

ข้อสรุปจากการประชุมวิชาการและนิทรรศการเรื่อง อาหารเพื่อชีวิต : สุขภาพ ความปลอดภัย และนวัตกรรมอาหารของคนไทยสู่ชาวโลก (Summary of the conference and exhibition on food for life : health, safety, and food innovation from Thailand to the global stage)

อรอนงค์ นัยวิกุล^๑, อุทัยรัตน์ ณ นคร^๑ และสุภา หารหนองบัว^๑

^๑ภาควิชาชีววิทยา สำนักวิทยาศาสตร์ ราชบัณฑิตยสภา

ความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย : ยุทธศาสตร์การจัดการเพื่อความยั่งยืนในอนาคต

ความมั่นคงทางอาหารถือเป็นรากฐานสำคัญของการพัฒนาประเทศ โดยเฉพาะการผลิตอาหารที่ปลอดภัย มีคุณภาพ และประชาชนทุกกลุ่มสามารถเข้าถึงได้ แม้ว่าประเทศไทยจะมีศักยภาพสูงในการผลิตและส่งออกอาหาร แต่ก็ยังคงเผชิญปัญหาหลายด้าน เช่น ด้านความยั่งยืนของภาคการผลิต (เกษตรกรมีรายได้ต่ำ ต้นทุนการผลิตสูง โครงสร้างการผลิตเปลี่ยนแปลง) นอกจากนี้ยังมีปัญหาการเข้าถึงอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณภาพ ตลอดจนการกระจายอาหารไม่ทั่วถึง สำนักวิทยาศาสตร์ ราชบัณฑิตยสภา จึงได้จัดประชุมวิชาการและนิทรรศการเรื่อง “อาหารเพื่อชีวิต” เพื่อผลักดันนโยบาย นวัตกรรม และความตระหนักรู้ด้านอาหารของไทยสู่ระดับโลก ในโอกาสครบรอบ ๑๐๐ ปี ราชบัณฑิตยสภา มีข้อสรุปจากการประชุม ดังนี้

ศาสตราจารย์ ดร.สนธิ อักษรแก้ว ราชบัณฑิต บรรยายนำเรื่อง ประเทศไทยกับความมั่นคงทางอาหารก้าวข้ามวิกฤตโลก โดยชี้ให้เห็นว่า ประเทศไทยมีความเข้มแข็งในด้านเกษตรและอาหารตลอดมา แต่ในปัจจุบันเราต้องเผชิญปัญหานักท่องเที่ยวหลายด้าน ทั้งในเรื่องภาวะโลกร้อน ความเสื่อมโทรมของทรัพยากร มลพิษ การกีดกันทางการค้า ความมั่นคงทางการเมือง และอื่น ๆ จึงจำเป็นต้องรีบเร่งพัฒนาในทุก ๆ ด้าน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การปรับปรุงพันธุ์พืช สัตว์ และจุลินทรีย์ เพื่อรับมือกับภาวะโลกร้อน การแก้ปัญหาปัจจัยการผลิตที่มีราคาแพงหรือมีที่มาที่ไม่สอดคล้องกับมาตรฐานของคู่ค้า การพัฒนาสู่การเกษตรสมัยใหม่ที่ทำให้ผลผลิตการเกษตรเป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง ตลอดจนการสร้างความเข้มแข็งให้แก่ธุรกิจการเกษตร นอกจากนี้ ยังต้องเน้นการอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพที่มีมากมายในประเทศไทย ซึ่งจำเป็นต้องอาศัยงานวิจัยที่ประกอบด้วยคำสำคัญ ๓ ประการ คือ **ค้นให้พบ พิสูจน์ให้ได้ และ ใช้ให้เป็น** ในภาพรวมนั้น การเกษตรและอาหารของไทยจะพัฒนาอย่างยั่งยืนได้ต้องยึดหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง เศรษฐกิจ BCG และแนวทางการพัฒนาอย่างยั่งยืนของสหประชาชาติ

ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.พีระศักดิ์ ศรีนิเวศน์ ราชบัณฑิต บรรยายเรื่อง บทบาทของการพัฒนาพันธุ์พืชต่อความปลอดภัยและความมั่นคงทางอาหาร โดยกล่าวถึงเรื่องที่ยอมรับกันแล้วว่า การปรับปรุงพันธุ์เป็นแนวทางการรับมือกับปัญหาต่าง ๆ ทางภาคเกษตรได้อย่างยั่งยืน เพราะสามารถสร้างพันธุ์พืชต่าง ๆ ที่

