สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำสหภาพยุโรป ฉบับที่ 3/2563

ข่าวสารด้านการเกษตรสหภาพยุโรป

สถานการณ์ | กฎระเบียบ | แนวโน้มในตลาดอาหารและสินค้าเกษตรยุโรป

แนวโน้มของผู้บริโภคอาหารและเครื่องดื่มของโลก ในปี 2573

เมื่อเดือนธันวาคม 2562 บริษัท Mintel ได้จัดทำรายงานการวิจัยและวิเคราะห์ "***ทิศทางอาหารและเครื่องดื่มโลกในปี 2573***" โดยเห็นว่าในอนาคตผู้บริโภคจะมีบทบาทมากขึ้นในการกำหนดแนวทาง การดำเนินกิจกรรมของอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มโลก หรือการตลาดนำการผลิตอย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งจะตระหนักถึงประเด็นด้านสุขภาพ ความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม การเสริมสร้างสวัสดิภาพสัตว์ และความยั่งยืนและเป็นธรรมต่อสังคมโดยรวมเป็นหลัก

แนวโน้มที่จะกำหนดทิศทางของอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มมี ดังนี้

1. การบริโภคอย่างชาญฉลาด (smart diet)

ผู้บริโภคจะมีความตื่นตัวและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการเลือกซื้อสินค้ามากยิ่งขึ้นและอย่างต่อเนื่อง โดยจะให้ความสำคัญต่อกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จริยธรรม และสวัสดิภาพสัตว์ เช่น การบริโภคเนื้อสัตว์น้อยลง เพื่อแก้ไขปัญหาการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากสารมีเทน สารแอมโมเนีย และสารไนโตรเจน โดยหันมาบริโภคโปรตีนจากพืช ผักผลไม้ และถั่วเพิ่มขึ้น ซึ่งมีประโยชน์ต่อสุขภาพและราคาถูก

2. ใช้หญ้าหวานทดแทนน้ำตาล

World Obesity Federation คาดการณ์ว่า ภายในปี 2583 จำนวนประชากรเด็กที่มีภาวะโรคอ้วนจะเพิ่มขึ้นเป็น 250 ล้านคน จาก 150 ล้านคน ในปี 2562 จึงมีการรณรงค์ให้ใช้หญ้าหวาน (stevia) แทนการใช้น้ำตาลที่มาจากอ้อยและบีตรูต โดยสารสกัดจากหญ้าหวาน (Steveoside) สามารถให้ความหวานมากกว่าน้ำตาลทั่วไปถึง 200 - 300 เท่า ประกอบกับมีพลังงานเป็นศูนย์ จึงไม่ส่งผลให้เกิดภาวะโรคอ้วน และช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือดได้เป็นอย่างดี ซึ่งเหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวานและกลุ่มผู้รักสุขภาพ

ปัจจุบันสารสกัดจากหญ้าหวานได้รับการปรับปรุงรสชาติให้ดีขึ้นและถูกจดสิทธิบัตรโดยบริษัทเครื่องดื่มรายใหญ่ของโลกอย่าง Coca-Cola, Red Bull, Pure Circle และ Dr Pepper ในอนาคตอาจมีโอกาสพบเห็นอาหารหรือเครื่องดื่มที่ใช้สารสกัดจากหญ้าหวานวางจำหน่ายในตลาดเพิ่มขึ้น

3. การใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถย่อยสลายหรือบริโภคได้

กระแสความต้องการบรรจุภัณฑ์ที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ ใช้ซ้ำ หรือนำมาบริโภคได้เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เช่น แคปซูลกาแฟที่ผลิตจากแป้ง ใบต้นปาล์มที่สามารถย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ พลาสติกชีวภาพที่ผลิตจากเยื่อต้นยูคาลิปตัสที่สามารถย่อยสลายกลายเป็นสารอาหารในดิน เม็ดเทอร์โมพลาสติกจากโปรตีนที่พบในน้ำนม (เคซีน) ที่สามารถย่อยสลายในน้ำ ซึ่งปลอดภัยต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม

4. อาหารที่เหมาะกับความต้องการ

อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มจะมีการปรับตัวในการดำเนินธุรกิจมากยิ่งขึ้น โดยนำเทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ (AI) มาปรับใช้ เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้บริโภคในการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้า รวมทั้งการพัฒนาเครื่องครัวอัจฉริยะ (Smart kitchen appliances) เพื่อเป็นอุปกรณ์ที่สามารถให้คำแนะนำด้านโภชนาการและอาหารแก่ผู้ใช้ เช่น บริษัท Nestlé ในประเทศจีนที่ใช้ลำโพงอัจฉริยะสั่งการด้วยเสียง (Nestlé XiaoAI smart speaker) เพื่อให้ระบบ AI ค้นหาข้อมูลโภชนาการที่เหมาะกับผู้บริโภคแต่ละราย เป็นต้น

5. การปฏิวัติภาคการเกษตร

การเกษตรในโรงปิด (indoor farm) ในแนวดิ่ง (vertical farming) และขนาดย่อม (local micro-farms) จะได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก และมีบทบาทสำคัญในการเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารให้แก่ชุมชน นอกจากนี้ นวัตกรรมการเกษตรจะเพิ่มพื้นที่เพาะปลูกในบริเวณที่สภาพแวดล้อมอาจไม่เหมาะสมกับการทำการเกษตร เช่น การปลูกพืชในเรือนกระจกในเมือง และการปลูกพืชภายในอาคาร เป็นต้น

6. ส่วนประกอบอาหารสังเคราะห์

การพัฒนาส่วนประกอบอาหารจากการสังเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ ซึ่งสามารถเพิ่มผลผลิตได้โดยไม่ส่งผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ มีความยั่งยืน มีประโยชน์ต่อสุขภาพ และมีต้นทุนต่ำ เช่น น้ำมันปาล์มสังเคราะห์ที่ผลิตจากการหมักยีสต์ในห้องปฏิบัติการ เพื่อแก้ไขปัญหาการบุกรุกพื้นที่ป่า เป็นต้น