



สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโทรอนโต  
 ข่าวเด่นประจำสัปดาห์  
 ระหว่างวันที่ 25-29 เมษายน 2565

## แคนาดาเร่งผลักดันนวัตกรรม Cell-Based Meat ทางเลือกของการบริโภคเนื้อสัตว์

แคนาดาเป็นหนึ่งในประเทศที่เริ่มบุกเบิกวิจัยนวัตกรรมอย่างจริงจังกับผลิตภัณฑ์ “Cell-Based Meat” ซึ่งเป็นเนื้อสัตว์จริงที่ผลิตจากการเพาะเนื้อเยื่อจากเซลล์ในห้องทดลอง (Lab Grown Meat) ปัจจุบันผู้ผลิตทั่วโลก รวมถึงแคนาดาได้เริ่มเข้าสู่ช่วงการพัฒนาขยายการผลิตเพื่อ



พาณิชย์อย่างจริงจัง โดยล่าสุด นาย Lejly Gafour ประธานกรรมการบริษัท Cult Food Science ในแคนาดา ซึ่งเป็นบริษัทอยู่ในตลาดหลักทรัพย์มองว่า Cell-Based Meat ในที่สุดแล้วจะเป็นอาหารแห่งอนาคตของคนทั่วไป (Future Food) ถึงแม้ว่าคนส่วนใหญ่จะมองหรือเข้าใจว่าเป็นเนื้อสังเคราะห์หรือเนื้อเทียม แต่จริงๆ แล้วมีคุณสมบัติเหมือนกับสัตว์จริงๆ ที่สามารถวิเคราะห์ตรวจสอบจนไปถึงชั้นเนื้อเยื่อแต่ละเซลล์ของเนื้อสัตว์เลยทีเดียว

การผลิตเนื้อสัตว์ด้วยวิวัฒนาการของ Cell-Based Meat นั้นมีจุดเด่นที่ดีกว่าการทำปศุสัตว์ในรูปแบบเดิมๆ ที่ไม่ต้องการทำฟาร์มเลี้ยงสัตว์ การจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์ การฆ่าสัตว์ การปล่อยมลภาวะเรือนกระจก การปล่อยก๊าซคาร์บอน ที่ผู้บริโภคทุกวันนี้ต้องการหาทางเลือกแหล่งที่มาใหม่ของเนื้อสัตว์หรือสารอาหารโปรตีน ที่รวมไปถึงการร่วมกันพัฒนาความยั่งยืน (Sustainability) และความเมตตา กรุณา (Compassion) กับสัตว์ซึ่งเป็นแหล่งที่มาของสารอาหารโปรตีนของคนส่วนใหญ่ในปัจจุบัน

อย่างไรก็ตาม บริษัท Cult Food Science มองว่าสินค้า Cell-Based Meat อาจต้องใช้เวลาอีกอย่างน้อย 5-7 ปีก่อนที่จะสามารถสร้างการยอมรับจากผู้บริโภค รวมถึงจะต้องได้รับอนุญาตจากรัฐบาลแคนาดาที่จะสามารถวางจำหน่ายในห้างซูเปอร์มาร์เก็ตได้ ซึ่งทุกวันนี้ห้าง Longo เป็นห้างซูเปอร์มาร์เก็ตระดับไฮเอนในแคนาดา มีจำนวน 36 สาขาทั่วประเทศได้มีการลงทุนสนับสนุนวิจัยการผลิตเนื้อ Cell Based Meat ร่วมกับมหาวิทยาลัย Gulph University ที่มีบริษัทอาหารยักษ์ใหญ่ราย

อื่นๆ ช่วยสนับสนุนการลงทุนวิจัย อาทิ บริษัท Maple Leaf Foods, Nestle และ JBS

ในอดีต สินค้า Cell Based Meat เมื่อสิบปีที่แล้วมีราคาต้นทุนการผลิตเฉลี่ย 200,000 เหรียญสหรัฐฯ/กิโลกรัม (ประมาณ 6.8 ล้านบาท/กิโลกรัม) แต่ปัจจุบันต้นทุนการผลิตลดลงเหลือเพียง 20 เหรียญสหรัฐฯ/กิโลกรัม (680

