

'กลุ่มมิตรผล'จับมือ'DFIสหรัฐ' ร่วมวิจัยสารให้ความหวานจากอ้อย

กลุ่มมิตรผลร่วมทุน DFI สหรัฐ วิจัย “สารให้ความหวาน” จากแป้ง น้ำตาล ที่มีแคลอรีต่ำ “อีริทริทอลและไซลิทอล” ขานรับนโยบาย “ประเทศไทย 4.0” เล็งตั้งโรงงานผลิตสารให้ความหวานจากธรรมชาติที่ “ฟู้ดอินโนโพลิส” เร็ว ๆ นี้

นายภูษฎา มนเทียรวิเชียรฉาย ประธานเจ้าหน้าที่บริหารและกรรมการผู้จัดการใหญ่ กลุ่มมิตรผล กล่าวหลังพิธีลงนามความร่วมมือ กับบริษัท Dynamic Food Ingredients (DFI) ซึ่งเป็นบริษัทผู้เชี่ยวชาญด้านการวิจัยและพัฒนาสารให้ความหวาน จากประเทศสหรัฐอเมริกาว่า การร่วมลงทุนวิจัยกับ DFI ครั้งนี้มุ่งเน้นการผลิตสารให้ความหวานจากแป้งหรือน้ำตาลที่มีแคลอรีต่ำ 2 ชนิด คือ อีริทริทอล (Erythritol) และไซลิทอล (Xylitol) โดยใช้วัตถุดิบจากพืชเกษตรที่ปลูกในเมืองไทย เพื่อเป็นทางเลือกสำหรับอุตสาหกรรมอาหารและผู้บริโภคไทย ที่ใส่ใจเรื่องสุขภาพ ซึ่งการวิจัยระยะแรกมุ่งผลิตที่ประเทศสหรัฐอเมริกา ก่อนควบคู่กับการร่วมวิจัยและพัฒนาที่เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) และในอนาคตอันใกล้กลุ่มมิตรผลมุ่งหวังที่จะนำองค์ความรู้มาต่อยอดผลิตสารให้ความหวานจากธรรมชาติในไทยต่อไป

ทางกลุ่มมิตรผลได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการนำนวัตกรรมและเทคโนโลยี มาใช้ในการต่อยอดและสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ธุรกิจมาเป็นเวลากว่า 20 ปี สอดรับกับนโยบายประเทศไทย 4.0 ของรัฐบาล ด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยีล้ำหน้าของ DFI ในการผลิตสารให้ความหวานด้วยกระบวนการทางไฟฟ้าด้วยการดึงคาร์บอนออกจากโมเลกุล มาแปรรูปน้ำตาลให้เป็นสารให้ความหวานจากธรรมชาติที่มีแคลอรีต่ำกำลังเป็นที่แพร่หลายในโลก มีผลวิจัยทางวิทยาศาสตร์แสดงให้เห็นว่า อีริทริทอล และไซลิทอล คือทางเลือกของสารให้ความหวานจากธรรมชาติ ซึ่งมีรสชาติอย่างที่คุณบริโภคต้องการโดยไม่ทิ้งกลิ่นใด ๆ ในปาก

และไม่มีผลกระทบต่อสุขภาพเหมือนสารให้ความหวานสังเคราะห์อื่น ๆ ซึ่งตอนนี้ผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มรายใหญ่หลายรายทั่วโลกใช้สารทั้งสองชนิดนี้ รวมถึงมีการนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์ประเภทอื่น ๆ มากขึ้นในอนาคต

นายพอล แม็กนอตโต ผู้ก่อตั้งและประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท DFI กล่าวว่า มีความยินดีเป็นอย่างยิ่งกับการที่กลุ่มมิตรผลมาร่วมเป็นพันธมิตรครั้งนี้ จะเป็นการขยายศักยภาพด้านนวัตกรรมการผลิตโดยใช้ไฟฟ้า ซึ่ง DFI ได้จดสิทธิบัตรในการแปรรูปน้ำตาลให้เป็นผลิตภัณฑ์แคลอรีต่ำจากธรรมชาติโดยที่ยังคงรสชาติที่ดีไว้ ไม่ใช้สารให้ความหวานสังเคราะห์ (Artificial) สารแต่งสี สารแต่งกลิ่น สารเติมเต็ม หรือสารกันเสียใด ๆ เพื่อให้สามารถผลิตสารให้ความหวานจากธรรมชาติที่ได้รับการรับรองทางวิทยาศาสตร์แล้วว่าปลอดภัยต่อสุขภาพให้กับผู้บริโภคที่หันมาหาวิถีการกินที่มีคุณค่าต่อสุขภาพมากขึ้น โดยเลือกใช้สารให้ความหวานจากธรรมชาติแทนสารให้ความหวานสังเคราะห์

ปัจจุบันมีการใช้อีริทริทอล และไซลิทอลเป็นสารให้ความหวานแคลอรีต่ำกันแพร่หลายมากขึ้น ในผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งเป็นเครื่องปรุงรสบนโต๊ะอาหารในร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารจากธรรมชาติ เทคโนโลยีสิทธิบัตรของ DFI จะเป็นมิติใหม่ในการสร้างกระบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพ และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมสำหรับผลิตภัณฑ์ซึ่งผู้บริโภคให้การยอมรับ นอกจากนี้การร่วมมือกันครั้งนี้ยังมีการพัฒนาวัตถุดิบซึ่งสามารถลดการใช้ยาปฏิชีวนะในอาหารสัตว์ และสารเคมีที่หมุนเวียนกลับมาใช้ใหม่ได้

ในปี 2558 ที่ผ่านมา อัตราการบริโภคอีริทริทอลทั่วโลกอยู่ที่ 65,000 ตัน โดยคาดว่า มีอัตราการเติบโต 7-8% ต่อปี ขณะที่การบริโภคไซลิทอลทั่วโลกอยู่ที่ 250,000 ตัน โดยคาดว่า มีอัตราการเติบโต 8-9% ต่อปี