

# ต่อยอดงาน IDE 2018 ค้นหานวัตกรรมช่วยเปลี่ยน โมเดลอุตสาหกรรมอาหารไทย



หนึ่งในความท้าทายของผู้ประกอบการในยุค Thailand 4.0 คือ การนำเอานวัตกรรมมาช่วยขับเคลื่อนและสร้างมูลค่าให้แก่สินค้าหรือบริการของตนได้อย่างไร ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมและธุรกิจอาหารก็เช่นกัน จำเป็นต้องมองหานวัตกรรมมาเสริมจุดแข็งของตนเองเพื่อช่วยให้สามารถแข่งขันในตลาดไทยและตลาดโลกได้อย่างแข็งแกร่ง

ตามพันธกิจหลักของศูนย์การสร้างผู้ประกอบการที่ขับเคลื่อนโดยนวัตกรรม มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย (IDE Center by UTCC) ที่มุ่งสร้างที่มุ่งสร้างสรรค์และพัฒนาให้เกิดระบบนิเวศ หรือ Ecosystem ทางผู้ประกอบการในรูปแบบของการประกอบการที่ขับเคลื่อนโดยนวัตกรรม ซึ่งมีความร่วมมือในหลายภาคส่วนได้แก่ ภาครัฐ องค์กรเอกชน หน่วยงานการศึกษา แหล่งเงินทุน และผู้ประกอบการ โดยหนึ่งในระบบนิเวศที่ช่วยขับเคลื่อนให้เกิด IDE ก็คือ โครงการเมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) โดย สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน) ที่ร่วมสร้างสรรค์ให้เกิดระบบนิเวศดังกล่าว ด้วยการติดต่อจากผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร ในการสร้างแนวคิด (Mindset) ของการประกอบการ สร้างความเข้าใจถึงโอกาสทางธุรกิจ และการสร้างนวัตกรรมที่จะนำมาพัฒนาให้เกิดเป็นโมเดลธุรกิจ ซึ่งสิ่งที่มีร่วมกันนี้จะสร้างผลกระทบต่อเศรษฐกิจของประเทศได้

เพื่อต่อยอดแนวคิดแบบฉบับ IDE ในส่วนของการสร้างนวัตกรรมเพื่อขับเคลื่อนธุรกิจอาหาร เราสามารถได้เรียนรู้แนวคิดเจ๋งๆ จาก “งาน IDE 2018 : Think Big, Act Small Symposium” ที่จัดขึ้นโดย IDE Center by UTCC เมื่อเร็วๆ นี้ ซึ่งงานนี้ได้รวบรวมผู้นำทางความคิดจากทั่วโลกแบ่งปันประสบการณ์สร้างแรงบันดาลใจในการเปลี่ยนแปลงสังคม เดินหน้าขยายเครือข่ายระบบนิเวศธุรกิจนวัตกรรมของประเทศไทย ร่วมสร้างผู้ประกอบการที่ขับเคลื่อนโดยนวัตกรรม เร่งส่งเสริมเศรษฐกิจไทยให้เติบโตอย่างยั่งยืน

ประเด็นน่าสนใจและสามารถนำมาต่อยอดสู่ธุรกิจได้จริง ด้วยการตั้งคำถามว่า “นวัตกรรมจะช่วยขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหารไทยได้อย่างไร” และเราได้เรียนรู้จาก 3 นักนวัตกรรม ได้แก่ เชฟใหม่ วิฑิตวิชร ตันตระการ หัวหน้าพ่อครัวแห่ง Insect in the Backyard ซึ่งเป็นภัตตาคารที่เสิร์ฟอาหารที่ทำจากแมลงเป็นแห่งแรกในประเทศไทย Solveiga Pakstaite เป็นนักประดิษฐ์และผู้ประกอบการที่ได้รับตำแหน่งนักประดิษฐ์ยอดเยี่ยมแห่งปีจาก MIT Technology Review และ Alicia Noel ผู้ก่อตั้งบริษัทที่ปรึกษา Cultivati Inc. เพื่อช่วยเหลือให้องค์กรต่าง ๆ ว่าเทคโนโลยี Blockchain ซึ่งถูกใช้ทั่วโลกจะสามารถนำมาใช้กับอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างไร

