

5 เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับแซลมอนจากนอร์เวย์และเหตุผลว่าทำไมการทานอาหารทะเลจะช่วยกู้โลกของเราได้



5 เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับแซลมอนจากนอร์เวย์และเหตุผลว่าทำไมการทานอาหารทะเลจะช่วยกู้โลกของเราได้ มาเพิ่มปริมาณโปรตีนในร่างกายไปพร้อมๆ กับการช่วยลดโลกร้อนกัน

รู้หรือไม่? แค่เปลี่ยนมาทานโปรตีนจากแหล่งอาหารทะเลที่ยั่งยืนเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมอย่างแซลมอนจากนอร์เวย์ ก็ช่วยลดโลกร้อนได้ แซลมอนไม่ได้มีแค่ความอร่อยอย่างเดียว แต่ยังมีประโยชน์ต่อสุขภาพและโลกของเราอีกด้วย

ก๊าซเรือนกระจกที่มาจากอุตสาหกรรมปศุสัตว์นั้นนับได้มากถึง 14.5% ของปริมาณก๊าซที่มนุษย์สร้างขึ้น ซึ่งส่งผลเสียต่อโลกของเราอย่างไม่อาจแก้ไขได้ แต่ยังไม่สายเกินไปถ้าทุกคนร่วมมือกันกอบกู้ สิ่งที่คุณทำได้ง่ายๆ สามารถช่วยกันทำให้ภารกิจนี้สำเร็จได้คือการใส่ใจในสิ่งที่เราทานเข้าไปในแต่ละวันและกรรมวิธีการผลิตอาหารเหล่านั้น ซึ่งอาหารยอดนิยมของคนไทยอย่างแซลมอนก็มีส่วนช่วยกู้โลกได้ ถ้าหากเราให้ความสำคัญกับแหล่งที่มาของมัน

นอร์เวย์ เป็นประเทศที่ผลิตแซลมอนแอตแลนติกเป็นอันดับหนึ่งของโลกและยังเป็นหนึ่งในแหล่งผลิตโปรตีนที่ยั่งยืนที่สุดในโลก ด้วยความยึดมั่นในการผลิตอาหารทะเลที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ผ่านกรรมวิธีและเทคโนโลยีทันสมัย พร้อมกับการบริหารจัดการที่รับประกันความปลอดภัยของอาหารและการทำประมงอย่างยั่งยืน แซลมอนจากฟาร์มของนอร์เวย์คือตัวแทนของสุขภาพและความยั่งยืนที่จะช่วยให้ผู้บริโภคมีสุขภาพที่ดีและยังช่วยรักษาโลกได้อีก

ด้วย

พร้อมที่จะกู้โลกของเราและดูแลสุขภาพไปด้วยกันหรือยัง? และนี่คือเหตุผลที่ทำให้การทำงานแฮลมอนจะช่วยกู้โลกของเราได้

วัตถุประสงค์จากทะเลคือคำตอบสำหรับโลกอนาคต

จากการคาดการณ์ของสหประชาชาติ ภายในปี พ.ศ. 2593 หรืออีกประมาณ 30 ปีข้างหน้า ประชากรโลกจะแตะเกือบหนึ่งหมื่นล้านคน ส่งผลให้ความต้องการอาหารเพิ่มสูงถึง 70% แต่หากเราลดการบริโภคเนื้อสัตว์แล้วหันมาทานอาหารทะเลแทน เราจะสามารถลดพื้นที่ที่ใช้สำหรับการทำปศุสัตว์ได้อย่างมากและยังช่วยให้มั่นใจได้ว่าการผลิตอาหารจำพวกโปรตีนจะยั่งยืนมากขึ้นอีกด้วย เพราะกรรมวิธีการผลิตโปรตีนจากอาหารทะเลนั้นปล่อยก๊าซคาร์บอนออกมาน้อยกว่าเนื้อสัตว์ ลดผลกระทบที่มีต่อโลกและสิ่งแวดล้อม

