สรุปข่าวการเกษตร ที่น่าสนใจ

ประจำเดือน
สิงหาคม 2567

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

www.opsmoac.go.th/dc-home

moacdc@thaiembdc.org

สารบัญ

สถานการณ์การค้า

การขนส่งทางเรือระหว่างประเทศยังกระท่อนกระแท่น ผู้ค้าปลีกจำเป็นต้องสั่งนำเข้าสินค้าแต่เนิ่น 1

ยอดจำหน่ายสินค้าประมงในสหรัฐฯ ยังลดลงต่อเนื่องในเดือนกรกฎาคม 1

นักวิจัยสหรัฐฯ พบ อาหารทะเลเหลือทิ้งน้อยกว่าที่คาดไว้กว่าครึ่ง 2

นโยบาย

รัฐโคโลราโดกำหนดให้เฝ้าระวังฝูงโคนมเพื่อป้องกันเชื้อไข้หวัดนก HPAI 2

กระทรวงพาณิชย์สหรัฐฯ คงสถานะเวียดนามเป็นประเทศ Non-market Economy 3

รัฐบาลกลางสหรัฐฯ ยังต้องประเมินความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์นมและเนื้อวัว อันเนื่องมาจากเชื้อ H5N1 3

FDA เตรียมประกาศกฎระเบียบการติดฉลากน้ำตาล 4

กลุ่มอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมฟ้องรัฐบาลสหรัฐฯ ให้บังคับใช้กฎหมาย MMPA กับสินค้าประมงนำเข้า 4

รัฐฟลอริดาถูกฟ้องร้องกรณีออกกฎหมายเกี่ยวกับเนื้อจากการเพาะเลี้ยงเซลล์เนื้อเยื่อ 5

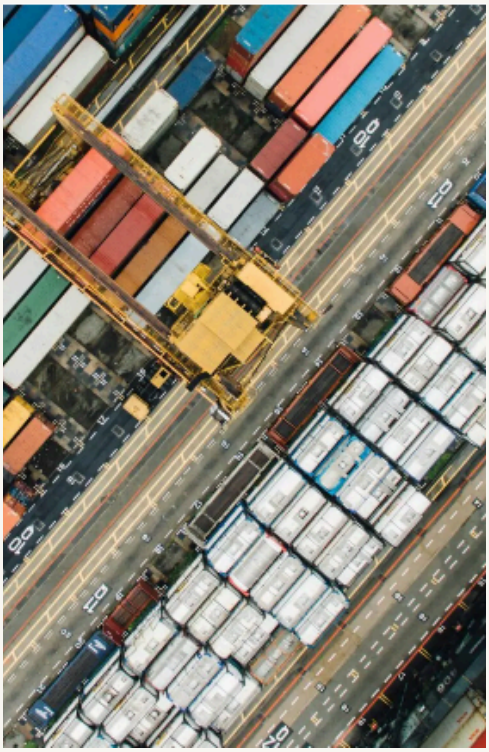
นวัตกรรม

ลึกถึงกระดูก: สัมผัสใหม่ของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากพืชจาก Juicy Marbles 5

สารจากเลือดปลาแซลมอนก้าวเข้าสู่ตลาดโลกมูลค่า 3.5 หมื่นล้านเหรียญ 6

การขนส่งทางเรือระหว่างประเทศยังกระท่อนกระแท่น ผู้ค้าปลีกจำเป็นต้องสั่งนำเข้าสินค้าแต่เนิ่น

ผู้ค้าปลีกยังคงประสบปัญหาด้านโลจิสติกส์และต้นทุนในการขนส่งแม้หลังวิกฤตโควิด เพื่อเป็นการป้องกันความเสี่ยง จึงจำเป็นต้องสั่งซื้อสินค้าล่วงหน้าเป็นเวลาหลายเดือน เพื่อให้มั่นใจว่าจะมีสินค้าเพียงพอในช่วงเปิดเทอมและวันหยุดสำคัญ เหล่าผู้จัดการด้านโลจิสติกส์และผู้ค้าปลีกเริ่มเห็นสัญญาณของการหยุดชะงักเช่นเดียวกับช่วงที่ผ่านมา ซึ่งรวมถึงความแออัดบริเวณท่าเรือและต้นทุนเชื้อเพลิงที่สูงขึ้น ตลอดจนความไม่แน่นอนเกี่ยวกับการเจรจากับแรงงานในชายฝั่งตะวันออกของสหรัฐฯ และอ่าวเม็กซิโก อีกทั้งยังต้องต่อสู้กับการขึ้นภาษีสินค้านำเข้าจากจีนที่กำลังจะมีผลบังคับใช้ ผู้นำเข้าจำเป็นต้องเร่งสั่งซื้อสินค้าจากต่างประเทศเพื่อบริหารจัดการความเสี่ยง และเพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าจะไม่ขาดแคลน โดยกำลังจัดการกับปัญหาห่วงโซ่อุปทานหยุดชะงัก การส่งสินค้าล่าช้า และภัยคุกคามจากความหนาแน่นของท่าเรือที่กำลังจะเกิดขึ้น การสั่งซื้อสินค้าล่วงหน้าจะช่วยให้ผู้ค้าปลีกรับมือกับความไม่แน่นอนได้ สื่อ Wall Street Journal รายงานว่า ตั้งแต่ช่วงฤดูใบไม้ผลิเป็นต้นมา มีตู้สินค้าขึ้นท่าในสหรัฐฯ มากกว่าปกติ แม้การเร่งดำเนินเหล่านี้จะทำให้ต้นทุนเพิ่มสูงขึ้น แต่ผู้ค้าปลีกยังยินดีจ่ายมากกว่าการต้องประสบปัญหาการหยุดชะงักในช่วงปลายฤดูกาล ทั้งนี้ พบว่าปีนี้มีการทำสัญญาขนส่งระยะสั้นสูงกว่าปีที่แล้วถึงสี่เท่า โดยในเดือนมิถุนายนที่ผ่านมา ท่าเรือที่พลุกพล่านที่สุดซึ่งได้แก่ ท่าเรือลองบีชและลอสแอนเจลิส มีปริมาณตู้คอนเทนเนอร์ขึ้นท่าถึง 848,451 ตู้ สูงกว่าเดือนพฤษภาคมถึงร้อยละ 15 และเป็นปริมาณสูงที่สุดนับตั้งแต่ปี 2565 เมื่อมีการระบาดใหญ่ของโควิดและการขนส่งหยุดชะงัก นอกจากนี้ ในเดือนพฤษภาคม อัตราส่วนสินค้าคงคลังต่อยอดขายอยู่ที่ระดับ 1.31 ซึ่งสูงที่สุดในรอบสี่ปี เจ้าของแบรนด์ต่าง ๆ และผู้นำเข้ามองเห็นแนวโน้มตลาดจากกรณีการขึ้นภาษีนำเข้าเมื่อปี 2561 และเมื่อเกิดการระบาดของโควิดในปี 2562 โดยผู้นำเข้าต่างเร่งนำเข้าตู้สินค้า ทำให้ต้นทุนสำหรับตู้คอนเทนเนอร์เพิ่มสูงขึ้นและเกิดความแออัดที่ท่าเรือ ผู้นำเข้าต่างประสบความเครียดจากความต้องการซื้อของผู้บริโภคที่ผันผวนอย่างหนัก กลัวสินค้าจะล้นตลาดหรือไม่ก็ขาดแคลน และต้นทุนค่าขนส่งที่พุ่งสูงขึ้น นอกจากนี้ยังมีปัญหาระดับน้ำลดที่คลองปานามา คนงานท่าเรือมีแนวโน้มประท้วงและหยุดงาน การปิดกั้นทะเลแดงโดยกบฏฮูนี (Houthi rebels) ตลอดจนความไม่แน่นอนของการเมืองสหรัฐฯ ปัญหาความแออัดของท่าเรือที่มีอย่างต่อเนื่องได้มาถึงจุดเดือด ดูได้จากการที่ท่าเรือสิงคโปร์กำลังดิ้นรนอย่างหนักเพื่อจัดการสินค้าทั้งนำเข้าและส่งออก ส่งผลให้เกิดความล่าช้าอย่างมากและส่งผลต่อการหยุดชะงักไปทั่ว ท่าเรือสิงคโปร์เชื่อมโยงกับท่าเรืออื่น ๆ อีก 600 แห่งใน 123 ประเทศ คลื่นปัญหานี้ได้ส่งผลกระทบต่อไปยังห่วงโซ่อุปทานขนส่งทั่วโลก



