

Hosted by

M H E S I

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม  
Ministry of Higher Education, Science, Research and Innovation

Organized by

สวทช.  
NSTDA

Sponsored by



การประชุมสัมมนา BCG  
โมเดลเศรษฐกิจสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน

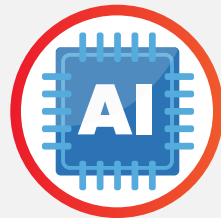
# สาขาอาหาร

นายธีรพงศ์ จันศิริ



# โอกาสของการพัฒนาอุตสาหกรรมของประเทศไทยด้วย BCG Economy Model

## ความท้าทาย



การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน การลดต้นทุน รวมถึงการลงทุนในเทคโนโลยีใหม่ๆ เช่น Robotics หรือ AI



การปฏิบัติตามข้อกำหนด ด้านการผลิตสีเขียว ความยั่งยืนและความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



สร้างนวัตกรรมสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง



การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อสร้างความเชื่อมั่นด้านอาหารปลอดภัยของประเทศไทย

## เป้าหมาย

**Hygienic kitchen of the world**  
**High value-added products from agro based**

## โอกาส

ตลาดอาหารเพื่อสุขภาพของโลกมีโอกาสเติบโตจาก 161.5 พันล้านเหรียญ ในปี ค.ศ. 2018 เป็น 275.7 พันล้านเหรียญในปี ค.ศ. 2025

ประเทศไทยมีศักยภาพในการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นที่ยอมรับของตลาดสากล

แนวโน้มความต้องการอาหารของโลกปรับเปลี่ยน ผู้บริโภคมีความต้องการอาหารที่หลากหลาย เช่น อาหารเฉพาะกลุ่ม/เฉพาะบุคคล (เช่น อาหารสำหรับเด็ก อาหารผู้สูงอายุ) อาหารที่ได้มาตรฐาน มีความปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการสูง หรืออาหารที่ผลิตด้วยกระบวนการผลิตสีเขียว เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

# กลไกการผลักดัน

## กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มอุตสาหกรรมอาหารเดิม (Commodity) ข้าว มันสำปะหลัง ไข่ กุ้ง ปลาทูน่า น้ำตาล
2. กลุ่มอุตสาหกรรมอาหารใหม่ (Functional food) อาหารเฉพาะกลุ่ม อาหารฟังก์ชัน Functional ingredients
3. กลุ่มอาหารท้องถิ่น (Local/Heritage/Street food) อาหารประจำถิ่น วิสาหกิจชุมชน อาหารริมทาง

## กลไกขับเคลื่อน

1. เร่งรัดให้เกิดการนำนวัตกรรมรวมถึงระบบอัตโนมัติมาใช้เพื่อลดต้นทุน
2. รัฐมีมาตรการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการทุกระดับปรับกระบวนการผลิตอาหารสู่ Green processing มีความปลอดภัยและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ด้วยบริการที่ปรึกษา/สนับสนุนทางการเงิน
3. สนับสนุนเงินทุนเพื่อการวิจัยและพัฒนานวัตกรรม
4. รัฐลงทุนโครงสร้างพื้นฐานเพื่อสนับสนุนการพัฒนาอุตสาหกรรม การขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ และการผลิต
  - หน่วยงานทดสอบทางคลินิก CRO ที่เป็นหน่วยงานกลาง สำหรับทดสอบอาหารฟังก์ชัน อาหารทางการแพทย์ หรือ Functional ingredient
  - โครงสร้างพื้นฐานทางคุณภาพของประเทศ (NQI) ด้านการวิเคราะห์ทดสอบอาหารฟังก์ชันของประเทศ
  - โรงงานต้นแบบผลิตอาหารที่ได้มาตรฐาน GMP
5. รัฐจัดตั้ง One stop service เพื่ออำนวยความสะดวกในการประกอบธุรกิจ ทั้งเรื่องมาตรฐาน การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การประยุกต์ใช้เศรษฐกิจสร้างสรรค์ และการสร้างแบรนด์
6. เร่งรัดความร่วมมือในลักษณะที่เป็นความร่วมมือระหว่างภาครัฐ ภาคเอกชน และสถาบันการศึกษา และความร่วมมือเฉพาะกลุ่ม เช่น เอกชน-เอกชน หรือ มหาวิทยาลัย-มหาวิทยาลัย

## ปลอดภัย

1. ผลักดันให้มีช่องทางพิเศษ (Fast track) ในการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่ม BCG
2. การใช้ประโยชน์จากกองทุนเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน (Competitiveness Fund)
3. การจัดซื้อจัดจ้างของภาครัฐสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ เช่น อาหารสำหรับผู้สูงอายุ ผู้ป่วย และเด็ก

## โอกาสของการพัฒนา BCG สาขาอาหาร



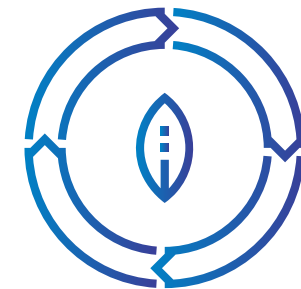
01

สร้างการเติบโตของเศรษฐกิจ  
ประเทศ: เพิ่ม GDP อุตสาหกรรม  
อาหาร 300,000 ลบ. สัดส่วน  
GDP ด้านอาหารเพิ่มจาก 4%  
เป็น 5% (จาก 638,000 ลบ.  
เป็น 906,000 ลบ.)  
ในปี พ.ศ. 2567



02

ลดความเหลื่อมล้ำ: ก่อให้เกิด  
การจ้างงานในอุตสาหกรรมอาหาร  
กลุ่มใหม่เพิ่มขึ้น สร้างความ  
มั่นคงทางอาหารให้ประชาชน  
เข้าถึงอาหารที่ปลอดภัย มี  
คุณค่าทางโภชนาการและ  
มีความพอเพียงตลอด  
ทั้งปี



03

สร้างความยั่งยืน: Food loss  
ลดลงจาก 30% ในปัจจุบันเป็น  
15% ในปี พ.ศ. 2567 และ 10%  
ในปี พ.ศ. 2573 ส่งเสริมการ  
ผลิตอาหารที่เป็นมิตรต่อ  
สิ่งแวดล้อมตลอดห่วงโซ่  
การผลิต