

กรอบแผนวิจัยด้านอาหารและความมั่นคงด้านอาหารแห่งชาติ ปี 2556

1. การวิจัยเพื่อค้นหาโอกาส เพิ่มศักยภาพ พัฒนาและเชื่อมโยงห่วงโซ่การผลิตใน AEC กรอบการวิจัย

1. การวิจัยเกี่ยวกับลักษณะตลาด การประเมินความต้องการด้านอาหาร พฤติกรรมการบริโภค ค่านิยม ปัจจัยที่มีอิทธิพล ช่องทางกระจายสินค้า และกลยุทธ์การเข้าถึงผู้บริโภคในแต่ละประเทศ ค้นหาโอกาสและช่องทางใหม่ๆ เพื่อนักธุรกิจใช้ประโยชน์ในการกำหนดแนวทางเข้าสู่ตลาดสมาชิก AEC
2. การวิจัยเกี่ยวกับการประเมินพื้นที่ ศักยภาพ ระบบโลจิสติกส์ โอกาสการลงทุน รูปแบบการดำเนินธุรกิจที่เหมาะสมของแต่ละผลิตภัณฑ์การเกษตรและอุตสาหกรรมแปรรูปในแต่ละพื้นที่ของไทย
3. การวิจัยเกี่ยวกับการประเมินพื้นที่ ศักยภาพ ระบบโลจิสติกส์ โอกาสการลงทุน รูปแบบการดำเนินธุรกิจที่เหมาะสมของแต่ละผลิตภัณฑ์การเกษตรและอุตสาหกรรมแปรรูปในแต่ละพื้นที่ของประเทศสมาชิกอาเซียน
4. จัดทำต้นแบบการดำเนินธุรกิจแยกรายประเภทผลิตภัณฑ์ที่พร้อมสำหรับการนำมาประยุกต์ใช้โดยนักธุรกิจไทย
5. การวิจัยเกี่ยวกับการวางแผนด้านการกระจายสินค้าในระดับภูมิภาค การจัดตั้งจุดรวมสินค้า จุดกระจายสินค้า เส้นทางคมนาคม รูปแบบการขนส่ง เพื่อบริหารจัดการต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพ
6. การวิจัยเกี่ยวกับแนวทางการปรับปรุงกฎหมาย ระเบียบ นโยบาย มาตรการต่างๆ เช่น ภาษี การส่งเสริมการลงทุน ฯ เพื่อลดปัญหา อุปสรรค และเสริมสร้างประสิทธิภาพในการค้าและการลงทุนระหว่างกัน
7. การวิจัยเกี่ยวกับแนวทางการลดผลกระทบเชิงลบจากการขยายตัวและการแข่งขัน ภายใต้ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

2. การวิจัยด้านความมั่นคงอาหาร

กรอบการวิจัย

1. การวิจัยเกี่ยวกับการเพิ่มผลิตภาพในการทำเกษตรกรรมพื้นที่ขนาดเล็ก (small farming) ด้วยเทคโนโลยีและการบริหารจัดการ เพิ่มเขตแดนขีดจำกัดการผลิตทั้งในระดับเกษตรกรรมและการแปรรูป
2. การวิจัยเกี่ยวกับระบบการเตือนภัยล่วงหน้า กลไกในการติดตามและเฝ้าระวัง ระบบการสำรองอาหาร การประเมินความมั่นคงอาหาร การบริหารพื้นที่ผลิตพืชอาหารสัตว์ พืชอาหาร และพืชพลังงาน อย่างเหมาะสม จำแนกสาเหตุที่สำคัญของความไม่มั่นคงด้านอาหาร พร้อมเสนอแนวทางการบริหารจัดการและรับมือ
3. การวิจัยเกี่ยวกับการสร้างความมั่นคงในอาชีพและรายได้ให้แก่เกษตรกรตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อเผชิญกับปัจจัยเสี่ยงต่างๆ ได้อย่างมั่นคง
4. การวิจัยเกี่ยวกับการผลิตพืชประจำถิ่นที่มีศักยภาพเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
5. การวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนา ปรับปรุงประสิทธิภาพเครื่องมือเครื่องจักร เพื่อเพิ่มผลิตภาพทั้งในระดับฟาร์มและโรงงานแปรรูป รวมทั้งเครื่องจักร หุ่นยนต์ เทคโนโลยีเพื่อลดการใช้แรงงานคน การวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาและสร้างตลาดภายในประเทศ
6. การวิจัยเกี่ยวกับกระบวนการสร้างความเข้มแข็งให้ภาคเกษตรกรรม วิสาหกิจชุมชน สหกรณ์ และ SMEs เชื่อมประสานเข้าสู่ระบบโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมขนาดใหญ่อย่างยั่งยืน

