

## สินค้าอาหารแห่งอนาคต (Future Food)

### เป้าหมายการส่งออกปี 2565

- มูลค่า : 1,978.46 ล้านเหรียญสหรัฐฯ (+5%)

### เป้าหมายการผลิตในเชิงการค้า

- ส่งเสริมให้มีจำนวนผู้ประกอบการส่งออกผลิตสินค้าอาหารอนาคตมากขึ้น (+10%)

### การส่งออก ม.ค.- ธ.ค. 65

การส่งออกอาหารแห่งอนาคต ม.ค. - ธ.ค. 65 มูลค่า 3,731.54 ล้านเหรียญสหรัฐฯ (+13.56%) (129,305.86 ล้านบาท) ตลาดหลัก คือ สหรัฐอเมริกา เวียดนาม กัมพูชา จีน และเมียนมา (คิดเป็นสัดส่วนรวม 52.79%) แบ่งเป็น อาหารฟังก์ชัน (+14.74%) อาหารใหม่ (+4.65%) อาหารทางการแพทย์ (2723%) และอาหารอินทรีย์ (+138.40%) โดยสินค้าที่มีแนวโน้มขยายตัวสูง ได้แก่ อาหารอินทรีย์ เนื่องจากผู้บริโภคให้ความสนใจเรื่องสุขภาพมากขึ้น โดยเฉพาะหลังจากการสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส COVID-19 และความกังวลเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม จึงสนใจแหล่งที่มาของอาหารมากขึ้น

### อาหารแห่งอนาคต (Future Food)

ประกอบด้วยอาหาร 4 กลุ่มหลัก ได้แก่

#### 1. อาหารฟังก์ชัน (Functional Food) :

ผลิตภัณฑ์อาหารที่เมื่อบริโภคเข้าสู่ร่างกายแล้วจะสามารถทำหน้าที่อื่นๆ ให้กับร่างกาย นอกเหนือจากความอิ่มและรสสัมผัส (ความอร่อย) ให้คุณค่าทางอาหารที่จำเป็นเพื่อประโยชน์ทั้งในด้านการปรับปรุงระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย ระบบและสภาพการทำงานของร่างกาย เชลลการเสื่อมโทรมของอวัยวะต่างๆ บำบัดหรือลดอาการของโรคที่เกิดจากความผิดปกติของร่างกาย โดยสามารถแบ่งเป็น 1) กลุ่มอาหารที่มีการแต่งเติมสารอาหารหรือลดสารอาหารที่เป็นประโยชน์น้อยเพื่อให้มีผลต่อการสร้างเสริมสุขภาพ สามารถบริโภคเป็นอาหารประจำวัน โดยไม่มีข้อจำกัดเหมือนยา (ไม่อยู่ในรูปแคปซูลหรือผง) เช่น อาหารและเครื่องดื่มที่เสริมด้วยวิตามินหรือแร่ธาตุต่างๆ ไข่ไก่เสริมโอเมก้า-3 นมผสมสารอาหารที่จำเป็นสำหรับทารก รวมถึงอาหารที่มีส่วนผสมของสมุนไพรจำพวกโสม เห็ดต่างๆ เป็นต้น และ 2) กลุ่มอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบธรรมชาติที่มีคุณสมบัติเฉพาะที่ส่งผลดีต่อร่างกาย เช่น ถั่วเหลือง กระเทียม มะเขือเทศ โยเกิร์ต โดยไม่ได้เพิ่มหรือลดสารอาหารอื่นๆ