บาท/กิโลกรัม) ยังคงมีราคาสูงกว่าการผลิตเนื้อสัตว์ทั่วไป แต่ด้วยเม็ดเงินการลงทุนจากทั้งภาคเอกชนและภาครัฐอย่างต่อเนื่องในช่วงหลายปีที่ผ่านมา ผู้ผลิตเชื่อว่าต้นทุนการผลิตของเนื้อ Cell-Based Meat จะสามารถลดลงจนถึงจุดที่สามารถแข่งขันกับการผลิตสัตว์ทั่วไปได้ภายในปี 2-3 ปี นับว่าจะเป็นการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญของอุตสาหกรรมใหม่ของประเภท Lab-Grown Meat

ขั้นตอนของการผลิตเนื้อ Cell-Based Meat นั้นมาจากการสังเคราะห์เนื้อเยื่อของสัตว์ในระดับ Stem Cell โดยไม่มีการใช้น้ำเหลือง (Serum) จากสัตว์และไม่มีการใช้การดัดแปลงพันธุกรรม (non-GMO) ขณะที่การผลิตในรูปแบบนี้จะช่วยให้วงจรการผลิตรวดเร็วมากกว่าการทำฟาร์มเลี้ยงสัตว์แบบเดิมถึง 20 เท่า ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก (Greenhouse emission) ลงร้อยละ 80 ลดการใช้พื้นที่ทำฟาร์มลงร้อยละ 99 และลดการใช้น้ำจืดที่ใช้สำหรับการทำฟาร์มเลี้ยงสัตว์แบบเดิมลงร้อยละ 96

อย่างไรก็ตาม อุปสรรคของสินค้าเนื้อสังเคราะห์ Cell Based Meat ในแคนาดา มาจากกฎระเบียบที่เคร่งครัดของหน่วย CFIA (Canadian Food Inspection Agency) ที่ให้ความสำคัญถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นหลัก และถึงแม้ว่าสินค้านี้จะได้รับการอนุญาตให้สามารถวางจำหน่ายได้ในอนาคต แต่นักวิเคราะห์ส่วนใหญ่ยังเชื่อว่ายังคงต้องใช้เวลาอีกนานกว่าที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะเปิดใจยอมรับกับสินค้านี้ ซึ่งนักวิเคราะห์เชื่อว่าหากมีการสื่อสาร การตลาดที่ดีในเรื่องของผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และความโปร่งใสของขั้นตอนการผลิตเนื้อสังเคราะห์ใหม่ดังกล่าว ก็อาจทำให้กลุ่มผู้บริโภค

- นโยบายภาครัฐ  เศรษฐกิจการลงทุน  แนวโน้มการตลาด  รายงานสินค้าและบริการ  อื่นๆ

โดยเฉพาะคนรุ่นใหม่เปิดใจยอมรับกับสินค้าดังกล่าวได้มากขึ้น ซึ่งความท้าทายอีกประเด็นมาจาก ภาพลักษณ์หรือทัศนคติต่อเนื้อสังเคราะห์ในด้านลบที่ไม่ได้ผลผลิตจากขั้นตอนตามธรรมชาติ ที่อาจต้องมีการปรับการใช้คำโฆษณาทางการตลาดใหม่ ซึ่งปัจจุบันผู้ผลิตส่วนใหญ่จะใช้คำศัพท์ว่า “Lab Grown Meat” หรือ “Cellular Meat” ซึ่งอาจมีภาพลักษณ์ไม่ดีนัก ที่อาจปรับมาใช้คำว่า “Cultivated Meat” หรือ “Clean Meat” แทนได้ในอนาคต

