

# ผู้เชี่ยวชาญเกือบ 1,500 คนจากกว่า 60 ประเทศ เข้าร่วมการประชุม World Nut and Dried Fruit Congress ครั้งที่ 37 ที่เมืองเซบิยา ประเทศสเปน



- การประชุมนานาชาติที่ยิ่งใหญ่ที่สุด ว่าด้วยอุตสาหกรรมการผลิตถั่วและผลไม้แห้ง ทำลายสถิติผู้เข้าร่วมงาน ด้วยจำนวนผู้เข้าร่วมงานเกือบ 1,500 คน จากกว่า 60 ประเทศ
- การเปิดเผยคาดการณ์ปริมาณการผลิตถั่วและผลไม้แห้งประจำฤดูกาล 2561/2562
- ผู้เชี่ยวชาญที่มีชื่อเสียง ทั้ง ศาสตราจารย์ Jordi Salas-Salvado และดร. Ramon Estruch ได้มีส่วนร่วมในโครงการปรับปรุงข้อมูลวิจัยด้านโภชนาการ
- การประชุม INC ครั้งต่อไป จะจัดขึ้นที่เมืองโบกา เรตัน รัฐฟลอริดาของสหรัฐ วันที่ 22 - 25 พฤษภาคม 2562

คณะกรรมการอุตสาหกรรมการผลิตถั่วและผลไม้อบแห้งนานาชาติ (INC) ได้จัดการประชุม World Nut and Dried Fruit Congress ครั้งที่ 37 เมื่อวันที่ 21-23 พฤษภาคมที่เมืองเซบิยาของสเปน โดยมีผู้เข้าร่วมงานเกือบ 1,500 คน นับเป็นการประชุมที่ใหญ่ที่สุดเพียงงานเดียวในอุตสาหกรรมถั่วและผลไม้อบแห้งที่สามารถทำลายสถิติจำนวนผู้เข้าร่วมงาน

(โลโก้: [https://mma.prnewswire.com/media/696365/INC\\_Logo.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/696365/INC_Logo.jpg) )

(รูปภาพ:

[https://mma.prnewswire.com/media/696366/XXXVII\\_World\\_Nut\\_and\\_Dried\\_Fruit\\_Congress.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/696366/XXXVII_World_Nut_and_Dried_Fruit_Congress.jpg) )

ผู้เชี่ยวชาญจากกว่า 60 ประเทศได้เข้าร่วมการประชุมที่จัดขึ้นเป็นเวลา 3 วัน เพื่อแบ่งปันความรู้และแนวคิดในการพัฒนาตลาด ห่วงโซ่อุปทาน ผู้บริโภค นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยทางอาหาร โภชนาการและการวิจัย โดยการประชุมครั้งนี้ประกอบด้วย 18 วาระการประชุม ซึ่งครอบคลุมถึงการประชุมโต๊ะกลม การสัมมนา และการนำเสนอประเด็นสำคัญของเหล่าวิทยากร

การคาดการณ์ปริมาณการผลิตถั่วและผลไม้แห้งที่สดใส

ผู้นำในอุตสาหกรรมได้คาดการณ์เรื่องปริมาณการผลิตถั่วและผลไม้แห้งที่สดใสประจำฤดูกาลปัจจุบัน ซึ่งสอดคล้องกับแนวโน้มการเติบโตอย่างยั่งยืนของปีก่อนหน้า ในระหว่างการหารือแบบโต๊ะกลม ซึ่งจัดขึ้นในการประชุมได้มีการคาดการณ์ว่า ในฤดูกาลของปี 2561/2562 ปริมาณการเพาะปลูกถั่วทั่วโลก จะอยู่ที่ 4.5 ล้านเมตริกตัน

