



รัสเซียผลักดันงานวิจัย "โปรตีนทางเลือกจากแมลงในอาหาร" คาดมีผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาดในช่วง 3-5 ปีข้างหน้า

วันที่ 5 เมษายน 2568 Olga Ponomareva สมาชิกสภาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กระทรวงเกษตร แห่งสหพันธรัฐรัสเซีย เผยว่า รัสเซียกำลังเริ่มต้นงานวิจัยพัฒนาใช้แหล่งโปรตีนทางเลือกจากแมลงในผลิตภัณฑ์อาหาร อาทิ ขนมแท่ง โยเกิร์ต ขนมปัง ขนมขบเคี้ยว ฯลฯ คาดเริ่มวางจำหน่ายได้ในอีก 3-5 ปีข้างหน้า

จากข้อมูลการวิจัย โปรตีนจากแมลงมีคุณภาพสูงเทียบเท่ากับไข่ไก่ เนื้อวัว และเนื้อปลา อีกทั้งเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เนื่องจากใช้ทรัพยากรในการผลิตน้อยกว่าการทำปศุสัตว์อื่น ๆ ที่ส่งผลต่อสภาวะโลกร้อน โดยในหลายประเทศมีการรับประทานแมลงและใช้แหล่งโปรตีนทางเลือกจากแมลงแล้ว อย่างไรก็ตาม ตลาดของ รัสเซียเองยังมีความท้าทายด้านวัฒนธรรมและการยอมรับของผู้บริโภค จึงจำเป็นต้องมีการเสริมสร้าง ภาพลักษณ์และสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

นอกจากนี้ แม้ว่าตามกฎระเบียบของ EAEU ได้จัดให้แมลงเป็นอาหารประเภทใหม่และต้องขึ้น ทะเบียนกับรัฐ หลังมีผลวิจัยทางวิทยาศาสตร์และความเห็นจากแพทย์ผู้เชี่ยวชาญยืนยันถึงความปลอดภัยต่อ มนุษย์ แต่ปัจจุบันยังไม่มีชัดเจนด้านการกำกับดูแล ผลิตภัณฑ์กลุ่มดังกล่าวจึงยังไม่เป็นที่แพร่หลายนัก ทั้งนี้ การใช้โปรตีนจากแมลงจะไม่ส่งผลกระทบต่อรสชาติและรูปลักษณะผลิตภัณฑ์อาหาร โดยหากประสบความสำเร็จ จะนับได้ว่าเป็นความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ และส่งเสริมให้เกิดความมั่นคงทางอาหารได้ในระยะยาว

อ้างอิง

TASS Russian News Agency (5 Apr. 2025). Bars and yogurts with insect protein may appear in Russia within 3-5 years. <https://nauka.tass.ru/nauka/23606701>