ปรับตัวได้ในภาวะที่สิ่งแวดล้อมเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว เช่น ปรับปรุงพันธุ์ข้าวทนน้ำท่วม พันธุ์ข้าวต้านทานต่ออุณหภูมิที่สูงขึ้น พันธุ์ข้าวที่มีสารอาหารสูง เป็นผลดีต่อสุขภาพ อย่างไรก็ตาม การปรับปรุงพันธุ์เป็นศาสตร์เฉพาะที่ต้องการความรู้ ความเชี่ยวชาญ แต่ในปัจจุบันประเทศไทยขาดแคลนนักปรับปรุงพันธุ์ จึงจำเป็นต้องสร้างกำลังคนให้เพียงพอ ด้านความเสี่ยงที่มีผลต่อความมั่นคงทางการเกษตรและอาหารนั้น ศาสตราจารย์ ดร.อานัฐ ตันโช ราชบัณฑิต ได้บรรยายเรื่อง การรับมือในการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างการผลิตทางการเกษตรเนื่องจากภาวะโลกร้อน โดยชี้ว่า ภาวะโลกร้อนส่งผลเสียต่อประเทศในเขตร้อน รวมทั้งประเทศไทย ทำให้โรคและแมลงระบาดมากขึ้น ผลผลิตไม่ออกตามฤดูกาล พื้นที่เกษตรเกิดการเปลี่ยนแปลง โดยที่พืชที่เคยปลูกได้ดีเริ่มเสื่อมโทรม ในขณะที่พืชที่เคยปลูกไม่ได้ในบางพื้นที่เริ่มปลูกได้ในพื้นที่ใหม่ และเกิดสภาพอากาศสุดขั้ว เช่น ฝนตกหนักหรือแล้งจัด นอกจากนี้ การเกษตรบางรูปแบบยังทำลายดิน เช่น การเผาตอซัง การปลูกพืชเชิงเดี่ยวโดยไม่บำรุงดิน ขณะเดียวกันประเทศไทยขาดการใช้เทคโนโลยีขั้นสูง ส่งผลต่อขีดความสามารถในการแข่งขัน อีกทั้งมีแนวโน้มในการใช้สารเคมีเพิ่มขึ้น จนเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค นอกจากนั้น ผลผลิตที่นำเข้าจากต่างประเทศก็มีสารปนเปื้อนในระดับสูง จึงเสนอให้รัฐบาลมีมาตรการรับมือที่ชัดเจน ทั้งระยะสั้นและระยะยาว

ด้านความหลากหลายทางชีวภาพ ซึ่งเป็นจุดแข็งของประเทศไทย ศาสตราจารย์ ดร.สมศักดิ์ ปัญหา ภาควิชาชีววิทยา ได้ยกตัวอย่าง การเพาะเลี้ยงหอยโข่งน้ำจืด : ทศนคติในการบริโภค การนำเข้าสปีชีส์ต่างถิ่น รุกราน การวิจัยพื้นฐานไปสู่การอนุรักษ์ การบริโภคที่ยั่งยืน และผลกระทบต่อเศรษฐกิจฐานราก โดยนำเสนอกรณีศึกษาในการใช้งานวิจัยร่วมกับชุมชน ด้วยความต่อเนื่องและทุ่มเท ทำให้สามารถกระตุ้นให้เกิดการอนุรักษ์หอยโข่งน้ำจืด ซึ่งมีอยู่ถึง ๕ ชนิด (หอยโข่งภาคกลาง หอยโข่งภาคใต้ หอยปิง หอยนา และหอยข้าว) กระจายอยู่ในภาคต่าง ๆ ของประเทศไทย แต่เดิมนั้นหอยโข่งเกือบจะสูญพันธุ์เนื่องจากมีผู้นำหอยเชอร์รี่ ซึ่งมีต้นกำเนิดจากทวีปอเมริกาใต้ เข้ามาเลี้ยงและแพร่ระบาดไปทั่วประเทศ การวิจัยที่ทำนั้นลึกไปถึงนิสัยความเป็นอยู่ และข้อมูลทางชีววิทยาต่าง ๆ รอบด้าน และให้ความรู้แก่เกษตรกรเกี่ยวกับความสำคัญต่อระบบนิเวศของหอยโข่ง ตลอดจนวิธีการเพาะเลี้ยง จนในปัจจุบันเริ่มมีการเลี้ยงหอยโข่งเป็นการค้ามากขึ้นในภาคอีสาน เริ่มมีบ้างในภาคใต้ และมีแนวโน้มจะสามารถพัฒนาเป็นอาชีพทางเลือกได้อีกด้วย นอกจากนี้ ศาสตราจารย์ ดร.ธีรภาพ เจริญวิริยะภาพ ภาควิชาชีววิทยา และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ขามา อินซอน ภาควิชาชีววิทยา คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้ยกตัวอย่างงานวิจัยที่ศึกษาในหัวข้อ ฟาร์มแมลง/มาตรฐาน/green materials/ความเป็นไปได้ในการใช้ประโยชน์และการส่งออก ซึ่งแสดงให้เห็นถึงองค์ความรู้ในเรื่องประโยชน์ของแมลงกินได้ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นพวกด้วง หนอนไหม ตั๊กแตน จิ้งหรีด และอื่น ๆ แมลงมีโปรตีนสูงกว่าปศุสัตว์ และการผลิตเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมโดยปลดปล่อยแก๊สเรือนกระจกต่ำกว่าปศุสัตว์มาก อีกทั้งมีประสิทธิภาพการใช้อาหารสูงกว่า การเลี้ยงแมลงในประเทศไทยมีมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับแมลงหลายชนิด เช่น ผีเสื้อไหม ฟาร์มจิ้งหรีด ฟาร์มชันโรง ฟาร์มไหม ฟาร์มแมลงวันลาย (ร้าง) ปัจจุบันแมลงหลายชนิดมีผู้ผลิตเพื่อการค้า มีการแปรรูปในรูปแบบต่าง ๆ และมีมาตรฐาน สามารถส่งขายในตลาดทั้งในและต่างประเทศ เช่น จิ้งหรีด หนอนแมลงวันลาย ผีเสื้อ ทำให้เห็นศักยภาพของประเทศไทยในการ

