

สรุปข่าว การเกษตร ที่น่าสนใจ



ประจำเดือน
พฤศจิกายน

2566



**Office of Agricultural Affairs
Royal Thai Embassy**

1024 Wisconsin Ave. NW Ste. 203
Washington D.C. 20007 USA
+1 202 338 1543
+1 202 338 1549

EMAIL: MOACDC@THAIEMBDC.ORG | WWW.OPSMOAC.GO.TH/DC-HOME

สารบัญ

สถานการณ์การค้า

Walmart มุ่งมั่นที่จะลดอาหารเหลือทิ้ง	1
การผลิตปลาป่นและน้ำมันปลาทั่วโลกยังคงลดลงในปี 2566	1
พบการระบาดของ HPAI ในฝูงไก่ทองเชิงพาณิชย์	2

นโยบาย

กองทัพสหรัฐฯ ซื้ออาหารทะเลญี่ปุ่นเพื่อชดเชยการถูกแบนจากจีน	2
FDA เสนอยกเลิกการใช้สีน้ำเงินพืชมะนาวในอาหาร อาจต่อต้านสีผสมอาหารสังเคราะห์ Red Dye 3	3
NOAA กอนร่างข้อเสนอเพิ่มชนิดสัตว์น้ำในระเบียบ SIMP	3
NOAA ขยายเวลาการปฏิบัติตามกฎหมาย MMPA ออกไปอีก 2 ปี	4
สมาชิกสภาเกษตรเรียกร้องให้สืบหาข้อเท็จจริง กรณีการใช้แรงงานบังคับชาวอุยกูร์ในอุตสาหกรรมประมงของจีน	4
สหรัฐฯ เริ่มสอบสวนการตอบโต้การกุ่มตลาดและตอบโต้การอุดหนุนการนำเข้ากุ้ง	5
สินค้าเกษตรสหรัฐฯ ปักหลักในเอเชียอาคเนย์	5
NIFA ลงทุน 28 ล้านดอลลาร์เพื่อยกระดับเกษตรกรรุ่นใหม่	6

นวัตกรรม

แมลงจะเป็นโปรตีนทางเลือกแห่งอนาคตได้หรือไม่?	6
เมนูอาหารในอนาคตจะประกอบด้วยวัตถุดิบอัพไซเคิล	7

Walmart มุ่งมั่นที่จะลดอาหารเหลือทิ้ง



Walmart ห้างค้าปลีกขนาดใหญ่ของสหรัฐอเมริกาปรับปรุงความสามารถในการจัดส่งสินค้า อาทิ จัดส่งสินค้าด่วนใน 30 นาที จัดส่งช่วงดึก จัดส่งภายในวันเดียว นักลงทุนคาดการณ์ว่า Walmart จะสร้างกำไรจากความต้องการซื้อของชำและของขบเคี้ยวในเทศกาลวันหยุด ส่งผลให้ราคาหุ้นและระดับสูงสุดเป็นประวัติการณ์ ราคาอาหารในช่วงเทศกาลวันหยุดคุณพระเจ้าจะสูงกว่าปีที่แล้ว ปัจจุบันดังกล่าวทำให้ผู้บริโภคเลือกใช้จ่ายเฉพาะอาหารที่จำเป็น ไม่ให้มีอาหารเหลือทิ้ง อย่างไรก็ตาม ในแต่ละปีชาวอเมริกันเหลืออาหารทิ้งปริมาณมากกว่า 119 พันล้านปอนด์ต่อปี (54 ล้านตัน) มูลค่าราว 5 แสนล้านเหรียญสหรัฐ เมื่อเกิดอาหารส่วนเกิน การบริจาคอาหารมีความสำคัญพอๆ กับการรีไซเคิลอาหาร หากผู้ค้าปลีกเลือกที่จะบริจาคอาหารส่วนเกินก่อน จะช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายในการขนส่ง ลดหย่อนภาษี และยังเป็นการช่วยเหลือชุมชนอีกด้วย ล่าสุด Walmart ร่วมมือกับบริษัทจำกัดขยะเฉพาะ Denali ในการดำเนินโครงการด้านความยั่งยืนหลายโครงการ อาทิ Pacific Coast Food Waste Commitment ซึ่งจะเปลี่ยนจากการฝังกลบอาหารที่ไม่สามารถบริโภคได้ เป็นการนำไปผลิตเป็นอาหารสัตว์ ปุ๋ยหมัก และการสร้างพลังงานหมุนเวียน โดย Walmart ตั้งเป้าหมายที่จะลดอาหารเหลือทิ้งจากการดำเนินงานลงร้อยละ 50 ภายในปี 2573 ซึ่งสามารถบรรลุเป้าหมายแล้วมากกว่าร้อยละ 10 ณ สิ้นปี 2565

Green Hive แพลตฟอร์มที่ส่งเสริมแนวทางปฏิบัติด้านความยั่งยืน เห็นว่า บริษัทต่างๆ สามารถปรับปรุงกลยุทธ์การขายโดยใช้การกำหนดราคาอัจฉริยะ และเทคนิคการลดราคา รวมถึงการใช้แอปพลิเคชันแจ้งเตือนสินค้าที่ใกล้หมดอายุที่อยู่ระหว่างลดราคา โดยการลดอาหารเหลือทิ้งจะเป็นประโยชน์ต่อร้านค้าปลีกทุกขนาดหลายประการ อาทิ 1) ช่วยเพิ่มรายได้ด้วยการใช้สิทธิในการลดหย่อนภาษี ลดต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับการกำจัดขยะ และดึงดูดผู้บริโภคที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อมเข้ามาในร้าน 2) ส่งเสริมภาพลักษณ์ของแบรนด์ และ 3) ช่วยเพิ่มความพึงพอใจของพนักงานและเพิ่มผลผลิตอีกด้วย

ที่มา: [Walmart Commits to Reducing Food Waste](#)

การผลิตปลาป่นและน้ำมันปลาทั่วโลกยังคงลดลงในปี 2566



การผลิตปลาป่นและน้ำมันปลาที่ลดลงสอดคล้องกับอุปสงค์ของจีนที่จะชะลอตัวในเดือนตุลาคม 2566 แม้ว่าการใช้วัตถุดิบสัตว์น้ำจากทะเลจะใกล้เคียงกับปีก่อนหน้า องค์กรด้านส่วนประกอบอาหารสัตว์จากสัตว์น้ำ IFFO (Marine Ingredients Organization) รายงานว่า ปริมาณการผลิตปลาป่นรวมทั่วโลกในช่วง 9 เดือนแรกของปี 2566 ยังคงต่ำกว่าปีก่อนหน้าถึงร้อยละ 26 สาเหตุมาจากการที่แปรรูปปลาป่นลดลงถึงร้อยละ 70 ในช่วงรอบปีที่ผ่านมามา โดยที่แปรรูปได้ยกเลิกฤดูการทำประมงปลากระดัก (Anchovies) เมื่อเดือนมิถุนายน 2566