(มาตรฐานคอร์เนล ยกเว้นถั่วพิสตาชิโอที่ยังไม่กระทาะเปลือก) ซึ่งเพิ่มขึ้น 5% เมื่อเทียบกับปริมาณการเพาะปลูกในฤดูกาลก่อนหน้า และเพิ่มขึ้น 27% จากค่าเฉลี่ยเมื่อ 10 ปีที่แล้ว โดยการประเมินเบื้องต้นนี้สอดคล้องกับแนวโน้มที่เป็นบวกจากการสังเกตการณ์ในช่วง 10 ที่ผ่านมา

การผลิตอัลมอนต์ยังคงเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องเมื่อเทียบเป็นรายปี โดยการเพาะปลูกในฤดูกาล 2561/2562 คาดว่า จะแตะระดับ 1.3 ล้านเมตริกตัน (มาตรฐานคอร์เนล) ส่วนเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เพิ่มขึ้น 5% คาดว่า จะอยู่ที่ระดับกว่า 8 แสนเมตริกตัน ขณะที่ปริมาณการผลิตถั่วที่เพิ่มขึ้นมากที่สุดในฤดูกาลนี้ได้แก่ ถั่วบราซิล ถั่วพิสตาชิโอ ถั่วแมคคาเดเมีย และถั่วพีแคน ซึ่งคาดการณ์ผลผลิตอยู่ที่ 29,000 เมตริกตัน ขณะเดียวกันการผลิตถั่วบราซิลมีแนวโน้มที่จะฟื้นตัวจากปัญหาการขาดแคลนในช่วงฤดูกาลที่ผ่านมาและจะกลับเข้าสู่สภาวะปกติในช่วงฤดูกาล 2561/2562

สำหรับการผลิตถั่วพิสตาชิโอทั่วโลกคาดว่า จะเพิ่มขึ้น 31% ซึ่งส่วนใหญ่เป็นผลมาจากการเพาะปลูกจำนวนมากในสหรัฐที่กลับเข้าสู่สภาวะปกติเมื่อเทียบเป็นรายปี ตลอดจนผลผลิตจากการเพาะปลูกที่คาดว่า จะอุดมสมบูรณ์ในตุรกี ขณะที่การเพาะปลูกถั่วแมคคาเดเมียและพีแคนตลอดทั้งปี 2561 นั้น คาดว่า จะเพิ่มขึ้น 12% และ 10% ตามลำดับ และเนื่องจากพื้นที่เพาะปลูกที่เพิ่มขึ้นในประเทศผู้ผลิตหลัก อุปทานถั่วแมคคาเดเมียคาดว่า จะเติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่องในอีกหลายปีข้างหน้า อุปทานเฮเซลนัทคาดว่า จะใกล้เคียงกับฤดูก่อนหน้า จากการคาดการณ์เบื้องต้นพบว่าการผลิตวอลนัทและไพน์นัทจะยังคงอยู่ที่ระดับเฉลี่ยของปีที่แล้ว ขณะที่การผลิตถั่วลิสงปี 2561/2562 ทั่วโลกคาดว่า จะแตะที่ 38.7 ล้านเมตริกตัน (พร้อมเปลือก) เพิ่มขึ้น 3% จากระดับเฉลี่ยของ 10 ปีที่แล้ว

การผลิตผลไม้แห้งคาดว่า จะแตะที่ระดับเกือบ 3.2 ล้านตันใน 2561/2562 เพิ่มขึ้น 6% จากฤดูก่อนหน้า และ 23% จากระดับเฉลี่ยตลอด 10 ปีที่ผ่านมา นอกจากนี้ คาดว่า การผลิตลูกเกด ลูกเกดเหลือง (sultana) และเคอร์แรนท์จะเพิ่มขึ้น 9% อินทผลัม 7% แคนเบอร์รี่หวานตากแห้ง 6% และลูกพรุน 5% ในส่วนของแอปเปิ้ลและมะเดื่อแห้ง คาดการณ์เบื้องต้นว่า จะมีการผลิตที่ระดับมากกว่า 214,000 ตัน และ 126,000 ตัน ตามลำดับ

