



เจาะลึกศูนย์เพาะเลี้ยงเนื้อแห่งใหม่ของบริษัท UPSIDE Foods



บริษัท UPSIDE Foods (ก่อนหน้านี้คือบริษัท Memphis Meats) กำลังเปิดตัวโรงงานสำหรับการเพาะเลี้ยงเนื้อสัตว์สังเคราะห์จากห้องปฏิบัติการ (cultivated meat) ที่ทันสมัยมากที่สุดในโลก โดยศูนย์วิศวกรรมการผลิต และนวัตกรรม หรือ The Engineering, Production and Innovation Center (EPIC) มีพื้นที่ 53,000 ตารางฟุต ตั้งอยู่ในเมือง Emeryville มลรัฐแคลิฟอร์เนีย ออกแบบมาสำหรับการผลิตเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ ทั้งเนื้อแดง สัตว์ปีก และอาหารทะเล โดยตรงจากสเต็มเซลล์ของสัตว์ต้นแบบนั้นๆ

ภายในศูนย์วิศวกรรม การผลิต และนวัตกรรม EPIC

ภายในศูนย์ EPIC ประกอบด้วย เครื่องมือที่ถูกสั่งผลิตเฉพาะและมีสิทธิบัตรผู้เพาะเลี้ยงเซลล์ สามารถผลิตเนื้อสัตว์สังเคราะห์จากห้องปฏิบัติการได้มากกว่า 50,000 ปอนด์ และคาดการณ์ว่าจะสามารถผลิตได้มากกว่า 400,000 ปอนด์ต่อปี โดยบริษัท UPSIDE จะใช้ศูนย์ดังกล่าวเพื่อพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ ประเภทของเนื้อสัตว์ และกระบวนการผลิต โดยใช้พนักงานประมาณ 50 คน สำหรับการดำเนินงานอย่างเต็มประสิทธิภาพ

ดร. Konrad Müller-Auffermann ผู้บริหารของบริษัท UPSIDE กล่าวว่า โรงงานแห่งนี้จะเป็นจุดเปลี่ยนสำคัญ ไม่เพียงแต่สำหรับ UPSIDE Foods เท่านั้นแต่ยังรวมถึงระบบอาหารทั้งระบบด้วย



เนื้อสัตว์สังเคราะห์จากห้องปฏิบัติการ (LAB-GROWN MEAT) ได้รับการสนับสนุนการลงทุนจากกระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา (USDA)

ดร. Uma Valeti ผู้บริหารบริษัท UPSIDE ระบุว่า เมื่อปี ค.ศ. 2015 ช่วงก่อตั้งบริษัท บริษัทเป็นเพียงแค่ผู้เพาะเลี้ยงเนื้อแห่งเดียวในโลกและเต็มไปด้วยไม่น่าเชื่อถือ แต่ปัจจุบัน เนื้อสัตว์สังเคราะห์จากห้องปฏิบัติการกำลังเติบโตในอุตสาหกรรมนี้ เช่น เมื่อเร็วๆ นี้ USDA ได้ลงทุนครั้งแรกในเนื้อสัตว์สังเคราะห์จากห้องปฏิบัติการ โดยมีแผนจะมอบทุนสำหรับการศึกษาระยะเวลา 5 ปี จำนวน 10 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ให้กับมหาวิทยาลัย Tufts เพื่อก่อตั้งสถาบันเพื่อการเกษตรระดับเซลล์แห่งชาติ (National Institute for Cellular Agriculture) ซึ่งจะเป็นศูนย์วิจัยโปรตีนสังเคราะห์ที่สำคัญของสหรัฐอเมริกา จากรายงานของสำนักข่าว Vegnews เมื่อวันที่ 15 ตุลาคม 2564

ทั้งนี้ โครงการนี้มีจุดประสงค์เพื่อสร้างระบบอาหารที่มีความยืดหยุ่นมากขึ้น ผ่านการขยายงาน ขยายผล และการให้การศึกษาแก่เจ้าหน้าที่รุ่นต่อไปในสาขาด้านการเกษตรระดับเซลล์

ที่มา: <https://foodinstitute.com/focus/an-inside-look-at-upside-foods-new-cultivated-meat-center/>

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

พฤศจิกายน ๒๕๖๔