ในช่วง 9 เดือนแรกของปี 2566 ปริมาณการผลิตน้ำมันปลาของโลกลดลงร้อยละ 21 ในรอบปี โดยชิลีเป็นเพียงประเทศเดียวที่มีการผลิตเพิ่มขึ้น เนื่องจากมีการทำประมงเพิ่มขึ้นและได้ผลผลิตน้ำมันปลาสูงกว่าค่าเฉลี่ย ในขณะที่มีการทำประมงในยุโรปเหนือมากขึ้น ส่งผลให้การใช้วัตถุดิบทั่วโลกเพิ่มสูงขึ้นร้อยละ 6 เมื่อเทียบเป็นรายปีในเดือนกันยายน 2566 ข้อมูลของ IFFO จะครอบคลุมการผลิตของประเทศสมาชิก ได้แก่ เปรู ชิลี เดนมาร์ก นอร์เวย์ โอลิเจนด์ สหราชอาณาจักร ไอร์แลนด์ หมู่เกาะแฟโร สหรัฐอเมริกา แอฟริกาใต้ ไต้หวัน รัสเซีย และ สเปน IFFO ตั้งข้อสังเกตว่า การชะลอตัวทางเศรษฐกิจในจีนส่งผลให้ความต้องการปลาป่นและน้ำมันปลาภายในประเทศจีนลดลง ทั้งนี้ การนำเข้าปลาป่นสะสมของจีนจนถึงเดือนกันยายนลดลงร้อยละ 8 ต่อปี สะท้อนถึงอุปสงค์ภายในประเทศที่ลดลงของผู้ผลิตสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงและผู้เลี้ยงสุกร ตลอดจนจากอุปทานทั่วโลกที่มีน้อยลง ภาคการผลิตสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงในประเทศจีนเผชิญปัญหาหลายประการ ตั้งแต่แรงกดดันด้านสิ่งแวดล้อม ความท้าทายด้านเทคโนโลยี และการแข่งขันที่รุนแรงระหว่างโรงงานอาหารสัตว์และเกษตรกร สิ่งเหล่านี้ส่งผลให้มีการผลิตเกินกำลังและอุปทานล้นตลาด

ที่มา: [Global fishmeal, fish oil production remains down in 2023](#)

พบการระบาดของ HPAI ในฝูงไก่วงเชิงพาณิชย์



เมื่อวันที่ 20 พฤศจิกายน 2566 กระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา หรือ USDA (US Department of Agriculture) รายงานการพบการระบาดของโรคไข้หวัดนกชนิดร้ายแรง หรือ HPAI (Highly Pathogenic Avian Influenza) หลายครั้งภายในเขต (County) เดียวกันของรัฐเซาท์ดาโคตา โดยในเขต Edmunds พบการระบาดในฟาร์มไก่วงเชิงพาณิชย์จำนวน 3 ฝูง ไก่วงเกือบ 83,000 ตัวได้รับผลกระทบ เป็นไก่วงทดแทนแม่พันธุ์จำนวน 30,100 ตัว แม่พันธุ์ไก่วงจำนวน 19,200 ตัว และไก่วงเนื้อจำนวน 33,400 ตัว การระบาดล่าสุด 3 กรณีนี้ ทำให้รัฐเซาท์ดาโคตามีรายงานสถิติการระบาดในฝูงสัตว์ปีกเชิงพาณิชย์ถึง 80 ครั้ง นับตั้งแต่เริ่มมีการระบาดของ HPAI ทั้งนี้ เมื่อเดือนที่แล้ว เซาท์ดาโคตาเป็นหนึ่งในรัฐที่พบจำนวนการระบาดของ HPAI มากที่สุดในวันเดียวกัน (20 พฤศจิกายน 2566) มีการรายงานพบการระบาดของ HPAI ในฟาร์มพ่อแม่พันธุ์เป็ดในเขต Fresno ของรัฐแคลิฟอร์เนีย ซึ่งส่งผลกระทบต่อเป็ดจำนวน 23,400 ตัว ส่วนในแคนาดา หน่วยงานตรวจสอบอาหาร หรือ CFIA (Canadian Food Inspection Agency) รายงานการระบาดของ HPAI ในฟาร์มสัตว์ปีกอีก 2 ครั้ง ในเมือง Chilliwack ของบริติช โคลัมเบีย และในเมือง Rouville ของควิเบค ทั้งนี้ CFIA ไม่ได้รายงานชนิดสัตว์ปีกและจำนวนสัตว์ที่ได้รับผลกระทบ

