

Food of the Future



According to the Food and Agriculture Organisation of the United Nations (FAO), the world population is estimated to increase to 9 billion people by 2050. Moreover, about 1 billion people are likely to suffer starvation unless we locate new sources of food to deal with ever-increasing consumption. Worldwide there is a search for new food sources and insects are being hailed as a new "superfood".

องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) คาดการณ์ว่าในปี 2593 ประชากรโลกจะเพิ่มขึ้นเป็น 9,000 ล้านคน และราว 1,000 ล้านคน อาจอดอยากหากไม่มีแหล่งอาหารใหม่มารับการบริโภคที่กำลังจะเพิ่มขึ้นทั่วโลกจึงมองหาอาหารทางเลือกใหม่ หนึ่งในนั้นคือแมลง ที่ได้รับการยกย่องว่าเป็น "สุดยอดอาหาร"



Italian businessman **Massimo Reverberi** foresees great opportunity with this new food option. He was the one who invented pasta made from cricket flour in 2015 under the company's brand "Bugsolutely", in collaboration with Khon Kaen University which handled the breeding farm and Kasetsart University which took care of the processing.

"We chose cricket since it has a high protein value of up to 65%, and contains calcium, iron, vitamin B12 and omega 3. Thailand was chosen because it ranks among the top global producers of insects. There are over 20,000 cricket breeding farms here nationwide, with an annual capacity of between 4,000 to 6,000 tons of crickets. Anatomically, crickets are similar to shrimps, but crickets are cleaner because the breeding farm is enclosed."

The pasta made by Bugsolutely is a perfect combination of wheat flour and 20% cricket flour, and has a certified standard of research and production. The product is suitable for consumers of all ages.

"Our pasta provides a similar texture and color to that of whole wheat pasta, but contains twice as many fibres compared to regular pasta."

It may be difficult to penetrate the processed food market during the early stages as consumers are not yet familiar with this type of food.



Nevertheless, Mr. Massimo says that the pasta made from cricket flour has started receiving positive feedback worldwide from both consumers and chefs who are curious to try this new type of pasta to create a variety of dishes.

"People would have preconceived notions about the pasta until they tried it. Most of them were surprised and impressed how good it tasted."

Bugsolutely plans to distribute the pasta around the world to countries like the US, Canada, New Zealand and Australia, all of which are interested in insect food products, and have already given permission to import insects for consumption purposes.

As one of the world's major sources of insect production, this is a good opportunity for Thailand to shift attitudes about insect food products and invent new types of food in order to be able to cater to current and future consumption demands.

คุณมาสสิมี รีเวอร์เบอร์รี่ นักธุรกิจชาวอิตาลีมองเห็นโอกาสของอาหารทางเลือกใหม่นี้ จึงคิดค้นเส้นพาสต้าที่มีส่วนผสมจากแป้งจิ้งหรีดเป็นรายแรกในปี 2558 ในชื่อ Bugsolutely โดยร่วมมือกับมหาวิทยาลัยขอนแก่น ในส่วนของฟาร์มเพาะเลี้ยง และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการแปรรูป

"เราเลือกจิ้งหรีดเพราะมีโปรตีนสูงถึง 65% มีแคลเซียม เหล็ก วิตามิน B12 โอเมก้า 3 และเราเลือกประเทศไทย เพราะเป็นแหล่งผลิตแมลงอันดับต้นๆ ของโลก มีฟาร์มเพาะจิ้งหรีดกว่า 20,000 แห่งทั่วประเทศ และให้จิ้งหรีดมากถึงปีละ 4,000-6,000 ตัน ซึ่งถ้าพูดถึงในเชิงกายวิภาค จิ้งหรีดก็คล้ายกับกุ้ง แต่สะอาดกว่าเพราะเลี้ยงในฟาร์มปิด"

โดยเส้นพาสต้าของ Bugsolutely เป็นการผสมที่ลงตัว ของแป้งสาลีและแป้งจิ้งหรีด 20% โดยได้รับการรับรองทั้งด้านการวิจัยและการผลิตที่ได้มาตรฐาน ทุกเพศทุกวัยสามารถรับประทานได้



"เส้นพาสต้าของเราให้สัมผัสและสีไม่ต่างจากเส้นพาสต้าโฮลวีท แต่มีไฟเบอร์มากกว่าเส้นพาสต้าทั่วไปถึงสองเท่า"

แม้การทำตลาดอาหารแปรรูปจากแมลงอาจยากในช่วงแรก เพราะผู้บริโภคยังไม่คุ้นเคย แต่คุณมาสสิมีกล่าวว่าปัจจุบันเส้นพาสต้าจากแป้งจิ้งหรีดเริ่มได้รับการตอบรับที่ดีจากผู้บริโภคและเชฟทั่วโลกที่หันมาดัดแปลงให้เป็นเมนูที่หลากหลาย

"แรกๆ คนจะมีอคติ แต่หลังจากได้ลองชิมเมนูที่ทำจากเส้นพาสต้าของเรา ก็เกือบทุกคนรู้สึกแปลกใจและประทับใจในรสชาติที่อร่อย"

Bugsolutely ตั้งเป้าวางจำหน่ายเส้นพาสต้าในหลายประเทศ เช่น อเมริกา แคนาดา นิวซีแลนด์ และออสเตรเลีย ซึ่งกำลังตื่นตัวกับผลิตภัณฑ์จากแมลงและอนุญาตให้นำเข้าแมลงเพื่อการบริโภคแล้ว

จึงนับเป็นโอกาสดีที่ประเทศไทยในฐานะแหล่งผลิตแมลงสำคัญของโลกจะหันมาให้ความสนใจและคิดค้นให้เป็นอาหารรูปแบบใหม่เพิ่มขึ้น เพื่อรองรับการบริโภคทั้งในปัจจุบันและในอนาคตต่อไป

ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ www.bugsolutely.com