**ความเห็นสำนักงาน**

กระแสของสินค้า Plant Based Meat ในแคนาดาเริ่มเป็นที่ยอมรับมากขึ้น ผู้บริโภคมองหาทางเลือกของการบริโภคเนื้อสัตว์ มองหาสารอาหารโปรตีนจาก “พืช” แทน “เนื้อสัตว์” โดยปัจจุบันเกือบทุกห้างค้าปลีกในแคนาดาได้มีการวางจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ผลิตจากพืชแล้ว แต่เทคโนโลยีนวัตกรรมระดับสูงของการผลิตอาหารเนื้อสัตว์ทางเลือกในแคนาดาไม่ได้หยุดเพียง Plant-Based Meat เท่านั้น แต่สามารถผลิตเนื้อสัตว์ได้จริง จากห้องทดลองหรือโรงงาน ลดวงจรการผลิตที่ไม่ต้องผ่านขั้นตอนการทำฟาร์มเลี้ยงสัตว์รวมถึงขั้นตอนการฆ่าสัตว์ เป็นลดการใช้ทรัพยากรไปกับการทำปศุสัตว์ การผลิตอาหารสัตว์ ลดการใช้พื้นที่มหาศาลที่การทำฟาร์มเลี้ยงสัตว์ รวมถึงพื้นที่เพาะปลูกเพื่อผลิตอาหารสัตว์ ที่นำไปสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืนและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมอีกด้วย

อย่างไรก็ตาม นักวิเคราะห์มองว่าถึงแม้ว่าหน่วยงาน CFIA (Canadian Food Inspection Agency) ซึ่งเป็นหน่วยงานภาครัฐ (มีหน้าที่เหมือนกับหน่วยงาน FDA ในสหรัฐฯ) ที่อาจอนุญาตให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ประเภท Cell-Based Meat ได้ในอนาคต แต่ความท้าทายอุปสรรคที่สำคัญมาจากภาพลักษณ์ด้านลบของเนื้อที่ผลิตจากห้องทดลองที่ถึงแม้ว่าผู้ผลิตจะสามารถพิสูจน์ได้ว่าเนื้อ Cell-Based Meat มีคุณสมบัติหรือมีสารอาหารเหมือนกับเนื้อสัตว์ทั่วไป ที่สามารถพิสูจน์เปรียบเทียบกันได้จนถึงระดับ “เซลล์” ว่าไม่แตกต่างกัน แต่ทัศนคติของผู้บริโภค อาจเป็นข้อจำกัดที่ผู้ผลิตจะต้องทำการตลาดอย่างต่อเนื่องในการปรับภาพลักษณ์ ยกข้อดีและจุดเด่นต่างๆ ของ Cell-Based Meat ในเรื่องของผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม การสนับสนุนความยั่งยืน ที่ผู้ประกอบการไทยควรหันมาจับตาให้ความสำคัญกับโอกาสสินค้าเนื้อสัตว์ทางเลือกดังกล่าวมากขึ้น ที่อาจหาความร่วมมือการลงทุนวิจัยกับผู้ผลิตสินค้า Cell-Based Meat ในแคนาดาที่เป็นหนึ่งในกลุ่มสินค้า BCG ที่จะมียุทธศาสตร์ที่สำคัญในอนาคต

โปรดติดตามความเคลื่อนไหวในการค้าระหว่างประเทศผ่านช่องทางต่างๆ ของกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ [www.ditp.go.th](http://www.ditp.go.th) และ [www.thaitrade.com](http://www.thaitrade.com) หรือโทรปรึกษาเรื่องการค้าระหว่างประเทศที่

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ โทร.1169 (หากโทรจากต่างประเทศ โปรดติดต่อที่ โทร. +66 2792 6900)

- นโยบายภาครัฐ
- เศรษฐกิจการลงทุน
- แนวโน้มการตลาด
- รายงานสินค้าและบริการ
- อื่นๆ

Call Center 1169  
[www.ditp.go.th](http://www.ditp.go.th)  
[www.thaitrade.com](http://www.thaitrade.com)

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ  
 563 ถนนนันทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง  
 จังหวัดนนทบุรี 11000

Thai Trade Centre - TORONTO  
 31 Gloucester Street,  
 Toronto, ON M4Y 1L8  
 CANADA

Tel: +1 416 921 5400  
 Fax: +1 416 921 7545  
 Email: [toronto@thaitrade.ca](mailto:toronto@thaitrade.ca)