ที่มา: HPAI affects three commercial turkey flocks and more

นโยบาย

กองทัพสหรัฐฯ ซื้ออาหารทะเลญี่ปุ่นเพื่อชดเชยการถูกแบนจากจีน



สำนักข่าวรอยเตอร์รายงานว่า สหรัฐอเมริกามีแผนจะจัดซื้ออาหารทะเลจากญี่ปุ่นสำหรับกองทัพ สืบเนื่องจากการที่จีนประกาศงดซื้ออาหารทะเลจากญี่ปุ่น โดยเอกอัครราชทูตสหรัฐฯ (ออท.) ประจำประเทศญี่ปุ่น นาย Rahm Emanuel ระบุว่า รัฐบาลสหรัฐฯ กำลังแสวงหาหนทางในการชดเชยมาตรการดังกล่าวของจีน จากการที่บริษัท Tokyo Electric Power Company (TEPCO) ปลอยน้ำทิ้งจากโรงไฟฟ้าพลังงานนิวเคลียร์ Fukushima Daiichi การงดซื้อดังกล่าวส่งผลกระทบต่อภาคการส่งออกอาหารทะเลของญี่ปุ่น โดยเฉพาะหอยเชลล์ ในขณะที่บริษัท TEPCO สัญญาว่าจะชดเชยให้กับผู้ประกอบการที่ได้รับผลกระทบจากการส่งออกและราคาที่ลดลง กองทัพสหรัฐฯ จะทำสัญญาจัดซื้อระยะยาวกับสหกรณ์ประมงของญี่ปุ่น แนวคิดดังกล่าวเป็นผลจากข้อเรียกร้องจากการประชุมกลุ่ม G7 ที่ประกอบด้วยประเทศมหาอำนาจด้านอุตสาหกรรมในการขอให้ยกเลิกข้อจำกัดเกี่ยวกับสินค้าสัตว์น้ำของญี่ปุ่น รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น นาง Yoko Kamikawa เรียกร้องขอให้เป็นการตอบสนองอย่างสันติและตามหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ ญี่ปุ่นและหน่วยงานเฝ้าระวังนิวเคลียร์ของสหประชาชาติต่างให้การรับรองในความปลอดภัยของน้ำทิ้งที่ปล่อยจากโรงไฟฟ้าพลังงานนิวเคลียร์ฟูกูชิม่า โดยเจ้าหน้าที่ญี่ปุ่นแสดงการรับประกันอาหารทะเลจากแหล่งน้ำในบริเวณดังกล่าว เพื่อสื่อให้เห็นความเชื่อมั่นของรัฐบาลญี่ปุ่นในการทดสอบความปลอดภัยของน้ำทิ้ง สำนักข่าว Asahi Shimbun ของญี่ปุ่น รายงานเมื่อช่วงปลายเดือนกันยายน 2566 ว่า สหรัฐฯ กำลังแสวงหาหนทางในการให้ความช่วยเหลือแก่อุตสาหกรรมสัตว์น้ำของญี่ปุ่นโดยตรง ออท. Emanuel เรียกการแบนของจีนต่อญี่ปุ่นว่า "การบีบบังคับทางเศรษฐกิจ" กองทัพสหรัฐฯ จะซื้อหอยเชลล์ล็อตแรกจากฮอกไกโดในปริมาณไม่เกิน 1 ตัน ซึ่งต่ำกว่าปริมาณที่เคยส่งออกไปยังจีนต่อปีมาก ในปี 2566 มูลค่าการส่งออกหอยเชลล์ของญี่ปุ่นทำสถิติสูงสุดที่ 610 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ (ราว 2.2 หมื่นล้านบาท) ซึ่งร้อยละ 51.3 คือการค้ากับจีน อุตสาหกรรมอาหารทะเลของฮอกไกโดได้รับผลกระทบร้ายแรงที่สุดจากการงดการซื้ออาหารทะเลโดยจีน แม้ว่าแหล่งที่มาของสินค้าประมงญี่ปุ่นส่วนใหญ่จะอยู่ห่างออกไปทางตอนเหนือของบริเวณที่มีการปล่อยน้ำทิ้งอย่างมาก ออท. Emanuel ระบุว่า สหรัฐฯ จะซื้อสินค้าอาหารทะเลชนิดอื่น ๆ จากญี่ปุ่นเพิ่มขึ้นเป็นลำดับ ก่อนหน้านั้น กองทัพสหรัฐฯ ไม่เคยซื้อสินค้าอาหารทะเลท้องถิ่นจากญี่ปุ่นมาก่อน

ที่มา: US military buying Japanese seafood to counter China's ban



FDA เสนอยกเลิกการใช้น้ำมันพืชเติมสารโบรมีนในอาหาร อาจต่อด้วยสีผสมอาหารสังเคราะห์ Red Dye 3

องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา หรือ FDA (US Food and Drug Administration) เสนอให้มีการเพิกถอนกฎระเบียบการอนุญาตให้ใช้น้ำมันพืชที่เติมสารโบรมีน (Brominated Vegetable Oil - BVO) ในอาหาร เนื่องจากความกังวลเกี่ยวกับอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค และกำลังทบทวนวัตถุเจือปนอาหารอีก 3 ชนิด ได้แก่ สีแดงสังเคราะห์ Red Dye 3 โพรพิลพาราเบน (Propylparaben) และโปตัสเซียมโบรมเตต (Potassium bromate) ซึ่งเพิ่งมีการออกกฎหมายห้ามใช้ในรัฐแคลิฟอร์เนีย โดย FDA ได้เริ่มกระบวนการทบทวนสีสังเคราะห์ Red Dye 3 แล้ว ทั้งนี้ ในกฎหมายอาหาร ยา และเครื่องสำอางของสหรัฐฯ (Federal Food, Drug and Cosmetic Act – FFDC) มีข้อความระบุว่า ห้ามไม่ให้ FDA อนุมัติการใช้สารแต่งสีที่หากมีการบริโภคเข้าสู่ร่างกายจะก่อให้เกิดมะเร็งในมนุษย์หรือสัตว์ FDA ร่วมกับแผนกพิษวิทยา (Division of Translational Toxicology) ของสถาบันวิทยาศาสตร์สุขภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ (US National Institute of Environmental Health Sciences (NIEHS) ศึกษาวิจัยเกี่ยวกับผลกระทบต่อสุขภาพของสัตว์ทดลอง หากมีการบริโภค BVO ในระดับที่เทียบเท่ากับบริโภคของมนุษย์โดยทั่วไป ปัจจุบัน สหรัฐฯ ยังคงอนุญาตให้มีการใช้ BVO ในลักษณะวัตถุเจือปนอาหารตามที่ระบุใน 21 CFR 180.30 โดยให้ใช้ในปริมาณเล็กน้อยเพื่อป้องกันไม่ให้สารปรุงแต่งกลิ่นรสเสื่อมลงซึ่งมักอยู่ที่ผิวหน้าของเครื่องดื่ม FDA กำกับดูแลการใช้ BVO มาตั้งแต่ช่วงทศวรรษ 1970 โดยได้ถอดออกจากรายชื่อสารที่ยอมรับโดยทั่วไปว่าปลอดภัย หรือ Generally Recognized as Safe (GRAS) ซึ่งเป็นสาเหตุให้กฎหมายความปลอดภัยอาหารของรัฐแคลิฟอร์เนียหยิบยกประเด็นนี้ขึ้นมาพิจารณา ทั้งนี้ ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา ผู้ผลิตเครื่องดื่มหลายรายได้ปรับสูตรผลิตภัณฑ์ของตนใหม่โดยใช้สารอื่นเพื่อทดแทน BVO ขณะนี้มีเครื่องดื่มไม่กี่ชนิดในสหรัฐฯ ที่ยังคงมีการใช้สาร BVO

FDA และ NIEHS ทดลองให้อาหารที่มีส่วนผสม BVO แก่หนูทดลองตัวผู้และตัวเมียอายุ 6 สัปดาห์เป็นเวลา 90 วัน ที่ระดับ BVO ต่อน้ำหนักตัวในอัตราร้อยละ 0 (กลุ่มควบคุม) 0.002, 0.02, 0.1 และ 0.5 จากนั้นจึงนำเนื้อเยื่อส่วนต่างๆ ไปวิเคราะห์ พบการเกิดกรด di- and tetra-bromostearic acid ในหัวใจ ตับ และไขมันบริเวณขาหนีบ (Inguinal fat) การบริโภค BVO มีความสัมพันธ์กับระดับเนื้อเยื่อโบรมีนอินทรีย์และอินทรีย์ (Inorganic and organic bromine) ที่เพิ่มขึ้น และมีความเสี่ยงที่ต่อมไทรอยด์จะได้รับผลกระทบจากความเป็นพิษของสารเคมีดังกล่าว

ที่มา: [FDA Proposes to Stop Allowing Brominated Vegetable Oil in Food, Says Red Dye 3 May Be Next](#)