### ตลาดส่งออกสำคัญ

ประเทศ	(มูลค่า : ล้านเหรียญสหรัฐฯ)			2565	
	2564	2564	2565	ขยายตัว%	สัดส่วน%
	(ม.ค.-ธ.ค.)	(ม.ค.-ธ.ค.)	(ม.ค.-ธ.ค.)	(ม.ค.-ธ.ค.)	(ม.ค.-ธ.ค.)
1. สหรัฐอเมริกา	688.39	688.39	576.96	-16.19	15.46
2. เวียดนาม	60.82	60.82	432.62	611.36	11.59
3. กัมพูชา	204.07	204.07	353.59	73.27	9.48
4. จีน	255.01	255.01	318.10	24.74	8.52
5. เมียนมา	227.43	227.43	288.43	26.82	7.73
6. ญี่ปุ่น	197.67	197.67	197.54	-0.06	5.29
7. ออสเตรเลีย	166.24	166.24	146.12	-12.11	3.92
8. ฟิลิปปินส์	139.25	139.25	143.28	2.89	3.84
9. มาเลเซีย	84.78	84.78	131.10	54.64	3.51
10. สิงคโปร์	100.17	100.17	124.63	24.41	3.34
รวม 10 รายการ	2,123.83	2,123.83	2,712.37	27.71	72.69
อื่นๆ	1,162.13	1,162.13	1,019.17	-12.30	27.31
มูลค่ารวม	3,285.96	3,285.96	3,731.54	13.56	100.00

### สินค้าส่งออกสำคัญในกลุ่มอาหารแห่งอนาคต

สินค้า	(มูลค่า : ล้านเหรียญสหรัฐฯ)			2565	
	2564	2564	2565	ขยายตัว%	สัดส่วน%
	(ม.ค.-ธ.ค.)	(ม.ค.-ธ.ค.)	(ม.ค.-ธ.ค.)	(ม.ค.-ธ.ค.)	(ม.ค.-ธ.ค.)
1. อาหารฟังก์ชัน	2,160.25	2,160.25	2,478.74	14.74	66.43
2. อาหารใหม่	1,068.02	1,068.02	1,117.73	4.65	29.95
3. อาหารทางการแพทย์	2.20	2.20	2.80	27.23	0.08
4. อาหารอินทรีย์	55.48	55.48	132.27	138.40	3.54
มูลค่ารวม	3,285.96	3,001.81	3,731.54	13.56	100

แหล่งที่มา : ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

- 1. อาหารฟังก์ชัน :** HS Code : 210390 ซอสและของปรุงแต่ง (35%) , HS Code : 220210 น้ำ รวมถึงน้ำแร่และน้ำอัดลม (31%)
- 2. อาหารใหม่ :** HS Code : 200989 น้ำผลไม้ น้ำพืชผัก (37%) , HS Code : 2006 พืชผัก ผลไม้ ลูกนัต เปลือกผลไม้ และส่วนอื่นของพืชที่ทำไว้ไม่ให้เสียโดยใช้น้ำตาล (แซ่ซิม เชื่อมหรือฉาบ) (21%)
- 3. อาหารทางการแพทย์ :** HS Code : 21069096000 อาหารที่ใช้ในทางการแพทย์อื่นๆ (100%)
- 4. อาหารอินทรีย์ :** HS Code : 08045022ผลไม้แห้ง (28%) , HS Code : 08043000 สับปะรดสดหรือแห้ง (18%)

**หมายเหตุ :** รวมซอสและของปรุงแต่งสำหรับทำซอส และน้ำแร่

#### หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

- กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงสาธารณสุข
- สถาบันอาหาร สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis)
- สภาหอการค้าไทย สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (ส.อ.ท.)
- หน่วยงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เช่น สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) (สนช.) สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.)
- สมาคมที่เกี่ยวข้อง เช่น สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป สมาคมการค้าเกษตรอินทรีย์ไทย สมาคมการค้า

## 2. อาหารใหม่ (Novel Food) :

การผลิตรูปแบบใหม่ที่ได้จากพืชหรือสัตว์ที่ไม่ได้ใช้เทคนิคการผลิตโดยทั่วไปของอาหารนั้นๆ มีการปรับแต่งกระบวนการผลิตแบบใหม่ (โครงสร้างหรือรูปแบบอาหาร) การใช้เทคโนโลยี โดยวัตถุดิบใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ปรากฏหลักฐานทางวิชาการว่ามีประวัติการบริโภคเป็นอาหารน้อยกว่าสิบห้าปี เช่น โปรตีนจากพืช เนื้อจากพืช นมจากพืช (ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 376 พ.ศ.2559 เรื่อง อาหารใหม่ Novel food)

