สตาร์อัพไทย สุดเจ๋ง เปลี่ยน ผักเป็นเนื้อ “รักเรา รักษ์โลก

เมื่อกระแสการบริโภคอาหารที่ทำมาจากพืชทดแทนเนื้อสัตว์ ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากเนื่องจากผู้บริโภคมีความตระหนักถึงความสำคัญของสุขภาพและกระบวนการผลิตอาหารอย่างยั่งยืนมากยิ่งขึ้น ทำให้ตลาดอาหารและเครื่องดื่มที่ทำมาจากโปรตีนจากพืชมีการขยายตัวจากกลุ่มผู้บริโภคมังสวิรัติ ไปสู่กลุ่มผู้บริโภคที่เลี่ยงการบริโภคเนื้อสัตว์ โดยเน้นโปรตีนจากพืชแทนมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง

ข้อมูลขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ FAO (Food and Agriculture Organization) คาดการณ์ว่า จำนวนประชากรโลกและรายได้ที่เพิ่มขึ้นจะส่งผลให้ความต้องการบริโภคเนื้อสัตว์ของโลกเพิ่มขึ้น 30% ภายใน 15 ปีข้างหน้า โดยเฉพาะในประเทศที่กำลังพัฒนา ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม สุขภาพ และสังคม หากการผลิตอาหารยังคงดำเนินไปในรูปแบบเดิม การสนับสนุนการบริโภคโปรตีนจากพืชจึงเป็นหนึ่งในแนวทางในการแก้ไขปัญหาที่ดีที่สุด

จากสถานการณ์ดังกล่าว รวมทั้งการเติบโตทางธุรกิจในกลุ่มเนื้อจากพืช (Plant-Based Meat) หรือ อาหารแพลนต์เบสของตลาดในประเทศแถบยุโรป อเมริกา และเอเชีย เกิดแบรนด์น้องใหม่สายเลือดไทย ในชื่อ “Meat Avatar” โดยสองผู้บริหารรุ่นใหม่ “วิภู เลิศสุรพิบูล และ วรุตม์ จันทร์โพธิ์” ผู้ก่อตั้งแบรนด์ Meat Avatar สตาร์ทอัพของไทย เกิดแนวคิดที่จะนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาใช้เป็นหัวใจหลักในการสร้างธุรกิจผลิต “เนื้อจากพืช“ เพื่อเป็น “เนื้อสัตว์ทางเลือก” เทรนด์อาหารใหม่ บริโภคได้โดยไม่ทำร้ายสัตว์และได้ดูแลสิ่งแวดล้อมไปในคราวเดียวกัน นวัตกรรมอาหารที่ผลิต “โดยคนไทย เพื่อคนไทย” และยังเป็นผู้นำในธุรกิจอาหารเนื้อจากพืชรายแรกในประเทศ

ไทย อาหารแห่งอนาคตที่หลายฝ่ายเชื่อว่าจะมาพลิกโฉมตลาดอาหารของโลกในอนาคตอันใกล้นี้ ซึ่งนอกจากจะเป็นการเพิ่มปริมาณอาหารให้กับโลกแล้ว ยังเป็นการเพิ่มอย่างยั่งยืนอีกด้วย

