ต่อยอดงาน IDE 2018 ค้นหานวัตกรรมช่วยเปลี่ยนโฉมอุตสาหกรรมอาหารไทย

หนึ่งในความท้าทายของผู้ประกอบการในยุค Thailand 4.0 คือ การนำเอานวัตกรรมมาช่วยขับเคลื่อนและสร้างมูลค่าให้แก่สินค้าหรือบริการของตนได้อย่างไร ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมและธุรกิจอาหารก็เช่นกัน จำเป็นต้องมองหานวัตกรรมมาเสริมจุดแข็งของตนเองเพื่อช่วยให้สามารถแข่งขันในตลาดไทยและตลาดโลกได้อย่างแข็งแกร่ง

ตามพันธกิจหลักของศูนย์การสร้างผู้ประกอบการที่ขับเคลื่อนโดยนวัตกรรม มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย (IDE Center by UTCC) ที่มุ่งสร้างที่มุ่งสร้างสรรค์และพัฒนาให้เกิดระบบนิเวศ หรือ Ecosystem ทางการประกอบการในรูปแบบของการประกอบการที่ขับเคลื่อนโดยนวัตกรรม ซึ่งมีความร่วมมือในหลายภาคส่วนได้แก่ ภาครัฐ องค์กรเอกชน หน่วยงานการศึกษา แหล่งเงินทุน และผู้ประกอบการ โดยหนึ่งในระบบนิเวศที่ช่วยขับเคลื่อนให้เกิด IDE ก็คือโครงการเมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) โดย สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน) ที่ร่วมสร้างสรรค์ให้เกิดระบบนิเวศดังกล่าว ด้วยการติดอาวุธแก่ผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร ในการสร้างแนวคิด (Mindset) ของการประกอบการ สร้างความเข้าใจถึงโอกาสทางธุรกิจ และการสร้างนวัตกรรมที่จะนำมาพัฒนาให้เกิดเป็นโมเดลธุรกิจ ซึ่งสิ่งที่ร่วมมือกันนี้จะสร้างผลกระทบต่อเศรษฐกิจของประเทศได้

เพื่อต่อยอดแนวคิดแบบฉบับ IDE ในส่วนของการสร้างนวัตกรรมเพื่อขับเคลื่อนธุรกิจอาหาร เราสามารถได้เรียนรู้แนวคิดเจ๋งๆ จาก “งาน IDE 2018 : Think Big, Act Small Symposium” ที่จัดขึ้นโดย IDE Center by UTCC เมื่อเร็วๆ นี้ ซึ่งงานนี้ได้รวบรวมผู้นำทางความคิดจากทั่วโลกแบ่งปันประสบการณ์สร้างแรงบันดาลใจในการเปลี่ยนแปลงสังคม เดินหน้าขยายเครือข่ายระบบนิเวศธุรกิจนวัตกรรมของประเทศไทย ร่วมสร้างผู้ประกอบการที่ขับเคลื่อนโดยนวัตกรรม เร่งส่งเสริมเศรษฐกิจไทยให้เติบโตอย่างยั่งยืน

ประเด็นน่าสนใจและสามารถนำมาต่อยอดสู่ธุรกิจได้จริง ด้วยการตั้งคำถามว่า “นวัตกรรมจะช่วยขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหารไทยได้อย่างไร” และเราได้เรียนรู้จาก 3 นักนวัตกรรม ได้แก่ เชฟใหม่ ฐิติวัชร ตันตระการ หัวหน้าพ่อครัวแห่ง Insect in the Backyard ซึ่งเป็นภัตตาคารที่เสิร์ฟอาหารที่ทำจากแมลงเป็นแห่งแรกในประเทศไทย Solveiga Pakstaite เป็นนักประดิษฐ์และผู้ประกอบการที่ ได้รับตำแหน่งนักประดิษฐ์ยอดเยี่ยมแห่งปีจาก MIT Technology Review และ Alicia Noel ผู้ก่อตั้งบริษัทที่ปรึกษา Cultivati Inc. เพื่อช่วยเหลือให้องค์กรต่าง ๆ ว่าเทคโนโลยี Blockchain ซึ่งถูกใช้ทั่วโลกจะสามารถนำมาใช้กับอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างไร

