

## ปลดล็อกมูลค่าถั่วไทย! สนค. ชี้เป้า “เทมเป้” ดาวรุ่ง Plant-based สุขุมทรัพย์ Future Food

สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า (สนค.) ปลุกกระแส “โปรตีนทางเลือก” ชู “เทมเป้ (Tempeh)” เป็น Product Champion ตัวใหม่ที่ไม่ควรมองข้าม และผู้ประกอบการไทยพลิกวิกฤตสุขภาพโลกให้เป็นโอกาสทอง ชี้อาหารจากพืชคือ “เมกะเทรนด์” ที่เปลี่ยนโครงสร้างการบริโภคถาวร พร้อมแนะกลยุทธ์ใช้ “ถั่วพื้นถิ่น” ผสานมาตรฐานสากล สร้างมูลค่าเพิ่ม ยกระดับจากสินค้าเกษตรสู่ “อาหารแห่งอนาคต” (Future Food)

นายันทพงษ์ จิระเลิศพงษ์ ผู้อำนวยการสำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า เปิดเผยว่า ท่ามกลางวิกฤต “โรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs)” ที่คร่าชีวิตคนทั่วโลกกว่า 41 ล้านคนต่อปี หรือคิดเป็นกว่า 74% ของการเสียชีวิตทั่วโลก ตามข้อมูลล่าสุดในปี 2025 ขององค์การอนามัยโลก (WHO)<sup>1</sup> ได้กลายเป็นจุดเปลี่ยนสำคัญที่ทำให้พฤติกรรมผู้บริโภคเปลี่ยนไปอย่างถาวร ผู้คนไม่ได้ต้องการแค่ “กินอ่อม” แต่กำลังมองหาอาหารที่ “กินแล้วรอด” จากโรคร้าย ส่งผลให้ตลาด “โปรตีนทางเลือก” และ “อาหารจากพืช (Plant-Based)” เติบโตอย่างก้าวกระโดด ทั้งในกลุ่มคนรักสุขภาพ (Health Conscious) และกลุ่มยืดหยุ่น (Flexitarian) ที่ต้องการลดการบริโภคเนื้อสัตว์ลง หรือแม้แต่กลุ่มมังสวิรัตินิยมและวีแกนที่ต้องการโปรตีนทางเลือกที่ไม่ใช่จากสัตว์

รายงาน OECD-FAO Agricultural Outlook 2025-2034<sup>2</sup> ชี้ให้เห็นแนวโน้มใหม่ของการบริโภคอาหารทั่วโลก โดยในกลุ่มประเทศที่มีรายได้สูง การบริโภคเนื้อแดงและโปรตีนจากสัตว์ต่อหัวมีแนวโน้ม “ชะลอหรือคงตัว” จากแรงกดดันด้านสุขภาพและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ขณะที่ในประเทศรายได้ปานกลางและต่ำกว่า การบริโภคอาหารที่หลากหลายรวมถึงอาหารแหล่งสัตว์ยังคงเพิ่มขึ้น<sup>3</sup> แต่องค์ประกอบของการเลือกโปรตีนกำลังเปลี่ยนแปลงไป ผู้บริโภคจำนวนมากกำลังหันมาสนใจโปรตีนทางเลือกจากพืชร่วมกับอาหารจากสัตว์<sup>4</sup> เทรนด์นี้สะท้อนการเปลี่ยนแปลงเชิงโครงสร้างของอุปสงค์อาหารโลกที่ขยายตัวออกไปจากรูปแบบเดิม และให้ความสำคัญกับ “สุขภาพ” และ “ความยั่งยืน” มากขึ้น

