

ชู “ผำ” ซูเปอร์ฟู้ดสัญชาติไทย!

สนค. ชี้นำชุมชนทรัพยากรใหม่ ดัน Future Food ไทยผงาดตลาดโปรตีนพืชโลก

สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า (สนค.) และ “ซูเปอร์ฟู้ด” ไทย หนุน “ผำ หรือไข่มผำ (Wolffia)” เป็นโปรตีนพืชแบบยั่งยืนตัวใหม่ ชูจุดเด่นโภชนาการสูง ปลูกง่าย และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ตอบโจทย์เมกะเทรนด์โปรตีนพืช (Plant-based) ของโลก และผู้ประกอบการไทยยกระดับการผลิตสู่มาตรฐานสากล เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มจากสินค้าเกษตรสู่ “อาหารแห่งอนาคต” ที่บริโภคได้หลากหลายรูปแบบ

นายันทพงษ์ จิระเลิศพงษ์ ผู้อำนวยการสำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า กระทรวงพาณิชย์ ชี้ว่าปัจจุบันผู้บริโภคมีพฤติกรรมการบริโภคที่ใส่ใจสุขภาพมากขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ อีกทั้งภาคเกษตรทั่วโลกให้ความสำคัญกับความยั่งยืนมากขึ้น “ผำ” ซึ่งเป็นพืชอาหารพื้นบ้านดั้งเดิมของไทย จึงตอบโจทย์เทรนด์สุขภาพและความยั่งยืนได้อย่างสมบูรณ์แบบ โดยผำมีโปรตีนประมาณ 30-50% ของน้ำหนักแห้ง พร้อมกรดอะมิโนจำเป็นใกล้เคียงกับโปรตีนจากสัตว์ อุดมด้วยใยอาหาร วิตามินเอ วิตามินบี ธาตุเหล็ก แคลเซียม และสารต้านอนุมูลอิสระ จึงเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการโปรตีนทางเลือกและอาหารสุขภาพจากธรรมชาติที่ผ่านการแปรรูปต่ำ

ในด้านสิ่งแวดล้อม ผำดูดซับคาร์บอนไดออกไซด์ได้ดี เติบโตเร็ว และใช้ทรัพยากรต่ำ เป็นพืชน้ำจืดที่ใช้ให้น้ำน้อย ใช้พื้นที่น้อย เลี้ยงในพื้นที่จำกัดและไม่ต้องใช้สารปราบศัตรูพืช ทำให้ต้นทุนการผลิตต่ำกว่าพืชโปรตีนอื่น และเก็บผลผลิตขายได้ทุกวัน สามารถสร้างรายได้หมุนเวียนอย่างต่อเนื่อง และสามารถพัฒนาเป็นพืชเศรษฐกิจใหม่ที่สนับสนุนแนวคิดเศรษฐกิจชีวภาพ (Bioeconomy)

ศักยภาพของผำสอดคล้องกับความเคลื่อนไหวของกลุ่มสตาร์ทอัพด้านเทคโนโลยีอาหาร (Food Tech) เช่น บริษัท แอดวานซ์ กรีนฟาร์ม จำกัด (ผู้พัฒนานวัตกรรมแบรนด์ flo Wolffia), ฟาร์มบ้านไข่มผำ, Wolffia Bangkok และ Wolffia Plus ที่ได้เปิดเผยข้อมูลว่า การยกระดับการเพาะเลี้ยงด้วยนวัตกรรมฟาร์มระบบปิดสามารถเพิ่มปริมาณโปรตีนในผำให้สูงถึง 40% และภาคเอกชนได้พิสูจน์ให้เห็นถึง “มูลค่าเพิ่ม” จากการแปรรูปผำสดเป็นผลิตภัณฑ์พรีเมียมอย่างผงโปรตีนอบแห้งที่มีมูลค่าสูงถึง 3,000 - 5,000 บาทต่อกิโลกรัม ขณะนี้ ผู้ประกอบการหลายแห่งกำลังเร่งขยายการส่งออกสู่ตลาดอเมริกา ยุโรป ตะวันออกกลาง และญี่ปุ่น ที่ต้องการพืชโปรตีนที่มีคาร์บอนฟุตพริ้นท์ต่ำ และมีวิตามินบี 12 ซึ่งหาได้ยากในพืชทั่วไป จึงเป็นเครื่องยืนยันว่าภาคธุรกิจพร้อมที่จะดันผำไทยให้เป็น “ทองคำสีเขียว” แห่งวงการโปรตีนทางเลือกโลก

