

Section: First Section/การศึกษา-ศาสนา-สาธารณสุข

วันที่: พฤหัสบดี 6 มิถุนายน 2567

ปีที่: 75

ฉบับที่: 24243

หน้า: 7(กลาง)

Col.Inch: 17.35

ADValue: (B/W) 13,012.50

(FC) 26,025

PRValue(x3): (B/W) 39,037.50

(FC) 78,075

หัวข้อข่าว: สวทช.พัฒนาอาหารทะเลจากพืช "วี-ซี(Ve-Sea)"

สวทช.พัฒนาอาหารทะเลจากพืช "วี-ซี (Ve-Sea)"

ดร.อสิรา เพ็ญฟูชา รองผอ.ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (เอ็มเทค-สวทช.) เปิดเผยว่า เอ็มเทคพัฒนานวัตกรรม "วี-ซี (Ve-Sea)" อาหารทะเลจากพืชด้วยเทคโนโลยีการออกแบบโครงสร้างอาหารผสมองค์ความรู้ด้านวัสดุศาสตร์และวิทยาศาสตร์การอาหาร ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อสัมผัสและรสชาติใกล้เคียงกับเนื้อสัตว์จริง แต่ปราศจากคอเลสเตอรอลเหมาะสำหรับผู้แพ้อาหารทะเล แพ็กดูเด็น การพัฒนานวัตกรรมอาหารทะเลจากพืช เพราะตระหนักถึงโอกาสจากแนวโน้มของตลาดโลกสำหรับอาหารโปรตีนจากพืช ซึ่งมีมูลค่า 5.4 หมื่นล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ในปี 2564 และคาดว่าจะในปี 2568 จะเติบโตสูงถึง 105.5 พันล้านดอลลาร์สหรัฐฯ (มากกว่า 3 แสนล้านบาท) โดย

ในปี 2565 ประเทศไทยมีมูลค่าการส่งออกโปรตีนทางเลือกจากพืชเป็นมูลค่า 628.7 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ซึ่งขยายตัวร้อยละ 18.5 เมื่อเทียบกับปีก่อนหน้า การนำเสนอสินค้าที่มีเอกลักษณ์ เช่น เมนูอาหารไทย อาหารทะเลจากพืช ฯลฯ และการสร้างเรื่องราวดึงดูดผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายจะช่วยเสริมจุดแข็งให้กับโปรตีนทางเลือกจากพืชของไทยในตลาดโลก

ดร.นิสสา ศีตะปັນย์ นักวิจัยอาวุโสเอ็มเทค สวทช. กล่าวว่า ทีมวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบประกอบด้วย ลูกชิ้นปลา ลูกชิ้นหมึก เส้นปลาช็อกก๊วย เป็นต้น ผู้ที่สนใจรับถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต Ve-Sea และ Ve-Chick ติดต่อชมนิต วานิกานุกุล (ฝ่ายพัฒนาธุรกิจ) โทร.0-2564-6500 ต่อ 4788 หรืออีเมล chanitw@mtec.or.th และผู้ที่สนใจใช้บริการแพลตฟอร์ม FoodSERP ติดต่อขอรับบริการได้ทางอีเมล foodSERP_by_NSTDA@nstda.or.th