## 3. อาหารทางการแพทย์ (Medical Food) :

ผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้ทดแทนยาหรืออาหารเสริมภายใต้การควบคุมของแพทย์ เพื่อช่วยรักษาผู้ป่วยให้ได้รับสารอาหารที่ถูกต้องและเหมาะสมต่อโรครูปแบบทางหรือดื่มแทนอาหารหลักบางมื้อ หรือให้ทางสายยาง เช่น เจลลี่ โดยเป็นสูตรอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน เหมาะสำหรับผู้ป่วย ผู้สูงอายุ ทารก หรือผู้ที่มีระบบเผาผลาญผิดปกติ

## 4. อาหารอินทรีย์ (Organic Food) :

ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่ผลิตหรือแปรรูปโดยไม่ใช้ยาฆ่าแมลงที่สังเคราะห์ทางเคมี ไม่มีการตัดแต่งพันธุกรรม ไม่ใช้ปุ๋ยเคมีและปุ๋ยที่มาจากกากของระบบบำบัดน้ำเสีย ตอบสนองผู้บริโภคยุคใหม่ที่ตระหนักถึงคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตลอดจนวัตถุดิบและส่วนผสม

### บริษัทผู้ผลิตสำคัญ :

#### 1. อาหารฟังก์ชัน (11 ราย) :

- Grace Greenfarm Co., Ltd.
- Four Minds Co., Ltd.
- Good Life (Thailand) Co., Ltd.
- Tawan Bott and Can Co., Ltd.
- Dairyhome Co., Ltd.
- Phiboonchai Maepranom Thai Chili Paste Co., Ltd.
- FW Inter Trading Co., Ltd.
- TAP Trading Co., Ltd.
- You Are Here Co., Ltd.
- Proplan Industrial Co., Ltd.

#### 2. อาหารนวัตกรรมใหม่ (24 ราย) :

- Charoen Pokphand Foods PCL.
- Protanica Co., Ltd.
- Let's Plant Meat Co., Ltd.
- Nithi Foods Co., Ltd.
- Bioveggie Products Co., Ltd.