ด้านหน่วยงานภาครัฐและสถาบันการศึกษาของไทย เช่น กรมวิชาการเกษตร สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี (มทส.) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม (มมส.) และมหาวิทยาลัยมหิดล ก็เร่งยกระดับศักยภาพของผำไทย ในช่วงปี 2567-2568 ข้อมูลจากการวิจัยและพัฒนาของภาครัฐระบุว่า ไทยประสบความสำเร็จในการพัฒนาสายพันธุ์ผำระดับซูเปอร์ฟู้ดคุณภาพสูงถึง 3 สายพันธุ์ ที่ให้โปรตีนสูง 46 - 48.6%¹ และกำลังเร่งถ่ายทอดเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงผ่าน “ฟาร์มผำต้นแบบระดับอุตสาหกรรม” เชียงพาณิชย์ ตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) เพื่อรับประกันผลผลิตที่สะอาด ปลอดภัย และปราศจากการปนเปื้อน ปูทางสู่การรับรองมาตรฐานสากลและก้าวเป็น “อาหารแห่งอนาคต” (Future Food) ที่ตอบโจทย์ความมั่นคงทางอาหารโลกได้อย่างยั่งยืน

จากการลงพื้นที่ของ สนค. ร่วมกับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้ “โครงการศึกษาการส่งเสริมและพัฒนาธุรกิจวัตถุดิบฟังก์ชัน (Functional Ingredients) สู่อาหารฟังก์ชัน (Functional Foods) มูลค่าสูง” ผศ. ดร.เมธา มีแต้ม ผู้ก่อตั้งบริษัท แอดวานซ์ กรีนฟาร์ม จำกัด เจ้าของแบรนด์ “flo Wolffia” เปิดเผยวิสัยทัศน์ที่มุ่งผลักดันผำไทยให้เป็น “Global Solution to Sustainability & Health” ที่ตอบโจทย์ทั้ง

¹ https://www.khaosod.co.th/technologychaoban/techno-news/article_300958

สุขภาพและความยั่งยืนระดับโลก โดยจุดเด่นด้านเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงที่ช่วยให้ฝ่าเจริญเติบโตอย่างมีประสิทธิภาพตลอดเวลา จนสามารถเพิ่มปริมาณโปรตีนและสารอาหารให้สูงกว่าฝ่าที่พบในแหล่งน้ำธรรมชาติทั่วไป อย่างไรก็ตาม แม้ปัจจุบันระบบนิเวศการเพาะเลี้ยงจะขยายตัวตั้งแต่ฟาร์มขนาดเล็กไปจนถึงขนาดใหญ่ที่ผลิตฝ่าสดได้มากกว่า 500 กิโลกรัมต่อวัน แต่อุปสรรคสำคัญคือ “ต้นทุนการแปรรูป” โดยเฉพาะการอบแห้งฝ่าที่ยังมีต้นทุนสูง และยังมีเครื่องจักรในอุตสาหกรรมที่ออกแบบเพื่อการอบฝ่า โดยเฉพาะ ผศ. ดร.เมธา จึงเสนอให้ภาครัฐและภาคเอกชนสนับสนุนการจัดตั้ง “ศูนย์แปรรูป” (Processing Center) เพื่อทลายกำแพงต้นทุนและสร้างมาตรฐานการผลิต ซึ่งจะช่วยให้ผู้บริโภคเข้าถึงผลิตภัณฑ์ในราคาที่จับต้องได้ พร้อมแนะภาครัฐเร่งประชาสัมพันธ์คุณประโยชน์ของฝ่า เพื่อกระตุ้นความต้องการของตลาด และผลักดันให้อุตสาหกรรมอาหารหันมาใช้ฝ่าเป็นวัตถุดิบหลักอย่างเป็นทางการเป็นรูปธรรม

สนค. ยังได้ศึกษาข้อมูลการสำรวจจากสถาบันวิจัยระดับสากล ที่เปิดเผยโอกาสทางธุรกิจของฝ่า รายงานจาก DataM Intelligence² ประเมินว่า ตลาดโปรตีนจากแห่นเป็ด (Duckweed Protein Market) พืชตระกูลเดียวกับฝ่า ในปี 2568 มีมูลค่าราว 179.57 ล้านดอลลาร์สหรัฐ และคาดว่าจะสูงถึง 344.88 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ภายในปี 2576 ด้วยอัตราการเติบโต (CAGR) ถึง 8.5% ต่อปี โดยภูมิภาคเอเชียแปซิฟิกครองส่วนแบ่งตลาดใหญ่สุดถึง 45% สอดคล้องกับรายงานของ Global Market Insights ที่ระบุว่า ผลิตภัณฑ์แห่นเป็ดในรูปแบบ “ผง (Powder)” ครองส่วนแบ่งตลาดสูงกว่า 66.3% เนื่องจากความต้องการในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม เช่นเดียวกับกรณีของสตาร์ทอัพด้านเทคโนโลยีอาหารในสหรัฐอเมริกา อย่าง Plantible Foods³ สามารถระดมทุนในระดับ Series B ได้สูงถึง 30 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (ราว 1,000 ล้านบาท) เพื่อขยายกำลังการผลิตโปรตีนจากแห่นเป็ดโดยเฉพาะ นอกจากนี้ ยังมีสตาร์ทอัพจากญี่ปุ่นอย่าง Floatmeal⁴ ที่กำลังเตรียมขยายฐานการผลิตฝ่า (Wolffia) ระดับอุตสาหกรรมในไทย โดยจุดเด่นเรื่องความยั่งยืนว่าฝ่าใช้น้ำและพื้นที่น้อยกว่าพืชเกษตรดั้งเดิมหลายสิบเท่า การเติบโตของตลาดโลก คือสัญญาณที่ชี้โอกาสสำคัญของอุตสาหกรรมฝ่า และพืชในตระกูลแห่นเป็ดที่ผู้ประกอบการไทยไม่ควรพลาด

นายันทพงษ์ฯ กล่าวทิ้งท้ายว่า “สำหรับผู้ประกอบการไทย ฝ่าคือโอกาสในการเปลี่ยนบทบาทจากผู้ขายวัตถุดิบมาเป็นผู้แปรรูปซูเปอร์ฟู้ด ภาครัฐสามารถช่วยประชาสัมพันธ์คุณสมบัติและคุณประโยชน์ของฝ่าให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น ซึ่งฝ่ายังมีโอกาสเติบโตอีกมากในอนาคต ตามเทรนด์ตลาดสุขภาพที่เติบโตอย่างรวดเร็ว ด้วยจุดแข็งด้าน Plant-Based และการติดฉลากคลีน (Clean Label) จะทำให้ฝ่าก้าวข้ามตลาดเฉพาะกลุ่มขึ้นแทนอาหารแห่งอนาคต (Future Food) เพื่อใช้เป็นใบเบิกทางเข้าสู่ตลาดที่มีกำลังซื้อสูงได้อย่างยั่งยืน โอกาสทางธุรกิจจึงไม่ได้อยู่ที่การผลิตให้มากกว่าเดิม แต่อยู่ที่การผลิตให้ ‘ตอบโจทย์ตลาดและผู้บริโภค’ มากขึ้น”

สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า
14 พฤษภาคม 2569

² <https://www.datamintelligence.com/research-report/duckweed-protein-market>

³ <https://agfundernews.com/plantible-foods-raises-30m-series-b-to-scale-duckweed-protein-deliver-on-multi-million-dollar-offtake-agreements>

⁴ https://www.japan.go.jp/kizuna/2025/09/wolffia_tiny_superfood.html