

## บทความสำหรับสื่อมวลชน

### บีไอโอ ส่งเสริม Food Tech สู่ Future Food

Food Tech หรือเทคโนโลยีอาหารถือเป็นการผลิตอาหารให้เกิดประสิทธิภาพมากที่สุดช่วยลดปริมาณขยะ และก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากกระบวนการผลิต เทคโนโลยีอาหารยังมีส่วนผลักดันให้เกิด Future Food หรืออาหารแห่งอนาคตที่มีความสลับซับซ้อนในกระบวนการผลิต ซึ่งต้องใช้องค์ความรู้หลายแขนง รวมถึงต้องใช้เทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัย

อาหารแห่งอนาคตอาจจะเริ่มต้นจากผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม แต่วันนี้อาหารแห่งอนาคตได้รับการยอมรับและเริ่มเป็นที่นิยมอย่างกว้างขวางโดยเฉพาะในกลุ่มคนที่รักสุขภาพ และในอีกไม่กี่ปีข้างหน้าอาหารแห่งอนาคตจะเป็นที่ต้องการมากขึ้น เนื่องจากผู้บริโภคมีความต้องการอาหารที่แตกต่างจากอดีต มีการใส่ใจสุขภาพ และเลือกบริโภคอาหารที่มีประโยชน์มากขึ้น รวมถึงกระแสการรักษาโลก เนื่องจากอาหารแห่งอนาคตจะมีกระบวนการผลิตที่ไม่ทำร้ายสัตว์ และไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม

ทั้งนี้ ตามแนวทางของสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม ได้แบ่งอาหารแห่งอนาคตเป็น 4 ประเภท คือ

- 1) **อาหารอินทรีย์** ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผลิตผลทางการเกษตรที่ปลอดภัยจากสารเคมี อยู่ในรูปแบบของผักปลอดสารพิษ เนื้อสุกรที่เลี้ยงด้วยวิถีธรรมชาติ หรือนมพาสเจอร์ไรซ์ออร์แกนิก เป็นต้น ปัจจุบันอาหารอินทรีย์ได้รับความนิยม และสามารถหารับประทานได้ง่าย
- 2) **อาหารเสริมสุขภาพหรืออาหารฟังก์ชัน** เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถทำหน้าที่ให้คุณค่าทางอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย เช่น อาหารปรับปรุงระบบภูมิคุ้มกันร่างกาย อาหารชะลอการเสื่อมโทรมของอวัยวะ เป็นต้น โดยจะเป็นอาหารที่เติมสารอาหารเข้าไป เช่น ชูบกั๊ก สกัด ไข่ไก่ที่เพิ่มโอเมก้า 3 เป็นต้น
- 3) **อาหารทางการแพทย์** อาหารที่ออกแบบเพื่อบำบัดรักษาผู้ป่วยเฉพาะโรคหรือผู้ที่ไม่สามารถทานอาหารปกติได้ เช่น เจลลี่สำหรับผู้สูงอายุหรือผู้ป่วยมะเร็งช่องปาก ซึ่งมีปัญหาด้านการเคี้ยวและการกลืนอาหาร เป็นต้น และ
- 4) **อาหารที่ผลิตขึ้นมาใหม่ทางนวัตกรรม** เช่น โปรตีนทางเลือกจากพืช และแมลง เป็นต้น

อาหารแห่งอนาคตมีความโดดเด่นหลายอย่าง และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทำให้อุตสาหกรรมอาหารทั้งขนาดใหญ่ ขนาดกลาง รวมถึงกลุ่มสตาร์ทอัพ เข้ามาให้ความสนใจและทำการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีสำหรับอาหาร หนึ่งในเทคโนโลยีที่นิยม คือ การแปรรูปวัตถุดิบการเกษตรเพื่อสร้างโปรตีนทางเลือกซึ่งแบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ 1) โปรตีนจากพืช (Plant-based Protein) การนำพืช เช่น ถั่วเหลือง ถั่วลันเตา เห็ดฟ้อตโตเบลโล่ เห็ดครง ฯลฯ มาผ่านการวิจัยและพัฒนาให้มีรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่นเหมือนโปรตีนมากที่สุดใน