อาหารอนาคตใหม่

### กลยุทธ์และโอกาส

1. แผนปฏิบัติการด้านการพัฒนาอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารระยะที่ 1 (พ.ศ.2562-2570) ของรัฐบาลที่จะส่งเสริมให้ไทยเป็นศูนย์กลางการผลิตอาหารแห่งอนาคต (Future Food) ทั้งในระดับอาเซียนและระดับโลก
2. คณะกรรมการอาหารแปรรูปและอาหารแห่งอนาคต ภายใต้คณะกรรมการยุทธศาสตร์อาหารค้าไทยและสภาอาหารค้าไทย เพื่อดำเนินการกิจปฏิรูปการผลิตอาหารแปรรูป และเปลี่ยนผ่านการผลิตอาหารไทยสู่อาหารแห่งอนาคต มีภารกิจ 4 ด้าน ประกอบด้วย 1) ด้านส่งเสริมการค้าอาหารแปรรูป และเครื่องดื่ม 2) ด้านส่งเสริมอาหารแห่งอนาคต 3) ด้านมาตรฐานและกฎระเบียบในประเทศและต่างประเทศ และ 4) ด้านกิจกรรมและพัฒนาอาหารแปรรูปและอาหารแห่งอนาคต
3. ผู้ประกอบการควรมองหาช่องทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยการสนับสนุนข้อมูลแนวโน้มสินค้า ตลาด และรายชื่อผู้นำเข้าจากตลาดต่างประเทศ และผลิตสินค้าตามความต้องการของผู้บริโภค เช่น การเพิ่มปริมาณโปรตีน การยืดอายุ Shelf-life และการผลิตอาหารที่ช่วยกระตุ้นภูมิคุ้มกันของร่างกาย
4. ผู้บริโภคในภูมิภาคต่างๆ โลกบริโภคอาหารที่ทำจากพืชมากขึ้น จึงเป็นโอกาสที่ผู้ประกอบการไทยในการผลิตสินค้าป้อนให้กับผู้ให้บริการอาหาร Food Services ต่างๆ และกว่า 62% ของผู้บริโภคชาวจีน และ 63% ของผู้บริโภคชาวอินเดีย หันมาเลือกบริโภค Plant-based Meat (PbM) มากยิ่งขึ้น
5. การประชาสัมพันธ์ภาพลักษณ์สินค้าอาหารอนาคตผ่านสื่อท้องถิ่นทั้งในรูปแบบออนไลน์ ออฟไลน์ และจัดกิจกรรมส่งเสริมการขายร่วมกับ ซูเปอร์มาร์เก็ต โมเดิร์นเทรด และแพลตฟอร์ม B2C หรือการจัดทำเมนูพิเศษโดยใช้ Plant-based Meat (PbM) เสิร์ฟในร้านอาหาร โรงแรม เรือสำราญ ศูนย์กีฬา เพื่อขยายมูลค่าการส่งออก และทำให้สินค้าอาหารอนาคตไทยเป็นที่รู้จักในตลาดเป้าหมาย
6. แนวโน้มการขยายตัวของประชากรโลก การลดมลพิษจากการเลี้ยงสัตว์และพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น