ทั้ง เซฟใหม่ ฐิติวัชร ตันตระการ Solveiga Pakstaite และ Alicia Noel ได้พูดถึงหลายประเด็นที่น่าสนใจถึงความ เป็นไปได้ของเทรนด์อาหารแห่งอนาคตซึ่งจะมีนวัตกรรมเข้ามาเกี่ยวข้องข้องในธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหารอย่าง มากมาย

- อาหารแห่งอนาคต

ในอนาคตอีกไม่กี่ปีข้างหน้า โฉมหน้าการผลิตอาหารจะไม่เหมือนเดิมอีกต่อไป เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิ อากาศ ที่จะส่งผลกระทบต่อการเติบโตของวัตถุดิบดั้งเดิม การขาดแคลนอาหาร และเราจะค้นพบว่า “แมลง” อาจจะเข้ามา มีบทบาทสำคัญในการเป็นอาหารประจำวันของผู้คนบนโต๊ะอาหาร

เซฟใหม่ ฐิติวัชร ตันตระการ ได้พูดถึง แมลง ในฐานะเทรนด์ใหม่ของอาหารในศตวรรษที่ 21 ไว้ว่า โลกร้อนขึ้น ผลผลิตน้อยลง และมนุษย์เพิ่มมากขึ้น เราจะหาอาหารโปรตีนอะไรมาทดแทนในอนาคต และคำตอบนั้นก็คือ แมลง และไอดีนี้ถูกต่อยอดมาเป็นร้าน Insect in the Backyard ที่ทุกเมนูคืออาหารแมลง เป็นร้านที่สื่อต่างประเทศ อย่างวอชิงตันโพสต์หรือนิวยอร์กไทมส์ ก็พูดถึง ซึ่งเซฟใหม่ยืนยันว่า แมลงเหล่านี้เลี้ยงจากฟาร์ม สะอาด ไม่มีสาร เคมีและเชื้อโรคปลอมปนในอาหาร สามารถทำอาหารได้อร่อย ได้คุณภาพโปรตีนไม่ต่างจากเนื้อสัตว์ทั่วไป

อาหาร “แมลง” นำทานอย่างไร? เซฟใหม่ ได้สลายอคติของภาพลักษณ์แมลงที่หลายคนอาจจะรู้สึกอึดๆ ด้วยการทำให้ “ที่รามิสุดักแด่” โดยใช้ดักแด่ใหม่จากจังหวัดสุรินทร์ที่เนื้อแน่นกว่ามาปั่นทำครีมเพื่อกลายเป็นอาหารที่เป็นทั้ง นวัตกรรม แลดูอร่อย ทานได้จริง

- นวัตกรรมอาหารเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีกว่าเดิม

นอกจากเรื่องแมลงที่เป็นเทรนด์อาหารในอนาคต อีกประเด็นหนึ่งในงาน IDE 2018 ที่น่าสนใจคือ เมื่อมองภาพรวม ในสังคม ในขณะที่ความเหลื่อมล้ำทางการกระจายรายได้ที่นับวันมีมากขึ้นเรื่อย ๆ ทำให้เราเห็นคุณภาพชีวิตที่แตก ต่างกันอย่างมากของผู้คนในสังคม ผู้คนจำนวนมากไม่สามารถเข้าถึงอาหารได้ ทั้งที่ 60% ของอาหารนั้น จะถูกทิ้ง ไปเนื่องจากกลายเป็นอาหารที่เน่าเสีย

นี่คือสิ่งที่ Solveiga Pakstaite เห็นโอกาสทั้งในฐานะผู้ประกอบการและคนที่หวังดีต่อสังคม เธอต่อยอดแนวคิดนี้จน เกิดการสร้างนวัตกรรม กับสิ่งประดิษฐ์ที่เรียกว่า มิมิทักซ์ ซึ่งเป็นเครื่องวัดระดับความเสียหายของอาหารที่มีความ แม่นยำในทางชีวภาพที่ช่วยลดอาหารที่เหลือทิ้งและเพิ่มความปลอดภัยของอาหาร