NOAA ถอนร่างข้อเสนอเพิ่มชนิดสัตว์น้ำในระเบียบ SIMP

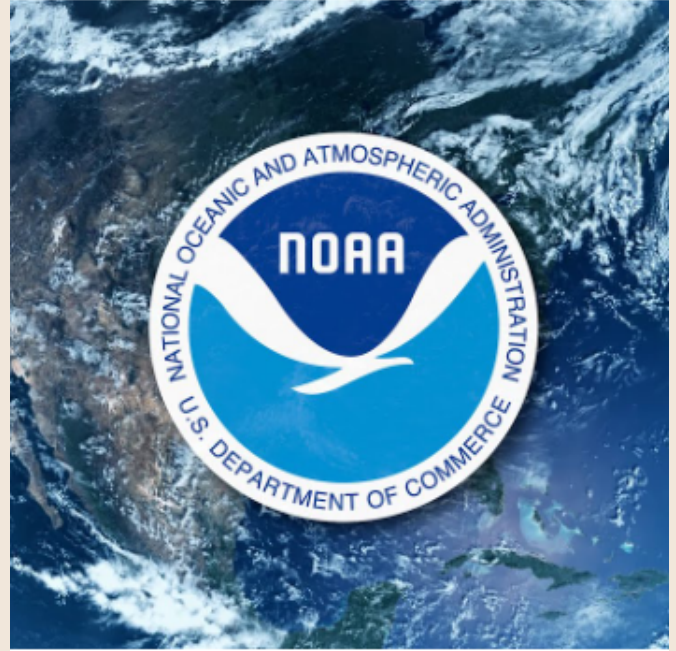


องค์การบริหารจัดการบรรยากาศและมหาสมุทรแห่งชาติ หรือ NOAA (National Oceanic and Atmospheric Administration) ประกาศเมื่อวันที่ 14 พฤศจิกายน 2566 ว่า จะถอนข้อเสนอการขยายขอบข่ายโครงการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าประมงนำเข้า หรือ SIMP (Seafood Import Monitoring Program) ซึ่งได้รับเสียงวิพากษ์วิจารณ์จากกลุ่มสิ่งแวดล้อมและสมาชิกสภาคองเกรสอย่างหนัก ทั้งนี้ เมื่อวันที่ 28 ธันวาคม 2565 NOAA นำเสนอร่างกฎระเบียบเพื่อขยายโครงการโดยตั้งเป้าเพิ่มจำนวนสายพันธุ์สัตว์น้ำที่จะตรวจติดตามมากกว่าเดิม 2 เท่า โครงการ SIMP ริเริ่มขึ้นเมื่อ 6 ปีที่แล้ว โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสกัดกั้นการนำเข้าผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ปิดฉากไม่ตรงกับข้อเท็จจริง ตลอดจนสัตว์น้ำที่ได้จากการทำประมงที่ผิดกฎหมาย หรือ IUU Fishing (Illegal, unreported or unregulated fishing) ครอบคลุมสัตว์น้ำที่ต้องรายงาน 13 กลุ่ม รวม 1,100 สายพันธุ์ (Species) การขยายโครงการจะส่งผลให้ต้องเพิ่มจำนวนเอกสารประกอบการนำเข้า และการชี้แจงเพิ่มเติมสำหรับสิ่งที่ผู้นำเข้าต้องรับผิดชอบ NOAA ได้รับข้อคิดเห็นเป็นจำนวนมากในช่วงเปิดรับความเห็นสาธารณะ ส่งผลให้ต้องเพิกถอนข้อเสนอและเริ่มทบทวนโปรแกรมครั้งใหม่ ผู้บริหาร NOAA ออกมาระบุว่า หน่วยงานด้านประมงของ NOAA ยังมุ่งมั่นที่จะใช้โครงการนี้ต่อสู้กับการทำประมง IUU และช่วยรักษาความถูกต้องของการนำเข้าสินค้าประมงมายังสหรัฐฯ ในขณะที่องค์กรด้านสิ่งแวดล้อม Stimson Center ซึ่งตั้งอยู่ในกรุงวอชิงตัน ดี.ซี. เห็นควรที่ NOAA จะดำเนินการทบทวนโปรแกรม NOAA โดยละเอียด และชื่นชมที่ NOAA เพิ่มการมีส่วนร่วมของสาธารณชน ซึ่งจะส่งผลให้สามารถพิจารณาได้ในลักษณะองค์รวม และป้องกันไม่ให้นโยบายประมงผิดกฎหมายเข้าสู่สหรัฐฯ ในขณะที่สมาชิกสภาคองเกรสและกลุ่มสิ่งแวดล้อมตำหนิการตัดสินใจของ NOAA ผู้อำนวยการฝ่ายรณรงค์ขององค์กร Oceana ซึ่งเป็นผู้เรียกร้องให้ NOAA ขยายโปรแกรมนี้ระบุว่า เป็นการถอนตัวที่ "น่าผิดหวัง" และผลักดันให้ NOAA กำหนดกรอบเวลาที่ชัดเจนในการดำเนินการที่เกี่ยวข้องกับโปรแกรม SIMP ส่วน สส. Jared Huffman ตัวแทนพรรคเดโมแครตจากรัฐแคลิฟอร์เนีย ซึ่งสนับสนุนการขยายขอบข่ายโปรแกรม SIMP อย่างแข็งขันตลอดมาเห็นว่า การถอยของ NOAA ครั้งนี้เป็น การดำเนินการรูปแบบเดิม ๆ การไม่ยอมเผชิญหน้ากับผู้ที่ประมงผิดกฎหมายเป็นสิ่งที่น่าอายและไม่น่าให้อภัย

ที่มา: [NOAA withdraws SIMP proposal; US Representative Jared Huffman calls move “disingenuous”](#)