### แนวโน้มที่ส่งผลต่อรูปแบบอาหารแห่งอนาคต (ที่มา : สถาบันอาหาร/สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์)

1. **Immunity Boosting** : การรับประทานผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของสารอาหารและแร่ธาตุที่ช่วยเพิ่มภูมิคุ้มกันให้ร่างกาย เช่น Wellness Shots น้ำผลไม้เข้มข้นแบบช็อตและ Probiotics เพิ่มลงในอาหารเพื่อช่วยในเรื่องระบบการย่อยเช่นกลุ่มสินค้าประเภท นมเปรี้ยว โยเกิร์ต กิมจิ และมีโสะ เป็นต้น
2. **Personalized Nutrition** : โภชนาการเฉพาะบุคคลการออกแบบโภชนาการให้เหมาะสมกับร่างกายแบบเฉพาะบุคคล โดยคำนึงถึงการใช้ชีวิต สารอาหาร และสุขภาพ เช่น Micro-biome Data การใช้ข้อมูลระดับพันธุกรรม เพื่อจัดอาหารในแบบ Personalized ซึ่งจะมุ่งเน้นในเรื่องของการไดเอตเป็นหลัก และ Biomarker Data ข้อมูล Biomarkers ในเลือด นำไปวางแผนกำหนดอาหาร ยา การออกกำลังกาย
3. **Well-Mental Eating** : กินเพื่อสุขภาพจิตใจผลิตภัณฑ์ที่ใส่สารบางอย่างที่ช่วยลดความเสียหายจากอนุมูลอิสระและการอักเสบของสมอง หรือ การกินเพื่อช่วยส่งเสริมการทำงานของสารสื่อประสาท ทำให้การทำงานดีขึ้น โดยมีสินค้า เช่น CBD-Infused อาหารที่ผสมสารสกัดจากกัญชา ลดความวิตกกังวล และ Probiotic สร้างภูมิคุ้มกันและเรื่องสุขภาพจิตใจ
4. **Gastronomy Tourism หรือ Food Tourism** : อาหารเป็นแรงขับเคลื่อนสำคัญในการเดินทางท่องเที่ยว ผลสำรวจระบุว่า นักท่องเที่ยวกว่า 53% เลือกสถานที่ท่องเที่ยวจากอาหารและเครื่องดื่ม เช่น งานเทศกาลอาหารที่จะสร้างประสบการณ์ใหม่ๆ ให้กับนักท่องเที่ยวได้ค้นพบวัฒนธรรมอาหารประจำท้องถิ่นนั้นและ Meal-Sharing Platform แพลตฟอร์มที่จะช่วยเติมเต็มการท่องเที่ยวด้วยการได้รับประทานอาหารประจำท้องถิ่น
5. **Elderly Food** : ตลาดอาหารสำหรับผู้สูงอายุมีการเติบโตและคาดว่าจะในปี 2025 จะมีมูลค่ากว่า 18,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ (+25%) เช่น 3D Printed Food ขึ้นรูปอาหารจากวัตถุดิบที่เป็นมิตรต่อการย่อยอาหารของผู้สูงอายุ และ Elderly Snack ขนมขบเคี้ยวที่ลดสารอาหารที่ส่งผลเสียต่อร่างกายหรือเพิ่มสารอาหารจำเป็นที่จะมีคุณประโยชน์ต่อสุขภาพเข้าไป
6. **Shared Kitchen** : Cloud Kitchen การให้บริการเช่าพื้นที่และอุปกรณ์ทำครัว เพื่อใช้ประกอบธุรกิจอาหาร และ Co-Cooking Kitchen การรวมกลุ่มของผู้สนใจด้านเดียวกันมีโอกาสฝึกฝน ทดลอง และประกอบอาหารร่วมกัน
7. **Bountiful Choice** : เมื่อแบรนด์ต่างๆ ถูกขับเคลื่อนด้วยอารมณ์และความต้องการของผู้บริโภคนำไปสู่การสร้างสินค้าที่มีความสร้างสรรค์และมีนวัตกรรมที่ตรงกับความต้องการมากยิ่งขึ้น
8. **Rising of Food & Agri-Tech** : คาดการณ์ว่าประชากรโลกจะเพิ่มขึ้นเป็น 10,000 ล้านคน ภายในปี 2050 ความต้องการผลผลิตทางการเกษตรจะเพิ่มขึ้นอีก 70% ส่งผลให้เทคโนโลยีและงานวิจัยต่างๆ จะเข้ามามีบทบาทในการเกษตรมากขึ้น
9. **AI** : จะเข้ามามีบทบาทสำคัญในการผลิต และการจัดการ รวมไปถึงสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค
10. **Bio-diverse Dining** : ผู้บริโภคส่วนใหญ่ รับประทานอาหารไม่ครบ 5 หมู่ ส่งผลให้ร่างกายและทรัพยากรเกิดความไม่สมดุลโดยมีบริการ เช่น Bio-diverse Restaurant ร้านอาหารที่ให้ความสำคัญกับ

- Nutrition House Co Ltd.,
- More Foods Innotech Co., Ltd.
- Mantra Food Thailand Co., Ltd.
- Meat Avatar Co., Ltd.
- Siam Agro-Food Industry PCL.
- Vari Varin Co., Ltd.
- Siam Consumer Products Co., Ltd.
- O-Cha Food PACK CO., Ltd.
- V Foods (Thailand) Co., Ltd.
- Genuine Venture Co., Ltd.
- Swess Plant Based Foods Co., Ltd.
- Sewito Inter Food Co., Ltd.
- The Bricket Co., Ltd.
- The Sportsmans Inn Co., Ltd.
- Malang Ruay Limited Partnership
- Dragon Food Products Company Ltd.
- Sirikarn Trading Ltd. Partnership
- Global Food Trading Company Ltd.
- Kokoonic Ltd.

**3. อาหารทางการแพทย์ (8 ราย) :**

- Benswell Corporation Co., Ltd.
- Bio Born Co., Ltd.
- Banpong Novitat Co., Ltd.
- TBN Supply Co., Ltd.
- Kin Yoo Dee Co., Ltd.
- Amphon Foods Retail Co., Ltd.
- Khai Sook Co., Ltd.
- Chotiwat Manufacturing Co., Ltd.

