



ผู้จัดการ สุดสัปดาห์
@Astvmanagerweekend · บริษัทด้านสื่อ/ข่าวสาร



ผู้จัดการ สุดสัปดาห์
18 กรกฎาคม เวลา 15:37 น. · 🌐

...

ม.มหิดล ริเริ่มวิจัย "Cultured Meat" เพาะเลี้ยงเนื้อสุกรในห้องปฏิบัติการ เตรียมจับมือภาคเอกชนบุกตลาดอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย

วิกฤตอาหารแพงส่วนหนึ่งมาจากปัญหาโรคระบาดจากระบบปศุสัตว์ที่เกิดขึ้นครั้งแล้วครั้งเล่า จนทำให้เกิดนวัตกรรมอาหารเพื่อการนำมาบริโภคทดแทน

ในแวดวงสถาบันอุดมศึกษาซึ่งถือเป็นแหล่งบ่มเพาะที่สำคัญสู่การสร้างสรรค่นวัตกรรมอาหารเพื่อตอบ โจทย์ความต้องการของสังคม "Cultured Meat" หรือเนื้อสัตว์ที่ได้จากการเพาะเลี้ยงในห้องปฏิบัติการ ได้รับการกล่าวถึงครั้งแรกจากวิสัยทัศน์ของ ศาสตราจารย์พิเศษ ดร.เอนก เหล่าธรรมทัศน์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์วิจัยและนวัตกรรม ที่มุ่งให้มหาวิทยาลัยระดับแนวหน้าของประเทศร่วมเป็นกำลังสำคัญในการทำวิจัยร่วมกับภาคเอกชนรายใหญ่ผลักดัน "Cultured Meat" สู่ตลาดผลิตภัณฑ์อาหารระดับประเทศ และระดับโลก

ศาสตราจารย์ ดร. นายแพทย์ภทรชัย กิรติสิน รองอธิการบดีฝ่ายวิจัย มหาวิทยาลัยมหิดล และรองประธาน Co-Founder โครงการ SPACE-F ที่มุ่งส่งเสริมและบ่มเพาะสตาร์ทอัพไทยสู่อุตสาหกรรมอาหารโลก กล่าวว่า "Cultured Meat" เป็นหนึ่งใน "Novel food" หรืออาหารทางเลือกใหม่ที่กำลังเป็นที่น่าจับตา โดยหวังให้มาทดแทนผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ในระบบปศุสัตว์

โดยมหาวิทยาลัยมหิดลพร้อมสนองรับนโยบายกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมให้การสนับสนุน ในเรื่องการจัดสรรทุนวิจัย และอำนวยความสะดวกในด้านต่างๆ แก่ผู้วิจัยอย่างเต็มที่ เพื่อให้คนไทยได้มีคุณภาพชีวิตที่ดี จากการได้มีแหล่งอาหารโปรตีนที่มีคุณภาพ และได้มาตรฐานต่อไป

ศาสตราจารย์ ดร.เทวัญ จันทรวีโลศรี อาจารย์ประจำภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล คือหนึ่งในนักวิจัยระดับแถวหน้าของมหาวิทยาลัยมหิดล ผู้ที่จะมาเปิดมิติใหม่ให้การสร้างสรรค์นวัตกรรม "Cultured Meat" ในประเทศไทย โดยเริ่มจากการเพาะเลี้ยงเนื้อสุกรในห้องปฏิบัติการ

ด้วยทุนวิจัยจาก หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการพัฒนาากำลังคน และทุนด้านการพัฒนาสถาบันอุดมศึกษา การวิจัยและการสร้างนวัตกรรม (บพค.) ศาสตราจารย์ ดร.เทวัญจันทรวีโลศรี สามารถคิดค้นและพัฒนาสารเร่ง และสารเสริมการเจริญเติบโต ซึ่งเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการผลิต "Cultured Meat" ในห้องปฏิบัติการขึ้นเองเป็นครั้งแรก