NOAA ขยายเวลายกเว้นการปฏิบัติตามกฎหมาย MMPA ออกไปอีก 2 ปี

National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA) เผยแพร่ประกาศใน Federal Register Vol. 88 No. 221 (80193 - 80194) ลงวันที่ 17 พฤศจิกายน 2564 แจ้งขยายช่วงเวลาการยกเว้นการปฏิบัติตามกฎหมายการปกป้องสัตว์ทะเลเลี้ยงลูกด้วยนมหรือ Marine Mammal Protection Act (MMPA) ออกไปอีกเป็นเวลา 2 ปี จนถึงวันที่ 31 ธันวาคม 2568 โดยระบุว่า ในช่วงที่ผ่านมา NOAA ได้รับข้อมูลจำนวนมากจากประเทศคู่ค้าสินค้าสัตว์น้ำของสหรัฐอเมริกา เพื่อใช้ประกอบการพิจารณาประเมินความเท่าเทียมกฎระเบียบในการทำประมงที่ไม่ทำอันตรายหรือคร่าชีวิตสัตว์ทะเลเลี้ยงลูกด้วยนม อีกทั้งมีการเปลี่ยนแปลงข้อมูลด้านการประมง จึงจำเป็นต้องใช้เวลาในการพิจารณาเพิ่มเติม การขยายเวลาจะช่วยให้การประเมินความเท่าเทียมเป็นไปอย่างถูกต้องและเป็นธรรมต่อทุกประเทศ NOAA ระบุว่าด้วยว่า สหรัฐฯ เป็นผู้นำในด้านการอนุรักษ์สัตว์ทะเลเลี้ยงลูกด้วยนมและการทำประมงยั่งยืน โดยปฏิบัติตามแนวทางการอนุรักษ์สัตว์น้ำที่ได้รับการยอมรับในระดับสากลอย่างเคร่งครัด ตลอดจนการดำเนินการมาตรการเพื่อลดการจับสัตว์ทะเลเลี้ยงลูกด้วยนมที่เป็นผลพลอยจับ (Bycatch) ซึ่งเป็นภัยคุกคามต่อจำนวนประชากรสัตว์ทะเลเลี้ยงลูกด้วยนมหลายชนิด NOAA ยังดำเนินการเพื่อลดการคุกคามต่อสัตว์ทะเลเลี้ยงลูกด้วยนมทั่วโลก โดยเพิ่มความเข้มแข็งต่อมาตรการบริหารจัดการประมงในระดับภูมิภาค เสริมสร้างศักยภาพของประเทศต่าง ๆ และส่งเสริมเทคโนโลยีและการปฏิบัติเพื่อลดการทำร้ายสัตว์ทะเลเลี้ยงลูกด้วยนมทั่วโลก



ที่มา: [Modification of Deadlines Under the Fish and Fish Product Import Provisions of the Marine Mammal Protection Act](#)

สมาชิกสภาองเกรสเรียกร้องให้สืบหาข้อเท็จจริง กรณีการใช้แรงงานบังคับชาวอุยกูร์ในอุตสาหกรรมประมงของจีน



สภานิติบัญญัติของสหรัฐอเมริกาเรียกร้องให้กระทรวงรักษาความมั่นคงภายในสหรัฐฯ หรือ DHS (US Department of Homeland Security) สืบสวนข้อกล่าวหา กรณีบริษัทจีนใช้แรงงานบังคับในการผลิตสินค้าประมง รวมถึงการสมรู้ร่วมคิดของภาคส่วนผู้ประกอบการสินค้าประมงที่เกี่ยวข้องกับการละเมิดสิทธิมนุษยชน สส. Chris Smith ผู้แทนพรรครีพับลิกันจากรัฐนิวเจอร์ซีย์ระบุว่า จีนไม่ใช่ฝ่ายเดียวที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติที่น่าตำหนิเหล่านี้ ภาคีรัฐซึ่งรวมถึงของสหรัฐฯ ก็สมรู้ร่วมคิดในการจัดซื้อสินค้าประมงที่แปดเปื้อนเหล่านี้ด้วย จึงเป็นสาเหตุที่ สว. Jeffrey Merkley ของพรรคเดโมแครตจากรัฐโอเรกอน ได้ร่างหนังสือถึง DHS ขอให้ดำเนินการสืบสวนเกี่ยวกับพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสมทั้งในทะเลและบนบกของจีน ตลอดจนระบบที่อ่อนแอของสหรัฐฯ และการสมรู้ร่วมคิดของภาคเอกชนในอุตสาหกรรมประมง สส. Smith เป็นประธานคณะกรรมการบริหารพรรคคร่อมรัฐบาลด้านจีน หรือ CECC (Bipartisan Congressional-Executive Commission on China) ซึ่งตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2543 เพื่อตรวจสอบติดตามการละเมิดสิทธิมนุษยชนในจีน เมื่อไม่นานมานี้ มีการเปิดไต่สวนตามท้องที่การ Outlaw Ocean Project กล่าวหาว่า มีผู้ผลิตจีนหลายรายใช้แรงงานบังคับจากอุยกูร์ในการผลิตสินค้าประมง ซึ่งมีการนำมาจำหน่ายในสหรัฐฯ และประเทศต่าง ๆ โดยองค์กรฯ ระบุในระหว่างการพิจารณาไต่สวนว่า ตั้งแต่ปี 2561 เป็นต้นมา มีการบังคับโยกย้ายถิ่นฐานแรงงานจากจีนเฉิงกว่าพันราย เพื่อไปทำงานในโรงงานแปรรูปสินค้าประมงกว่า 10 แห่งในมณฑลซานตง (Shandong) ซึ่งผลิตสินค้าให้กับแบรนด์ต่าง ๆ ของสหรัฐฯ และอีกกว่า 20 ประเทศ ทั้งนี้ กฎหมายสหรัฐฯ กำหนดให้บริษัทเหล่านี้ต้องพิสูจน์ว่าห่วงโซ่อุปทานของตนปราศจากการใช้แรงงานบังคับ หากมีหลักฐานที่น่าเชื่อได้ว่าการใช้แรงงานจากจีนเฉิงจริงในห่วงโซ่อุปทานจริง ควรมีการบังคับใช้กฎหมายป้องกันการจ้างแรงงานบังคับอุยกูร์ (Uyghur Forced Labor Prevention Act) โดยหน่วยงานศุลกากรและปกป้องดินแดนสหรัฐฯ (US Customs and Border Protection) ควรระงับการนำเข้าสินค้าเหล่านี้ จนกว่าบริษัท จะสามารถพิสูจน์ได้ว่าสินค้าประมงของตนไม่เกี่ยวข้องกับแรงงานอุยกูร์หรือชนกลุ่มน้อยอื่น ๆ ในจีนเฉิง

สส. Smith และ สว. Merkley เรียกร้องให้ DHS ดำเนินการสืบสวนข้อกล่าวหาดังกล่าว และให้ออกคำสั่งระงับการตรวจปล่อยสินค้าประมงจากผู้ผลิตในมณฑลซานตงและเหลียวหนิง (Liaoning) ของจีน ขอให้ขึ้นบัญชีบริษัทที่ใช้แรงงานอุยกูร์ และแจ้งผู้นำเข้าไม่ให้ทำธุรกิจกับบริษัทเหล่านี้ ผู้ค้าส่ง ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และบริษัทให้บริการด้านอาหารรายใหญ่ของสหรัฐฯ ตลอดจนรัฐบาลสหรัฐฯ ต่างก็นำเข้าสินค้าประมงจำนวนมากจากโรงงานในซานตงและเหลียวหนิง ชาวอเมริกันต้องบริโภคอาหารที่มาจากการใช้แรงงานบังคับ คณะกรรมาธิการฯ ได้ส่งหนังสือถึงหัวหน้าแผนกค้าปลีกของห้าง Costco ซึ่งเป็นหนึ่งในบริษัทที่ถูกอ้างถึงในรายงานของ Outlaw Ocean Project โดยขอให้การประเมินความเสี่ยงในการจัดซื้อสินค้าประมงจากผู้ประกอบการจีน