**4. อาหารอินทรีย์ (8 ราย) :**

- TPI Polene Bio Organics Co., Ltd.
- Chita Organic Food Co., Ltd.
- Medifoods (Thailand) Co., Ltd.
- KRS Spicy Food Co., Ltd.
- Greenet Se Co., Ltd.
- Truly-organics Co., Ltd.
- Merit Food Products Co., Ltd.
- Ngerm Thong Mung Mee Co., Ltd.

การรักษาความหลากหลายและช่วยให้การกินของผู้บริโภคเกิดความสมดุลมากขึ้น และ Supply Partnership ร้านอาหารที่ร่วมกับผู้ผลิตวัตถุดิบ ร่วมกันสร้างสรรค์เมนูที่มีความแปลกใหม่และหลากหลาย

11. **Flexitarianism** : การรับประทานพืชและเนื้อสัตว์สลับกันไป ไม่ยึดติดประเภทของอาหาร เปลี่ยนแปลงได้
12. **Newtrition** : โภชนาการรูปแบบใหม่การไม่บริโภคอาหารที่มาจากเนื้อสัตว์ เลือกบริโภคเฉพาะอาหารหรือผลิตภัณฑ์ที่มาจากผัก ผลไม้ และธัญพืชแบบ 100% โดยมีสินค้า เช่น Plant-based Meat (PbM) อาหารโปรตีนทางเลือกที่มีลักษณะคล้ายเนื้อสัตว์แต่ไม่ได้ผลิตจากเนื้อสัตว์และ Bio-Based ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทคโนโลยีทางชีวภาพเข้ามาช่วยในการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการผลิตเพื่อลดการเกิด Carbon Footprint
13. **Food Waste Rescue** : เพื่อแก้ปัญหาการทิ้งอาหารให้เป็นขยะซึ่งสิ้นเปลือง โดยอาหารที่ผู้บริโภครับประทานในชีวิตประจำวันสามารถสร้างขยะรวมแล้วได้มากถึง 1 ใน 3 ของอาหารที่ผลิตทั่วโลก ซึ่งส่วนใหญ่เป็นขยะอาหารที่เกิดจากครัวเรือนเป็นหลักโดยมีบริการ เช่น Transform การนำขยะอาหารที่เหลือใช้กลับมาปรุงอาหารอีกครั้ง เช่น การนำธัญพืชไปผลิตเบียร์ และสิ่งที่เหลือจากกระบวนการผลิต เช่น โปรตีนไฟเบอร์ไมโครนิวเทรียน นำมาผลิตเป็น Snack Bar และ Fertilizer การนำขยะอาหารที่สามารถใช้ประโยชน์ได้ ไปทำเป็นปุ๋ยเพื่อใช้ในวงการเกษตรกรรม
14. **Foodie Influencer** : โซเชียลมีเดียและการรีวิวมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจ ดังนั้น บทบาทของ Foodie Influencer จึงมีอิทธิพลต่อผู้บริโภคเป็นอย่างมาก
15. **Climate Change** : การบริโภคเนื้อสัตว์จากภาคปศุสัตว์ทำให้เกิดก๊าซมีเทนจากกระบวนการเลี้ยงสัตว์ในระบบอุตสาหกรรมสูญเสียพื้นที่ป่าให้กับการเพาะปลูกพืชเพื่อนำมาผลิตอาหารสัตว์นวัตกรรมอาหารอย่างเนื้อสัตว์ 3D พรินต์เนื้อสัตว์ทดแทนที่มาจากพืชหรือการเพาะเซลล์จึงได้รับความนิยม

