

เทรนด์ผลิตภัณฑ์สินค้าจากสาหร่าย



อาหารว่างและผลิตภัณฑ์อาหารจากสาหร่ายกำลังได้รับความนิยมในสหราชอาณาจักร ทั้งนี้อุตสาหกรรมอื่นๆ ได้หันมาใช้สาหร่ายเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์นวัตกรรม เช่น ถุงพลาสติก เป็นต้น

ปัจจัยที่ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารจากสาหร่ายได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น คือ

1. ผู้บริโภคชาวสหราชอาณาจักรให้ความสำคัญมากขึ้นกับประเด็นผลกระทบจากอุตสาหกรรมอาหารและการทำการเกษตรที่มีต่อสิ่งแวดล้อม จึงทำให้ผู้ผลิตและผู้บริโภคชาวสหราชอาณาจักรมองหาผลิตภัณฑ์ที่ใช้ส่วนผสมที่คำนึงถึงความยั่งยืนมากขึ้น ซึ่งสาหร่ายทะเลตอบโจทย์เหล่านี้ เนื่องจากไม่ต้องใช้ที่ดินหรือน้ำเพิ่มในการปลูก ไม่มีการใช้ยาฆ่าแมลงหรือปุ๋ย อีกทั้งยังเป็นที่อยู่อาศัยให้กับปลา

2. ผู้บริโภคชาวสหราชอาณาจักรใส่ใจสุขภาพมากขึ้น โดยสาหร่ายทะเลอุดมไปด้วยแร่ธาตุและวิตามิน เช่น ไอโอดีน และวิตามินเค และมีเส้นใยอาหารสูง ดังนั้นขนมขบเคี้ยวจากสาหร่ายจึงเป็นทางเลือกที่ดีแทนผลิตภัณฑ์แปรรูปอย่างมันฝรั่งทอดกรอบ

3. จากความนิยมที่เพิ่มขึ้นของขนมและอาหารจากญี่ปุ่นและเกาหลีเป็นอีกเหตุผลหนึ่งที่ทำให้สาหร่ายได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา อีกทั้งการแชร์สูตรอาหารบนโซเชียลมีเดียยังช่วยทำให้อาหารเกาหลีและญี่ปุ่นได้รับความนิยมมากขึ้นอย่างแพร่หลาย ซึ่งส่งผลให้ผลิตภัณฑ์อาหารว่างและผลิตภัณฑ์อาหารจากสาหร่ายได้รับความนิยมมากขึ้นในสหราชอาณาจักร

นโยบายภาครัฐ

เศรษฐกิจการลงทุน

แนวโน้มการตลาด

รายงานสินค้าและบริการ

อื่นๆ

Call Center 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนนันทบุรี ตำบลบางกระสอบ อำเภอเมือง
จังหวัดนนทบุรี 11000

สำนักงานส่งเสริมการค้าใน
ต่างประเทศ ณ กรุงลอนดอน
11 Hertford Street, Mayfair,
London W1J 7RN

Phone : +44 207 4935749
e-Mail :
info@thaitradelondon.com

ประเภทสาหร่ายที่ได้รับความนิยมนำมาใช้ในอาหารและอุตสาหกรรมอาหารในสหราชอาณาจักร ได้แก่

1. Nori - สาหร่ายแผ่นที่นำมาใช้ในการทำซูชิ และ เป็นขนมทานเล่น
2. Kombu – สาหร่ายที่นำมาใช้ในการทำน้ำสต็อกของอาหารญี่ปุ่น
3. Wakame – นำมาใส่ในสลัด
4. Irish Moss - นำมาดอง หรือ ใส่ในสลัด รวมทั้ง นำมาใช้ทดแทนเจลาตินในอาหาร vegetarian
5. Umibudo หรือ Sea Grapes – มีลักษณะคล้ายไข่ปลาเคเวียร์ นำมาใช้ตกแต่งบนอาหาร
6. Dulse – นำมาใช้โรยบนซूप สลัด หรือ นำมาใช้ปรุงอาหารวีแกนแทนเบคอน

ร้าน Japan Centre ซึ่งเป็นร้านจำหน่ายสินค้าญี่ปุ่นที่มีชื่อเสียงในสหราชอาณาจักรได้กล่าวถึงผลิตภัณฑ์สาหร่ายทะเลที่ขายดีที่สุดของร้าน คือแผ่นนอร์อิที่ใช้ทำซูชิและข้าวปั้นโอนิกิริ ข้าวเกรียบข้าวที่มีส่วนผสมของสาหร่าย (rice crackers with seaweed) ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์จากสาหร่ายใหม่ๆ ที่น่าสนใจ ได้แก่ เครื่องปรุงรส เช่น ซอสสาหร่าย สาหร่าย puree รวมถึงเหล้ารัมผสมสาหร่าย

ที่มา: Speciality Food Magazine และ The Fish Site

ข้อมูลเพิ่มเติม/ความเห็น สดต. ปัจจุบันมีธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับสาหร่ายในสหราชอาณาจักรประมาณ 74 แห่ง ส่วนใหญ่ตั้งอยู่ในประเทศอังกฤษและสกอตแลนด์ โดยหนึ่งในสามของธุรกิจสาหร่ายเป็นผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม, ร้อยละ 19 เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อความงาม, ร้อยละ 13 เป็นผลิตภัณฑ์โภชนาการเภสัช (nutraceuticals) และผลิตภัณฑ์อื่นๆ เช่น อาหารสัตว์ บรรจุภัณฑ์ชีวภาพ และปุ๋ย

เนื่องจากสาหร่ายมีสารอาหารและคุณสมบัติฟรีไบโอติกมากมายจึงทำให้ตลาดอาหารว่างจากสาหร่ายทะเลมีศักยภาพในการขยายตัว ปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์อาหารว่างสาหร่ายทะเลจากไทย ได้แก่ แบรินด์เจ้าแก่น้อย จำหน่ายในสหราชอาณาจักร ซึ่งได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก ซึ่ง สดต. เห็นว่าสหราชอาณาจักรเป็นตลาดที่มีศักยภาพในการขยายการส่งออกสินค้าอาหารว่างและผลิตภัณฑ์อาหารจากสาหร่ายเนื่องจากชาวสหราชอาณาจักรชอบลิ้มลองสินค้าใหม่ๆ อย่างไรก็ตามผู้บริโภคควรทำการตลาดโดยเฉพาะโซเซียลมีเดียเพื่อประชาสัมพันธ์ให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักในวงกว้าง

สรุปโดย สดต. ลอนดอน