คุณวิภู เลิศสุรพิบูล เล่าถึงที่มา ของการจำแลงแปลงผักให้กลายเป็นเนื้อว่า “ผมรู้จักอาหารแพลนต์เบสจากที่ไปเรียนที่สหรัฐอเมริกา อาหารแพลนต์เบสที่นั่นเริ่มพัฒนาราวๆ ปี 2009 จากนั้นผมกลับมาทำงานในบริษัทนำเข้าและจัดจำหน่ายอาหารที่ไทย และได้มีโอกาสได้เดินทางไปต่างประเทศมากขึ้น ได้เห็นถึงพัฒนาการของอาหารแพลนต์เบสในช่วง 5 ปีที่ผ่านมาว่า เติบโตขึ้นเป็นอย่างมาก เพราะในต่างประเทศมองว่าอาหารจากพืชเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ดีจะช่วยบรรเทาปัญหาโลกร้อนได้ โดยมีการโปรโมตว่าอาหารจากพืชช่วยลด carbon footprint ได้พอสมควร เพราะพื้นที่ปลูกพืชไม่รบกวนพื้นที่ป่ามากเท่าการเลี้ยงสัตว์และไม่ได้ปล่อยก๊าซเรือนกระจกมหาศาลเท่ากับทำปศุสัตว์ ซึ่งการทำปศุสัตว์มีส่วนในภาวะโลกร้อนถึง 14.5 เปอร์เซ็นต์ และปล่อยก๊าซเรือนกระจกมากกว่าการคมนาคมหลายเท่า การกินอาหารจากพืชแทนเนื้อสัตว์เลยเป็นการตัดวงจรโลกร้อน และเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาอย่างยั่งยืนด้วย” โดยเป้าหมายที่วางไว้นอกเหนือจากการทำธุรกิจ คือ การพัฒนาเนื้อจำแลงจากผักให้ทำมาจากวัตถุดิบในไทย โดยผลิตจากแหล่งผลิตภายในประเทศที่มีคุณภาพปราศจากการตัดแต่งทางพันธุกรรม (Non GMO) และยังเป็นการส่งเสริมเกษตรกรไทยให้มีรายได้ที่ดีสามารถดำรงชีวิตที่ดีด้วยเช่นกัน และที่สำคัญให้คนไทยได้กินอาหารแพลนต์เบสในราคาไม่แพงเหมือนกับที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ

วรุตม์ จันทร์โพธิ์ หนึ่งในผู้ก่อตั้ง กล่าวเสริมว่า “เนื้อแพลนต์เบสที่นำเข้าจากเมืองนอกมีราคาสูงจนกลายเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับคนที่มีกำลังซื้อเท่านั้น ซึ่งผมมองว่าไม่ควรจะเป็นอย่างนั้น และคิดว่าในบ้านเราสามารถผลิตอาหารแพลนต์เบสที่ราคาเอื้อมถึงได้สำหรับคนทั่วไป ทีมเราเลยเริ่มคิดค้น พัฒนา และวิจัยเนื้อแพลนต์เบสเวอร์ชั่นคนไทยขึ้น”

วัตถุดิบสำคัญที่อยู่ในเนื้อจากพืช ผลิตภัณฑ์อาหารแพลนต์เบสของ Meat Avatar ผ่านกระบวนการผลิตแปรรูปจากธัญพืชหลากหลายชนิด อาทิ ถั่วลันเตา ถั่วเหลือง เห็ด บุก บีทรูท แครอท โดยคัดพืชเฉพาะส่วนที่สามารถนำไปสกัดโปรตีนได้มากที่สุด เพื่อให้ออกมาเป็นเนื้อแพลนต์เบสที่มีคุณค่าทางโภชนาการเทียบเท่าเนื้อจริง เมื่อสกัดส่วนที่เป็นโปรตีนได้แล้วก็จะนำไปผสม ผสานจนออกมาเป็น หมูกรอบ หมูสับและไข่ดาว ที่มีหน้าตารสชาติและคุณค่าทางสารอาหารเหมือนกับเนื้อสัตว์ นำมาประกอบเป็นอาหารคุ้นเคย “ผัดกระเพราะหมูสับ- หมูกรอบ -ไข่ดาว” เมนูชวัญใจคนไทยได้อย่างถูกปาก โดยไร้ข้อกังขาเรื่องกลิ่นของพืช

ในส่วนการวางแผนการตลาดนั้น ได้นำประสบการณ์การจากการทำงานอยู่ในแวดวงนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารอยู่แล้ว เรียนรู้เทรนด์อาหารโลกและสำรวจตลาดแพลนต์เบสอยู่แทบจะตลอดเวลา ได้ตั้งเป้าระยะยาวให้แบรนด์ Meat Avatar เป็นเจ้าตลาดฝั่งเอเชียสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อแพลนต์เบส และตั้งใจสร้างคอมมิวนิตี้อาหารแพลนต์เบสในไทยให้เข้มแข็ง

Meat Avatar วางแผนจะเปิดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้กับร้านอาหารที่สนใจซื้อวัตถุดิบไปปรุงเมนูพิเศษในช่วงไตรมาสแรกของปีนี้ ส่วนแผนการวางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าให้ประชาชนทั่วไปได้เลือกซื้อ คาดว่าเป็นช่วงกลางปี และมีแผนจะส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศในอีกไม่นานนี้