ที่มา: Navigating Choppy Waters: Retailers Import Early to Tackle Shipping Challenges

ยอดจำหน่ายสินค้าประมงในสหรัฐฯ ยังลดลงต่อเนื่องในเดือนกรกฎาคม

ยอดจำหน่ายสินค้าประมงสดและแช่แข็งในห้างค้าปลีกของสหรัฐอเมริกาลดลงในเดือนกรกฎาคม 2567 แม้ว่าราคาจะลดลงอย่างต่อเนื่อง แต่การลดลงยังไม่รุนแรงเท่ากับช่วงหลายเดือนก่อนหน้า จากผลการวิเคราะห์ข้อมูลของบริษัทวิจัยตลาด Circana และ 210 Analytics ราคาต่อหน่วยของอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมดเพิ่มขึ้นร้อยละ 1.5 ในเดือนกรกฎาคมเมื่อเทียบกับเดือนกรกฎาคมปี 2566 แต่ราคาสินค้าประมงกลับลดลงในช่วงดังกล่าวเมื่อเทียบเป็นรายปี ราคาของสินค้าประมงที่เก็บรักษาได้ที่อุณหภูมิปกติมีราคาลดลงมากที่สุดเฉลี่ยร้อยละ 4.2 ในขณะที่สินค้าประมงแช่เยือกแข็งมีราคาลดลงร้อยละ 2.2 และสินค้าสดราคาลดลงร้อยละ 1 ทั้งนี้ พบว่าภาพรวมราคาสินค้าประมงทุกรูปแบบลดลงอย่างต่อเนื่อง แม้ดูแล้วสินค้าแช่เยือกแข็งจะลดลงมากกว่าชนิดอื่น โดยอ้างอิงจากราคาในช่วง 13 สัปดาห์ซึ่งสิ้นสุดเมื่อวันที่ 14 กรกฎาคม 2567 ผู้บริโภคที่เบื่อหน่ายกับสภาวะเงินเฟ้อยังคงเลือกซื้อสินค้าประมงที่เก็บรักษาได้นาน พบว่าสินค้าในกลุ่มนี้มียอดจำหน่ายเพิ่มขึ้นร้อยละ 1.5 ในเดือนกรกฎาคม 2567 โดยเพิ่มเป็น 263 ล้านเหรียญสหรัฐ (ราว 9.2 พันล้านบาท) ราคาขายของสินค้าประมงที่เก็บรักษาได้ที่อุณหภูมิปกติยังคงดีอยู่ และมีหลากหลายชนิดที่ราคาถูกเมื่อเทียบกับสินค้าประมงสดและแช่เยือกแข็ง สิ่งที่น่าสนใจคือมีจำนวนชนิดสินค้าที่ไม่ต้องแช่เย็นให้เลือกหลากหลายมากขึ้น โดยมีชนิดสินค้าเพิ่มขึ้นต่อร้านถึงกว่าร้อยละ 5 ในปีที่ผ่านมา สินค้าประเภทยั่งยืนในแต่ละกลุ่มย่อยมีให้เลือกเพิ่มมากขึ้น โดยเป็นการเชื่อมโยงผู้บริโภคเข้ากับการสร้างจิตสำนึกทางสังคม แม้สินค้าประมงจะมีราคาสูงกว่าเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก แต่โปรตีนจากสัตว์น้ำยังคงได้มีความสำคัญยิ่งต่อสุขภาพผู้บริโภคและยั่งยืนอย่างมาก จึงเป็นสองเหตุผลหลักที่ผู้บริโภคยินดีจ่ายเพิ่ม ยอดจำหน่ายสินค้าประมงลดลงร้อยละ 0.2 ในเดือนกรกฎาคม 2567 เหลือเพียง 656 ล้านเหรียญสหรัฐ (ราว 2.3 หมื่นล้านบาท) เมื่อเทียบกับเดือนกรกฎาคม 2566 แต่ปริมาณสินค้าที่จำหน่ายกลับเพิ่มขึ้นร้อยละ 2.8 แม้จะมีสภาวะเงินเฟ้อ แต่ผู้บริโภคเริ่มรับรู้แล้วว่าราคาสินค้าประมงลดต่ำลงอย่างมาก และปริมาณสินค้าที่มีวางจำหน่ายเพิ่มมากขึ้นเป็นลำดับ

ที่มา: Seafood sees continued sales dip at US retail in July, albeit at lower rate

นักวิจัยสหรัฐฯ พบ อาหารทะเลเหลือทิ้งน้อยกว่าที่คาดไว้กว่าครึ่ง

ผลการศึกษาวิจัยล่าสุดโดยสถาบันอาหารและวิทยาศาสตร์การเกษตรแห่งมหาวิทยาลัยฟลอริดา (University of Florida Institute of Food and Agriculture Sciences - UF/IFAS) เปิดเผยว่า มีปริมาณสินค้าประมงในสหรัฐอเมริกาเหลือทิ้งร้อยละ 22.7 ซึ่งต่ำกว่าการประมาณการก่อนหน้าขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ หรือ FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) ที่ระบุว่า มีสินค้าประมงร้อยละ 50 ถูกทิ้งขว้าง การศึกษาวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อจัดทำข้อมูลประมาณการการสูญเสียและเหลือทิ้งของอาหารจากสัตว์น้ำ หรือ Food loss and waste (FLW) ของ FAO เมื่อปี 2554 ให้เป็นปัจจุบัน โดยแก้ไขข้อสันนิษฐานสำคัญหลายประการที่อาจทำให้ตัวเลขสูงเกินจริง เพื่อให้การวิเคราะห์ปริมาณอาหารสูญเสียและเหลือทิ้ง หรือ FLW เป็นไปอย่างแม่นยำ จึงจำกัดความแตกต่างของ FLW ระหว่างสายพันธุ์ เทคโนโลยีการผลิต แหล่งกำเนิด และขั้นตอนการจัดส่งสินค้า การสูญเสียอาหารและเหลือทิ้งไม่ได้อยู่ที่ความแตกต่างของประเทศ แต่ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์สัตว์น้ำที่บริโภคและส่วนของสัตว์น้ำที่ไม่ได้มีการส่งออกแต่ยังคงมีการใช้ประโยชน์ อาหารจากสัตว์น้ำมีความเสี่ยงต่อการกลายเป็น FLW เป็นพิเศษ เนื่องจากมีมูลค่าสูงกว่าเมื่อขายในสภาพสดหรือมีชีวิต หากไม่มีการจัดการห่วงโซ่ความเย็น จะส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีอัตราการเน่าเสียสูง อัตราการสูญเสียทางกายภาพสูงสุดของอาหารจากสัตว์น้ำเกิดขึ้นระหว่างขั้นตอนการผลิตและบริโภคในวงจรชีวิตของผลิตภัณฑ์ ในขณะที่การสูญเสียด้านคุณภาพเกิดขึ้นสูงสุดในช่วงการผลิตและแปรรูป ราวสองในสามของการเหลือทิ้งเกิดขึ้นเมื่อผู้บริโภคทำอาหารที่บ้าน และประเทศที่มีรายได้สูงมีส่วนทำให้เกิดอัตราการเหลือทิ้งมากกว่า ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่มีส่วนเหลือทิ้งจากการผลิตสูงสุด ได้แก่ กุ้ง ปลาหนัง (Catfish) ปลาแซลมอน ปลาทูน่าบรรจุกระป๋อง และปลานิล