ในกลุ่มอาหารจากพืช “เทมเป้ (Tempeh)” กำลังถูกจับตาในฐานะสินค้าโปรตีนจากพืชที่มีศักยภาพเชิงพาณิชย์สูง เนื่องจากตอบโจทย์ทั้งด้านโภชนาการ สุขภาพ และความยั่งยืนอย่างเป็นรูปธรรม ที่สำคัญเทมเป้ไม่ใช่อาหารทางเลือกที่เติบโตจากกระแสเพียงอย่างเดียว แต่ได้รับการยกระดับสถานะในตลาดโลกผ่านการกำหนดมาตรฐานสากลโดย Codex Alimentarius (FAO/WHO) ภายใต้มาตรฐาน Regional Standard for Tempe (CXS 313R-2013) ซึ่งกำหนดลักษณะผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต และคุณภาพอย่างชัดเจน การมีมาตรฐาน Codex รับรองนี้เปรียบเสมือนใบเบิกทางที่ยกระดับเทมเป้จากอาหารพื้นบ้านให้กลายเป็น “อาหารแปรรูปเพิ่มมูลค่า” ที่สามารถส่งออกและแข่งขันในตลาดสากลได้อย่างเต็มภาคภูมิ<sup>5</sup>

ในเชิงธุรกิจ เทมเป้คือตัวอย่างของการเปลี่ยนสินค้าเกษตรธรรมดาให้มีมูลค่าสูงขึ้นด้วยนวัตกรรม โดยเฉพาะเทคโนโลยีการหมัก (Solid-State Fermentation) ซึ่งเพิ่มคุณค่าทั้งด้านโภชนาการ รสสัมผัส และความปลอดภัยอาหาร ความได้เปรียบทางธุรกิจจึงไม่ได้อยู่ที่ราคาถั่วในตลาดโลก แต่อยู่ที่องค์ความรู้

<sup>1</sup> <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases> (25 ก.ย. 68)

<sup>2</sup> [https://www.oecd.org/en/publications/2025/07/oecd-fao-agricultural-outlook-2025-2034\\_3eb15914.html](https://www.oecd.org/en/publications/2025/07/oecd-fao-agricultural-outlook-2025-2034_3eb15914.html) (15 ก.ค. 68)

<sup>3</sup> [https://www.oecd.org/en/publications/2025/07/oecd-fao-agricultural-outlook-2025-2034\\_3eb15914/full-report/meat\\_5462e384.html](https://www.oecd.org/en/publications/2025/07/oecd-fao-agricultural-outlook-2025-2034_3eb15914/full-report/meat_5462e384.html) (15 ก.ค. 68)

<sup>4</sup> [https://www.oecd.org/en/publications/2025/11/health-at-a-glance-2025\\_a894f72e/full-report/nutrition-and-physical-activity\\_26acba0c.html](https://www.oecd.org/en/publications/2025/11/health-at-a-glance-2025_a894f72e/full-report/nutrition-and-physical-activity_26acba0c.html) (13 พ.ย. 68)

<sup>5</sup> <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/>

กระบวนการผลิต และมาตรฐาน นี่คือโอกาสของผู้ประกอบการที่จะสร้างกำไรจาก “องค์ความรู้และมาตรฐานการผลิต” ซึ่งทำกำไรได้สูงกว่าการขายวัตถุดิบทางการเกษตรแบบดั้งเดิม

เทมเป้ในวันนี้ไม่ใช่แค่ถั่วหมัก แต่ทำหน้าที่เป็น “ตัวแทนเนื้อสัตว์ (Functional Substitute)” ที่สมบูรณ์แบบ โดยเฉพาะในตลาดประเทศพัฒนาแล้วที่ผู้คนมองหาโปรตีนที่ทดแทนเนื้อแดงได้จริง ด้วยเนื้อสัมผัสและคุณค่าทางอาหารที่ตอบโจทย์ เทมเป้จึงถูกวางตำแหน่งใหม่ให้เป็น “Protein Solution” หรือ ทางออกของคนรักสุขภาพที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อม

การยกระดับเทมเป้ด้วยมาตรฐานสากล คือกุญแจสำคัญที่ช่วยต่อยอดสินค้าสู่ความพรีเมียมได้หลากหลาย ทั้งรูปแบบวัตถุดิบและอาหารพร้อมทาน (Ready-to-Eat) ด้วยจุดแข็งด้าน Plant-Based และ Clean Label ที่ตอบโจทย์ความยั่งยืน ทำให้เทมเป้ก้าวข้ามตลาดเฉพาะกลุ่มขึ้นแทน “อาหารแห่งอนาคต (Future Food)” ได้อย่างเต็มตัว สอดรับกับทิศทางของ WHO และ OECD ที่ชี้ชัดว่าโลกกำลังมองหาอาหารที่ปลอดภัยและดีต่อสิ่งแวดล้อม การทำมาตรฐานจึงไม่ใช่ “ภาระต้นทุน” แต่คือ “การลงทุนที่คุ้มค่า” เพื่อใช้เป็นใบเบิกทางเข้าสู่ตลาดที่มีกำลังซื้อสูงได้อย่างยั่งยืน