เมื่อกระแสการบริโภคอาหารที่ทำมาจากพืชทดแทนเนื้อสัตว์ ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากเนื่องจากผู้บริโภคมีความตระหนักถึงความสำคัญของสุขภาพและกระบวนการผลิตอาหารอย่างยั่งยืนมากยิ่งขึ้น ทำให้ตลาดอาหารและเครื่องดื่มที่ทำมาจากโปรตีนจากพืชมีการขยายตัวจากกลุ่มผู้บริโภคมังสวิรัติ ไปสู่กลุ่มผู้บริโภคที่เลี่ยงการบริโภคเนื้อสัตว์โดยเน้นโปรตีนจากพืชแทนมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง

ข้อมูลขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ FAO (Food and Agriculture Organization) คาดการณ์ว่า จำนวนประชากรโลกและรายได้ที่เพิ่มขึ้นจะส่งผลให้ความต้องการบริโภคเนื้อสัตว์ของโลกเพิ่มขึ้น 30% ภายใน 15 ปีข้างหน้า โดยเฉพาะในประเทศที่กำลังพัฒนา ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม สุขภาพ และสังคม หากการผลิตอาหารยังคงดำเนินไปในรูปแบบเดิม การสนับสนุนการบริโภคโปรตีนจากพืชจึงเป็นหนึ่งในแนวทางในการแก้ไขปัญหาที่ดีที่สุด

จากสถานการณ์ดังกล่าว รวมทั้งการเติบโตทางธุรกิจในกลุ่มเนื้อจากพืช (Plant-Based Meat) หรือ อาหารแพลนต์เบสของตลาดในประเทศแถบยุโรป อเมริกา และเอเชีย เกิดแบรนด์น้องใหม่สายเลือดไทย ในชื่อ “Meat Avatar” โดยสองผู้บริหารรุ่นใหม่ “วิภู เลิศสุรพิบูล และ วรุตม์ จันทร์โพธิ์” ผู้ก่อตั้งแบรนด์ Meat Avatar สตาร์ทอัพของไทย เกิดแนวคิดที่จะนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาใช้เป็นหัวใจหลักในการสร้างธุรกิจผลิต “เนื้อจากพืช“ เพื่อเป็น “เนื้อสัตว์ทางเลือก” เทรนด์อาหารใหม่ บริโภคได้โดยไม่ทำร้ายสัตว์และได้ดูแลสิ่งแวดล้อมไปในคราวเดียวกัน นวัตกรรมอาหารที่ผลิต “โดยคนไทย เพื่อคนไทย” และยังเป็นผู้นำในธุรกิจอาหารเนื้อจากพืชรายแรกในประเทศไทย อาหารแห่งอนาคตที่หลายฝ่ายเชื่อว่าจะมาพลิกโฉมตลาดอาหารของโลกในอนาคตอันใกล้นี้ ซึ่งนอกจากจะเป็นการเพิ่มปริมาณอาหารให้กับโลกแล้ว ยังเป็นการเพิ่มอย่างยั่งยืนอีกด้วย