การลดการสูญเสียและอาหารเหลือทิ้งเป็นปัจจัยสำคัญสำหรับการรักษาความมั่นคงด้านอาหารโลกและสุขภาพอนามัยของประชากร อาหารเหลือทิ้งส่วนใหญ่ถูกนำไปฝังกลบถือเป็นการสูญเสียอย่างใหญ่หลวงของทรัพยากรที่กำลังร่อยหรอ นอกจากควรจับสัตว์น้ำในปริมาณที่เหมาะสมแล้ว ต้องทำประมงอย่างถูกต้องและลดการเหลือทิ้งให้น้อยที่สุดต้องไม่มีการสูญเสียคุณภาพและปริมาณในการช่วงทำการประมง การศึกษาวิจัยได้จัดแบ่งแนวทางการแก้ไขปัญหาออกเป็นสองฝั่งของห่วงโซ่อุปทาน ซึ่งได้แก่การผลิตและการบริโภค นักวิชาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำสามารถได้รับประโยชน์จากการพัฒนาคุณภาพน้ำ การป้องกันโรค และการปรับปรุงพันธุกรรมสัตว์น้ำเพื่อลดอัตราการตาย สามารถลดผลพลอยจับจากการทำประมงทะเลโดยตรวจติดตามการติดมาของปลาเป็ด (Bycatch-monitoring efforts) และปรับปรุงกลยุทธ์ห่วงโซ่ความเย็น ตลอดจนการดูแลรักษาสัตว์น้ำหลังการจับ

อีกด้านหนึ่งของห่วงโซ่อุปทาน ผู้บริโภคสามารถได้รับประโยชน์จากการได้รับความรู้และความชำนาญในการปรุงอาหารจากสัตว์น้ำ รวมถึงการเรียนรู้เกี่ยวกับความเน่าเสียง่ายของผลิตภัณฑ์ ตลอดจนวิธีการวางแผนและเตรียมอาหารเพื่อลดส่วนเหลือทิ้ง

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

นโยบาย

รัฐโคโลราโดกำหนดให้เฝ้าระวังฝูงโคนมเพื่อป้องกันเชื้อไข้หวัดนก HPAI

กระทรวงเกษตรของรัฐโคโลราโด (Colorado Department of Agriculture - CDA) สั่งการให้ดำเนินการเฝ้าระวังฟาร์มโคนมเชิงพาณิชย์ทั่วทั้งรัฐ เพื่อช่วยลดการแพร่ระบาดของเชื้อไข้หวัดนกชนิดรุนแรงหรือ HPAI (Highly Pathogenic Avian Influenza) คณะกรรมาธิการด้านเกษตรแห่งรัฐโคโลราโดได้ออกคำสั่งให้ต้องมีการตรวจหาเชื้อไข้หวัดนก HPAIในแทงค์บรรจุนมเมื่อวันที่ 22 กรกฎาคม เจ้าหน้าที่ของรัฐพยายามรับมือกับการระบาดของเชื้อนี้มาเป็นเวลาเกือบ 3 เดือนแล้ว แต่ยังไม่สามารถควบคุมการระบาดได้ ซึ่งส่งผลกระทบทั้งต่ออุตสาหกรรมโคนมและสัตว์ปีกภาคอุตสาหกรรมทั้งโคนมและสัตว์ปีกให้การสนับสนุนต่อภาครัฐอย่างเข้มแข็ง จึงเป็นขั้นตอนต่อไปที่ดีที่สุดในการปกป้องภาคอุตสาหกรรมที่สำคัญของรัฐ CDA ระบุว่า ขณะนี้รัฐโคโลราโดกำลังประสบปัญหาการแพร่กระจายของเชื้อไข้หวัดนก H5N1 จากฟาร์มโคนมไปยังโรงงานสัตว์ปีกเชิงพาณิชย์ โดยมีสองเคสที่สามารถยืนยันได้จากผลการวิเคราะห์ลำดับจีโนม (Genomic sequencing)และอีกเคสที่คาดว่ามีการระบาดจากฟาร์โคนมไปยังฟาร์มสัตว์ปีก ส่งผลให้ต้องทำลายไก่ที่เลี้ยงตามบ้านไปจำนวน 3.2 ล้านตัวในเดือนกรกฎาคม CDA และกระทรวงสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม หรือ CDPHE (Colorado Department of Public Health and Environment) จะร่วมกันทำหน้าที่กำกับดูแลการเฝ้าระวังดังกล่าว โดยจะได้รับการสนับสนุนจากกระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา หรือ USDA (US Department of Agriculture) ด้วย การเฝ้าระวังนี้จะดำเนินไปจนกว่าจะมีประกาศเพิ่มเติมจากคณะกรรมาธิการด้านการเกษตรหรือสัตวแพทย์ของรัฐ ทุกสัปดาห์ฟาร์มโคนมทุกแห่งที่ขึ้นทะเบียนกับ CDPHE และมีการผลิตนมเพื่อการบริโภคของมนุษย์ จะต้องจัดส่งตัวอย่างให้แก่ห้องปฏิบัติการวินิจฉัยโรคสัตว์ของมหาวิทยาลัย Colorado State University (Colorado State University Veterinary Diagnostic University) การกำหนดให้ต้องมีการเฝ้าระวังโรคไข้หวัดนก HPAI ในฟาร์มโคนมเกรด A ทั่วทั้งรัฐ จะเป็นขั้นตอนที่สำคัญยิ่งในการควบคุมไวรัสและปกป้องระบบอาหาร การร่วมมือกันอย่างต่อเนื่องจะเป็นกุญแจสำคัญในการส่งเสริมสุขภาพอนามัยและความปลอดภัยของคนงาน ปกป้องสุขภาพและสวัสดิภาพของสัตว์ และลดการแพร่กระจายของเชื้อไวรัส ในช่วงระหว่างเดือนเมษายน 2565 ถึงมีนาคม 2567 รัฐโคโลราโดรายงานการพบการติดเชื้อ HPAI ในสัตว์ปีกจำนวน 33 ฝูง ส่งผลให้ต้องสูญเสียสัตว์ปีกไปแล้วกว่า 6.3 ล้านตัว เมื่อเดือนมีนาคมที่ผ่านมา USDA ยืนยันการตรวจพบเชื้อ H5N1 ในโคนม 1 ตัว ในเขต Texas Panhandle จากนั้นจึงพบการแพร่กระจายไปอีกถึง 13 รัฐ ส่งผลกระทบต่อฟาร์มโคนมถึง 168 แห่ง ปัจจุบัน โคโลราเป็นรัฐที่มีจำนวนโคนมติดเชื้อ H5N1 สูงที่สุดในสหรัฐฯ โดยมีการยืนยันการตรวจพบแล้วถึง 47 ตัว เมื่อต้นเดือนมิถุนายน โคโลราโดรายงานการตรวจพบไวรัส HPAI ในคนงานที่ทำงานกับสัตว์ปีก 5 ราย ซึ่งเป็นการพบการติดเชื้อครั้งแรก ๆ ของคนงานที่ทำงานกับสัตว์ปีกนับตั้งแต่ปี 2022 เป็นต้นมา ศูนย์ควบคุมและป้องกันโรค หรือ CDC (Centers for Disease Control and Prevention) ยังคงระบุว่า ความเสี่ยงต่อประชาชนทั่วไปยังอยู่ในระดับต่ำ และไม่มีหลักฐานชี้ชัดว่าเชื้อไวรัสสามารถแพร่จากคนสู่คนได้