7. การวิจัยเกี่ยวกับแนวปฏิบัติที่ดีและการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีใหม่ๆ ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และเตรียมความพร้อมรับมือมาตรการด้านสิ่งแวดล้อมของประเทศคู่ค้า
8. การวิจัยเกี่ยวกับการประเมินวัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์(Live cycle assessment) การปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจก(carbon footprint) ร่องรอยการใช้น้ำ(water footprint) เทคโนโลยีสะอาด ทั้งในระดับฟาร์มและโรงงานแปรรูป
9. การวิจัยเกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากของเสียและวัสดุเหลือใช้(By-product management) ทั้งในระดับฟาร์มและโรงงานแปรรูป
10. การวิจัยเกี่ยวกับการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมด้านการจัดการ โลจิสติกส์ การปรับปรุงประสิทธิภาพโลจิสติกส์ วางแผนผลิต การจัดการสต็อกและคลังสินค้า การขนส่ง ฯ เพื่อลดต้นทุนด้านโลจิสติกส์องค์รวมของห่วงโซ่คุณค่า

3. ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

กรอบการวิจัย

1. การวิจัยการใช้สมุนไพรในการควบคุมโรคและแมลงในพืช สัตว์ ประมง
2. การวิจัยเกี่ยวกับการลดการใช้สารเคมีและวัตถุเจือปนอาหารในกระบวนการแปรรูปอาหารระดับชุมชนและอุตสาหกรรมเพื่อมุ่งสู่อาหารจากธรรมชาติ อาหารอินทรีย์
3. การวิจัยเกี่ยวกับเทคนิคและวิธีการทดสอบสารเคมีและวัตถุเจือปนอาหารตกค้างในอาหารที่รวดเร็ว ต้นทุนต่ำ และมีประสิทธิภาพสูง
4. การวิจัยเกี่ยวกับการเสริมสร้างความเข้มแข็งในระบบติดตาม ระบบประกันคุณภาพ และระบบเฝ้าระวังด้านความปลอดภัยอาหารระดับประเทศ ระดับภูมิภาค และระดับชุมชน
5. การวิจัยเกี่ยวกับการประเมินความเสี่ยงด้านอาหาร เพื่อให้ได้มาซึ่งหลักฐานทางวิทยาศาสตร์สำหรับเป็นเครื่องมือในการต่อรอง และลดข้อโต้แย้งในการค้า
6. การวิจัยเกี่ยวกับสารสำคัญ(functional ingredient) ในสมุนไพรและผักผลไม้ไทย คุณประโยชน์ และกลไกการออกฤทธิ์ในร่างกาย
7. การวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาอาหารสมุนไพรไทยและเครื่องดื่มสมุนไพรไทยที่มีคุณค่าต่อสุขภาพ โดยเฉพาะผู้สูงอายุ นักกีฬา นักเรียนนักศึกษา ผู้มีน้ำหนักตัวมากเกินไป ผู้มีความจำเสื่อม และผู้ป่วยด้วยโรคอื่นๆ
8. การวิจัยเกี่ยวกับกลไกการปรับปรุงพฤติกรรม/ทัศนคติ กระบวนสร้างแรงขับเคลื่อนเพื่อให้เกษตรกรและผู้ประกอบการอาหารทุกระดับมีวัฒนธรรมการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยอย่างยั่งยืน

4. ด้านอาหารศึกษา

กรอบการวิจัย

1. การวิจัยเกี่ยวกับอาหารที่เหมาะสมกับวัย อาหารสำหรับผู้ป่วย
2. การวิจัยเกี่ยวกับกลไกการทำงานของร่างกายต่อการได้รับสารอาหารและแร่ธาตุอาหารแต่ละชนิดในแต่ละเพศและวัย
3. การวิจัยเกี่ยวกับพืชและสัตว์พื้นเมืองท้องถิ่น เพื่อการใช้ประโยชน์ และรักษาอัตลักษณ์ วัฒนธรรม และความหลากหลายทางชีวภาพให้คงอยู่