ที่มา: [US lawmakers want to investigate seafood sector's "complicity" in Uyghur forced labor use](#)



สหรัฐฯ เริ่มสอบสวนการตอบโต้การทุ่มตลาด และตอบโต้การอุดหนุนการนำเข้ากุ้ง

กระทรวงพาณิชย์ของสหรัฐอเมริกา (U.S. Department of Commerce) หรือ DOC จะเปิดการไต่สวนประเด็นว่าควรจะใช้มาตรการตอบโต้การทุ่มตลาด (Anti-dumping: AD) และมาตรการตอบโต้การอุดหนุน (Countervailing Duty: CVD) กับกุ้งนำเข้าจากหลายประเทศหรือไม่ โดย USDOC จะดำเนินการไต่สวนการตอบโต้การทุ่มตลาดของกุ้งน้ำจืดแช่เยือกแข็งจากเอกวาดอร์และอินโดนีเซีย และดำเนินการไต่สวนการตอบโต้การอุดหนุนของกุ้งน้ำจืดแช่เยือกแข็งจากเอกวาดอร์ อินเดีย อินโดนีเซีย และเวียดนาม การไต่สวนดังกล่าวเป็นการดำเนินการตามคำร้องทางการค้าที่ยื่นโดยสมาคมผู้แปรรูปกุ้งแห่งอเมริกา (American Shrimp Processors Association) หรือ ASPA เมื่อเดือนตุลาคมที่ผ่านมา โดยกลุ่มอุตสาหกรรมผลิตกุ้งอ้างว่า ตลาดกุ้งในสหรัฐฯ ถูกครอบงำด้วยการนำเข้ากุ้งที่มีราคาต่ำกว่าราคาตลาดจำนวนมาก ส่งผลให้ราคากุ้งที่ขึ้นทำตกต่ำอย่างไม่ยั่งยืน ส่วนแบ่งการตลาดกุ้งในประเทศลดลง อัตรากำไรที่ลดลงอย่างมีนัยสำคัญ และระดับสินค้าคงคลังที่สูงเป็นประวัติการณ์ นอกจากนี้ ASPA ยังอ้างว่า เกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งและผู้แปรรูปกุ้งในเอกวาดอร์และอินเดียได้รับการอุดหนุนเงินกู้ สิทธิประโยชน์ทางภาษี เงินช่วยเหลือ สินค้าการส่งออก และการสนับสนุนจากรัฐบาลอื่น ๆ ที่ทำให้ได้เปรียบเหนือผู้ผลิตในสหรัฐฯ

คาดว่าคณะกรรมการการค้าระหว่างประเทศของสหรัฐฯ หรือ USITC (US International Trade Commission) จะตัดสินว่าจะเปิดการไต่สวนหรือไม่ ในวันที่ 8 ธันวาคม 2566 นี้ ASPA เห็นว่า แม้ว่าอุตสาหกรรมกุ้งกำลังเผชิญความท้าทายครั้งใหญ่ แต่ผู้ผลิตกุ้งในสหรัฐฯสามารถแข่งขันได้ภายใต้สภาวะตลาดที่ยุติธรรม ทั้งนี้ เมื่อเดือนมิถุนายน 2566 ในการพิจารณาทบทวนอัตราภาษีครั้งล่าสุด USITC ได้มีมติให้คงภาษีตอบโต้การทุ่มตลาดกุ้งจากอินเดีย จีน **ไทย** และเวียดนามต่อไปอีก 5 ปี และผู้ผลิตกุ้งในสหรัฐฯ ยังคงเพิ่มแรงกดดันต่อรัฐบาลกลางในการต่อสู้กับการนำเข้ากุ้งราคาถูกด้วยการประกาศว่าเป็นภัยพิบัติ (Declaring Disasters) ในระดับท้องถิ่นและระดับรัฐ

ที่มา: [US launches antidumping and countervailing duty investigation of imported shrimp](#)

สินค้าเกษตรสหรัฐฯ ปกป้องในเอเชียอาคเนย์



นาง Alexis Tayler อธิบดีกรมการค้าและเกษตรต่างประเทศ (Under Secretary for Trade and Foreign Agricultural Affairs) กระทรวงเกษตรสหรัฐฯ หรือ USDA (US Department of Agriculture) มุ่งมั่นขยายการส่งออกสินค้าเกษตรสหรัฐฯ ไปยังตลาดเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยทำหน้าที่หัวหน้าคณะในการเดินทางเยือนมาเลเซียและสิงคโปร์เมื่อต้นเดือนพฤศจิกายน 2566 มีวัตถุประสงค์เพื่อขยายความสัมพันธ์ทางการค้า ในช่วงระยะเวลา 1 สัปดาห์ของการเยือน มีการประชุมร่วมกันระหว่างภาคธุรกิจถึงกว่า 300 ครั้ง นาง Alexis Tayler ได้เข้าพบเพื่อหารือกับรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและความมั่นคงทางอาหารของมาเลเซียในประเทศต่าง ๆ ซึ่งรวมถึงความร่วมมือด้านเทคโนโลยีชีวภาพ การนำเข้าโคมีชีวิตของมาเลเซีย ปัญหาโรคไข้หวัดนกชนิดร้ายแรง (HPAI) ตลอดจนประเด็นการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศอันถือเป็นหัวข้อสำคัญของการเยือน นอกจากนี้ยังได้หารือเกี่ยวกับการมีส่วนร่วมของรัฐบาลมาเลเซียใน APEC และบทบาทของมาเลเซียและสิงคโปร์ ในฐานะหุ้นส่วนของแนวคิดริเริ่มนวัตกรรมเกษตรเพื่อสภาพภูมิอากาศ หรือ Agricultural Innovation Mission for Climate (หมายเหตุ: AIM for Climate/AIM4C เป็นความร่วมมือระหว่างสหรัฐฯ และชาติอาเซียน เพื่อแก้ไขปัญหาการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและความท้าทายของประชากรโลก) โดยทั้งมาเลเซียและสิงคโปร์กำลังดำเนินการจัดการด้านการปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจก เพื่อแก้ไขปัญหาการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศโลก นอกเหนือจากการประชุมกับหน่วยงานราชการแล้ว ผู้ประกอบการสหรัฐฯ ที่ร่วมเดินทางไปด้วยจำนวน 19 ราย ได้มีโอกาสแสวงหากลยุทธ์การตลาดร่วมกับผู้ประกอบการท้องถิ่น เพื่อโปรโมตสินค้าเกษตรและอาหารจากสหรัฐฯ โดยมีการเยี่ยมชมซูเปอร์มาร์เก็ตและประชุมโต๊ะกลมกับสภาอาเซียน (ASEAN Council) เพื่อหาแนวทางในการนำสินค้าเกษตรและอาหารของสหรัฐฯ ไปสู่ผู้บริโภคในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ สินค้าเกษตรสหรัฐฯ มีอนาคตที่สดใสและแข็งแกร่งในภูมิภาคนี้ ผู้บริโภคท้องถิ่นชื่นชมสินค้าคุณภาพสูงจากสหรัฐฯ ในขณะที่นักธุรกิจท้องถิ่นสนใจในแนวทางการผลิตของสหรัฐฯ ไม่ใช่ในการพัฒนาการผลิตภายในประเทศตน เสริมสร้างความต้องการอาหารสัตว์ของสหรัฐฯ พันธุกรรม ตลอดจนแนวปฏิบัติทางการเกษตรที่รับมือต่อสภาพภูมิอากาศได้อย่างชาญฉลาด