ที่มา: Colorado mandates surveillance of dairy herds against HPAI

กระทรวงพาณิชย์สหรัฐฯ คงสถานะเวียดนามเป็นประเทศ Non-market Economy

องค์กรประมงเอกชนในสหรัฐอเมริกาชื่นชมกระทรวงพาณิชย์สหรัฐฯ หรือ DOC (US Department of Commerce) ในการคงสถานะให้เวียดนามเป็นประเทศ Non-market Economy (NME) หรือประเทศที่มีระบบเศรษฐกิจแบบไม่เป็นตลาด (หมายเหตุ: NME หมายถึงประเทศที่กระทรวงพาณิชย์สหรัฐฯ เห็นว่า ไม่ได้ทำการค้าโดยใช้หลักการตลาดในการกำหนดราคาหรือต้นทุนที่ถูกต้อง โดยการจำหน่ายสินค้าในประเทศเหล่านั้นไม่สะท้อนมูลค่าที่แท้จริงของสินค้า ขณะนี้มีทั้งสิ้น 19 ประเทศ ส่วนใหญ่ได้แก่ประเทศยุโรปตะวันออกที่แยกออกมาจากสหภาพโซเวียต รวมทั้งสหพันธรัฐรัสเซีย จีน และเวียดนาม) องค์กรพันธมิตกุ้งภาคใต้หรือ SSA (Southern Shrimp Alliance) ซึ่งเป็นตัวแทนผู้ผลิตกุ้งภายในประเทศสหรัฐฯ ชื่นชมกระทรวงพาณิชย์สหรัฐฯ ที่มีการประกาศเมื่อวันที่ 2 สิงหาคม 2567 ว่า ยังคงสถานะให้เวียดนามเป็นประเทศ NME หลังจากใช้เวลาในการพิจารณาเกือบหนึ่งปี ส่งผลให้สหรัฐฯ สามารถดำเนินการสอบสวนเพื่อใช้มาตรการตอบโต้การทุ่มตลาดหรือ AD (Antidumping) และมาตรการตอบโต้การอุดหนุน CVD (Countervailing) กับสินค้าที่ส่งออกจากเวียดนามมายังสหรัฐฯ ได้ แทนที่จะพิจารณาได้เฉพาะต้นทุนการผลิตสินค้าที่แท้จริงเท่านั้น SSA เห็นว่า ในขณะที่อุตสาหกรรมกุ้งของสหรัฐฯ กำลังจะปิดฉากลง บางหน่วยงานของกระทรวงพาณิชย์สหรัฐฯ ไม่สนใจว่าการนำเข้าจะก่อให้เกิดความหายนะต่ออุตสาหกรรมกุ้งในสหรัฐฯ อย่างไร และบางส่วนใช้เวลาเกือบหนึ่งปีในการพิจารณาคำกล่าวอ้างของพรรคคอมมิวนิสต์เวียดนามที่ว่า ประเทศตนดำเนินระบบเศรษฐกิจการตลาดที่ถูกต้อง แม้ SSA จะไม่เข้าใจว่าเหตุใดเรื่องนี้ต้องเป็นประเด็นก็ตาม แต่ก็ยังยินดีที่กระทรวงพาณิชย์ได้ข้อสรุปที่ถูกต้องในที่สุด

ในขณะที่กระทรวงอุตสาหกรรมและการค้า (Ministry of Industry and Trade) ของเวียดนามระบุว่า จะทบทวนข้อโต้แย้งที่เวียดนามเคยนำเสนอ และวางแผนจะยื่นคำร้องใหม่อีกครั้งเพื่อให้มีการพิจารณาให้เวียดนามเป็นประเทศเศรษฐกิจแบบตลาด หรือ Market Economy โดยเมื่อวันที่ 3 สิงหาคม 2567 โฆษกกระทรวงการต่างประเทศของเวียดนามกล่าวว่า ตนรู้สึกผิดหวังต่อการตัดสินใจของกระทรวงพาณิชย์สหรัฐฯ แต่ยืนยันว่าหน่วยงานต่าง ๆ ของเวียดนาม จะยังคงร่วมมืออย่างใกล้ชิดกับหน่วยงานคู่เจรจาฝ่ายสหรัฐฯ เพื่อคงความสัมพันธ์แบบทวิภาคีที่แน่นแฟ้นระหว่างกัน SSA และกลุ่มอุตสาหกรรมภายในประเทศ ได้คัดค้านอย่างรุนแรงต่อการที่เวียดนามยื่นคำร้องอย่างต่อเนื่องเพื่อขอให้พิจารณาว่าประเทศตนมีเศรษฐกิจแบบตลาด สภาซิกวุฒิสภาสหรัฐฯ ได้แสดงความรู้สึกแบบเดียวกัน และเรียกร้องให้กระทรวงพาณิชย์สหรัฐฯ อย่าได้มอบสถานะเศรษฐกิจแบบตลาดให้แก่เวียดนาม เพื่อเป็นการปกป้องผลประโยชน์ของอุตสาหกรรมสหรัฐฯ

ที่มา: US DOC maintains Vietnam's status as non-market economy, drawing domestic praise

รัฐบาลกลางสหรัฐฯ ยังต้องประเมินความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์นมและเนื้อวัวอันเนื่องมาจากเชื้อ H5N1