ระดับราคาเท่ากับเนื้อสัตว์ โดยนิยมทำในรูปแบบเนื้อเบอร์เกอร์ 2) โปรตีนจากแมลง (Insect Proteins) อย่าง การนำจิ้งหรีดมาผ่านการวิจัยและพัฒนาผลิตเป็นอาหารและวัตถุดิบหลักสำหรับอาหารเสริม เช่น เส้นพาสต้า โปรตีนเชค โปรตีนบาร์ เครื่องดื่ม ลูกอม ฯลฯ สำหรับประเทศไทยตลาดโปรตีนจากพืชมีมูลค่าตลาด 28,000 ล้านบาท และมีแนวโน้มจะเติบโตร้อยละ 10 ในปี 2567

การพัฒนาเทคโนโลยีอาหารจำเป็นต้องอาศัยองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิศวกรรมในการวิจัยและพัฒนาสูตรต่างๆ ในทุกระบวนการจนไปสู่ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้นจากเดิมซึ่งต้องใช้เงินลงทุนที่สูงมาก อย่างไรก็ตาม สำหรับผู้ที่ลงทุนในด้านนี้ สามารถขอรับการส่งเสริมการลงทุน จากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน หรือบีโอไอได้ ซึ่งบีโอไอมิมีประเภทให้การส่งเสริมการลงทุนครอบคลุมทั้ง 4 ประเภทของอาหารแห่งอนาคต โดยสามารถยื่นขอรับการส่งเสริมฯ ภายใต้ประเภทกิจการวิจัยและพัฒนาในกรณีที่มีการพัฒนาสูตรต่างๆ โดยผู้ลงทุนจะได้รับสิทธิประโยชน์ เช่น ยกเว้นภาษีเงินได้นิติบุคคลเป็นเวลา 8 ปี โดยไม่กำหนดวงเงิน ยกเว้นอากรขาเข้าสำหรับของที่ใช้ในการวิจัยและพัฒนา ฯลฯ และจะได้รับลดหย่อนภาษีเงินได้นิติบุคคล 50% อีก 5 ปี หากตั้งอยู่ในเขตวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ได้รับการส่งเสริมหรือเห็นชอบจากคณะกรรมการ

ทั้งนี้ หากเป็นการผลิตอาหารแห่งอนาคตที่เกี่ยวข้องกับอาหารทางการแพทย์ หรือผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สามารถขอรับการส่งเสริมการลงทุนจากบีโอไอได้เช่นกัน ภายใต้ประเภทกิจการอาหารทางการแพทย์ หรือผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร โดยกิจการทั้ง 2 ประเภทต้องได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือหน่วยงานอื่นที่เป็นมาตรฐานสากล สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต้องมีกระบวนการสกัดเพื่อให้ได้ Active Ingredient โดยได้รับยกเว้นภาษีเงินได้นิติบุคคลเป็นเวลา 8 ปี

นอกจากนี้ ในส่วนของการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแห่งอนาคตเพื่อจำหน่ายสามารถขอรับการส่งเสริมฯ ในกิจการผลิตและถนอมอาหาร เครื่องดื่ม วัตถุเจือปนอาหาร หรือสิ่งปรุงแต่งอาหาร โดยใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยได้ด้วย โดยรับสิทธิประโยชน์ยกเว้นภาษีเงินได้นิติบุคคลเป็นเวลา 5 ปีซึ่งสิทธิประโยชน์ของบีโอไอแม้จะไม่มี การสนับสนุนเงินทุน แต่ก็ช่วยสร้างแต้มต่อให้ผู้ประกอบการในการลงทุนจากการให้สิทธิประโยชน์ต่างๆ

ปัจจุบันทั่วโลกหันมาให้ความสนใจและคิดค้นเทคโนโลยีอาหารในรูปแบบอาหารแห่งอนาคต เพื่อสนองความต้องการอาหารเพื่อสุขภาพที่เพิ่มขึ้น สำหรับประเทศไทยยังมีโอกาสอีกมากจากความหลากหลายทางชีวภาพที่สามารถพัฒนาและยกระดับมาตรฐานการผลิตเพื่อความยั่งยืนของอาหาร ซึ่งการส่งเสริมฯ ของบีโอไอในกิจการดังกล่าวจะช่วยผลักดันให้ไทยก้าวสู่การเป็นศูนย์กลางการผลิตอาหารอนาคต หรือ ซิลิคอน วัลเลย์ อาหารแห่งอนาคต (Silicon Valley of Future Food) ได้ในไม่ช้า

\*\*\*\*\*

“บีโอไอส่งเสริมการลงทุน ทั้งคนไทยและต่างชาติ ทุกขนาดการลงทุน”