วิทยากรหลักและหัวหน้างานสัมมนา

ดร. Andreu Vea หรือเป็นที่รู้จักในชื่อ “The Internet Biographer” ผู้ตั้งฉายาให้ตนเองว่าเป็นนักสังเกตการณ์ของโลก ได้มอบความรู้เชิงลึกเกี่ยวกับ IoT ภายใต้หัวข้อ “The Internet of Things that Matter” ขณะที่นักกฎหมายชื่อดังอย่าง Antonio Garrigues Walker ประธานมูลนิธิ Garrigues Foundation และประธานกิตติมศักดิ์บริษัทกฎหมาย Garrigues ได้ร่วมขึ้นพูดเกี่ยวกับแนวโน้มของภูมิรัฐศาสตร์ในปัจจุบัน คุณ Garrigues กล่าวเกี่ยวกับกระแสความนิยมในแนวคิดแบบประชานิยมที่เพิ่มขึ้นทั่วโลกว่า “พวกเราไม่มีสิทธิ์ที่จะมองโลกในแง่ลบ แต่เรามีสิทธิ์ที่จะหันหน้าเข้าแก้ปัญหา”

ภายในงานยังได้รวมไว้ซึ่งเหล่านักโภชนาการที่มีชื่อเสียงมากมายอย่าง ศาสตราจารย์ Jordi Salas-Salvado ประธาน INC World Forum for Nutrition Research and Dissemination และดร. Ramon Estruch ผู้ประสานงาน PREDIMED Study ที่ได้รับรางวัลมากมาย ศาสตราจารย์ Jordi Salas-Salvado ได้นำเสนอเรื่องราวภายใต้หัวข้อ

“New Findings on Nuts and Dried Fruits and Health” ขณะที่ ดร. Estruch ได้ขึ้นพูดเกี่ยวกับงานวิจัยของ PREDIMED ซึ่งเป็นการทดลองเกี่ยวกับการป้องกันแบบสุ่มขั้นปฐมภูมิที่ใหญ่ที่สุดที่แสดงให้เห็นว่า การบริโภคถั่วควบคู่กับอาหารเมดิเตอร์เรเนียนนั้นช่วยป้องกันการเกิดโรคเรื้อรังในตัวอย่างที่มีความเสี่ยงที่จะเกิดโรคหัวใจ การศึกษาดังกล่าวจัดขึ้นที่ศูนย์วิจัย 16 แห่งในสเปน และมีผู้เข้าร่วมการทดสอบเกือบ 7,500 คน โดยมีการตรวจเช็คติดตามเป็นระยะเวลาเฉลี่ย 4.8 ปี “ผลการวิจัยแสดงให้เห็นว่า อัตราการเกิดโรคหัวใจขาดเลือดแบบเฉียบพลัน เส้นเลือดหัวใจอุดตัน และการเสียชีวิตจากโรคเกี่ยวกับหัวใจนั้น ลดลง 28-30%” ดร. Estruch กล่าว “เหล่านักวิจัยพบว่า การบริโภคอาหารเมดิเตอร์เรเนียนคู่กับถั่วชนิดต่างๆ (วอลนัท อัลมอนด์ เฮเซลนัท) ปริมาณ 30 กรัม/วัน มีแนวโน้มที่จะทำให้อาการของโรคหัวใจ ภาวะการเผาผลาญบกพร่อง โรคเบาหวานลดน้อยลง อีกทั้งยังช่วยควบ น้ำหนักและทำให้การทำงานของสมองดีขึ้น”

ในการประชุมครั้งนี้ ยังมีการสัมมนา Scientific Seminar โดยมีคุณ Pino Calcagni มาเป็นประธาน และ ดร. Alison Blackwell มาเป็นวิทยากรบรรยายในประเด็นเรื่อง “Bacteriophage Management of Salmonella Contaminants of Vine Fruits” ดร. Blackwell กล่าวว่า “การใช้แบคทีริโอฟาจ (bacteriophage) ซึ่งเป็นศัตรูโดยธรรมชาติของแบคทีเรีย ถือว่าเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่เป็นไปได้ในการนำสารฆ่าแบคทีเรียแบบดั้งเดิมมาใช้ โดยเฉพาะการผลิตแบบอินทรีย์” เขาเสริมต่อว่า “ในปัจจุบัน งานวิจัยต่างมุ่งเน้นวิธีการนำแบคทีริโอฟาจมาทดลองใช้กับผลไม้แห้ง เพื่อลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนในเบื้องต้นบริเวณพื้นที่ตากผลไม้แห้ง รวมถึงป้องกันเชื้อแบคทีเรียที่เกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการผลิต”