เจ้าหน้าที่รัฐบาลกลางสหรัฐอเมริกาประกาศระหว่างการแถลงข่าวเมื่อวันที่ 13 สิงหาคม 2567 ว่า การทดสอบเชื้อไข้หวัดนกชนิดรุนแรง H5N1 ในผลิตภัณฑ์นมรอบที่สองสามารถยืนยันได้ว่า กระบวนการพาสเจอร์ไรซ์สามารถฆ่าไวรัสได้ จึงปลอดภัยต่อการบริโภค องค์การอาหารและยาสหรัฐฯ หรือ FDA (US Food and Drug Administration) สุ่มตัวอย่างประเภทนมพาสเจอร์ไรซ์ ครีมชีส ชีสแข็ง ไอศกรีม และชีสที่ผลิตจากนมดิบที่ผ่านการบ่ม (Aged raw milk cheese) เพื่อนำมาวิเคราะห์ จำนวน 167 ตัวอย่าง โดยพบว่าร้อยละ 17 มีชิ้นส่วนพันธุกรรมเชื้อไวรัส H5N1 แต่ไม่พบเชื้อไวรัสมีชีวิต แสดงให้เห็นว่าการฆ่าเชื้อด้วยวิธีพาสเจอร์ไรซ์สามารถทำลายไวรัสได้อย่างมีประสิทธิภาพ อย่างไรก็ตาม ผลวิเคราะห์ตัวอย่างชีสที่ผลิตจากนมดิบที่ผ่านการบ่มยังไม่ชัดเจน FDA จึงยังยึดสมมติฐานที่ว่า การบริโภคนมดิบอาจมีความเสี่ยงต่อผู้บริโภคอยู่ ทั้งนี้ ไม่พบสารพันธุกรรมไวรัสในตัวอย่างชีสจากน้ำนมดิบที่นำไปทดสอบ เป็นไปได้ว่านมที่ใช้ผลิตมาจากฝูงโคนมที่ไม่ติดเชื้อในช่วงที่มีการรีดนม ดังนั้น จึงยังไม่สามารถสรุปได้ว่า กระบวนผลิตและบ่มชีสที่ผลิตจากน้ำนมดิบที่ไม่ผ่านการพาสเจอร์ไรซ์ เพียงพอที่หยุดการเติบโตของไวรัสได้

กระทรวงเกษตรสหรัฐฯ หรือ USDA (US Department of Agriculture) ระบุว่า จะต้องมีการศึกษาเกี่ยวกับเชื้อไวรัส H5N1 เพิ่มเติม โดยวางแผนทดสอบเนื้อจากโคนมที่คัดแยกออกมากจำนวน 800 ตัว เริ่มตั้งแต่เดือนกันยายน คาดว่าจะใช้เวลาทั้งสิ้น 1 ปี เพื่อยันยันความปลอดภัยในเนื้อวัว ก่อนหน้านี้มีการทดสอบกรณีเกิดสถานการณ์เลวร้ายที่สุด โดยพบว่าหากทำให้แผ่นเบอร์เกอร์เนื้อบดขนาด 300 กรัม สุกเพียงปานกลาง ก็สามารถฆ่าเชื้อไวรัสได้ นอกจากการศึกษาไวรัสและประเมินความเสี่ยงต่อผู้บริโภคแล้ว เจ้าหน้าที่ยังต้องสร้างความรู้ความเข้าใจให้แก่ฟาร์มโคมนมเกี่ยวกับอันตรายของโรคไข้หวัดนก ขณะนี้ USDA ได้รับคำร้องขอรับความช่วยเหลือจากฟาร์มโคนมจำนวน 35 แห่ง และได้อนุมัติเงินช่วยเหลือจำนวน 2 ล้านเหรียญสหรัฐ (ราว 70 ล้านบาท) ให้กับฟาร์มจำนวน 23 แห่ง ส่วนใหญ่มาจากรัฐโคโลราโด เนื่องจากมีการสุ่มตัวอย่างนมเป็นจำนวนมาก เงินช่วยเหลือที่ให้แต่ละรายขึ้นอยู่กับราคาน้ำนมในเดือนก่อนหน้า จำนวนสัตว์ที่ติดเชื้อ และระยะเวลาที่หยุดการรีดนม ขณะนี้มีการสุ่มตัวอย่างน้ำนมเพื่อทดสอบจำนวนมาก โดยเฉพาะในรัฐโคโลราโด เพื่อให้ครอบคลุมทั่วทั้งรัฐ อย่างไรก็ตาม ภาพรวมทั้งประเทศยังพบฝูงสัตว์ที่ตรวจพบเชื้อเป็นบวกจำนวนเล็กน้อย ผู้บริหาร USDA ด้านการตลาดและกฎระเบียบเห็นว่ามาตรการรับมือของหน่วยงานมีความเพียงพอ เน้นให้ความช่วยเหลือผู้ผลิตให้สามารถนำตัวอย่างมาทดสอบได้โดยสะดวก และให้ความช่วยเหลือได้ตามความจำเป็นหากได้รับผลกระทบจริง ผู้บริหาร USDA ไม่กังวลมากนัก เนื่องจากการระบาดทั้งหมดเกิดขึ้นมาจากเหตุการณ์ระบาดเพียงครั้งเดียว USDA สามารถตรวจสอบกลับไปยังต้นตอของ H5N1 ซึ่งมาจากแถบ Panhandle ในรัฐเท็กซัส จำนวนวัวนมติดเชื้อมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นในช่วงฤดูใบไม้ร่วงที่กำลังจะมาถึง เนื่องจากจะมีการเคลื่อนย้ายวัวนมข้ามรัฐมากขึ้นเพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการเปิดเทอม คาดว่าการระบาดของไข้หวัดนกในฟาร์มสัตว์ปีกจะเพิ่มสูงขึ้นตามการอพยพย้ายถิ่นของนก แต่ไม่ถือเป็นภัยคุกคามสำหรับการป้องกันไม่ให้เชื้อไวรัส H5N1 ระบาดในหมู่โคนม

ที่มา: Federal agencies continue to assess safety of dairy, beef products from H5N1

FDA เตรียมประกาศกฎระเบียบการติดฉลากน้ำตาล

องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (FDA) เตรียมออกกฎระเบียบใหม่ที่กำหนดให้ผลิตภัณฑ์อาหารต้องแสดงปริมาณน้ำตาลที่เพิ่มขึ้นบนบรรจุภัณฑ์ด้านหน้า (FOP) คาดว่าจะเริ่มในเดือนตุลาคม 2567 กฎระเบียบนี้มีเป้าหมายเพื่อลดการบริโภคน้ำตาลและกระตุ้นให้ผู้ผลิตปรับสูตรผลิตภัณฑ์ อย่างไรก็ตาม มีความกังวลว่าการไม่ให้ข้อมูลเกี่ยวกับแคลอรี่และสารให้ความหวานเทียมอาจทำให้ผู้บริโภคได้รับข้อมูลไม่ครบถ้วน แม้จะมีการสนับสนุนการติดฉลาก FOP จากผู้บริโภคถึงร้อยละ 75

ในเม็กซิโก การบังคับใช้กฎ FOP ในปี 2563 ได้ส่งผลให้การบริโภคน้ำตาลลดลง แต่ผู้ป่วยโรคอ้วนและเบาหวานยังคงเพิ่มขึ้น ส่วนหนึ่งเนื่องจากการหันไปใช้สารให้ความหวานเทียมแทนน้ำตาล ซึ่งไม่ต้องระบุบนฉลาก FOP ขณะที่ในประเทศชิลี หลังจากกฎหมายการติดฉลาก FOP ประกาศบังคับใช้เมื่อปี 2559 รวมถึงการจำกัดการโฆษณาและข้อจำกัดอื่นๆ ส่งผลให้การบริโภคปริมาณแคลอรี่ลดลงสุทธิ 6.4 แคลอรี่ต่อคนต่อวัน อย่างไรก็ตาม การตอบรับจากผู้บริโภคยังน้อยกว่าที่คาดหวัง หลายประเทศทั่วโลกกำลังพิจารณานำกฎระเบียบนี้มาใช้ โดย 7 ประเทศได้กำหนดให้ติดฉลาก FOP แล้ว และอีก 11 ประเทศอยู่ระหว่างการพิจารณา โดยป้ายเตือนส่วนใหญ่ได้แก่ คำเตือนเกี่ยวกับ น้ำตาล โซเดียม และไขมัน ทั้งนี้ มีผู้บริโภคหลายกลุ่มที่ต้องการให้มีการกำหนดฉลาก FOP ที่เข้มงวดมากขึ้น โดยการเพิ่มคำว่า "High In" เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคไปที่น้ำตาล โซเดียม และไขมันที่เติมเข้าไปในผลิตภัณฑ์