ที่มา: [U.S. Agribusiness Trade Mission Cements U.S. Presence in Southeast Asia](#)

NIFA ลงทุน 28 ล้านเหรียญเพื่อยกระดับเกษตรกรรุ่นใหม่



กระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา หรือ USDA (US Department of Agriculture) ประกาศจัดสรรงบประมาณจำนวน 27.9 ล้านเหรียญสหรัฐ (ราว 980 ล้านบาท) ให้แก่องค์กรต่าง ๆ จำนวน 45 แห่ง เพื่อจัดการฝึกอบรมเกษตรกรและเจ้าของฟาร์มปศุสัตว์มือใหม่ ตลอดจนทหารผ่านศึกของสหรัฐฯ ที่จะเข้าสู่อาชีพเกษตรกรหลังเลิกประจำการ โดยจะจัดสรรเงินทุนผ่านโครงการพัฒนาเกษตรกรและเจ้าของฟาร์มปศุสัตว์รุ่นใหม่ หรือ BFRDP (Beginning Farmer and Rancher Development Program) ของหน่วยงานสถาบันอาหารและเกษตรแห่งชาติ หรือ NIFA (National Institute of Food and Agriculture) โครงการนี้สนับสนุนการพัฒนาอาชีพให้แก่ผู้ผลิตผ่านกิจกรรมที่หลากหลายและในหัวข้อต่าง ๆ เช่น การบริหารจัดการเงินทุน การแสวงหาและจัดการพื้นที่ทำการเกษตร และการเรียนรู้เพื่อทำธุรกิจและทำการเกษตรอย่างมีประสิทธิภาพ กองทุน BFRDP จะสนับสนุนโครงการใน 3 รูปแบบ ได้แก่ 1) โครงการมาตรฐาน เน้นฝึกอบรมระดับท้องถิ่นและภูมิภาค การให้การศึกษาและความช่วยเหลือทางวิชาการ ซึ่งตอบสนองความต้องการเฉพาะของเกษตรกรและเจ้าของฟาร์มปศุสัตว์รุ่นใหม่ในแต่ละพื้นที่ 2) โครงการทีมเพื่อการศึกษา เน้นการพัฒนาโปรแกรมด้านการศึกษาให้แก่เกษตรกรและเจ้าของฟาร์มปศุสัตว์รุ่นใหม่ มีการประเมินผล การประสานงาน และต่อยอดกิจกรรมของโครงการมาตรฐานและโครงการอื่น ๆ สำหรับเกษตรกรรุ่นใหม่ที่ไม่ได้รับงบประมาณสนับสนุน และ 3) หลักสูตรและการฝึกอบรมการทำบัญชี โดยจะจัดทำหลักสูตรและสื่อประกอบการฝึกอบรมสำหรับเกษตรกรและเจ้าของฟาร์มปศุสัตว์รุ่นใหม่ ตลอดจนองค์กรที่ให้บริการเหล่านี้

ตามข้อมูลสำมะโนประชากรของหน่วยงานด้านสถิติการเกษตรของ USDA พบว่า 1 ใน 3 ของเกษตรกรอเมริกันซึ่งมีอยู่ 3.4 ล้านคน มีอายุมากกว่า 65 ปี และอายุเฉลี่ยของผู้ผลิตในสหรัฐฯ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเป็นลำดับ เพื่อให้ภาคการเกษตรของสหรัฐฯ มีความต่อเนื่อง จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องสร้างเกษตรกรและเจ้าของฟาร์มปศุสัตว์รุ่นใหม่ โดยไม่ต้องคำนึงถึงอายุและสินค้าที่จะผลิต เกษตรกรและเจ้าของฟาร์มปศุสัตว์ที่เพิ่งเริ่มต้นมีความต้องการด้านการศึกษา การฝึกอบรม ความช่วยเหลือทางวิชาการ และด้านอื่น ๆ ที่เฉพาะเจาะจง การสามารถเข้าถึงแหล่งเงินทุน พื้นที่ทำการเกษตร และความรู้ ที่จะช่วยสามารถสร้างผลกำไรและความยั่งยืนเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งต่อเกษตรกรและเจ้าของฟาร์มปศุสัตว์ในช่วง 10 ปีแรกของการทำงาน

ที่มา: [NIFA invests \\$28 million in raising next generation of producers](#)

นวัตกรรม

แมลงจะเป็นโปรตีนทางเลือกแห่งอนาคตได้หรือไม่ ?



แมลงกินได้กำลังได้รับความนิยมอย่างมากในภาคส่วนโปรตีนทางเลือก โปรตีนจากแมลงมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นแหล่งแร่ธาตุที่จำเป็นต่อร่างกายที่ดีและยังยั่งยืน การผลิตแมลงใช้ดินและน้ำน้อยกว่า การเลี้ยงปศุสัตว์ทั่วไปอย่างมาก และยังสามารถเลี้ยงโดยใช้เศษเหลืออินทรีย์จากการแปรรูปอาหารได้ แต่ทว่าประเด็นปัญหาใหญ่คือ ผู้บริโภคอเมริกันอาจไม่อยากกินแมลง จะทำอย่างไรให้แมลงกินได้กลายเป็นอาหารโปรตีนยอดนิยมในสหรัฐอเมริกา? ในหลายภูมิภาคของโลก การบริโภคแมลงเป็นเรื่องปกติ แต่ในสหรัฐฯ ผู้คนส่วนใหญ่มองว่าแมลงเป็นสัตว์รบกวนและเป็นพาหะของโรค การจะนำมาบริโภคจึงยังคงมีความคลุมเครือ สอดคล้องและรู้สึกขยะแขยง สาเหตุหลักมาจากการที่ผู้บริโภคอเมริกันไม่คุ้นเคยกับรสชาติ เนื้อสัมผัส และรูปลักษณ์ภายนอกซึ่งแตกต่างไปจากอาหารที่คุ้นเคย จึงควรมีการนำเสนอผลิตภัณฑ์จากแมลงที่ดูไม่น่ากลัว และเน้นเกี่ยวกับคุณประโยชน์ด้านโภชนาการแทน หรือสามารถนำไปทำอาหารหลากหลายรูปแบบโดยใช้เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่โดดเด่นมากนัก เช่น การใช้โปรตีนหนอนนก (Mealworms) มาทำเป็นขนมโปรตีนแท่ง หรือนำไปปรุงเป็นอาหารในภัตตาคารแนวทันสมัย จึงน่าจะเป็น 2 ช่องทางการสร้างการยอมรับในหมู่ผู้บริโภคได้