4. การวิจัยเกี่ยวกับกลไกการเรียนรู้ การพัฒนาพฤติกรรมการบริโภคที่เหมาะสมของประชาชน และการประยุกต์ใช้ความรู้ด้านอาหารศึกษาในระดับชุมชน และครัวเรือนทั้งในเขตเมืองและนอกเมือง

5. ด้านการบริหารจัดการ

กรอบการวิจัย

1. การวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาระบบเตือนภัยด้านอาหารในมิติต่างๆที่มีอยู่ของหน่วยงานต่างๆ ในลักษณะ National Single Window เพื่อให้เกิดการเตือนภัยที่มีประสิทธิภาพแก่ผู้เกี่ยวข้อง ตั้งแต่การผลิต การตลาดไปจนถึงการบริโภค
2. การวิจัยเกี่ยวกับความต้องการด้านแรงงาน การเตรียมความพร้อมบุคลากร หลักสูตรการศึกษา เพื่อรองรับการเติบโตของธุรกิจแต่ละระดับตั้งแต่ต้นน้ำ
3. การวิจัยเกี่ยวกับความพร้อมของภาคธุรกิจและหน่วยงานสนับสนุนเพื่อรับมือการแข่งขันภายใต้ข้อตกลงระหว่างประเทศ และการเพิ่มอำนาจต่อรองให้กับประเทศ ปรับปรุงกระบวนการออกกฎระเบียบและมาตรการปกป้องผลประโยชน์ของประเทศให้มีความคล่องตัว ทันทต่อการเปลี่ยนแปลง เช่น กฎระเบียบด้านการนำเข้าสินค้าบางชนิด และมาตรการด้านสุขอนามัย เป็นต้น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันของภาคธุรกิจไทยในเวทีการค้าประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน และเวทีการค้าระดับสากล
2. เพื่อเตรียมความพร้อมอุตสาหกรรมอาหารของไทยต่อการรวมกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน
3. เพื่อลดปัญหา อุปสรรค ในการค้าและการลงทุนระหว่างประเทศสมาชิกประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน
4. เพื่อให้มีปริมาณอาหารที่มีคุณภาพเหมาะสมอย่างเพียงพอ ประเทศไทยมีความมั่นคงด้านอาหารอย่างยั่งยืน บริหารจัดการทรัพยากรเพื่อการผลิตอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ
5. เพื่อให้ชุมชนเกษตรกรรมมีการผลิตอาหารที่เข้มแข็ง มีระบบเศรษฐกิจและการจัดการอาหารที่เป็นธรรม สร้างรายได้ให้แก่เศรษฐกิจของประเทศและท้องถิ่น
6. เพื่อสนับสนุนการกระจายอาหาร วัตถุประสงค์ และปัจจัยการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพภายใต้ต้นทุนที่แข่งขันได้
7. เพื่อแก้ไขปัญหา ปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิต โดยไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งและภูมิคุ้มกันให้กับภาคอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้สามารถอยู่รอดและแข่งขันได้ในเวทีการค้าโลก

ผลผลิต

1. รายงานการศึกษาเกี่ยวกับตลาด พฤติกรรมการบริโภค ที่ชี้แนะโอกาสและช่องทางธุรกิจใหม่ๆ รายงานผลิตภัณฑ์ ที่ผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมจะนำมาใช้เป็นแนวทางกำหนดกลยุทธ์ การเจาะตลาด AEC ได้
2. รายงานเชิงวิเคราะห์เกี่ยวกับศักยภาพของพื้นที่ที่เจาะจงซึ่งเหมาะกับการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ หรือตั้งกิจการแปรรูปอาหาร ซึ่งประเมินความเป็นไปได้ในการลงทุน โอกาสและแนวทางการ

