

เทคโนโลยีสามารถช่วยให้อุตสาหกรรมอาหารและ เครื่องดื่ม เติบโตได้อย่างยั่งยืน



ผู้ที่อยู่ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มต่างตระหนักดีว่าทุกสิ่งทุกอย่างมีฤดูกาล ในพื้นที่ส่วนต่างๆ ของโลกบาง
ส่วนอาจเป็นฤดูเก็บเกี่ยว แต่บางพื้นที่อาจเพิ่งเริ่มฤดูกาลเพาะปลูก พอสิ้นฤดูกาลก็อยู่ในช่วงประเมินผลผลิตที่ได้
และตั้งเป้าหมายสำหรับฤดูกาลหน้าต่อไป ความกระตือรือร้นที่จะใช้ประโยชน์จากการเติบโตจากฤดูกาลที่ผ่านมา
ผลักดันให้บริษัทในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มจะต้องวางแผนและจัดลำดับความสำคัญของความคิดริเริ่ม
สำหรับฤดูกาลใหม่ที่จะมาถึง ซึ่งในปัจจุบันมีนวัตกรรมมากมายที่สามารถพลิกโฉมการทำธุรกิจอยู่พร้อม บริษัทต่างๆ
จึงควรเริ่มเสียแต่เนิ่นๆ ในการกำหนด

กลยุทธ์การลงทุนทางเทคโนโลยีซึ่งจะเป็นกุญแจสำคัญในการคว้าโอกาสใหม่ๆ ทางธุรกิจ

เมื่อแนวโน้มและความสนใจของผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงไป การเปิดตัวผลิตภัณฑ์ใหม่ นับเป็นหนึ่งในวิธีการสำคัญที่สุด
ที่บริษัทต่างๆ สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ แม้ว่าความสำเร็จในการเปิดตัวผลิตภัณฑ์ใหม่ และการเปลี่ยนผ่านทาง
ธุรกิจนั้นต้องการมากกว่านวัตกรรมด้านการวิจัยและพัฒนา, การตลาดเชิงสร้างสรรค์ และการมุ่งเน้นการขาย
โซลูชันการวางแผนทรัพยากรทางธุรกิจสมัยใหม่ (ERP) ที่ได้รับการปรับปรุงให้เป็นปัจจุบันจะให้ข้อมูลที่จำเป็นและ

ให้ข้อมูลเชิงลึกของตลาดแก่บริษัทเพื่อใช้ในการตอบสนองอย่างรวดเร็วต่อการเปลี่ยนแปลง ไม่ว่าจะเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่สำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม หรือการปรับเปลี่ยนสูตรต่างๆ เพื่อรวมพืชทางเลือกที่ใช้ทดแทนโปรตีนเป็นส่วนผสม

เคำกลางของสิ่งที่กำลังจะเกิดขึ้น

อนาคตของอุตสาหกรรมนี้ยังคงดูสดใส สังเกตได้จากปัจจัยหลายประการที่ผลักดันให้เกิดความน่าสนใจและยอดขายที่เพิ่มขึ้น ประสพการณ์การบริโภคอาหารที่มีลักษณะเฉพาะ ทางเลือกอาหารที่ส่งตรงจากฟาร์มในท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่หลากหลาย คือ ตัวอย่างแนวโน้มที่ผู้บริโภคกำลังให้ความสำคัญ และต่อไปนี่คือแนวโน้มและวิธีการนำเทคโนโลยีเข้าไปประกอบบางประการ เช่น

- ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ และดีต่อสุขภาพ ผู้บริโภคในปัจจุบันมีความรู้เกี่ยวกับอาหารที่ตัวเอง บริโภคเป็นอย่างดี และเชื่อมั่นในความคิดเห็นของตนเอง ผู้บริโภคจำนวนมากมักมีความรู้สึกและแนวคิดเชิงลบต่อสิ่งมีชีวิตที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรม (GMOs) ถึงแม้ว่าจะมีการรับรองความปลอดภัยจากองค์กรด้านวิทยาศาสตร์ชั้นนำจากทั่วโลกก็ตาม: 87% ของผู้บริโภคทั่วโลก (49% ในสหรัฐฯ) คิดว่าอาหารที่ไม่ได้รับการตัดแต่งพันธุกรรมมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่า และ 55% เชื่อว่าพืชที่ถูกตัดแต่งพันธุกรรมไม่ดีต่อสิ่งแวดล้อม บริษัทที่ทำธุรกิจด้านอาหารจึงจำเป็นต้องมีเครื่องมือในการเฝ้าสังเกตและติดตามวัตถุดิบที่นำเข้ามา เพื่อให้แน่ใจว่าส่วนผสมที่ใช้ั้นตรงกับกรอ้างอิงบนฉลากของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปของพวกเขา

ประเทศไทยมีการนำเข้าผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมจำนวนมากเพื่อใช้ผลิตอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งถั่วเหลืองซึ่งนำเข้ามาจากสหรัฐฯและอาร์เจนตินาเป็นหลัก (ประเทศเหล่านี้เป็นผู้ผลิตและส่งออก ถั่วเหลืองตัดแต่งพันธุกรรมรายใหญ่ที่สุดในโลก โดย 80% ของถั่วเหลืองที่ปลูกในสหรัฐฯเป็นจีเอ็มโอในขณะที่ กว่า 99% ของถั่วเหลืองจีเอ็มโอจะปลูกในอาร์เจนตินา) จากงานวิจัยของกรีนพีซพบว่า ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปในท้องตลาดมีการใช้ถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบ โดยไม่มีการระบุไว้บนฉลากให้ผู้บริโภครับทราบ

- การตระหนักถึงประเด็นทางสังคม กลุ่มผู้บริโภคโดยเฉพาะพวกมิลเลนเนียล และเจเนอเรชันซี (Gen Z) ต่างให้ความสำคัญกับประเด็นต่างๆ ทางสังคมเป็นอย่างมาก และยินดีจ่ายมากขึ้นให้กับสินค้าที่สนับสนุนแนวคิดบางอย่าง พวกเขายินดีที่จะใช้เวลาเพื่อค้นคว้าหาเส้นทางของวัตถุดิบ และคาดหวังว่าจะมีความชัดเจนและความสามารถในการตรวจสอบย้อนกลับของส่วนผสม บริษัทหลายแห่งเริ่มให้รายละเอียดแหล่งที่มาของส่วนผสมไว้บนเว็บไซต์ของพวกเขา ประเด็นนี้อาจจำเป็นต้องยกระดับโซลูชันที่ใช้อยู่ในปัจจุบันเพื่อให้ง่ายต่อการติดตามและตรวจสอบย้อนกลับเกี่ยวกับแหล่งที่มาของวัตถุดิบ

- ความยั่งยืน และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ผู้บริโภคกำลังเรียกร้องให้บริษัทที่พวกเขาให้การสนับสนุนรักษาระดับการสร้างผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมให้น้อยที่สุด โซลูชันด้านการบริหารสินทรัพย์องค์กร (EAM) จะช่วยให้ผู้ผลิตอาหารสามารถบริหารการบำรุงรักษาเชิงป้องกันให้กับสินทรัพย์ต่างๆ รวมถึงเฝ้าสังเกตการใช้พลังงานและการสูญเสีย

เสียที่เกิดจากสินทรัพย์เหล่านั้น เทคโนโลยีอินเทอร์เน็ตของฟริงค์ (IoT) และการฝังเซ็นเซอร์สามารถช่วยควบคุมคุณสมบัติทางกายภาพ เช่น การควบคุมอุณหภูมิ ในขณะที่เดียวกันก็ยังช่วยด้านการประหยัดพลังงานด้วย

- วิถีชีวิตของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป ผู้บริโภคมีทางเลือกมากมายในการเลือกบริโภคอาหาร ตั้งแต่การรับประทานตามร้านอาหารชั้นเลิศ ไปจนถึงอาหารสำเร็จรูปซึ่งมีทั้งแบบอุ่นร้อนแล้วรับประทานหรือแบบพร้อมปรุง วิถีชีวิตที่วุ่นวายจะยังคงสร้างความต้องการในการเตรียมอาหารที่รวดเร็วและง่าย รวมถึงทางเลือกใหม่อย่างผลิตภัณฑ์อาหารในตู้หยอดเหรียญที่ติดต่อสุขภาพ บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารสะดวกทานเป็นสิ่งสำคัญเสมอ ฉลากและบรรจุภัณฑ์จะต้องสามารถดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคได้โดยยังต้องเป็นไปตามกฎระเบียบที่กำกับดูแล ทั้งนี้โซลูชันที่ใช้บริหารจัดการข้อมูลวงจรผลิตภัณฑ์ (PLM) จะช่วยจัดการกระบวนการกำกับดูแลตามข้อกำหนดที่เข้มงวดได้อย่างมีประสิทธิภาพ

- การเกษตรแม่นยำ ผู้เชี่ยวชาญคาดการณ์ว่าในปีพ.ศ. 2593 ประชากรโลกจะมีถึงกว่าหนึ่งหมื่นล้านคน ทำให้การผลิตทางการเกษตรจะต้องเพิ่มขึ้น 70% เพื่อตอบสนองความต้องการนี้ เทคโนโลยีจะเข้ามามีบทบาทอย่างแน่นอน เช่นเดียวกันกับแนวคิดใหม่ๆ เช่น การทำฟาร์มแนวตั้งในอาคาร การเกษตรแม่นยำที่ใช้การวิเคราะห์เพื่อเพิ่มผลผลิตของพืช โดยสามารถปรับปรุงให้ดีขึ้นได้ถึง 13% โดยเกษตรกรกำลังนำเทคโนโลยี IoT ไปเฝ้าสังเกตการณ์และกำหนดตารางเวลาการให้อาหารที่เหมาะสมที่สุด การควบคุมอุณหภูมิ สภาพแวดล้อมในการผสมพันธุ์ และกระบวนการด้านชลประทานให้เป็นแบบอัตโนมัติ เทคโนโลยีกำลังช่วยให้อุตสาหกรรมที่ตั้งเดิมต้องใช้แรงงานมากในอดีต กลายเป็นอุตสาหกรรมที่มีประสิทธิภาพและผลผลิตมากขึ้นได้อย่างมาก

- ตลาดผลิตภัณฑ์จากกัญชา หนึ่งในกระแสการประเทของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมอย่างมาก ในปัจจุบันคือตลาดกัญชา ในขณะที่บางแห่งมีการใช้ผลิตภัณฑ์จากกัญชาในการรักษาโรคอย่างถูกกฎหมาย อาหารและเครื่องดื่มแบบดั้งเดิม รวมถึงเวชภัณฑ์ต่างๆ ก็มีความมั่นใจในการใช้ผลิตภัณฑ์จากกัญชามากขึ้น บ่อยครั้งที่ผลิตภัณฑ์จากกัญชาต้องมีฉลากและข้อมูลพิเศษบนฉลากเพื่อให้สามารถ ตรวจสอบย้อนกลับได้ และระบุคำแนะนำเพื่อใช้ทางการแพทย์ กฎหมายของแต่ละประเทศยังคงมีความแตกต่างกันอย่างมาก บริษัทต่างๆ จึงควรศึกษาอย่างระมัดระวัง และมีเครื่องมือในการติดตามการปฏิบัติตามกฎระเบียบในทุกประเทศที่บริษัททำธุรกิจด้วย