เป็นผู้ผลิตแมลงกินได้ เป็นแหล่งโปรตีนในอนาคต อย่างไรก็ตาม ยังต้องได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาลเพื่อขยายการผลิตสู่ระดับเชิงพาณิชย์ จึงจะทำให้มีต้นทุนต่ำลงและส่งขายในระดับนานาชาติได้

ด้านการวิจัยเพื่อการผลิตอาหารโปรตีนสูงนั้น ศาสตราจารย์ ดร.อรินทิพย์ ธรรมชัยพิเนต คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บรรยายเรื่อง ผำ : พืชอาหารวัฒนธรรมไทยไปทั่วโลก โดยแสดงให้เห็นถึงความสำคัญขององค์ความรู้เกี่ยวกับผำในประเทศไทย ซึ่งมีหลายสายพันธุ์ แม้ว่าจะเป็นพืชขนาดเล็ก แต่เป็นอาหารของคนไทยมาช้านาน และยังไม่ได้รับการพัฒนาเท่าที่ควร ปัจจุบัน ผำในฐานะอาหารโปรตีนชั้นเยี่ยมได้รับความสนใจจากบริษัท start up ผลิตขายไปทั่วโลก และมีงานวิจัยเพื่อการผลิตในระดับอุตสาหกรรม สำหรับประเทศไทยนั้น เริ่มการเพาะเลี้ยงในเชิงพาณิชย์ และพัฒนาการเก็บรักษาและจำหน่ายในท้องตลาด ถ้าได้รับการสนับสนุนส่งเสริมจากภาครัฐบาลอย่างจริงจัง จะช่วยให้คนไทยมีแหล่งอาหารโปรตีนสูงและส่งเสริมการค้าของประเทศได้

ด้านคุณภาพวัตถุดิบอาหาร ดร.อมรา ชินภูติ กรมวิชาการเกษตร บรรยายเรื่อง สารพิษจากเชื้อราในวัตถุดิบการผลิตอาหารและอาหารสัตว์ โดยยกตัวอย่างองค์ความรู้เกี่ยวกับเชื้อราและสารพิษที่เกิดจากเชื้อราปนเปื้อนในอาหาร โดยเน้นว่าสารพิษจากเชื้อรา เช่น Aflatoxin, Ochratoxin เป็นสารพิษที่มีพิษร้ายแรง ไม่มีสี กลิ่น รส ทนต่อความร้อนได้ดี สารเหล่านี้มีผลทำลาย DNA, RNA และโปรตีน ส่งผลเสียต่อสุขภาพสัตว์และมนุษย์ สารพิษเหล่านี้อาจเกิดก่อนหรือหลังการเก็บเกี่ยว โดยเฉพาะในสภาพแวดล้อมที่มีอุณหภูมิและความชื้นสูง สารบางชนิดเป็นสารก่อมะเร็ง นอกจากนั้นยังมีผลเสียต่อสุขภาพในด้านต่าง ๆ เช่น ทำลายระบบประสาท ฯลฯ มนุษย์อาจได้รับสารพิษนี้จากการบริโภคโดยตรง หรือจากการปนเปื้อนในวัตถุดิบอาหารสัตว์ ผู้บรรยายได้ชี้ให้เห็นตัวอย่างความสำเร็จจากการทำงานวิจัยอย่างต่อเนื่องว่า ทำให้ได้องค์ความรู้และเกิดแนวปฏิบัติที่ดีเป็นประโยชน์แก่เกษตรกรและผู้บริโภค ตลอดจนการส่งออก ซึ่งควรได้รับการสนับสนุนและขยายผลอย่างเป็นระบบ

