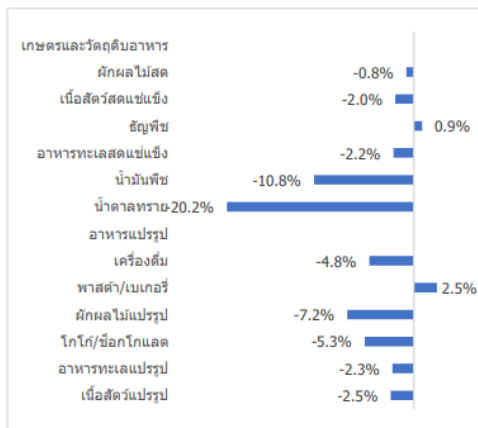




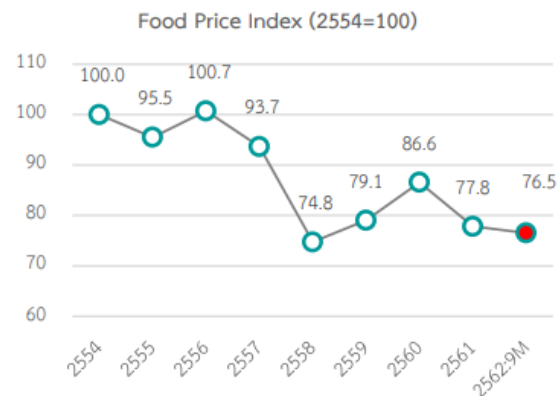
เปิดตัวธัญพืชสายพันธุ์ใหม่ ของโลก "TRITORDEUM"

เรียบเรียงโดย
น.ส.นารีรัตน์ อนรรฆเมธี
ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม

มูลค่าการค้าอาหารโลก 9 เดือนแรกปี 2562 เทียบกับปี 2561 พบว่ากลุ่มธัญพืชและผลิตภัณฑ์จากธัญพืชอย่าง พาสต้า/เบเกอรี่เท่านั้นที่มีมูลค่าการค้าขยายตัวเพิ่มขึ้น นอกจากนี้สถานการณ์ราคาอาหารโลกทรงตัวอยู่ในระดับต่ำต่อเนื่องเป็นปีที่ 5 โดยดัชนีราคาอาหารโลกอยู่ที่ 76.5 หดตัวลงร้อยละ 5.2 (YoY) ซึ่งค่าดัชนีดังกล่าวยังคงอยู่ในระดับต่ำเมื่อเทียบกับในช่วงปี 2554-2557 กลุ่มสินค้าหลักที่ราคาลดลง ได้แก่ อาหารทะเล (-12.1%), เนื้อสัตว์ (-1.0%), น้ำตาล (-2.1%) และน้ำมันพืช (-15.8%) มีเพียงธัญพืชและผลิตภัณฑ์นมที่ราคาเพิ่มขึ้นเล็กน้อยในอัตราร้อยละ 0.7 และ 1.4 ตามลำดับ¹



ภาพที่ 1 คาดการณ์การค้าอาหารโลก 9 เดือนแรกปี 2562 เทียบกับปี 2561
ที่มา: สถาบันอาหาร ประมวลผลจากข้อมูล FAO Stat



ภาพที่ 2 คาดการณ์ดัชนีราคาอาหารโลกในช่วง 9 เดือนแรกปี 2562
ที่มา: สถาบันอาหาร ประมวลผลจากข้อมูล FAO Stat

ข้อมูลทางสถิติสอดคล้องกับการเกิดนวัตกรรมที่น่าสนใจในอุตสาหกรรมธัญพืชแปรรูปและธุรกิจที่เกี่ยวข้องอย่างมากมาในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมมากมายดาหน้าออกสู่ตลาดอย่างไม่ขาดสาย นับเป็นโชคดีของผู้บริโภคอย่างเราๆ ที่สามารถเลือกซื้อ เลือกใช้ เลือกรับประกันทานได้ตั้งใจต้องการ

¹ ศูนย์วิจัยและข้อมูล สถาบันอาหาร, กันยายน 2562





หนึ่งในสินค้านวัตกรรมที่สร้างความน่าสนใจมากที่สุดที่อยากแนะนำคือ ธัญพืช (cereal) สายพันธุ์ใหม่ที่มีชื่อว่า “TRITORDEUM”