กรรมวิธีการผลิตที่ทำให้มั่นใจในความปลอดภัยของอาหาร

แฮลมอนเลี้ยงจากฟาร์มที่ได้มาตรฐานสูงถือเป็นตัวเลือกของแหล่งผลิตอาหารที่ปลอดภัยและยั่งยืน กว่า 90% ของแฮลมอนที่คนไทยรับประทานนำเข้ามาจากนอร์เวย์ ชาวนอร์เวย์นั้นขึ้นชื่อในเรื่องของความใส่ใจและเคารพในธรรมชาติอย่างลึกซึ้ง ส่งผลให้นอร์เวย์เป็นประเทศผู้ผลิตอาหารทะเลที่ยั่งยืนที่สุดเจ้าหนึ่งของโลก บริษัทที่ทำการประมงของนอร์เวย์ล้วนให้ความสำคัญต่อมาตรฐานด้านการประมง จัดการรับมือกับปัจจัยเสี่ยงด้านต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เช่น ความปลอดภัยของอาหาร การจัดการของเสียและมลภาวะ สภาพแวดล้อมการทำงาน การใช้น้ำจืด ยาปฏิชีวนะ สวัสดิภาพสัตว์ รวมไปถึงการควบคุมปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจก การอนุรักษ์ผืนป่า และการคงความหลากหลายทางชีวภาพของระบบนิเวศ

ช่วยลดปริมาณอาหารเหลือทิ้ง

อาหารเหลือทิ้งส่งผลต่อปริมาณก๊าซเรือนกระจกที่เพิ่มขึ้นในโลกของเรา นับเป็นสัดส่วนถึง 8% และเป็นเรื่องน่าตกใจว่าอาหารเหลือทิ้งแท้ที่จริงแล้วเกิดขึ้นก่อนจะมาถึงมือเราเสียอีก กระบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพและได้มาตรฐานจึงเป็นปัจจัยสำคัญ อาหารทะเลจากนอร์เวย์มีการจัดการและใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า ทำให้สามารถนำแฮลมอนมาเป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารได้กว่า 90% ของทั้งตัวปลา ยกเว้นเลือดเท่านั้นที่ไม่ได้นำมาใช้ จึงช่วยลดปริมาณอาหารเหลือทิ้งลงได้อย่างมากและยังลดการปล่อยปริมาณก๊าซเรือนกระจกได้มากตามไปด้วย

แหล่งโปรตีนที่ยั่งยืนและปลอดภัย

กลุ่มผู้ผลิตแฮลมอนจากนอร์เวย์เป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมผลิตโปรตีนที่ยั่งยืนอันดับต้นๆ ของโลก นอร์เวย์ยังเป็นประเทศผู้ผลิตแฮลมอนใหญ่ที่สุดอีกด้วยจึงเป็นแหล่งที่มาของปลาแฮลมอนที่ปลอดภัย มีกระบวนการผลิตและการใช้ทรัพยากรโปรตีนอย่างคุ้มค่าอันดับต้นๆ ของโลก

ปลาปลอดภัย

แฮลมอนเลี้ยงจากนอร์เวย์เติบโตในน้ำเย็นเจียบใส และสะอาดด้วยอาหารคุณภาพสูงตามมาตรฐานของสหภาพยุโรป และถูกเลี้ยงโดยชาวประมงนอร์เวย์ที่มีความเชี่ยวชาญสูง ทำให้แฮลมอนเหล่านี้ได้รับการดูแลอย่างดี ได้สาร

อาหารจากธรรมชาติที่ปราศจากพยาธิ มีการพัฒนาวัคซีนสำหรับแซลมอนโดยเฉพาะ จึงแทบไม่ต้องพึ่งยาปฏิชีวนะ ทำให้ผู้บริโภคสามารถมั่นใจได้ว่าแซลมอนจากนอร์เวย์นั้นปลอดภัย ปราศจากพยาธิที่อาจเป็นอันตรายต่อร่างกาย

###

เกี่ยวกับสภาอุตสาหกรรมอาหารทะเลนอร์เวย์ (Norwegian Seafood Council - NSC)

สภาอุตสาหกรรมอาหารทะเลนอร์เวย์ (NSC) เป็นบริษัทมหาชนภายใต้กระทรวงพาณิชย์ อุตสาหกรรม และการประมงประเทศนอร์เวย์ และถือเป็นสมาคมอาหารทะเลระดับประเทศเพียงแห่งเดียวในโลก NSC ทำงานร่วมกับภาคธุรกิจประมงและภาคส่วนต่างๆ ในอุตสาหกรรมสัตว์น้ำของนอร์เวย์ เพื่อพัฒนาตลาดอาหารทะเลของนอร์เวย์ เป็นตัวแทนผู้ส่งออกอาหารทะเล และอุตสาหกรรมอาหารทะเลของประเทศนอร์เวย์ เครื่องหมายการค้า “Seafood from Norway” เป็นสัญลักษณ์บ่งบอกถึงแหล่งกำเนิดของอาหารทะเลที่จับได้หรือเพาะเลี้ยงในแหล่งน้ำทะเลที่เย็นและใสสะอาดของประเทศนอร์เวย์