



ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส Thailand Office Of Agricultural Affairs, Los Angeles

🏠 www.thaiagrila.com  [OfficeofAgriculturalAffairsLA](https://www.facebook.com/OfficeofAgriculturalAffairsLA)

“เลือดหมู” แหล่งอาหารยังยืนใหม่

นักวิจัยมหาวิทยาลัยโคเปนเฮเกนค้นพบวิธีเปลี่ยนเลือดหมูเป็นผงโปรตีนไร้กลิ่นรสสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร



นักวิจัยจากมหาวิทยาลัยโคเปนเฮเกน (University of Copenhagen) คณะวิทยาศาสตร์การอาหาร (Food Science) พัฒนารูปการสกัดโปรตีนจากเลือดสุกรด้วยการใช้เอนไซม์ (Enzyme) ที่พบในมะละกอ ผลที่ได้คือผงโปรตีนสีขาวละเอียดไร้กลิ่นรส (Neutral Taste) ซึ่งประกอบด้วยโปรตีนร้อยละ ๙๐ และสามารถนำไปใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารหลากหลายประเภท อนึ่ง โปรตีนจากเลือดสุกรมีคุณค่าทางโภชนาการ (Nutritional Value) สูงกว่าพืชหรือโปรตีนจากนม (Dairy-Based Protein) ในตลาดทั่วไป

“พวกเรากระดับความยั่งยืนด้านการผลิตอาหารด้วยการใช้เลือดสุกรเป็นแหล่งโปรตีนสำหรับอาหารมนุษย์ ในปัจจุบันผู้บริโภคมีแนวโน้มที่จะเลือกบริโภคโปรตีนทางเลือกเพื่อตอบโจทย์ด้านสาธารณสุขโปรตีนที่จำเป็น ลดการปล่อยคาร์บอนไดออกไซด์ และภาวะขาดแคลนอาหาร”
นาย Rene Lametsch รองศาสตราจารย์และหัวหน้าศูนย์วิจัย มหาวิทยาลัยโคเปนเฮเกน

ในทุกปีพบว่า เลือดสุกรจากโรงเชือดในเดนมาร์กมีปริมาณมากถึง ๖๐,๐๐๐ ตัน ซึ่งส่วนใหญ่จะถูกนำไปจำหน่ายเป็นอาหารสัตว์ในต่างประเทศ ดังนั้น หากสกัดเลือดสุกรดังกล่าวเป็นผงโปรตีน จะสามารถผลิตผงโปรตีนบริสุทธิ์ (Pure Protein Powder) เพื่อเป็นอาหารมนุษย์ได้มากถึง ๕,๐๐๐ ตัน



ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส Thailand Office Of Agricultural Affairs, Los Angeles

www.thaiagrila.com  [OfficeofAgriculturalAffairsLA](https://www.facebook.com/OfficeofAgriculturalAffairsLA)

ทดสอบแล้วในอาหารผู้สูงอายุ



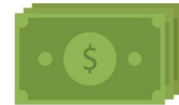
โปรตีนที่สกัดจากเลือดสุกรนี้สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้หลายประการ ไม่ว่าจะเป็นการนำผงโปรตีนไปผสมอาหารได้หลากหลายเมนู อาทิ น้ำผลไม้ ไอศกรีม ช็อกโกแลตแบบแท่ง (Chocolate Bar) เครื่องดื่มจากนม (Dairy Drink) ไปจนถึงการนำไปใช้ในโรงพยาบาลเพื่อดูแลผู้สูงอายุ (Elder Care)

“เราทดสอบการใช้ผงโปรตีนจากเลือดสุกรในช็อกโกแลตแบบแท่งและมีทบอล (Meatball) ซึ่งเป็นอาหารสำหรับผู้ที่มีอายุมากกว่า ๖๕ ปี และได้รับผลลัพธ์ที่ดี ทั้งนี้ ผู้สูงอายุมักได้รับสารอาหารโปรตีนไม่เพียงพอจากการรับประทานอาหาร เนื่องจากการรับประทานอาหารในปริมาณที่น้อยลงในขณะที่ร่างกายต้องการโปรตีนเพิ่มเติม” นาย Rene Lametsch