- จัดตั้งธุรกิจทั้งด้านโครงสร้างต้นทุน การบริหารจัดการ การเงิน แผนการตลาด ฯ ในลักษณะคู่มือที่พร้อมสำหรับนำมาต่อยอดในการลงทุนทั้งในไทยและใน AEC
3. รายงานเชิงวิเคราะห์เกี่ยวกับการประเมินด้านโลจิสติกส์อย่างครบวงจรของรายสินค้า ทั้งการกระจายสินค้าในระดับภูมิภาค การจัดตั้งจุดรวมสินค้า จุดกระจายสินค้า เส้นทางคมนาคม รูปแบบการขนส่ง เพื่อนำมาใช้ในการบริหารจัดการหรือวางแผนธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพ
 4. ข้อเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงกฎหมาย ระเบียบ นโยบาย มาตรการต่างๆ เช่น ภาษี การส่งเสริมการลงทุน ฯ เพื่อลดปัญหา อุปสรรค และเสริมสร้างประสิทธิภาพในการค้าและการลงทุนระหว่างกัน อย่างน้อย 1 เรื่อง
 5. มีวัตถุดิบคุณภาพสูง ปริมาณสม่ำเสมอ เพียงพอต่อความต้องการของภาคอุตสาหกรรม
 6. เกิดสินค้าและผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีศักยภาพ
 7. ได้ข้อมูลที่สามารถใช้ประกอบการตัดสินใจบริหารจัดการ การผลิต การแปรรูป และการตลาด
 8. เกิดความรู้ความเข้าใจเชิงลึกในกลไกต่างๆ ทำให้วางแผนพัฒนาและปรับปรุงประสิทธิภาพได้ถูกต้อง
 9. ประเทศไทยมีอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยตลอดห่วงโซ่
 10. สร้างความเชื่อมั่นต่อระบบความปลอดภัยอาหารของไทยต่อประเทศคู่ค้า
 11. ชุมชนเกิดความมั่นคงด้านรายได้และเข้าถึงอาหารได้ ปริมาณเพียงพอ มีคุณค่าโภชนาการ
 12. ระบบเตือนภัยด้านอาหารในมิติต่างๆ เพื่อประกอบการตัดสินใจวางแผนและแก้ปัญหา
 13. ลดปัญหาการขาดแคลนแรงงาน และเพิ่มพูนทักษะแรงงาน
 14. ระบบการผลิตแบบยั่งยืน เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

หมายเหตุ : กลุ่มสินค้าเป้าหมาย

1. กลุ่มอาหารที่คนไทยบริโภคเป็นประจำ เพื่อความมั่นคงอาหารภายในประเทศ: ข้าว ปลาน้ำจืด(เช่น ปลานิล ปลาดุก ปลาช่อน) ไข่พื้นเมือง ไข่ไก่ ผักกินใบ(เช่น กะเพรา โหระพา คื่นช่าย ผักบุ้ง) ผักอื่นๆ (เช่น พริก กระหล่ำปลี ถั่วฝักยาว) พืชและสัตว์พื้นเมืองในท้องถิ่น(local indigenous food) ปลาหมึก น้ำมัน
2. กลุ่มอาหารที่มีศักยภาพในการส่งออกเดิม : ผลไม้ (เช่น สับปะรด ลำไย ทูเรียน ลิ้นจี่ มังคุด มะม่วง ส้มโอ) ผัก (เช่น ข้าวโพดหวาน ข้าวโพดฝักอ่อน หน่อไม้ฝรั่ง กระเจี๊ยบเขียว พริก) กุ้งและผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง
3. กลุ่มอาหารที่มีแนวโน้มการค้าขยายตัวดีและเป็นสินค้าที่มีโอกาสในอนาคต : ผลไม้ (เช่น กล้วยไข่ กล้วยหอม มะพร้าว มะละกอ ขนุน ลองกอง ฝรั่ง มะขาม ส้ม) ผัก (เช่น ชিং หอมหัวเล็ก มะเขือม่วง เห็ด) เครื่องเทศและสมุนไพรสำหรับทำพริกแกง/เครื่องปรุงอาหาร (เช่น ข่า ตะไคร้ มะนาว ผักชี ใบมะกรูด) ปลาหีบหิม หอยแมลงภู่ หอยลาย สุกกร โคเนื้อ แพะ
4. กลุ่มอาหารพิเศษสำหรับตลาดเฉพาะหรือตลาดพรีเมียม เช่น อาหารและเครื่องดื่มจากสมุนไพรท้องถิ่น พืชประจำท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารอินทรีย์