



สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ
ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

Office of Agricultural Affairs - Royal Thai Embassy - Washington DC

นักวิจัยสหรัฐฯ พบ อาหารทะเลเหลือทิ้งน้อยกว่าที่คาดไว้กว่าครึ่ง



ผลการศึกษาวินิจฉัยล่าสุดโดยสถาบันอาหารและวิทยาศาสตร์การเกษตรแห่งมหาวิทยาลัยฟลอริดา (University of Florida Institute of Food and Agriculture Sciences - UF/IFAS) เปิดเผยว่า มีปริมาณสินค้าประมงในสหรัฐอเมริกาเหลือทิ้งร้อยละ ๒๒.๗ ซึ่งต่ำกว่าการประมาณการก่อนหน้านี้ขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ หรือ FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) ที่ระบุว่า มีสินค้าประมงร้อยละ ๕๐ ถูกทิ้งขว้าง โดยมีการตีพิมพ์ในวารสาร Nature หัวข้อ “อัตราการสูญเสียและเหลือทิ้งอาหารจากสัตว์น้ำในสหรัฐฯ มีปริมาณครึ่งหนึ่งของประมาณการก่อนหน้านี้” (Aquatic food loss and waste rated in the United States is half of earlier estimates) การวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อจัดทำข้อมูลประมาณการการสูญเสียและเหลือทิ้งของอาหารจากสัตว์น้ำ หรือ Food loss and waste (FLW) ของ FAO เมื่อปี ๒๕๕๔ ให้เป็นปัจจุบัน โดยแก้ไขข้อสันนิษฐานสำคัญหลายประการที่อาจทำให้ตัวเลขสูงเกินจริง

เพื่อให้การวิเคราะห์ปริมาณอาหารสูญเสียและเหลือทิ้ง หรือ FLW เป็นไปอย่างแม่นยำกว่า การศึกษาของ FAO การศึกษาของมหาวิทยาลัยฟลอริดา หรือ UF (University of Florida) จึงพยายามจำกัดความแตกต่างของ FLW ระหว่างสายพันธุ์ เทคโนโลยีการผลิต แหล่งกำเนิด และขั้นตอนการจัดส่งสินค้า

นาย Frank Asche ศาสตราจารย์ประจำสถาบัน UF/IFAS ซึ่งร่วมจัดทำรายงานวิจัยกล่าวว่า วิธีดำเนินการเป็นไปในรูปแบบเดียวกับของ FAO แต่จะมีรายละเอียดข้อมูลมากกว่า สารสำคัญไม่ได้อยู่ที่ความแตกต่างของประเทศ แต่ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์สัตว์น้ำที่บริโภค และส่วนของสัตว์น้ำที่ไม่ได้มีการส่งออกแต่ยังคงมีการใช้ประโยชน์

จากการศึกษาพบว่า อาหารจากสัตว์น้ำมีความเสี่ยงต่อการกลายเป็น FLW เป็นพิเศษ เนื่องจากมีมูลค่าสูงกว่าเมื่อขายในสภาพสดหรือมีชีวิต เมื่อเทียบกับสินค้าแช่แข็งหรือชนิดที่เก็บรักษาไว้ได้เป็นเวลานาน (Shelf-stable) วิธีการจำหน่ายต้องมีการจัดการห่วงโซ่ความเย็น ซึ่งถ้าหากไม่มี จะส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีอัตราการเน่าเสียสูง เมื่อศึกษาถึงลงไปจึงพบว่า อัตราการสูญเสียทางกายภาพสูงสุดของอาหารจากสัตว์น้ำเกิดขึ้นระหว่างขั้นตอนการผลิตและบริโภคในวงจรชีวิตของผลิตภัณฑ์ ในขณะที่การสูญเสียด้านคุณภาพเกิดขึ้นสูงสุดในช่วงการผลิตและแปรรูป ราวสองในสามของการเหลือทิ้งเกิดขึ้นเมื่อผู้บริโภคทำอาหารที่บ้าน ซึ่งเป็นสถิติที่สอดคล้องกับการศึกษาในอดีต และประเทศที่มีรายได้สูงมีส่วนทำให้เกิดอัตราการเหลือทิ้งมากกว่า

ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่มีส่วนเหลือทิ้งจากการผลิตสูงสุด ได้แก่ กุ้ง ปลาหนัง (Catfish) ปลาแซลมอน ปลาหูฉลาม บรอกโคลี และปลานิล จากการศึกษาพบว่า การลดการสูญเสียและอาหารเหลือทิ้งเป็นปัจจัยสำคัญสำหรับการรักษาความมั่นคงด้านอาหารโลกและสุขภาพอนามัยของประชากร อาหารเหลือทิ้งส่วนใหญ่ถูกนำไปฝังกลบ ถือเป็นปัญหาสิ่งแวดล้อมใหญ่หลวงของทรัพยากรที่กำลังร่อยหรอ นาย James Anderson ศาสตราจารย์ประจำ UF/IFAS ซึ่งเป็นร่วมจัดทำรายงานการศึกษาอีกรายกล่าวว่า การลดส่วนเหลือทิ้งเป็นมากกว่าการจับสัตว์น้ำในปริมาณที่เหมาะสม โดยต้องทำประมงอย่างถูกต้องและลดการเหลือทิ้งให้น้อยที่สุด ต้องไม่มีการสูญเสียคุณภาพและปริมาณในการช่วงทำการประมง เพื่อบรรเทาปัญหาเหล่านี้ การศึกษาวิจัยได้จัดแบ่งแนวทางการแก้ไขปัญหาออกเป็นสองฝั่งของห่วงโซ่อุปทาน ซึ่งได้แก่การผลิตและการบริโภค นักวิชาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำสามารถได้รับประโยชน์จากการพัฒนาคุณภาพน้ำ การป้องกันโรค และการปรับปรุงพันธุกรรมสัตว์น้ำเพื่อลดอัตราการตาย สามารถลดผลพลอยได้จากการทำประมงทะเลโดยตรวจติดตามการติดมาของปลาเบ็ด (Bycatch-monitoring efforts) และปรับปรุงกลยุทธ์ห่วงโซ่ความเย็น ตลอดจนการดูแลรักษาสัตว์น้ำหลังการจับ

อีกด้านหนึ่งของห่วงโซ่อุปทาน ผู้บริโภคสามารถได้รับประโยชน์จากการได้รับความรู้และความชำนาญในการปรุงอาหารจากสัตว์น้ำ รวมถึงการเรียนรู้เกี่ยวกับความเน่าเสียง่ายของผลิตภัณฑ์ ตลอดจนวิธีการวางแผนและเตรียมอาหารเพื่อลดส่วนเหลือทิ้ง

จากการศึกษาพบว่า การให้ความสำคัญเกี่ยวกับสายพันธุ์และความท้าทายในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อุปทานสินค้าประมง ตั้งแต่ขั้นตอนการผลิตไปจนถึงการบริโภค จะทำให้ภาคอุตสาหกรรมประมงสามารถดำเนินการแก้ไขได้อย่างตรงเป้าเพื่อลดการสูญเสียอาหารโดยไม่จำเป็น สามารถเสริมสร้างความยั่งยืนและเพิ่มความมั่นคงด้านอาหารของโลกท่ามกลางทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัด จากการที่ความท้าทายด้านความมั่นคงทางอาหาร เศรษฐกิจ และความยั่งยืนเพิ่มสูงขึ้นเป็นลำดับ จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการลดการสูญเสียและส่วนเหลือทิ้งของอาหารจากสัตว์น้ำที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจและเป็นประโยชน์ต่อร่างกาย หลายประเทศ ภาคส่วนต่าง ๆ และห่วงโซ่อุปทาน จะจำเป็นต้องได้รับข้อมูลที่ถูกต้องแม่นยำและเชื่อถือได้เกี่ยวกับการสูญเสียและอาหารเหลือทิ้ง เพื่อติดตามความคืบหน้าในการบรรลุเป้าหมายของนโยบาย และแสวงหาแนวทางเข้าแทรกแซงได้อย่างเหมาะสม



ที่มา: Seafood waste less than half of previous estimates, according to US researchers

<https://www.seafoodsource.com/news/environment-sustainability/seafood-waste-less-than-half-of-previous-estimates-according-to-us-researchers>

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี. ซี.

สิงหาคม ๒๕๖๗

