

## BOI fördert die Entwicklung von „Lebensmitteltechnologien“ zu „Lebensmittel der Zukunft“

Lebensmitteltechnologie steigert die Effizienz der Lebensmittelproduktion, in dem sie Abfälle und Kohlendioxid aus Produktionsprozessen reduziert. Außerdem trägt die Lebensmitteltechnologie zur Schaffung von „Lebensmitteln der Zukunft“ bei. „Lebensmittel der Zukunft“ werden ausgezeichnet durch komplexe Produktionsprozesse, die umfangreiches Wissen in vielen Bereichen und moderne Produktionstechnik erfordern.

Lebensmittel der Zukunft begannen durch Nischenkonsumenten. Doch heute haben Lebensmittel der Zukunft breite Akzeptanz gefunden und werden vor allem bei gesundheitsbewussten Menschen immer beliebter. In den nächsten Jahren werden Lebensmittel der Zukunft stärker nachgefragt, denn die Verbraucher haben andere Lebensmittelbedürfnisse als früher. Konsumenten heutzutage sind gesundheitsbewusster, entscheiden sich für nährstoffreichere Lebensmittel und sind umweltbewusster, denn Lebensmittel der Zukunft haben Produktionsprozesse, die Tieren und Umwelt nicht schaden.

Gemäß den Richtlinien des Lebensmittelinstituts (Industrieministerium) werden Lebensmittel der Zukunft in vier Kategorien unterteilt:

1) **Bio-Lebensmittel** umfassen Chemie-freie landwirtschaftliche Produkte, wie z.B. Bio-Gemüse, Fleisch von natürlich aufgezogenen Landschweinen oder bio-pasteurisierte Milch, usw. Bio-Lebensmittel gewinnen heutzutage mehr an Aufmerksamkeit und sie können überall gekauft werden 2) **Biokost oder funktionelle Nahrung** umfassen Produkte, die dazu dienen können, Nährstoffe bereitzustellen, die für den Körper lebenswichtig sind, wie z.B. Lebensmittel zur Stärkung des Immunsystems, Lebensmittel, die den Abbau von Organen verlangsamen, Lebensmittel, denen Nährstoffe hinzugefügt wurden, wie extrahierte Hühnersuppe, Eier mit Omega-3 usw. 3) **Medizinische Lebensmittel** umfassen Lebensmittel, die zur Behandlung von Patienten bei bestimmten Krankheiten oder von Patienten, die Nahrungsmittel nicht normal einnehmen können, verwendet werden, wie z.B. Gelee für ältere Patienten oder Mundkrebspatienten, die Probleme beim Kauen und Schlucken haben usw. und 4) **Innovativ hergestellte Nahrungsmittel**, wie alternative Proteine aus Pflanzen und Insekten, usw.

Lebensmittel der Zukunft haben viele Besonderheiten und schaffen einen Mehrwert am Produkt. Große sowie mittelständische Lebensmittelhersteller einschließlich Start-ups zeigen Interesse an der Forschung und Entwicklung von Lebensmitteltechnologien. Eine der beliebtesten Technologien ist die Verarbeitung landwirtschaftlicher Rohstoffe zur Herstellung alternativer Proteine, welche in 2 Arten unterteilt werden können: 1) pflanzliches Protein, das aus Pflanzen wie Sojabohnen, grünen Erbsen, Potobello-Pilzen, Herzmuscheln, usw. hergestellt wird, wird erforscht und entwickelt, um Fleischaroma, -textur und -gerüche zu imitieren. Dieses

pflanzliche Protein wird üblich in Form von eines Burgers produziert. 2) Insektenproteine aus Grillen, die mit Hilfe von Forschung und Entwicklung entwickelt wurden und zur Herstellung von Lebensmitteln und Hauptrohstoffen für Nahrungsergänzungsmittel wie z.B., Nudeln, Proteinshakes, Proteinriegel, Getränke, Süßigkeiten usw. genutzt werden. Der Markt für Pflanzenproteine in Thailand hat einen Marktwert von 28 Milliarden Baht und wird im Jahr 2024 voraussichtlich um 10 Prozent wachsen.

Die Entwicklung von Lebensmitteltechnologien, Lebensmittelformeln und von Lebensmitteln mit höherem Mehrwert erfordern wissenschaftliches, technologisches, technisches Wissen und hohe Investitionen. Für diejenigen, die in diesen Bereich investieren, kann eine BOI-Investitionsförderung beantragt werden. Das BOI hat Investitionsförderungskategorien, die alle 4 Arten von Lebensmitteln der Zukunft abdecken. Projekte, die Forschung und Entwicklung verschiedener Lebensmittelformeln durchführen, können einen Antrag unter der FuE-Kategorie einreichen. Die Anreize für solche Projekte sind z.B. acht Jahre Befreiung von der Körperschaftsteuer ohne Einschränkung, Befreiung von Einfuhrabgaben auf Artikel, die in der Forschung und Entwicklung verwendet werden und eine 50%ige Körperschaftsteuerermäßigung für weitere fünf Jahre, wenn die Projekte sich in einer Wissenschafts- und Technologiezone befinden, die vom BOI gefördert oder genehmigt wird.

Wenn es sich bei der Produktion der Lebensmittel der Zukunft um medizinische Lebensmittel oder Nahrungsergänzungsmittel handelt, kann auch eine Investitionsförderung beim BOI unter der Kategorie „Medical Food Business“ oder „Food Supplements“ beantragt werden. Beide Arten von Projekten müssen bei der Food and Drug Administration registriert sein oder Zertifizierungen anderer internationalen Standards für Nahrungsergänzungsmitteln erhalten haben. Bei der Produktion von Nahrungsergänzungsmitteln ist ein Wirkstoffextraktionsprozess erforderlich, um eine 8-jährige Körperschaftsteuerbefreiung zu erhalten.

Darüber hinaus können Projekte, die die Lebensmittel der Zukunft zum Zweck des Verkaufs produzieren, eine Investitionsförderung beim BOI unter der Kategorie „Herstellung und Konservierung von Lebensmitteln, Getränken, Lebensmittelzusatzstoffen durch den Einsatz moderner Technik“ beantragen. Eine 5-jährige Körperschaftsteuerbefreiung wird gewährt. Obwohl die BOI-Anreize nicht aus finanzieller Unterstützung bestehen, helfen diese Anreize den Investoren und bieten verschiedene Vorteile.

Heutzutage hat die Lebensmitteltechnologie in Form von Lebensmitteln der Zukunft überall auf der Welt mehr an Aufmerksamkeit gewonnen, um der wachsenden Nachfrage nach gesunden Lebensmitteln gerecht zu werden. Thailand ist ein Land mit hoher Biodiversität, welche als ideale Grundlage für die Lebensmittelproduktion dient. Die Lebensmittelproduktionsstandards und die Nachhaltigkeit von Lebensmitteln können erhöht und weiterentwickelt werden. Mit Hilfe der BOI-Investitionsförderung wird Thailand zum

Zentrum der Produktion von Lebensmitteln der Zukunft oder zum „Silicon Valley of Future Food“.

\*\*\*\*\*