผู้ผลิตสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพ ไม่กระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสวัสดิภาพสัตว์ ที่สำคัญอร่อยด้วย นั่นคือ ความสำเร็จของธุรกิจเพื่อกลุ่ม “Flexitarian”



Flexitarian ถือเป็นตัวการสำคัญที่ทำให้ตลาดสินค้าประเภท plant based product ได้รับความนิยมอย่างมาก ข้อมูลจากรายงานของ New Nutrition Business หรือ NNB ประเทศอังกฤษ ระบุว่า เพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่ม Flexitarian ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่เรียกว่า “Hybrid product” คือผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการพัฒนาโดยใช้ส่วนผสมสำคัญ ทั้งโปรตีนจากเนื้อสัตว์และโปรตีนจากพืช ผสมผสานกันในอัตราส่วนอย่างน้อยร้อยละ 20 ของส่วนผสมทั้งหมด เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพและให้รสชาติที่ดี ทำให้ผู้บริโภคสามารถดื่มด่ำกับอาหารเหล่านี้ได้อย่างไม่รู้สึกผิด นอกจากนี้ NNB ระบุว่า “Hybrid product” เป็น Niche product ที่สามารถวางจำหน่ายบนเชลฟ์ด้วยราคาสินค้าพรีเมียมได้สูงถึงร้อยละ 140 จากราคาสินค้าปกติ

ตัวอย่างสินค้า “Hybrid product”



ที่มา: <https://marcangelofoods.com/>

Half-Half BURGER

ใช้วัตถุดิบหลักจากเนื้ออกไก่และโปรตีนจากพืช ได้แก่ ถั่ว, พริกหยวก, หอมใหญ่, ถั่วดำและข้าวโพด พร้อมทั้งปรุงรสด้วยเครื่องปรุงจากธรรมชาติ เช่น กระเทียมแห้ง, ผงถั่วเลนทิล, ผงเห็ดสกัด, มะเขือเทศผง วางจำหน่ายในราคา \$7.44

Flexitarian Sausages

ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากเนื้อสัตว์ผสมโปรตีนจากพืช 20% มีด้วยกัน 4 รสชาติ ได้แก่ เนื้อแกะและถั่วเลนทิล, เนื้อวัวและบิทรูท, เนื้อแกะและมันต์ผสมถั่ว และสูตรเม็กซิกัน ปราศจากกลูเตน และวางจำหน่ายในราคา \$5.53



Cleaver's Flexitarian Beef Sausages

ผลิตจากเนื้อวัวออร์แกนิก 57% และส่วนผสมจากผักออร์แกนิก 30% (ถั่ว, แครอท, ข้าวโพด) รวมถึงส่วนผสมและเครื่องปรุงรสออร์แกนิก ปราศจากสารเติมแต่งสังเคราะห์และสารก่อภูมิแพ้ วางจำหน่ายในราคา \$8.50



ผลิตภัณฑ์ FiftyFifty ซึ่งชื่อแบรนด์สะท้อนความหมายว่า ใช้วัตถุดิบจากเนื้อสัตว์ 50% และอีก 50% เป็นโปรตีนจากพืช ปัจจุบันวางจำหน่าย 12 ผลิตภัณฑ์ เช่น Beanloaf, Cheese wrap, Bretonish Schnitzel เป็นต้น



ข้อมูลจากรายงานของ NNB ยังระบุว่า เหล่าผู้ผลิต plant based product ต่างมุ่งเน้นพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณค่าทางโภชนาการที่ดีและใช้กระบวนการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม แต่ในทางตรงข้ามปัจจัยที่เป็นตัวขับเคลื่อนตลาดคือ การแสวงหาความแปลกใหม่ของผู้บริโภค อ้างอิงจากผลการสำรวจผู้บริโภคพบว่า ราว 40% เลือกซื้อสินค้า plant based product เพราะต้องการลองสิ่งใหม่ๆ ซึ่งกลายมาเป็นความท้าทายอันยิ่งใหญ่ของเหล่าผู้ผลิต ด้วยเหตุผลที่ว่า ผู้บริโภคจะซื้อความแปลกใหม่แค่ครั้งเดียว ดังนั้น เรื่องรสชาติ (Taste) และเนื้อสัมผัส (Texture) จึงเป็นกุญแจไขความสำเร็จของผลิตภัณฑ์กลุ่ม plant based product



ค้นหาข้อมูลผลิตภัณฑ์เพิ่มเติมได้ที่

- <https://www.foodnavigator.com/Article/2020/03/05/Could-hybrid-products-meet-booming-flexitarian-demand>
- <https://marcangelofoods.com/en-ca/products/burgers/chicken-breast-vegetable/southwest-style>
- <https://www.newshub.co.nz/home/lifestyle/2018/10/beehive-s-new-flexitarian-sausages-miss-the-mark.html>
- <https://cleaversorganic.com.au/product/flexitarian-beef-sausages/>