INC Awards : ชับเน้นสิ่งที่ดีที่สุด ในอุตสาหกรรม

รางวัล INC Awards มีจุดมุ่งหมายที่จะให้การยอมรับเหล่าผู้นำที่มีความโดดเด่นและมีวิสัยทัศน์ ซึ่งช่วยเสริมความเป็นเลิศในอุตสาหกรรมการแปรรูปถั่วและผลไม้อบแห้ง มีบุคลากรและบริษัทหลายแห่งที่ได้รับรางวัลที่งาน INC ซึ่งจัดที่เมืองเซบิยา รางวัล The Individual Golden Nut มอบให้แก่คุณ Giles Hacking สำหรับการสร้างสรรค์ในภาคการแปรรูปถั่วและผลไม้อบแห้ง บริษัท Borges Agricultural and Industrial Nuts ได้รับรางวัล Corporate Golden Nut Award ส่วนรางวัล The Award for Excellence in Research ตกเป็นของกลุ่มวิจัย PREDIMED ขณะที่คุณ Joan Bosch เชฟเจ้าของร้านอาหาร Can Bosh ได้รับรางวัล The Award for Excellence in Gastronomy และคุณ Setton Pistachio จากบริษัท Terra Bella ได้รับรางวัล the INC Innovation Award สำหรับผลิตภัณฑ์ 100% All Natural Pistachio Chewy Bites

คุณ Goretti Guasch ผู้อำนวยการบริหารของคณะกรรมการอุตสาหกรรมการผลิตถั่วและผลไม้อบแห้งนานาชาติ (INC) ได้นำเสนอผลรายงานประจำปีของกลุ่ม INC ในวันสุดท้ายของการประชุม ทาง INC ยังออกแคมเปญ Nuts for a Healthier World เพื่อส่งเสริมกิจกรรมการตลาดด้วย แผนดังกล่าวประกอบไปด้วยคลิปวิดีโอจำนวนมากที่เกี่ยวข้องกับโครงการที่มุ่งเน้นความเป็นหนึ่งเดียว ซึ่งมีเป้าหมายที่จะผลักดันอุตสาหกรรมและสร้างสรรค์โลกที่ดี และผู้คนที่มีความสุขดีขึ้น โดยจะมีการบริจาคถุง Nut & Dried Fruit ให้แก่กลุ่มผู้ที่ต้องการความช่วยเหลือตาม

จำนวนครั้งของการแชร์คลิปปนโซเชียลมีเดีย

เกี่ยวกับคณะกรรมการอุตสาหกรรมการผลิตถั่วและผลไม้อบแห้งนานาชาติ

คณะกรรมการอุตสาหกรรมการผลิตถั่วและผลไม้อบแห้งนานาชาติ (INC) รวบรวมบริษัทในภาคการผลิตถั่วและผลไม้อบแห้งกว่า 800 บริษัท จาก 70 ประเทศทั่วโลก กลุ่ม INC เป็นองค์กรระหว่างประเทศที่ว่าด้วยเรื่องของถั่ว ผลไม้อบแห้ง สุขภาพ โภชนาการ สถิติ ความปลอดภัยทางอาหาร มาตรฐานสากลและกฎข้อระเบียบ

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม สามารถดูได้ที่ <http://www.nutfruit.org>

Barbara Branco, [press@nutfruit.org](mailto:press@nutfruit.org) , +34-660-392-994

ที่มา: International Nut & Dried Fruit Council (INC)