คุณวิภู เลิศสุรพิบูล เล่าถึงที่มา ของการจำแลงแปลงผักให้กลายเป็นเนื้อว่า “ผมรู้จักอาหารแพลนต์เบสจากที่ไปเรียนที่สหรัฐอเมริกา อาหารแพลนต์เบสที่นั่นเริ่มพัฒนาราวๆ ปี 2009 จากนั้นผมกลับมาทำงานในบริษัทนำเข้าและจัดจำหน่ายอาหารที่ไทย และได้มีโอกาสได้เดินทางไปต่างประเทศมากขึ้น ได้เห็นถึงพัฒนาการของอาหารแพลนต์เบสในช่วง 5 ปีที่ผ่านมาว่า เติบโตขึ้นเป็นอย่างมาก เพราะในต่างประเทศมองว่าอาหารจากพืชเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ดีจะช่วยบรรเทาปัญหาโลกร้อนได้ โดยมีการโปรโมตว่าอาหารจากพืชช่วยลด carbon footprint ได้พอสมควร เพราะพื้นที่ปลูกพืชไม่รบกวนพื้นที่ป่ามากเท่าการเลี้ยงสัตว์และไม่ได้ปล่อยก๊าซเรือนกระจกมหาศาลเท่ากับทำปศุสัตว์ ซึ่งการทำปศุสัตว์มีส่วนในภาวะโลกร้อนถึง 14.5 เปอร์เซ็นต์ และปล่อยก๊าซเรือนกระจกมากกว่าการคมนาคมหลายเท่า การกินอาหารจากพืชแทนเนื้อสัตว์เลยเป็นการตัดวงจรโลกร้อน และเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาอย่างยั่งยืนด้วย” โดยเป้าหมายที่วางไว้นอกเหนือจากการทำธุรกิจ คือ การพัฒนาเนื้อจำแลงจากผักให้ทำมาจากวัตถุดิบในไทย โดยผลิตจากแหล่งผลิตภายในประเทศที่มีคุณภาพปราศจากการตัดแต่งทางพันธุกรรม (Non GMO) และยังเป็นการส่งเสริมเกษตรกรไทยให้มีรายได้ที่ดีสามารถดำรงชีวิตที่ดีด้วยเช่นกัน และที่สำคัญให้คนไทยได้กินอาหารแพลนต์เบสในราคาไม่แพงเหมือนกับที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ

วรุตม์ จันทร์โพธิ์ หนึ่งในผู้ก่อตั้ง กล่าวเสริมว่า “เนื้อแพลนต์เบสที่นำเข้าจากเมืองนอกมีราคาสูงจนกลายเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับคนที่มีกำลังซื้อเท่านั้น ซึ่งผมมองว่าไม่ควรจะเป็นอย่างนั้น และคิดว่าในบ้านเราสามารถผลิตอาหาร

แพลนต์เบสที่ราคาเอื้อมถึงได้สำหรับคนทั่วไป ทีมเราเลยเริ่มคิดค้น พัฒนา และวิจัยเนื้อแพลนต์เบสเวอร์ชั่นคนไทยขึ้น”

วัตถุดิบสำคัญที่อยู่ในเนื้อจากพืช ผลิตภัณฑ์อาหารแพลนต์เบสของ Meat Avatar ผ่านกระบวนการผลิตแปรรูปจากธัญพืชหลากหลายชนิด อาทิ ถั่วลันเตา ถั่วเหลือง เห็ด บุก บีทรูท แครอท โดยคัดพืชเฉพาะส่วนที่สามารถนำไปสกัดโปรตีนได้มากที่สุด เพื่อให้ออกมาเป็นเนื้อแพลนต์เบสที่มีคุณค่าทางโภชนาการเทียบเท่าเนื้อจริง เมื่อสกัดส่วนที่เป็นโปรตีนได้แล้วก็จะนำไปผสม ผสานจนออกมาเป็น หมูกรอบ หมูสับและไข่ดาว ที่มีหน้าตารสชาติและคุณค่าทางสารอาหารเหมือนกับเนื้อสัตว์ นำมาประกอบเป็นอาหารคุ้นเคย “ผัดกระเพราะหมูสับ- หมูกรอบ -ไข่ดาว” เมนูชวัญใจคนไทยได้อย่างถูกปาก โดยไร้ข้อกังขาเรื่องกลิ่นของพืช

ในส่วนการวางแผนการตลาดนั้น ได้นำประสบการณ์การจากการทำงานอยู่ในแวดวงนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารอยู่แล้ว เรียนรู้เทรนด์อาหารโลกและสำรวจตลาดแพลนต์เบสอยู่แทบจะตลอดเวลา ได้ตั้งเป้าระยะยาวให้แบรนด์ Meat Avatar เป็นเจ้าตลาดฝั่งเอเชียสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อแพลนต์เบส และตั้งใจสร้างคอมมิวนิตี้อาหารแพลนต์เบสในไทยให้เข้มแข็ง

Meat Avatar วางแผนจะเปิดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้กับร้านอาหารที่สนใจซื้อวัตถุดิบไปปรุงเมนูพิเศษในช่วงไตรมาสแรกของปีนี้ ส่วนแผนการวางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าให้ประชาชนทั่วไปได้เลือกซื้อ คาดว่าเป็นช่วงกลางปี และมีแผนจะส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศในอีกไม่นานนี้