

Vuna อาหารทะเลจากพืชทดแทนทูน่า

เรียบเรียงโดย
น.ส.มยุรา ปรรธนาเปลี่ยน
ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม



ปัจจุบันกระแสความนิยมบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชอย่างแพร่หลาย ได้ส่งผลให้ผู้ผลิตอาหารหลายบริษัทหันมามุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อตอบสนองความต้องการดังกล่าวเพิ่มมากขึ้น เริ่มต้นตั้งแต่ผลิตภัณฑ์เนื้อจากพืช น้ำมันจากพืช ซีสจากพืช และล่าสุดอาหารทะเลจากพืช โดยบริษัท เนสท์เล่ จำกัด หนึ่งในผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มรายใหญ่ของโลกจากประเทศสวิตเซอร์แลนด์ ได้เปิดตัวผลิตภัณฑ์วูน่า (Vuna) หรือ ผลิตภัณฑ์จากพืชที่ให้รสชาติเหมือนกับเนื้อทูน่า สำหรับเป็นอาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพในผู้บริโภคกลุ่มมังสวิรัติ กลุ่มวีแกน และผู้บริโภคทั่วไป อันเป็นการทดแทนการบริโภคทูน่าจากธรรมชาติที่มีปริมาณลดลงอย่างมากจากการจับมาแปรรูป หรือไม่ก็โต้ไม่ทันกับความต้องการบริโภคจำนวนมาก

ผลิตภัณฑ์วูน่านี้ใช้เวลา 9 เดือนในการวิจัยและพัฒนาจนสำเร็จ โดยประกอบขึ้นจากวัตถุดิบหลัก 6 ชนิด ได้แก่ น้ำ (water) โปรตีนจากถั่ว (pea protein) กลูเตนจากข้าวสาลี (wheat gluten) น้ำมันเมล็ดเรป (rapeseed oil) เกลือ (salt) และกลิ่นธรรมชาติ (natural flavor) ปราศจากสีสังเคราะห์และสารกันบูด ผ่านกรรมวิธีการผลิตด้วยการปั่นผสมและขึ้นรูปจนได้ผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อสัมผัสไม่เป็นขุยและมีกลิ่นรสคล้ายทูน่า สามารถรับประทานร่วมกับสลัด หรือโรยหน้าพิซซ่า ทำเป็นไส้เบอร์เกอร์ และอีกหลากหลายรูปแบบ ทั้งนี้ บริษัทฯ จะยังคงวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในกลุ่มนี้ต่อไป และคาดหวังว่า ผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อทูน่า “วูน่า” รวมถึงผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่จะเกิดขึ้นของบริษัทฯ จะสามารถช่วยลดปัญหาการจับปลามากเกินไปของอุตสาหกรรมประมงและช่วยรักษาความหลากหลายของระบบนิเวศน์ในท้องทะเลได้อีกทางหนึ่ง

ที่มา:

<https://www.foodnavigator.com/Article/2020/08/20/Nestle-launches-plant-based-Vuna-with-rich-flavour-and-flaky-texture-of-tuna>

<https://www.thansettakij.com/content/world/447787>