เธอดังคำถามว่า จะรู้ได้อย่างไรว่า อาหารที่เราทานนั้นมันหมดอายุจริงไหม เพราะหลายครั้งอาหารนั้นไม่ได้หมดอายุ จริง ๆ เราดูเพียงจากสีและผิวสัมผัสของอาหาร หรือดูวันหมดอายุข้างกล่อง แล้วคิดว่าหมดอายุ อาหารจึงถูกทิ้งไป อย่างน่าเสียดาย

นวัตกรรมที่เธอคิดขึ้นเพื่อแก้ไขปัญหานี้ ก็คือ Mimica Touch ซึ่งมีส่วนประกอบสำคัญคือ เจลาติน ที่จะใช้ตรวจ

สอบว่า อาหารที่เราทาน อย่างเช่น แฮม เนื้อสัตว์ นม หรือผักต่างๆ เราก็สามารถใช้เครื่องนี้ซึ่งมีต้นทุนไม่สูงมาก สามารถใช้ได้ในครัวเรือน มาตรวจสอบอาหารของเราได้ ซึ่งแนวคิดนี้ทำให้เธอได้รับตำแหน่งนักประดิษฐ์ยอดเยี่ยมแห่งปีจาก MIT Technology Review

- การพบกับระหว่าง Blockchain และอาหาร

เช่นเดียวกันกับแนวคิดของ Alicia Noel เกี่ยวกับอาหารนั้น น่าสนใจมาก ๆ เธอมีความฝันอย่างหนึ่งนั่นก็คือ ความเชื่อที่ว่าทุกคนในโลกควรสามารถเข้าถึงอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณภาพให้ได้

เริ่มต้นจากปัญหาที่เธอพบเห็นในช่วงที่ Alicia Noel อาศัยอยู่ที่ปักกิ่งช่วงระหว่างปี 2008 – 2014 และได้เห็นเรื่อง อื้อฉาวมากมายเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารในจีน และผู้คนที่เจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารเหล่านี้ ข่าวสารไม่ดีเกี่ยวกับคุณภาพของอาหารจีนถูกเผยแพร่ออกมามากมาย ทั้งข่าวไขปลอม ไปจนถึงนมที่ปนเปื้อนสารอันตรายอย่างเมลามีน เหตุการณ์เหล่านี้ทำให้เธอเริ่มศึกษาและพูดในที่สาธารณะเกี่ยวกับการเกษตรที่ยั่งยืนและอาหารที่ปลอดภัย ซึ่งทำให้เธอสนใจในเรื่องการตรวจสอบแหล่งที่มาของอาหารและความโปร่งใส

ข้อค้นพบที่น่าสนใจก็คือ เธอพบว่าเทคโนโลยี Blockchain ซึ่งมีการบันทึกข้อมูลในทุกขั้นตอนและไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้อาจจะนำมาใช้กับวงการอาหารได้ ซึ่งเทคโนโลยีนี้ จะช่วยให้เราสามารถติดตามเรื่องความปลอดภัยของอาหารในจีน ตั้งแต่กระบวนการผลิต ธรรมชาติ และการสื่อสาร รวมถึงเรื่องเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของสหประชาชาติ

จะเห็นได้ว่าทั้งเรื่องเทรนด์อาหารแมลง เครื่องตรวจวัดการหมดอายุอาหารเพื่อลดปริมาณเหลือทิ้ง ไปจนถึงการใช้เทคโนโลยี Blockchain ในอุตสาหกรรมอาหาร ล้วนแล้วแต่เป็นแนวคิดที่น่าสนใจสำหรับผู้ประกอบการในอุตสาหกรรม และธุรกิจอาหารที่จะมาคิดต่อว่าเราจะผลักดันนวัตกรรมของเราอย่างไรให้สามารถไปได้ไกลกว่านี้ได้อย่างไร ไม่เพียงแต่เพิ่มมูลค่าแก่ธุรกิจ แต่ยังมีผลกระทบต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในสังคม รวมถึงผลักดันให้อุตสาหกรรมอาหารไทยเป็นที่ยอมรับและโดดเด่นในเวทีโลกต่อไป.