“TRITORDEUM” คือ ธัญพืชที่ถูกพัฒนาสายพันธุ์ขึ้นมาใหม่ด้วยวิธีธรรมชาติ จากข้าวสาลีดูรัม (*Triticum durum*) ร่วมกับข้าวบาร์เลย์ป่า (*Hordeum chilense*) ซึ่งเป็นพันธุ์พื้นเมืองของประเทศชิลีและอาเจนติน่า ทำให้เกิดคุณสมบัติที่ดีของทั้งข้าวสาลีและข้าวบาร์เลย์



ที่มา : www.tritordeum.com

- “TRITORDEUM” ถูกขนานนามว่าเป็นธัญพืชสายพันธุ์ใหม่ที่เหมาะกับการบริโภคของมนุษย์ โดยมีปริมาณกลูเตนลดลงจากปกติ
- ไม่ใช่พืช GMO (Genetically Modified Organism) แต่ถูกพัฒนาขึ้นด้วยเทคนิคการปรับปรุงสายพันธุ์แบบดั้งเดิม (traditional breeding techniques) ดังนั้นมั่นใจได้ว่าเป็นสายพันธุ์จากธรรมชาติที่ปลอดภัย
- นำไปใช้งานได้หลากหลาย โดยยังคงเอกลักษณ์เฉพาะตัว (unique properties) อย่างเช่น กลิ่นหอม รสชาติ และสีเหลืองทอง
- ได้รับการขึ้นทะเบียนกับ Community Plant Variety Office (CPVO) ของสหภาพยุโรป

“TRITORDEUM” ถูกพัฒนาโดยนักวิจัยชาวสเปน เป้าหมายสำคัญคือ พัฒนาธัญพืชสายพันธุ์ใหม่ที่มีคุณสมบัติเหมาะกับการบริโภคของมนุษย์ ย่อยได้ง่ายเหมือนข้าวบาร์เลย์ แต่ให้รสชาติและกลิ่นหอมเหมือนข้าวสาลี นอกจากนี้ยังมีช่วงการใช้งานที่กว้างกว่าเดิมเหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์นวัตกรรมที่มากขึ้น



Bakery chain De Grog คือบริษัทแรกของยุโรปที่นำ “TRITORDEUM” มาใช้ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ โดยนำมาผลิตขนมปังนวัตกรรม (innovative bread) ซึ่งจะเป็นขนมปังที่มีกลูเตนน้อยกว่าปกติ, มีสารโภชนาการ และให้คุณลักษณะที่ดีทางประสาทสัมผัส

นอกจากขนมปัง “TRITORDEUM” เหมาะกับอาหารและเครื่องดื่มอีกหลายชนิด เช่น บิสกิต, แครก, พาสต้า, พืชชา, เบียร์ เป็นต้น ซึ่งปัจจุบันหลายประเทศในยุโรปมีการใช้ “TRITORDEUM” อย่างแพร่หลาย





ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่พัฒนาอย่างก้าวกระโดด ประเด็นที่ผู้บริโภคกังวลมากที่สุดหนีไม่พ้นเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร หรือ Food safety โดยเฉพาะธัญพืชสายพันธุ์ใหม่ๆ ในปัจจุบันที่ส่วนใหญ่มักผ่านการพัฒนามาจากการดัดแปรทางพันธุกรรม หรือ GMOs แม้ว่าอันตรายต่อสุขภาพร่างกายของมนุษย์ของพืช GMOs จะยังไม่ชัดเจน แต่หากหลีกเลี่ยงได้เชื่อว่าหลายคนอยากบริโภคสิ่งทีมาจากธรรมชาติมากที่สุดเป็นแน่แท้

บริษัท Agrasys ซึ่งเป็นผู้นำ “TRITORDEUM” เข้าสู่ตลาด ยืนยันว่า “TRITORDEUM” มีความปลอดภัย เพราะมาจากการพัฒนาสายพันธุ์ด้วยวิธีธรรมชาติ ที่สำคัญยังปลอดภัยต่อผู้บริโภคที่มีอาการแพ้กลูเตนด้วย เนื่องจาก “TRITORDEUM” มีโปรตีนชนิดหนึ่งที่มีชื่อว่า ไกลอะดีน (gliadin) ซึ่งเป็นสาเหตุของอาการแพ้ต่ำกว่าปกติ ดังนั้น “TRITORDEUM” อาจจะเป็นอีกทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภคในกลุ่มที่แพ้โปรตีนชนิดดังกล่าว

ค้นหาข้อมูลผลิตภัณฑ์เพิ่มเติมได้ที่

- <https://www.tritordeum.com/?lang=en>

- <https://www.foodnavigator.com/Article/2019/10/25/Tritordeum-makes-hay-in-bakery-sector>