- ความเชื่อมโยงกันระหว่างอาหารและอารมณ์ ผู้บริโภคกำลังมองหาวิธีผ่อนคลายและหลีกเลี่ยงจากวิถีชีวิตที่เคร่งเครียด อาหารที่กินแล้วอึดทั้งกายและใจ หรือที่เรียกกันว่าคอมฟอร์ทฟู้ดนั้นเป็นอาหารที่คลาสสิกให้อารมณ์อบอุ่นเหมือนทำกินเองที่บ้าน เช่น มีดโลฟ และมันฝรั่งบด สิ่งเหล่านี้เป็นการพัฒนาอาหารกลุ่มใหม่ที่ใช้โปรไบโอติกและสารสกัดจากสมุนไพรธรรมชาติ ซึ่งบางครั้งจะพบได้ในส่วนผสมของเครื่องดื่ม เช่น ชา ผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ต้องใช้ความระมัดระวังในการติดฉลากให้ข้อมูลเช่นเดียวกับกัญชา การอ้างอิงที่ครอบคลุมไปถึงการจำแนกประเภททางการแพทย์หรือเภสัชกรรม อาจเป็นตัวเปลี่ยน ข้อกำหนดด้านบรรจุภัณฑ์ หรือก่อให้เกิดการเรียกคืนสินค้าได้

โภชนาการที่เกี่ยวกับระบบประสาท (NeuroNutrition) เป็นวิทยาการที่ค่อนข้างใหม่ ที่ตรวจสอบความสัมพันธ์

ระหว่างอาหารและเซลล์สมอง การเชื่อมต่อระหว่างอาหารและสมองมีความสำคัญตั้งแต่การเจริญเติบโตของวัตถุดิบ ที่นำมาทำอาหาร การปรุงอาหาร ไปจนถึงวิธีการกิน เพื่อรับสารอาหาร ในปีที่ผ่านมา การใช้กรดไขมันในกลุ่มโอเมก้า 3 อย่าง EPA และ DHA มาคัดแยกกลายเป็นส่วนผสมที่แพร่หลายในผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มทุกประเภท สำหรับผู้บริโภคทุกกลุ่มตั้งแต่เด็กทารกไปจนถึงผู้สูงอายุ โคลูชันด้านเทคโนโลยีสารสนเทศจะเข้ามาช่วยจัดการการ เปิดตัวผลิตภัณฑ์ใหม่ รวมถึงความต้องการทรัพยากรที่ซับซ้อน และการควบคุมด้านคุณภาพของอาหาร เนื่องจาก อาหารประเภทใหม่นี้ เป็นที่จับตามองของหน่วยงานกำกับดูแล ดังนั้นรายละเอียดข้อมูลบรรจุภัณฑ์ และการปฏิบัติตามกฎระเบียบที่จำเป็นจึงมีความสำคัญมากขึ้น และบริษัทต่างๆ ควรมีการเตรียมความพร้อมอย่างดี

ความเห็นที่ท้าทาย หรือบทสรุป

แม้ว่าบริษัทต่างๆ ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มในปัจจุบันมีศักยภาพสูงกว่าก่อนมาก มีโอกาสใหม่ๆ เกิดขึ้น มากมายในอัตราสูงอย่างไม่เคยมีมาก่อน แต่บริษัทเหล่านั้นจำเป็นต้องมีทัศนคติรวมถึงนวัตกรรมด้านซอฟต์แวร์ โคลูชัน ที่จะช่วยสร้างความมั่นใจในการก้าวต่อไปในอนาคต ทั้งนี้บริษัทอาจขอคำแนะนำจากผู้จำหน่ายซอฟต์แวร์ ระดับองค์กรต่างๆ เพื่อใช้ประโยชน์จากเครื่องมือรุ่นใหม่ล่าสุดต่างๆ ที่มีในตลาด ซึ่งจะช่วยให้บริษัทสามารถคว้า โอกาสทางธุรกิจได้ทันทีที่โอกาสนั้นมาถึง

บทความโดยคุณวัลลภา เปี่ยมนพเก้า ผู้อำนวยการประจำประเทศไทยและตลาดเกิดใหม่, อินฟอร์