ที่มา: FDA expects to rollout labeling rules for added sugars

กลุ่มอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมฟ้องรัฐบาลสหรัฐฯ ให้บังคับใช้กฎหมาย MMPA กับสินค้าประมงนำเข้า

ศูนย์ความหลากหลายทางชีวภาพ (Center for Biological Diversity - CBD) สภาการป้องกันทรัพยากรธรรมชาติ (Natural Resources Defense Council - NRDC) และสถาบันสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare Institute - AWI) ได้ร่วมกันยื่นฟ้องรัฐบาลสหรัฐอเมริกาต่อศาลการค้าระหว่างประเทศ โดยกล่าวหาว่า หน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่กำกับดูแลไม่ได้ดำเนินการอย่างเพียงพอในการปกป้องสัตว์ทะเลเลี้ยงลูกด้วยนมในแหล่งทำประมงของน่านน้ำต่างประเทศ องค์กร NRDC กล่าวในแถลงการณ์ว่า ชาวอเมริกันชื่นชอบอาหารทะเลที่ไม่ทำร้ายวาฬและโลมา ชาวประมงอเมริกันภาคภูมิใจในการนำอาหารที่ยั่งยืนมากกว่ามาเสิร์ฟบนโต๊ะอาหาร แต่รัฐบาลสหรัฐฯ ยังคงปล่อยให้การทำประมงของต่างชาตินำสัตว์น้ำที่จับได้จากการฆ่าวาฬและโลมามาจำหน่ายในตลาดสหรัฐฯ ในขณะที่ประชาชนผู้เสียภาษีและชาวประมงสหรัฐฯ ต้องเสียเงินหลายล้านเหรียญในการทำสิ่งที่ถูกต้อง รัฐบาลกลางของสหรัฐฯ ไม่สามารถบังคับใช้บทบัญญัติด้านการนำเข้าของกฎหมายคุ้มครองสัตว์ทะเลเลี้ยงลูกด้วยนม หรือ MMPA (Marine Mammal Protection Act) ซึ่งกำหนดให้ก่อนส่งออกสินค้าประมงออกมายังสหรัฐฯ ประเทศต่าง ๆ ต้องทำการประมงโดยมีการดำเนินมาตรการคุ้มครองสัตว์ทะเลเลี้ยงลูกด้วยนมเช่นเดียวกับชาวประมงสหรัฐฯ กลุ่มอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมเรียกร้องให้ศาลห้ามนำเข้าเข้าสินค้าประมง จากการทำประมงที่ก่อให้เกิดการฆ่าสัตว์ทะเลเลี้ยงลูกด้วยนมมากเกินไป ขณะที่องค์กร AWI กล่าวว่า รัฐบาลสหรัฐฯ ละเมิดกฎหมาย MMPA มานานเกินไป ส่งผลให้สัตว์ทะเลเลี้ยงลูกด้วยนมทั่วโลกได้รับอันตรายอย่างร้ายแรง แม้ว่ากฎหมาย MMPA จะมีผลบังคับใช้ไปแล้วกว่าครึ่งศตวรรษ แต่ชาวอเมริกันก็ยังคงซื้อสินค้าประมงที่มีวาฬ โลมา หรือแมวน้ำเข้ามาเกี่ยวข้องอยู่ ซึ่งสมควรยุติได้แล้ว เมื่อรัฐสภามีการผ่านกฎหมายดังกล่าวเป็นครั้งแรก มีการกำหนดช่วงเวลาที่ยกเว้นการบังคับใช้เพื่อให้ประเทศต่าง ๆ มีเวลาเตรียมตัวปฏิบัติตามกฎหมาย รัฐบาลสหรัฐฯ มีการขยายเวลาบังคับใช้ออกไปอีกหลายต่อหลายครั้ง ล่าสุดได้เลื่อนออกไปจนถึงวันที่ 31 ธันวาคม 2568 กฎหมาย MMPA ได้กำหนดมาตรฐานสากลที่เข้มงวดเพื่อป้องกันการจับสัตว์โดยไม่ได้ตั้งใจ แต่สหรัฐฯ กลับเพิกเฉย และละทิ้งสัตว์ทะเลอันเป็นสัญญลักษณ์ของมหาสมุทรที่ควรได้รับการปกป้องมาเป็นเวลานานกว่าครึ่งศตวรรษ วาฬและโลมาถูกจับด้วยอวนจับปลาทั่วโลก ซึ่งไม่สามารถปล่อยให้เกิดขึ้นอีกต่อไป ถึงเวลาแล้วที่รัฐบาลสหรัฐฯ ต้องหยุดการผัดวันประกันพรุ่ง และเริ่มห้ามการนำเข้าสินค้าประมงจากประเทศที่ทำร้ายสัตว์ทะเลเลี้ยงลูกด้วยนมทางทะเลมากเกินไป

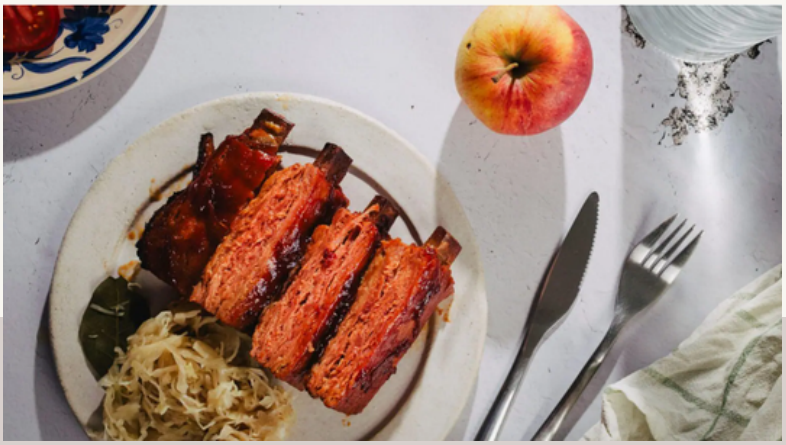
ที่มา: Conservation groups sue US government to enforce marine mammal protections on imported seafood