ทั้ง เชฟใหม่ ฐิติวัชร ตันตระการ Solveiga Pakstaite และ Alicia Noel ได้พูดถึงหลายประเด็นที่น่าสนใจถึงความเป็นไปได้ของเทรนด์อาหารแห่งอนาคตซึ่งจะมีนวัตกรรมเข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องในธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหารอย่างมากมาย

• อาหารแห่งอนาคต

ในอนาคตอีกไม่กี่ปีข้างหน้า โฉมหน้าการผลิตอาหารจะไม่เหมือนเดิมอีกต่อไป เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ที่จะส่งผลต่อการเติบโตของวัตถุดิบดั้งเดิม การขาดแคลนอาหาร และเราจะค้นพบว่า “แมลง” อาจจะเข้ามามีบทบาทสำคัญในการเป็นอาหารประจำวันของผู้คนบนโต๊ะอาหาร

เชฟใหม่ ฐิติวัชร ตันตระการ ได้พูดถึง แมลง ในฐานะเทรนด์ใหม่ของอาหารในศตวรรษที่ 21 ไว้ว่า โลกร้อนขึ้น ผลผลิตน้อยลง และมนุษย์เพิ่มมากขึ้น เราจะหาอาหารโปรตีนอะไรมาทดแทนในอนาคต และคำตอบนั้นก็คือ แมลง และไอเดียนี้ถูกต่อยอดมาเป็นร้าน Insect in the Backyard ที่ทุกเมนูคืออาหารแมลง เป็นร้านที่สื่อต่างประเทศอย่างวอชิงตันโพสต์หรือนิวยอร์คไทมส์ ก็พูดถึง ซึ่งเชฟใหม่ยืนยันว่า แมลงเหล่านี้เลี้ยงจากฟาร์ม สะอาด ไม่มีสารเคมีและเชื้อโรคปลอมปนในอาหาร สามารถทำอาหารได้อร่อย ได้คุณภาพโปรตีนไม่ต่างจากเนื้อสัตว์ทั่วไป

อาหาร “แมลง” น่าทานอย่างไร? เชฟใหม่ ได้สลายอคติของภาพลักษณ์แมลงที่หลายคนอาจจะรู้สึกยี้ ด้วยการทำ “ทีรามิสุดักแด้” โดยใช้ดักแด้ไหมจากจังหวัดสุรินทร์ที่เนื้อแน่นกว่ามาปั่นทำครีมเพื่อกลายเป็นอาหารที่เป็นทั้งนวัตกรรม แลดูอร่อย ทานได้จริง

• นวัตกรรมอาหารเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีกว่าเดิม

นอกจากเรื่องแมลงที่เป็นเทรนด์อาหารในอนาคต อีกประเด็นหนึ่งในงาน IDE 2018 ที่น่าสนใจคือ เมื่อมองภาพรวมในสังคม ในขณะที่ความเหลื่อมล้ำทางการกระจายรายได้ที่นับวันมีมากขึ้นเรื่อย ๆ ทำให้เราเห็นคุณภาพชีวิตที่แตกต่างกันอย่างมากของผู้คนในสังคม ผู้คนจำนวนมากไม่สามารถเข้าถึงอาหารได้ ทั้งที่ 60% ของอาหารนั้น จะถูกทิ้งไปเนื่องจากกลายเป็นอาหารที่เน่าเสีย

นี่คือสิ่งที่ Solveiga Pakstaite เห็นโอกาสทั้งในฐานะผู้ประกอบการและคนที่หวังดีต่อสังคม เธอต่อยอดแนวคิดนี้จนเกิดการสร้างนวัตกรรม กับสิ่งประดิษฐ์ที่เรียกว่า มิมิก้าทัช ซึ่งเป็นเครื่องวัดระดับความเสียของอาหารทีมีความแม่นยำในทางชีวภาพที่ช่วยลดอาหารที่เหลือทิ้งและเพิ่มความปลอดภัยของอาหาร