แมลงก็เหมือนกับโปรตีนชนิดอื่น สามารถรับประทานแมลงได้อย่างปลอดภัยหากเลี้ยงในสภาพแวดล้อมที่ถูกสุขลักษณะ และยังมีความปลอดภัยยิ่งกว่าฟาร์มเลี้ยงปศุสัตว์แบบดั้งเดิม อายุเป็นปัจจัยสำคัญอีกประการที่บ่งบอกว่าผู้บริโภครู้สึกอย่างไรเกี่ยวกับแมลงกินได้ คนหนุ่มสาวเต็มใจที่จะซื้อสินค้าเหล่านี้มากกว่าผู้ใหญ่ที่มีอายุ 35 ปีขึ้นไป จึงอาจเป็นสัญญาณว่าโปรตีนจากแมลงน่าจะได้รับการยอมรับมากยิ่งขึ้นในสหรัฐฯ เนื่องจากต่อไปผู้บริโภคที่อายุน้อยจะมีกำลังซื้อเพิ่มขึ้น ผลิตภัณฑ์จากแมลงมีแนวโน้มที่ดีในสหรัฐฯ องค์การอาหารและยาสหรัฐฯ หรือ FDA (US Food and Drug Administration) มีการจัดทำกฎระเบียบเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมหลักเป็นแมลงไปบ้างแล้ว ปัจจุบันโปรตีนจากแมลงถูกจัดให้อยู่ภายใต้กฎระเบียบทั่วไปสำหรับอาหารมนุษย์และสัตว์ โดยมีกระแสบว่า จะถือว่าแมลงเป็นอาหารหากจงใจนำไปบริโภค เมื่อกฎระเบียบเหล่านี้มีความชัดเจนและเป็นมาตรฐานมากขึ้น จะช่วยสร้างสภาพแวดล้อมที่ยั่งยืนและคาดการณ์ได้สำหรับผู้ผลิต และส่งเสริมให้ภาคอุตสาหกรรมเติบโตต่อไป การผสมผสานของนวัตกรรม การศึกษา และการสนับสนุนด้านนโยบายอย่างเหมาะสม จะช่วยส่งเสริมให้มีอาหารแห่งอนาคตที่หลากหลายและยั่งยืนมากยิ่งขึ้น

ที่มา: [Are Edible Insects the Future of Alternative Protein?](#)



เมนูอาหารในอนาคตจะประกอบด้วยวัตถุดิบอัพไซเคิล

บริษัทผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่ม The Spare Food Co. ตั้งอยู่ในรัฐนิวยอร์ก ได้นำเสนอผลิตภัณฑ์ใหม่ "หัวเชื้อสำรอง" (Spare Starter) ในงานอีเวนต์ "Waste Not, Want More" ณ ร้านอาหาร Fornino เมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน 2566 ที่ผ่านมา โดย Spare Starter คือ ส่วนผสมอาหาร (Ingredient) เพิ่มมูลค่า ผลิตจากผัก 6 ชนิด เครื่องเทศที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ และส่วนของผัก เช่น ใบและก้าน ซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการ แต่โดยทั่วไปแล้วจะถูกตัดแต่งและทิ้ง ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวนับเป็นทางออกที่จับต้องได้สำหรับระบบอาหารที่ยั่งยืนและเท่าเทียม และเป็นวิธีการเชิงรุกที่จะช่วยให้บรรลุเป้าหมายด้านความยั่งยืนของผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหาร ลูกค้านักธุรกิจ และผู้รับประทานอาหาร โดยการเพิ่มปริมาณผักที่เหลือจากฟาร์มเข้าไปในเมนูอาหาร บริษัทเห็นว่า ความยั่งยืนจะยังคงมีผลต่อการตัดสินใจเลือกอาหารของผู้บริโภค และจากรายงานของบริษัทที่ปรึกษาและวิจัยตลาด Innova Market Insights ระบุว่า ความยั่งยืน จะเป็นเทรนด์ของปี 2567 นอกจากนี้ ผลการวิจัยของบริษัท NIQ (ชื่อเดิม NielsenIQ) พบว่า ผู้บริโภคกว่าร้อยละ 70 ให้ความสำคัญกับความยั่งยืนเพิ่มมากขึ้น และร้านอาหารที่ผสมผสานการจัดหาวัตถุดิบอย่างยั่งยืนจะสร้างจุดแตกต่างและสามารถจูงใจผู้บริโภคได้

บริษัท The Spare Food Co. ร่วมมือกับร้านอาหาร Fornino ในการรังสรรค์เมนูต่างๆ จากตั้งแต่ไส้ของราวีโอลี (Ravioli) ไปจนถึงเมนูเบอร์เกอร์ รวมถึงการใช้ Spare Starter กับพิซซ่าที่ใช้แป้งอัพไซเคิลที่ได้มาจากธัญพืชใช้แล้วของผู้ผลิตเบียร์ จากบริษัท Upcycled Foods Inc. นอกจากนี้ ยังมีไวน์พันช์ (Sangria) ที่ทำจากโทนิคสำรอง (Spare Tonic) ซึ่งเป็นน้ำโทนิครสชาแบบโปรไบโอติกที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ผลิตจากเวย์โปรตีนที่ผ่านการอัพไซเคิล มีคำกล่าวไว้ว่า ประมาณหนึ่งในสามของอาหารทั้งหมดนั้นกลายเป็นอาหารเหลือทิ้ง ดังนั้น การลดอาหารเหลือทิ้งนั้นจะเป็นหนึ่งวิธีในการลดการสร้างผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศได้ Spare Starter จะไม่เพียงแต่ช่วยลดขยะอาหารเท่านั้น แต่ยังช่วยประหยัดเวลาในการเตรียมอาหารอีกด้วย สามารถเก็บได้โดยไม่ต้องแช่เย็น เป็นอีกหนึ่งเมนูที่ทำจากพืชและมีรสชาติดี

ที่มา: [The future of menus includes upcycled ingredients](#)

