

น้ำตาลราชบุรี

บุกตลาดน้ำตาลเพื่อสุขภาพ



สัมภาษณ์พิเศษ

ในช่วง 6-7 ปีที่ผ่านมาอุตสาหกรรมน้ำตาลไทยมีอัตราการเจริญเติบโตเพิ่มขึ้นเป็นอย่างมาก เนื่องจากราคาน้ำตาลในตลาดโลกมีการปรับตัวสูงขึ้น สำนักงานอ้อยและน้ำตาลทรายมีแผนพัฒนาอุตสาหกรรมฯ จาก 100 ล้านตันอ้อยในปัจจุบันเป็น 150 ล้านตันอ้อยในอีก 5 ปีข้างหน้า และคาดการณ์ว่าจะมีโรงงานน้ำตาลเพิ่มขึ้นตามปริมาณอ้อยที่เพิ่มขึ้น ปัจจุบันประเทศไทยเป็นผู้ส่งออกอันดับ 2 ของโลก สถานการณ์ในประเทศจึงไม่ขาดแคลนน้ำตาล แต่ในปีนี้สต็อกน้ำตาลในตลาดโลกถดถอยจึงทำให้ราคาน้ำตาลในตลาดโลกมีแนวโน้มปรับตัวสูงขึ้น

ดร.จุฬามาศ อรุณานนท์ชัย ผู้ช่วยเลขาธิการสมาคมผู้ผลิตน้ำตาลและชีวพลังงาน และผู้บริหารของโรงงานน้ำตาลราชบุรี ได้แสดงทัศนะเกี่ยวกับ นโยบายของรัฐในการปรับขึ้นภาษีเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ (Non-Alcohol) เฉพาะที่มีส่วนผสมน้ำตาลเกินเกณฑ์มาตรฐานยังอยู่ในช่วงหารือระหว่างหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง สืบเนื่องจากข้อเสนอของ สปท.คงต้องใช้เวลาพิจารณาอีกหลายขั้นตอน ดังนั้นรูปแบบยังไม่แน่นอน ข้อเสนอในปัจจุบันแบ่งการจัดเก็บภาษีเป็น 2 ประเภท ได้แก่

1. เครื่องดื่มที่มีการใช้ปริมาณน้ำตาล 6-10 กรัมต่อ 100 มิลลิลิตร เก็บเพิ่มจากราคาขายปลีกในอัตรามากกว่า 20% และ

2. เครื่องดื่มที่มีการใช้ปริมาณน้ำตาลมากกว่า 10 กรัมต่อ 100 มิลลิลิตร เก็บเพิ่มจากราคาขายปลีกในอัตรามากกว่า 25% เช่น เครื่องดื่มชูกำลัง น้ำอัดลม และกาแฟ

โดยที่ผ่านมา เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์หลายประเภทมีการจัด



เก็บภาษีอยู่แล้วในอัตรา 20% ยกเว้น ชาเขียว น้ำผลไม้และเครื่องดื่มเสริมความงาม ซึ่งจะถูเก็บภาษีสรรพสามิตเป็นครั้งแรก

ตามที่มีการวิเคราะห์ทั้งนี้ เครื่องดื่มประเภทฟุ่มเฟือยที่มีราคาสูง น่าจะมีผลกระทบต่อค่าใช้จ่ายภาษีมาให้ผู้บริโภคทั้งหมดเนื่องจากสินค้าประเภทเครื่องดื่มมีการแข่งขันสูง คาดว่าราคาขายปลีกจะไม่เพิ่มขึ้นตามอัตรานโยบาย

อย่างไรก็ตาม เครื่องดื่มหลายชนิดเมื่อคิดเป็นสัดส่วนรายจ่ายต่อรายได้นั้นน้อยมากสำหรับผู้บริโภคระดับกลางถึงบน ผู้บริโภคกลุ่มนี้อาจไม่รู้สึกกระทบและไม่มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคเลย ดังนั้น มาตรการทางภาษีที่มีการหารือในปัจจุบันไม่น่าจะช่วยด้านสุขภาพมากนัก หลายประเทศจึงหันมาใช้วิธีรณรงค์ให้ประชาชนบริโภคอาหาร เครื่องดื่ม รวมถึงน้ำตาลอย่างถูกวิธี ในปริมาณที่เหมาะสม และออกกำลังกายเป็นประจำผู้บริโภคในต่างประเทศเองก็เริ่มตระหนักถึงคุณภาพชีวิตในการจัดการบริโภคน้ำตาลในปริมาณที่เหมาะสม

สำหรับพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป ทำให้ผู้ผลิตขนมและเครื่องดื่มรายใหญ่ในต่างประเทศหลายรายพยายามสรรหาส่วนผสมชนิดใหม่ๆ และมีการปรับสูตรขนมและเครื่องดื่มเพื่อเป็นทางเลือกเพื่อสุขภาพให้กับผู้บริโภคมากขึ้น ในต่างประเทศมีน้ำตาลหลายชนิดซึ่งมีจุดเด่นแตกต่างกัน เช่นปริมาณแคลอรีต่อกรัมน้อย หรือบางชนิดไม่ดูดซึ่มสูร่างกาย บางชนิดค่อยๆ ดูดซึ่มจึงไม่ส่งผลต่อระดับน้ำตาลในเลือดเหมาะกับผู้ที่เบาหวาน ในประเทศไทยก็เริ่มเห็นความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ให้ความหวานมากขึ้นโดยส่วนใหญ่จะมีการนำเข้ามาใช้ทำให้ราคาค่อนข้างสูง แต่ปัจจุบันผู้ผลิตไทยเองก็มีเทคโนโลยีในการผลิตน้ำตาลทางเลือกเองแล้ว ไม่ว่าจะเป็นน้ำตาลในกลุ่มโอลิโกแซ็กคาไรด์ซูการ์แอลกอฮอล์ ไอโซมอลทูลอสและอื่นๆ โดยเฉพาะบริษัทน้ำตาลราชบุรี เองก็เป็นผู้บุกเบิกตลาดน้ำตาลทางเลือกแบบธรรมชาติในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา เป็นวัตถุดิบคุณภาพให้กับผู้ผลิตเครื่องดื่มและ

อาหารเพื่อพัฒนาไลน์สินค้าใหม่ๆ ให้สอดคล้องกับกระแสสุขภาพของผู้บริโภคอีกทั้งบริษัทก็มีความพร้อมที่จะพัฒนาสูตรร่วมกับผู้ผลิตสินค้าบริโภคชนิดอื่นๆ อีกด้วย

หากไปดูในห้างค้าปลีกซูเปอร์มาร์เกตเพื่อสุขภาพ หรือร้านฟาร์มอาทิเช่น เลมอนฟาร์ม โกลเด้นเพลส ร้านสบายใจเฮลตี้แม็กซ์ ดีฟาร์มอาทิ ฯลฯ จะเห็นสินค้าประเภทให้ความหวานหลากหลายชนิดโดยสินค้าเหล่านี้คงจะเข้าสู่ตลาด mainstream มากยิ่งขึ้นในอนาคต

ในส่วนของน้ำตาลทราย คาดว่าอนาคตยังมีผู้บริโภคที่ต้องการน้ำตาลทรายเพิ่มขึ้นอีกมากเนื่องจากประชากรเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะในทวีปเอเชียที่มีจำนวนประชากรสูงและมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่องไม่ว่าจะเป็นประเทศจีน อินเดีย หรืออินโดนีเซีย ฯลฯ

นวัตกรรมใหม่น้ำตาลเพื่อสุขภาพ

ดร.จุฑามาศ ได้กล่าวถึงปัจจุบันผู้บริโภคน้ำตาลมากได้มีความกังวลในการบริโภคน้ำตาล ทางบริษัทน้ำตาลราชบุรี ได้มีนวัตกรรมการผลิตน้ำตาล โอลิโกไลต์ (Oligolite) คือน้ำเชื่อมที่มีฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์สายสั้น ซึ่งเป็นส่วนประกอบหลักผลิตจากน้ำอ้อยธรรมชาติผ่านการแปรรูปจนได้น้ำเชื่อม โอลิโกไลต์ ที่มีรสชาติหวานหอม แคลอรีต่ำ เพียงครึ่งของน้ำตาลทราย พร้อมกับมีคุณสมบัติปรับอืดกช่วยเพิ่มกากในระบบทางเดินอาหาร และกระตุ้นการขับถ่าย ฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์สายสั้น หรือใยอาหารชนิดเหลว ซึ่งพบได้ทั่วไปในผักและผลไม้ เช่น มะเขือเทศ กระเทียม หัวหอม และกล้วย

ปัจจุบันมีการใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ใช้ทดแทนน้ำตาล และใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มอย่างแพร่หลายทั่วโลก เนื่องจากได้รับการยอมรับความปลอดภัยจากหลายประเทศ ได้แก่ อเมริกา ยุโรป และเอเชีย ส่วนประเทศไทย สำคัญสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจัดโอลิโกไลต์ อยู่ในหมวดอาหารทั่วไป จึงไม่จำเป็นต้องมีเลขทะเบียน อย.

ดร.จุฑามาศ ได้กล่าวถึงประโยชน์ของ โอลิโกไลต์ว่าช่วยเพิ่มการเจริญของแบคทีเรียที่มีประโยชน์ในลำไส้ลดอาการท้องผูกและท้องเสีย สนับสนุนการดูดซึ่มแคลเซียมและแมกนีเซียม ลดระดับไตรกลีเซอไรด์ เพิ่มชีวปริมาณออกฤทธิ์ของไอโซพลาโนน ซึ่งมีงานวิจัยพบว่าจุลินทรีย์ดังกล่าวเกี่ยวกับการสนับสนุนชีวปริมาณออกฤทธิ์ของไอโซพลาโนน ที่ช่วยป้องกันกระดูกพรุน

ซึ่งปัจจุบันพบว่ามีผู้นิยมบริโภคน้ำตาลประเภทนี้เพิ่มมากขึ้น มีผู้บริโภคมักเรียกว่าเป็นน้ำตาลเพื่อสุขภาพ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ล่าสุดของบริษัทน้ำตาล ราชบุรี และกำลังบุกตลาดผู้บริโภคในขณะนี้ และมั่นใจว่าจะได้รับความนิยมในการบริโภคมากยิ่งขึ้นในยุคที่ผู้บริโภคเริ่มให้ความสำคัญกับสุขภาพมากขึ้นในปัจจุบัน.



ดร.จุฑามาศ
อรุณานนท์ชัย