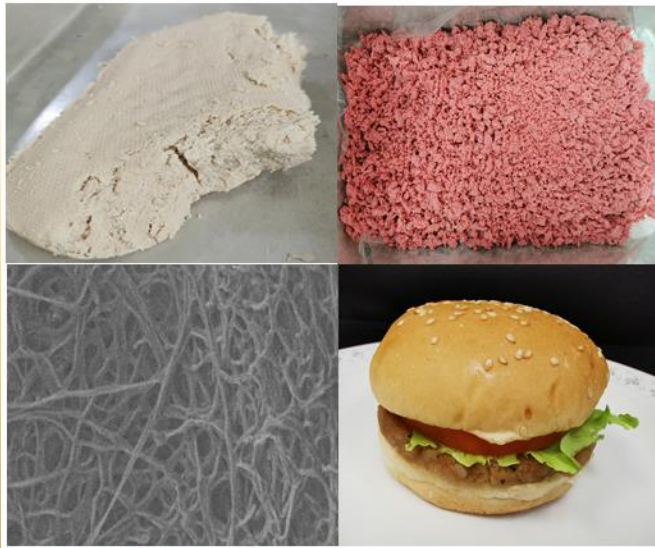


## งานวิจัยด้านสารมูลค่าสูงจากจุลินทรีย์

### ผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือกจาก Mycoprotein

“โปรตีนทางเลือก” หรือ “มัยคอปโรตีน” (Mycoprotein) คือโปรตีนที่ได้จากการหมักบ่มจุลินทรีย์ประเภท ฟังกัสน์ (Fungus) และนำมาขึ้นรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ ทดแทนเนื้อสัตว์ มัยคอปโรตีนจึงไม่มีคอเลสเตอรอล และมีไขมันอิ่มตัวต่ำ ให้พลังงานแคลอรีต่ำกว่าเมื่อเทียบกับเมนูอาหารประเภทเดียวกันที่ใช้เนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ การผลิตเนื้อเทียมจาก Mycoprotein นั้นเป็นที่น่าสนใจมากขึ้น เนื่องจากสามารถทำผลิตภัณฑ์เนื้อขึ้นรูปได้เสมือนเรารับประทานเนื้อเป็นชิ้นๆ ที่มีกล้ามเนื้อ (Whole Muscle Meat)

คณะที่วิจัยเทคโนโลยีชีวกระบวนการอุตสาหกรรม และที่วิจัยเทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร กลุ่มวิจัยส่วนผสมฟังก์ชันและนวัตกรรมอาหาร ไบโอเทค สวทช. ประสบความสำเร็จในการพัฒนากระบวนการผลิตมวลเซลล์ของราเส้นใยกินได้ (edible fungus) ในระดับโรงงานต้นแบบ สำหรับใช้เป็นแหล่งมัยคอปโรตีนที่มีคุณภาพ และมีความปลอดภัยในการบริโภค โดยได้มีความร่วมมือกับภาคเอกชนในการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือก หรือเนื้อเทียมประเภทมัยคอปโรตีน โดยประมาณการณีส่วนแบ่งตลาดที่ 5-10% ของตลาด plant-based meat ภายใน 3 ปี โดยประเมินมูลค่าการลงทุนผลิตและจำหน่ายไม่ต่ำกว่า 100 ล้านบาท อันเป็นการสร้างนวัตกรรมสำหรับต่อยอดในธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพของประเทศ



**Alternative Protein (Mycoprotein)**

-  สร้างมูลค่าการลงทุนผลิตและจำหน่ายไม่ต่ำกว่า **100 ล้านบาท**
-  การวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือกใหม่ๆ
-  การขยายตลาดการบริโภค “เนื้อเทียม” ประเภทมัยคอปโรตีน ส่วนแบ่งตลาด **5-10 % ของตลาด Plant-based meat ภายใน 3 ปี**
-  การสร้างนวัตกรรม เพื่อไปต่อยอดให้กับธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพอื่นๆ

**ผลงานวิจัยโดย**

ทีมวิจัยเทคโนโลยีชีวกระบวนการอุตสาหกรรม กลุ่มวิจัยส่วนผสมฟังก์ชันและนวัตกรรมอาหาร ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ  
E-mail: BBD@biotec.or.th  
Ins. 02564-6700