

แผนงานวิจัย นวัตกรรมอาหารแห่งอนาคตเพื่อการพึ่งพาตนเองในประเทศ

แพลตฟอร์มที่ 3 การวิจัยและนวัตกรรมเพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน

โปรแกรมที่ 10b ยกระดับความสามารถการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจเพื่อการพึ่งพาตนเองในระดับประเทศในเศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน และเศรษฐกิจสีเขียว (BCG)

เป้าหมาย O3.10b ใช้การวิจัยและนวัตกรรมเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน และเศรษฐกิจสีเขียว (BCG) โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เกษตรและอาหาร สุขภาพและการแพทย์

(Key Results : KR) KR3.10b.1 จำนวนองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่ถูกสร้างขึ้นเพิ่มขีดความสามารถของอุตสาหกรรมอาหารไทยในการผลิตอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมสำหรับประชากรทุกกลุ่ม เพื่อการพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน

KR3.10b.2 ร้อยละขององค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมการผลิตอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมสำหรับประชากรทุกกลุ่ม ถูกนำไปใช้ประโยชน์ในด้านพาณิชย์ และอุตสาหกรรม

KR3.10b.3 ร้อยละที่เพิ่มขึ้นของการลงทุนวิจัยและนวัตกรรมของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารของไทยในเศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน และเศรษฐกิจสีเขียว (BCG)

KR3.10b.4 ร้อยละที่เพิ่มขึ้นของผู้ประกอบการไทยขนาดกลางและขนาดย่อมในเศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน และเศรษฐกิจสีเขียว (BCG) ที่ร่วมลงทุนพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมกับกองทุน ววน. เพิ่มขึ้น

กรอบการวิจัยที่ 1 อาหารเสริมสุขภาพ (Functional Food)

การศึกษาวิจัยเพื่อให้ได้นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหารเสริมสุขภาพ เสริมความสามารถของกลไกในร่างกายในการดูแลสุขภาพหรือลดความเสี่ยงการเกิดโรค ซึ่งเป็นอาหารที่อยู่ในรูปธรรมชาติแปรรูปไปเพื่อให้ประสิทธิภาพ นอกเหนือจากประโยชน์ที่ได้รับจากอาหารหลักที่กินกันในชีวิตประจำวัน โดยหน้าที่ของอาหารฟังก์ชัน เช่น เสริมระบบป้องกันตนเองของร่างกาย ควบคุมระบบการทำงานของร่างกาย ชะลอความเสื่อมของเซลล์ในอวัยวะต่างๆ ลดการเกิดโรคหรืออาการต่างๆ เช่น เบาหวาน ไขมันอุดตันในเส้นเลือด

กรอบการวิจัยที่ 2 อาหารทางการแพทย์ (Medical Food)

การศึกษาวิจัยเพื่อให้ได้นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหารทางการแพทย์ ใช้เป็นโภชนบำบัด โดยคำนึงถึงรูปแบบของอาหารและกลุ่มเป้าหมายเป็นหลัก อาหารทางการแพทย์ไม่ได้มีจุดประสงค์ในการรักษาโรค แต่ช่วยในการป้องกันปัญหาที่เกิดจากโรคหรือช่วยจัดการเกี่ยวกับโรคได้ง่ายขึ้น และต้องไม่มีผลข้างเคียงใดๆ เกิดขึ้นเมื่อรับประทานเข้าไป โดยอาหารทางการแพทย์เป็นอาหารที่ผลิตขึ้นมาและมีสูตรผสมเฉพาะเพื่อใช้กับเงื่อนไขที่เกิดขึ้นจริง เพื่อช่วยผู้ป่วยให้ได้รับสารอาหารที่ถูกต้องและเหมาะสมต่อโรค เช่น อาหารสำเร็จรูปที่ให้ทางสายอาหาร หรืออาหารที่รับประทานเสริมเพื่อให้เพียงพอต่อความต้องการของร่างกายและสภาวะของโรค และการใช้อาหารทางการแพทย์จำเป็นต้องอยู่ภายใต้การดูแลของแพทย์เท่านั้น

กรอบการวิจัยที่ 3 อาหารที่ผลิตขึ้นมาใหม่ทางนวัตกรรม (Novel food)

การศึกษาวิจัยเพื่อให้ได้นวัตกรรมอาหารที่ได้จากพืชหรือสัตว์ที่ไม่ได้ใช้เทคนิคการผลิตแบบดั้งเดิม เป็นอาหารที่มีการปรับแต่งโดยกระบวนการแบบใหม่

“อาหารใหม่” หรือ Novel Food อ้างอิงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 376 เรื่องอาหารใหม่ โดยกล่าวว่า ในปัจจุบันนี้มีการนำวัตถุดิบไม่เคยบริโภคเป็นอาหารมาใช้เป็นอาหารหรือส่วนประกอบอาหาร อีกทั้งมีการพัฒนากระบวนการผลิตอาหารโดยใช้เทคโนโลยีที่ไม่เคยใช้มาก่อน จึงสมควรมีมาตรการการประเมินความปลอดภัยรองรับเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค โดยให้ความหมายของอาหารใหม่ไว้ 3 ข้อ ดังนี้

1. อาหารใหม่ หมายถึง อาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร ที่ปรากฏหลักฐานทางวิชาการ ว่ามีประวัติการบริโภคเป็นอาหารน้อยกว่า 15 ปี

2. อาหารใหม่ หมายถึง อาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร ที่ได้จากกระบวนการผลิตที่มีใช้กระบวนการผลิตโดยทั่วไปของอาหารนั้นๆ ที่ทำให้ส่วนประกอบ โครงสร้างของอาหาร รูปแบบของอาหารนั้นเปลี่ยนแปลงไปอย่างมีนัยสำคัญ ส่งผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ กระบวนการทางเคมีภายในร่างกายของสิ่งมีชีวิต หรือระดับของสารที่ไม่พึงประสงค์

3. อาหารใหม่ หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุดิบข้อ 1) และ ข้อ 2) เป็นส่วนประกอบ