รัฐฟลอริดาถูกฟ้องร้องกรณีออกกฎหมายเกี่ยวกับเนื้อจากการเพาะเลี้ยงเซลล์เนื้อเยื่อ

บริษัท Upside Foodsผู้ผลิตเนื้อจากการเพาะเลี้ยงเซลล์เนื้อเยื่อ (Cultivated meat) และสถาบันเพื่อความยุติธรรม (Institute for Justice หรือ IJ) ยื่นฟ้องรัฐฟลอริดาในการออกกฎหมายฉบับล่าสุดของรัฐ ที่ห้ามจำหน่ายเนื้อจากการเพาะเลี้ยงเซลล์เนื้อเยื่อ สถาบัน IJ ระบุว่า กฎหมายดังกล่าวขัดต่อรัฐธรรมนูญ เนื่องจากขัดต่อบทบัญญัติที่ห้ามการดำเนินมาตรการปกป้องที่ออกแบบเพื่อเอื้อประโยชน์ต่อธุรกิจภายในรัฐ ซึ่งเอาเปรียบคู่แข่งจากรัฐอื่น โดยเห็นว่า หากชาวฟลอริดาไม่ชอบแนวคิดการบริโภคเนื้อไก่จากการเพาะเลี้ยง ก็เพียงไม่ต้องกิน หน่วยงานภาครัฐไม่มีสิทธิ์บอกผู้บริโภคที่ต้องทดลองชิมเนื้อจากการเพาะเลี้ยงว่าพวกเขาไม่ได้รับอนุญาต คดีนี้เป็นการยื่นฟ้องต่อศาลแขวงสหรัฐฯ ในเขตทางตอนเหนือของรัฐฟลอริดา วัตถุประสงค์หลักของรัฐธรรมนูญคือการป้องกันการกีดกันทางด้านเศรษฐกิจในลักษณะนี้ เพื่อให้มั่นใจว่าชาวอเมริกันทุกคนจะได้รับประโยชน์จากตลาดเสรีและเปิดกว้างของประเทศ ฟลอริดาไม่สามารถห้ามจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่ขายได้อย่างถูกกฎหมายในทุกรัฐอื่นที่เหลือ เพียงเพื่อต้องการปกป้องธุรกิจของรัฐจากการแข่งขันที่สุจริต บริษัท Upside Foods ได้รับอนุมัติฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์ของบริษัทจากกระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา หรือ USDA (US Department of Agriculture) เมื่อเดือนมิถุนายน 2566 อย่างไรก็ตาม นาย Ron DeSantis ผู้ว่าการรัฐฟลอริดาได้ลงนามในร่างกฎหมายไปเมื่อเดือนพฤษภาคม เพื่อห้ามจำหน่ายเนื้อสัตว์จากการเพาะเลี้ยงภายในรัฐ ในขณะที่นาง Kay Ivey ผู้ว่าการรัฐแอละแบมา ก็ได้ลงนามในกฎหมายลักษณะคล้ายกันเมื่อวันที่ 7 พฤษภาคม โดยนาย Ron DeSantis กล่าวเมื่อเดือนพฤษภาคมว่า ผู้บริหารของรัฐจะยังมุ่งเน้นการลงทุนสำหรับเกษตรกรและผู้เลี้ยงปศุสัตว์ของรัฐ และจะรักษา (ธุรกิจ) เนื้อวัวของรัฐเอาไว้ เมื่อเดือนมิถุนายน 2567 สมาชิกรัฐสภาจากรัฐรีพับลิกันยังร่วมสนับสนุนกฎหมาย REAL Meat Act (2024) ที่ห้ามการใช้งบประมาณของรัฐบาลกลางในด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับเนื้อสัตว์จากการเพาะเลี้ยง บริษัท Upside Foods ได้เปิดตัวครั้งแรกเมื่อปี 2558 ภายใต้ชื่อ Memphis Meats บริษัทสามารถระดมทุนได้ 400 ล้านเหรียญสหรัฐ (ราว 1.4 หมื่นล้านบาท) ในช่วงฤดูใบไม้ผลิของปี 2565 ซึ่งเป็นช่วงหลังจากที่บริษัทดำเนินการมาแล้วระยะหนึ่งและกำลังขยายกำลังการผลิต ส่งผลให้มูลค่าบริษัทเพิ่มขึ้นเป็นมากกว่า 1 พันล้านเหรียญสหรัฐ บริษัทจึงระดมทุนได้รวมทั้งสิ้น 608 ล้านเหรียญสหรัฐ (ราว 2.1 หมื่นล้านบาท) จากนักลงทุนหลายราย ซึ่งรวมถึงบริษัท Cargill, Tyson Foods และ Givaudan

ที่มา: Florida sued over cultivated meat law

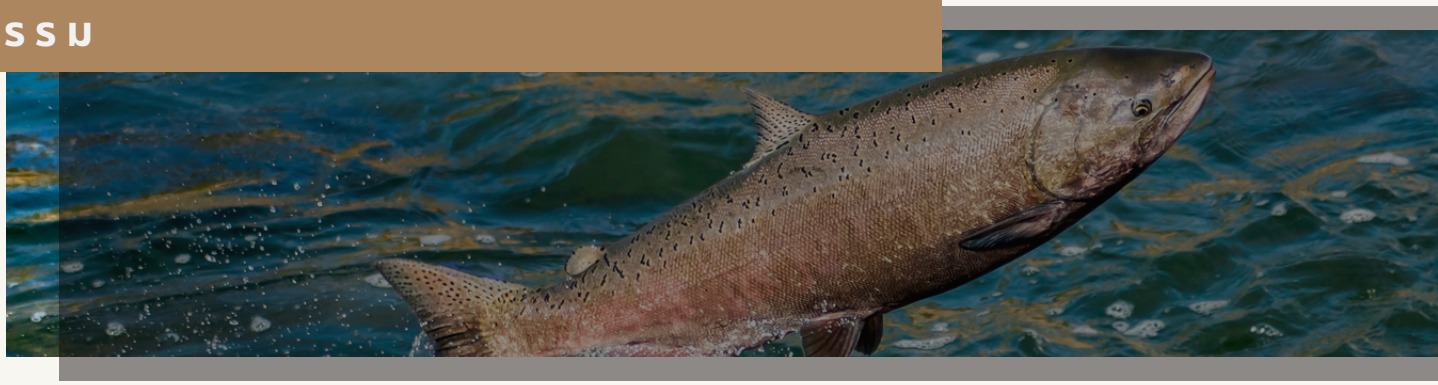
ลึกถึงกระดูก: สัมผัสใหม่ของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากพืชจาก Juicy Marbles



บริษัท Juicy Marbles จากประเทศสโลวีเนีย กำลังปฏิวัติวงการอาหารด้วยผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากพืชที่ไม่เหมือนใคร โดยเมื่อปี 2566 บริษัทได้เปิดตัวผลิตภัณฑ์เนื้อส่วนซี่โครง (Ribs) ที่ทำมาจากพืช และมีกระดูกซี่โครงที่ทำจากโปรตีนถั่วเหลืองซึ่งสามารถรับประทานได้หรือย่อยสลายได้ ผลิตภัณฑ์นี้มีเป้าหมายเพื่อมอบประสบการณ์การรับประทานเนื้อสัตว์แบบดั้งเดิมให้แก่ผู้บริโภคที่ต้องการหลีกเลี่ยงเนื้อสัตว์ แต่ยังคงต้องการรสชาติและเนื้อสัมผัสที่ใกล้เคียงกับเนื้อจริง Juicy Marbles เริ่มเป็นที่รู้จักในวงกว้างจากผลิตภัณฑ์สเต็กเนื้อจากพืชที่มีความสมจริง ทั้งในด้านรสชาติและเนื้อสัมผัส โดยเฉพาะสเต็คส่วนสันใน (Filet mignon) จากพืชที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก โดยผลิตภัณฑ์ของบริษัทได้รับการตอบรับอย่างดีจากผู้บริโภคที่รักสุขภาพและใส่ใจสิ่งแวดล้อม

เมื่อเดือนกรกฎาคมที่ผ่านมา บริษัทได้เปิดตัว "Baby Ribs" ในสหรัฐอเมริกา เป็นผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากพืชที่ไม่ใช้สารเติมแต่งหรือสารกันบูด และได้ติดฉลาก Clean label (หมายเหตุ หมายถึงมีการแปรรูปและใช้สารปรุงแต่งน้อยมาก) ปัจจุบัน Juicy Marbles จัดจำหน่ายทางออนไลน์ในสหรัฐฯ และมีจำหน่ายในร้านค้าปลีกบางประเทศในยุโรป เช่น สหราชอาณาจักร สวิตเซอร์แลนด์ เดนมาร์ก และเยอรมนี โดยมีแผนที่จะเข้าสู่ตลาดค้าปลีกสหรัฐฯ ในปี 2568 การเปิดตัว Baby Ribs เกิดขึ้นท่ามกลางการตกต่ำของอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์จากพืชในสหรัฐฯ ที่ยอดขายลดลงและความสงสัยในคุณภาพสินค้า Juicy Marbles ชี้ให้เห็นว่าความล้มเหลวของอุตสาหกรรมเกิดจากการพยายามแทนที่เนื้อสัตว์จริงโดยไม่คำนึงถึงวัฒนธรรมการบริโภคเนื้อสัตว์ และการผลิตสินค้าที่คุณภาพต่ำ ส่งผลให้บางบริษัทต้องปิดกิจการ Baby Ribs ของ Juicy Marbles มุ่งเน้นที่ผู้บริโภคที่ชอบทำอาหารที่บ้านและต้องการวัตถุดิบที่ดีต่อสุขภาพ โดยออกแบบให้มีรสชาติและรูปร่างใกล้เคียงกับซี่โครงจริง เพื่อมอบประสบการณ์ที่น่าจดจำให้แก่ผู้บริโภค

ที่มา: Down to the Bones: Juicy Marbles' Primal Plant-Based Meat Experience



สารจากเลือดปลาแซลมอนก้าวเข้าสู่ตลาดโลก มูลค่า 3.5 หมื่นล้านเหรียญ

บริษัท Salmonics ของสหรัฐอเมริกาซึ่งตั้งอยู่ในเมือง Brunswick รัฐ Maine มีการผลิตสารที่ช่วยให้เกิดปฏิกิริยาทางเคมี (Reagents) และผลิตภัณฑ์หลายชนิดจากเลือดปลาแซลมอนจากการเพาะเลี้ยง นาย Cem Giray ประธานบริหารของบริษัท Salmonics เริ่มก่อตั้งบริษัทเมื่อปี พ.ศ. 2563 โดยปรับปรุงพื้นที่ว่างในฐานทัพอากาศเก่าเพื่อใช้ในการผลิตสาร Reagent ทางการแพทย์ แม้จะเป็นบริษัทที่ค่อนข้างใหม่ แต่เป็นการต่อยอดผลงานของนักวิทยาศาสตร์รุ่นก่อน ๆ ที่ดำเนินการมาแล้วหลายทศวรรษ โดย Sea Run Holdings ซึ่งเป็นบริษัทวิจัยและพัฒนา ได้ศึกษาวิจัยการใช้ประโยชน์จากเลือดปลาแซลมอนมาเป็นเวลากว่า 20 ปี และได้พัฒนาแนวนวัตกรรมใหม่ ๆ สิทธิบัตร เครื่องหมายการค้า และทรัพย์สินทางปัญญาเป็นจำนวนมาก นาย Gilray ได้ก่อตั้งบริษัท Salmonics ขึ้นในปลายปี 2563 และภายในฤดูร้อนของปี 2564 บริษัทได้ซื้อสิทธิบัตรและงานวิจัยทั้งหมดของ Sea Run Holdings ภารกิจของบริษัทคือการใช้ประโยชน์จากส่วนเหลือทิ้งจากเลือดปลาแซลมอนให้มากที่สุดเท่าที่จะมากได้ แม้จะไม่ได้ใช้ประโยชน์ทั้งหมดก็ตาม บริษัทจะผลิตสารตั้งต้นเพื่อให้ผู้อื่นนำไปใช้ประโยชน์ต่อได้อีก เลือดปลาแซลมอนส่วนใหญ่มักถูกทิ้งเป็นของเสีย ซึ่งตรงข้ามกับฟาร์มปศุสัตว์ ที่มีการนำเลือดจากวัวและสุกรไปทำให้บริสุทธิ์และนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ มากมาย เช่น อาหารเสริมเพื่อเร่งการเจริญเติบโตสำหรับใช้เพาะเลี้ยงเซลล์ในหลอดแก้ว (In-vitro cell culture) ก่อให้เกิดอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ในปี 2565 ตลาดสำหรับผลพวงที่ได้จากพลาสมาจากเลือดวัว (Bovine blood plasma derivatives) เพียงอย่างเดียวมีมูลค่าถึง 1.9 หมื่นล้านบาท (ราว 6.7 แสนล้านบาท)

บริษัท Salmonics กำลังคิดค้นผลิตภัณฑ์จากเลือดปลาแซลมอนซึ่งมีข้อได้เปรียบเหนือเลือดวัวหรือสุกร ผลิตภัณฑ์จากสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมซึ่งอาจมีเชื้อก่อโรคจากสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมติดมาด้วย ทำให้ไม่สามารถใช้กับงานบางลักษณะได้ ผลิตภัณฑ์ที่มาจากปลาแซลมอนยังมีข้อดีด้านสวัสดิภาพสัตว์ ผลิตภัณฑ์บางชนิด เช่น เซรั่มจากตัวอ่อนวัว (Fetal bovine serum) ได้มาจากตัวอ่อนวัว (Bovine embryos) ซึ่งกระบวนการในการได้มายังเป็นปัญหาด้านจริยธรรมและการทรมานตัวอ่อนของสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากแซลมอนมีการพัฒนาปรับปรุงมาเป็นเวลาหลายปี ทำให้มีต้นทุนการผลิตใกล้เคียงกับผลิตภัณฑ์จากสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม และไม่มีปัญหาด้านห่วงโซ่อุปทาน โดยที่ราคาเซรั่มจากวัวจะแตกต่างอย่างมากหากเกิดภัยแล้งหรือโรคระบาดในวัว ผลิตภัณฑ์จากเลือดปลาแซลมอนบางชนิดยังสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในรูปแบบอื่นได้อีก โดยมีการสกัดเซรั่มพลาสมา ไฟบริโนเจน (Fibrinogen) และธรอมบิน (Thrombin) เป็นต้น โปรตีนในเลือดชนิด Fibrinogen และเอนไซม์ Thrombin สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ช่วยให้โปรตีนแข็งตัว สามารถนำไปใช้ในการเพาะเลี้ยงเซลล์สามมิติ (Three-dimensional cell cultures) เพื่อศึกษาวิจัยเกี่ยวกับมะเร็ง สเต็มเซลล์ และการสร้างเซลล์ประสาทใหม่ โดยก่อให้เกิดการสร้าง Matrix ที่คล้ายกับเนื้อเยื่อเพื่อช่วยให้เซลล์สามารถเจริญเติบโตและขยายตัวต่อไป

ที่มา: Salmonics' salmon blood reagents tapping into USD 35 billion global market