ในภาพรวมห่วงโซ่อุตสาหกรรมโปรตีนจากพืชยังได้รับแรงหนุนจากตลาดวัตถุดิบโลก โดยข้อมูลจาก USDA ระบุว่าในปีการตลาด 2024/25 ผลผลิตถั่วเหลืองโลกอยู่ที่ประมาณ 427.15 ล้านเมตริกตัน ซึ่งเพิ่มขึ้นจากปีก่อนหน้า และสะท้อนถึงการขยายตัวของการผลิตเมล็ดถั่วเหลืองที่เป็นวัตถุดิบสำคัญทั้งในห่วงโซ่อาหารปศุสัตว์และโปรตีนจากพืช<sup>6</sup> การเติบโตของผลิตภัณฑ์โปรตีนจากพืชในหลายภูมิภาคยังผลักดันให้เกิดการค้าเมล็ดถั่วเหลืองระหว่างประเทศเพิ่มขึ้นด้วย โดยในฤดูกาล 2024/25 การค้าถั่วเหลืองทั่วโลก สูงถึง 184.8 ล้านตัน พร้อมกับการเติบโตของการส่งออกจากบราซิลและสหรัฐอเมริกา ซึ่งเป็นผู้ผลิตหลักของโลก<sup>7</sup> ตัวเลขเหล่านี้สะท้อนว่าตลาดโปรตีนจากพืชไม่ใช่ตลาดเฉพาะกลุ่ม แต่เป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ที่เชื่อมโยงกับเศรษฐกิจโลกอย่างชัดเจน

นายณัฏฐพงษ์ กล่าวทิ้งท้ายว่า “สำหรับผู้ประกอบการไทย เทมเป้คือโอกาสในการเปลี่ยนบทบาทจากผู้ขายวัตถุดิบ มาเป็นผู้สร้างสรรค์ “นวัตกรรมโปรตีน” โดยเฉพาะหากสามารถใช้ถั่วพื้นถิ่น ผสานเรื่องราวแหล่งที่มา อัตลักษณ์อาหาร และควบคุมการผลิตด้วยมาตรฐานสากล เทมเป้จะไม่ใช่เพียงสินค้าเกษตรแปรรูป แต่จะกลายเป็น **เครื่องมือ Reposition ที่จะจัดวางตำแหน่งใหม่ของอาหารไทยให้เข้าไปยืนหนึ่งในตลาด Plant-Based โลก**

ในวันที่สุขภาพและความยั่งยืนไม่ใช่แค่กระแส แต่เป็นทิศทางหลักของตลาดอาหารโลก โอกาสทางธุรกิจจึงไม่ได้อยู่ที่การผลิตให้มากกว่าเดิม แต่อยู่ที่การผลิตให้ “**ตอบโจทย์โลกที่กำลังเปลี่ยน**” มากขึ้น สนค. เชื่อมั่นว่า เทมเป้เป็นตัวอย่างชัดเจนของการต่อยอดสินค้าเกษตรไทยด้วยการแปรรูป มาตรฐาน และความเข้าใจผู้บริโภคโลกอย่างแท้จริง ซึ่งไม่เพียงเพิ่มมูลค่าให้สินค้าไทย แต่ยังสะท้อนว่า **เมื่อโลกเริ่มมองหาโปรตีนรูปแบบใหม่ เทมเป้ไม่ใช่แค่หนึ่งในตัวเลือก หากแต่เป็นคำตอบที่ธุรกิจไทยสามารถต่อยอดได้จริง**”

สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า

10 มีนาคม 2569

<sup>6</sup> <https://www.fas.usda.gov/data/production/commodity/2222000>

<sup>7</sup> <https://www.admis.com/global-ag-news-for-dec-24-2025> (24 ธ.ค. 68)