ศาสตราจารย์ ดร.เทวัญ จันทรวีโลศรี ได้กล่าวเพิ่มเติมถึงกระบวนการผลิต "Cultured Meat" ว่าสามารถออกแบบได้ตามต้องการของผู้บริโภค ทั้งรูป รส กลิ่น สี และสัมผัส โดยไม่มีการใช้สารเคมีที่เป็นอันตราย แต่สามารถเติมคุณค่าทางอาหารได้ตามที่ต้องการ

ซึ่ง Timeline ของการวิจัยเพื่อพัฒนาการผลิต "Cultured Meat" จากการเพาะเลี้ยงเนื้อสุกรในห้องปฏิบัติการโดยศาสตราจารย์ ดร.เทวัญ จันทรวีโลศรี คาดว่าจะแล้วเสร็จภายในอีก 2 ปีข้างหน้า โดยหวังให้เป็นต้นแบบเพื่อนักวิจัยไทยรุ่นใหม่สามารถนำไปขยายผลต่อยอดพัฒนาสู่การเพาะเลี้ยงเนื้อสัตว์เศรษฐกิจชนิดอื่นๆ ในห้องปฏิบัติการได้ต่อไป

แม้ "Cultured Meat" จะเป็นที่รู้จักและบริโภคกันอย่างแพร่หลายในระดับโลกมาแล้วนานนับทศวรรษ โดยไม่ต้องฆ่าสัตว์ แต่ในประเทศไทยยังถือว่าเป็นเรื่องใหม่ โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญญนลิน วิญญูประสิทธิ์ รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและนวัตกรรม สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้ให้ข้อเสนอแนะว่า หากต่อไป ประเทศไทยจะบุกตลาดอุตสาหกรรมอาหาร "Cultured Meat" อย่างเต็มที่ จะต้องมีการเตรียมพร้อมที่ดี โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่อง "ระบบนิเวศวิจัย" ที่ครบพร้อมรองรับทั้งในเรื่ององค์ความรู้แหล่งทุน และเทคโนโลยี

นับเป็นนิมิตหมายอันดี ที่ปัจจุบันเริ่มมีภาคเอกชนให้ความสนใจ และให้การสนับสนุนอย่างเต็มที่ อย่างไรก็ตามก็ดี
ควรมีการเตรียมพร้อมในส่วนของผู้บริโภคด้วย เนื่องจากปัจจุบัน ในประเทศไทย "Cultured Meat" ยังไม่เป็น
ที่รู้จักอย่างแพร่หลาย และอาจต้องอาศัยต้นทุนสูงในการผลิต ซึ่งการให้ความรู้และฟังเสียงจากผู้บริโภคชาว
ไทยด้วย จะทำให้การส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารจากการสร้างสรรค์และพัฒนานวัตกรรม "Cultured Meat"
เป็นไปอย่างมีทิศทาง และตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคชาวไทยต่อไปได้มากที่สุด

สำหรับการระบาดของโรคโควิด-19 ครั้งใหญ่ที่ผ่านมา จนประเทศไทยถึงกับต้องประกาศงดส่งออก อาจารย์
ดร. สัตวแพทย์หญิงขวัญวลัย มากล้น อาจารย์สัตวแพทย์ประจำกลุ่มวิชาสัตวแพทย์สาธารณสุข ภาควิชา
เวชศาสตร์คลินิกและการสาธารณสุข คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ชี้แจงว่าเป็นโรคระบาดใน
สุกร และไม่ติดต่อสู่คน แต่คนจะได้รับผลกระทบโดยตรง ในแง่ของ "วิกฤติอาหาร" มากกว่า เนื่องจากคนไทย
นิยมบริโภคเนื้อสุกร

โดย อาจารย์ ดร. สัตวแพทย์หญิงขวัญวลัย มากล้น มองว่า "Cultured Meat" จะเป็นทางเลือกใหม่ ที่นอกจาก
จะปลอดภัยจากโรคระบาดในสัตว์ เนื่องจากผ่านกระบวนการผลิตที่สามารถควบคุมได้แล้ว ยังปลอดภัยจาก
การปนเปื้อนทางอาหารอื่นๆ เช่น สารเคมี หรือเชื้อก่อโรคต่างๆ อีกด้วย