นอกจากนี้ วิธีการสกัดเลือดสุกรดังกล่าวยังสามารถแยกธาตุเหล็กออกจากเลือด จึงสามารถนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหารหรือใช้เป็นสีผสมอาหารธรรมชาติได้ (Natural food colorant) อีกด้วย

การลงทุนเพื่อทำตลาดเชิงพาณิชย์

ในปัจจุบัน ขั้นตอนด้านการวิจัยและการแปรรูปนั้นสำเร็จเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ดังนั้น จึงไม่มีอุปสรรคด้านเทคโนโลยีแต่อย่างใด โดยขณะนี้อยู่ระหว่างรอนักลงทุนในภาคอุตสาหกรรมที่สนใจต้องการเปิดตัวสินค้าที่มีส่วนผสมของโปรตีนเลือด อนึ่ง การใช้เลือดสุกรเป็นแหล่งสารอาหารโปรตีนถือเป็นวิธีการลดการผลิตเนื้อสัตว์และช่วยด้านสิ่งแวดล้อมที่มีศักยภาพวิธีหนึ่ง



“งานวิจัยตอนนี้เสร็จสิ้นเรียบร้อยแล้ว ขั้นตอนต่อไปขึ้นอยู่กับภาคอุตสาหกรรม เราต้องการพันธมิตรที่สามารถนำผงโปรตีนเข้าตลาดได้ นักลงทุนในภาคอุตสาหกรรมจะต้องกล้าที่จะทดลองผงโปรตีนกับผู้บริโภค อย่างไรก็ตาม เราเล็งเห็นว่าโปรตีนจากเลือดหมูจะต้องเผชิญกับความท้าทายเช่นเดียวกับที่ผลิตภัณฑ์จากแมลงที่ผู้บริโภคต้องการจะลองชิมและตื่นตัว แต่ต้องใช้เวลาเพื่อให้เคยชินกับผลิตภัณฑ์” นาย Rene Lametsch

นอกจากนี้ คาดว่าเงินจะเป็นตลาดสำคัญสำหรับผงโปรตีนจากเดนมาร์ก เนื่องจากมีศักยภาพในการรองรับผลผลิตผงโปรตีนจากเลือดสุกรปริมาณ ๕,๐๐๐ ตันต่อปี อีกทั้ง ในปัจจุบันเนื้อสุกรจากเดนมาร์กได้รับการยอมรับอย่างดีจากผู้บริโภคชาวจีนอยู่แล้ว แม้เงินจะเป็นประเทศที่มีความต้องการและความนิยมด้านอาหารและประเพณีที่แตกต่างจากยุโรปก็ตาม



ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส Thailand Office Of Agricultural Affairs, Los Angeles

www.thaiagrila.com  [OfficeofAgriculturalAffairsLA](https://www.facebook.com/OfficeofAgriculturalAffairsLA)

สรุปข้อมูล



- ในแต่ละปีจะมีเลือดสุกรปริมาณ ๖๐,๐๐๐ ตัน จากโรงฆ่าสัตว์ในเดนมาร์ก ซึ่งสามารถนำมาแปรรูปเป็นผงโปรตีนได้ ๕,๐๐๐ ตัน
- นักวิจัยใช้เอนไซม์จากมะละกอเพื่อแยกและสกัดโปรตีนจากเลือดสุกร
- ผงโปรตีนจากเลือดสุกรมีส่วนประกอบของโปรตีนสูงถึงร้อยละ ๙๐
- โปรตีนจากเลือดสุกรมีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าพืชหรือโปรตีนจากนมในตลาด
- เลือดสุกรที่ผ่านกระบวนการดังกล่าวจะแปรสภาพเป็นผงโปรตีนสีขาวไร้กลิ่นรส สามารถนำไปใช้ได้ในการอาหารหลากหลายประเภท
- ธาตุเหล็กและสีแดงที่ได้มาจากการสกัดเลือดสุกรสามารถนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและใช้เป็นสีผสมอาหารธรรมชาติได้
- โครงการวิจัยนี้เป็นความร่วมมือระหว่างบริษัท Danish Crown บริษัท Toft Care และบริษัท Essentia Protein Solutions

ที่มา:

60,000 tons of pig blood could be a new source of sustainable food, The Pig Site

ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส

กันยายน ๒๕๖๖