**จุดแข็งของไทย**

1. ผู้ประกอบการไทยและบริษัทสตาร์ทอัพหน้าใหม่มีศักยภาพในการผลิตอาหาร เช่น Plant-based Protein (PbP) และ Insect-based Protein (IbP) รวมถึงส่วนประกอบอาหารอื่น
2. มีการวิจัยและพัฒนาคัดเลือกสายพันธุ์ผลิตผลทางการเกษตรที่มีคุณลักษณะเด่นมาผลิตสินค้า การควบคุมคุณภาพตั้งแต่การส่งเสริมเกษตรกรแบบพันธะสัญญา (Contract Farming)
3. มีการเลือกสรรพื้นที่ทำการเพาะปลูกที่มีความอุดมสมบูรณ์ เต็มด้วยแร่ธาตุต่างๆ ในดิน และใกล้กับโรงงานผลิตทำให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพสดใหม่ส่งตรงจากไร่ผ่านการผลิตในกระบวนการ Pasteurize ที่ยังคงความสดใหม่และคุณภาพประโยชน์
4. คุณภาพสินค้าโปรตีนจากพืชของไทย ไม่มีคอเลสเตอรอล ไขมันต่ำกว่าเนื้อหมูปกติ 3 เท่า มีโปรตีนมากกว่าถึง 2 เท่า โซเดียม และคาร์โบไฮเดรตต่ำ ไม่ใส่สารกันบูด มีไฟเบอร์สูงมีรสชาติและเนื้อสัมผัสที่คล้ายกับเนื้อสัตว์
5. มีเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน และมีทุนสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากหน่วยงาน เช่น จากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ให้วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์การเกษตรต่างๆ
6. มีการส่งเสริม/พัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพด้านอาหาร ทำให้เกิดการคิดค้นอาหารทางเลือกเพื่อมาทดแทนกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์แบบดั้งเดิมและลดต้นทุนการผลิต

**ปัญหาและอุปสรรค**

1. ความล่าช้าในการขอขึ้นทะเบียนบัญชีรายชื่ออาหารใหม่ (Novel Food) กับคณะกรรมการยุโรป หรือ EC ซึ่งมีกระบวนการและขั้นตอนและใช้เวลาประมาณ 5-11 เดือน ทำให้การส่งออกอาหารใหม่ปรับตัวลดลง (ระเบียบอาหารใหม่ No 2015/2283)
2. ความไม่ชัดเจนในการกำหนดพิกัดศุลกากร ของกรมศุลกากรสำหรับสินค้าในกลุ่มโปรตีนทางเลือกประเภทต่างๆ เช่น โปรตีนจุลินทรีย์ ไมโครโปรตีน โปรตีนจากแมลง ทำให้ไม่สามารถสะท้อนมูลค่าการส่งออกได้ชัดเจน
3. ระยะเวลาการพิจารณาอนุญาตการจดสิทธิบัตรสินค้าโปรตีนจากพืช ของกรมทรัพย์สินทางปัญญา ใช้เวลานานหลายเดือนจนถึง 1 ปี

**ข้อเสนอแนะและแนวทางการสนับสนุนของภาครัฐ**

1. เร่งศึกษาและส่งเสริมผลิตผลทางการเกษตรอื่นๆ ที่สามารถผลิต/ปลูกได้ในประเทศ นอกเหนือจากถั่วเหลือง ข้าวสาลี เห็ดแครง เพื่อมาใช้ในการผลิตสินค้าอาหารโปรตีนทางเลือกประเภทต่างๆ
2. ผู้ประกอบการ คู่ค้า/ตัวแทนจำหน่ายในต่างประเทศ วางแผนยื่นขอขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (Novel Food) ล่วงหน้า
3. ประสานกรมศุลกากรเพื่อกำหนดพิกัดสินค้าอาหารแห่งอนาคตให้หลากหลาย เพื่อสามารถนำตัวเลขมูลค่าการส่งออกมาวิเคราะห์และพิจารณาดำเนินกิจกรรมทางการตลาดที่เหมาะสม และการหารือกับกรมทรัพย์สินทางปัญญาเพื่อพิจารณาแนวทางการขออนุญาตจดสิทธิบัตรในแบบ Fast Track ต่อไป