เธอตั้งคำถามว่า จะรู้อย่างไรว่า อาหารที่เราทานนั้นมันหมดอายุจริงใหม่ เพราะหลายครั้งอาหารนั้นไม่ได้หมดอายุจริง ๆ เราดูเพียงจากสีและผิวสัมผัสของอาหาร หรือดูวันหมดอายุข้างกล่อง แล้วคิดว่าหมดอายุ อาหารจึงถูกทิ้งไปอย่างน่าเสียดาย

นวัตกรรมที่เธอคิดขึ้นเพื่อแก้ไขปัญหานี้ ก็คือ Mimica Touch ซึ่งมีส่วนประกอบสำคัญคือ เจลาติน ที่จะใช้ตรวจ

สอบว่า อาหารที่เราทาน อย่างเช่น แฮม เนื้อสัตว์ นม หรือผักต่างๆ เราก็สามารถใช้เครื่องนี้ซึ่งมีต้นทุนไม่สูงมาก สามารถใช้ได้ในครัวเรือน มาตรวจสอบอาหารของเราได้ ซึ่งแนวคิดนี้ทำให้เธอได้รับตำแหน่งนักประดิษฐ์ยอดเยี่ยมแห่งปีจาก MIT Technology Review

• การพบกับระหว่าง Blockchain และอาหาร

เช่นเดียวกันกับแนวคิดของ Alicia Noel เกี่ยวกับอาหารนั้น น่าสนใจมาก ๆ เธอมีความฝันอย่างหนึ่งนั่นก็คือ ความเชื่อที่ว่าทุกคนในโลกควรสามารถเข้าถึงอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณภาพให้ได้

เริ่มต้นจากปัญหาที่เธอพบเห็นในช่วงที่ Alicia Noel อาศัยอยู่ที่ปักกิ่งช่วงระหว่างปี 2008 – 2014 และได้เห็นเรื่องอื้อฉาวมากมายเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารในจีน และผู้คนที่เจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารเหล่านี้ ข่าวสารไม่ดีเกี่ยวกับคุณภาพของอาหารจีนถูกเผยแพร่ออกมามากมาย ทั้งข่าวไข่ปลอม ไปจนถึงนมที่ปนเปื้อนสารอันตรายอย่างเมลามีน เหตุการณ์เหล่านี้ทำให้เธอเริ่มศึกษาและพูดในที่สาธารณะเกี่ยวกับการเกษตรที่ยั่งยืนและอาหารที่ปลอดภัย ซึ่งทำให้เธอสนใจในเรื่องการตรวจสอบแหล่งที่มาของอาหารและความโปร่งใส

ข้อค้นพบที่น่าสนใจก็คือ เธอพบว่าเทคโนโลยี Blockchain ซึ่งมีการบันทึกข้อมูลในทุกขั้นตอนและไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้อาจจะนำมาใช้กับวงการอาหารได้ ซึ่งเทคโนโลยีนี้ จะช่วยให้เราสามารถติดตามเรื่องความปลอดภัยของอาหารในจีน ตั้งแต่กระบวนการผลิต ธรรมาภิบาล และการสื่อสาร รวมถึงเรื่องเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของสหประชาชาติ

จะเห็นได้ว่าทั้งเรื่องเทรนด์อาหารแมลง เครื่องตรวจวัดการหมดอายุอาหารเพื่อลดปริมาณเหลือทิ้ง ไปจนถึงการใช้เทคโนโลยี Blockchain ในอุตสาหกรรมอาหาร ล้วนแล้วแต่เป็นแนวคิดที่น่าสนใจสำหรับผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมและธุรกิจอาหารที่จะมาคิดต่อว่าเราจะผลักดันนวัตกรรมของเราอย่างไรให้สามารถไปได้ไกลกว่านี้ได้อย่างไร ไม่เพียงแค่เพิ่มมูลค่าแก่ธุรกิจ แต่ยังมีผลกระทบต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในสังคม รวมถึงผลักดันให้อุตสาหกรรมอาหารไทยเป็นที่ยอมรับและโดดเด่นในเวทีโลกต่อไป.