ด้านแหล่งอาหารทางทะเล ศาสตราจารย์ ดร.อุทัยรัตน์ ณ นคร ภาควิชาชีววิทยา บรรยายเรื่อง ทะเล : อนาคตของความมั่นคงทางอาหารของมนุษยชาติ โดยชี้ให้เห็นความสำคัญของทะเลในฐานะเป็นแหล่งอาหารโปรตีน ซึ่งมีศักยภาพในการเพิ่มผลผลิตได้จากขยายการเพาะเลี้ยงด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่ เช่น การเพาะเลี้ยงด้วยระบบน้ำหมุนเวียนแบบปิด ซึ่งสามารถทำให้เลี้ยงสัตว์ทะเลในพื้นที่ที่ไม่เหมาะสมได้ อีกทั้งยังลดค่าใช้จ่ายและผลกระทบในการขนส่งผลผลิตลงด้วย เทคโนโลยีการเลี้ยงปลาในเรือเดินสมุทรโดยประเทศจีน ซึ่งทำให้สามารถใช้ประโยชน์จากพื้นที่ในทะเลลึกได้อย่างมีประสิทธิภาพ และการปรับปรุงพันธุ์ที่จะช่วยเพิ่มผลผลิต เพิ่มความทนทานต่อโรคและสิ่งแวดล้อมที่แปรเปลี่ยนไป นอกจากนี้ยังเป็นแหล่งอาหารแล้ว สัตว์ทะเลหลายกลุ่ม เช่น ปลิงทะเล สาหร่าย หอย มีสมบัติทางยา มีสารสำคัญที่สามารถสกัดมาใช้เป็นอาหารเสริมและยารักษาโรคต่าง ๆ ซึ่งกำลังมีงานวิจัยอย่างกว้างขวางทั่วโลก ในบางประเทศเริ่มมีผลผลิตออกสู่ตลาดแล้ว ประเทศไทยจึงควรให้ความสำคัญด้านนี้ เป็นแหล่งค้นคว้าวิจัยเพื่อเศรษฐกิจสีฟ้า และมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ทะเลเพื่อการใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืน

ศาสตราจารย์ ดร.จรงค์ ผลประเสริฐ ราชบัณฑิต บรรยายเรื่อง การจัดการขยะอาหารเพื่อความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อม โดยชี้ให้เห็นว่า การสูญเสียอาหารกระทบต่อความมั่นคงทางอาหาร และยังก่อให้เกิด

แก๊สเรือนกระจก รวมถึงมลพิษแก๊สและน้ำใต้ดินจากการฝังกลบ แนวทางการจัดการประกอบด้วย **Reduction at source**: ลดความสูญเสียจากฟาร์มถึงผู้บริโภค, **Reuse**: แจกจ่าย หรือใช้เลี้ยงสัตว์, **Recycle**: การทำปุ๋ยหมักหรือเปลี่ยนสภาพด้วยแมลง และ **Recovery**: การผลิตแก๊สชีวภาพ ข้อเสนอแนะสำคัญได้แก่การสร้างความตระหนัก การสนับสนุนทุนและแรงจูงใจเพื่อการหมักและผลิตแก๊สชีวภาพ การปรับปรุงโครงสร้างพื้นฐานเพื่อการแยกขยะ การกระตุ้นความร่วมมือระหว่างภาครัฐ เอกชน และองค์กรอิสระ เพื่อแก้ปัญหาด้วยวิธีการใหม่ ๆ

ศาสตราจารย์ ดร.สัทกมน เทพหัสดิน ณ อยุธยา ภาควิชาชีววิทยา บรรยายเรื่อง **การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือทิ้งทางการเกษตรในการผลิตส่วนผสมอาหารมูลค่าสูง** ชี้ให้เห็นว่าเศษเหลือทิ้งจากการเกษตรมีจำนวนมาก มักนำไปใช้ประโยชน์โดยกรรมวิธีง่าย ๆ หากมีงานวิจัยเชิงลึกสามารถสร้างผลผลิตราคาสูงได้จากเศษเหลือเหล่านั้น เช่น การนำคลอโรฟิลล์จากเศษพืชมาใช้เป็นส่วนผสมอาหาร ซึ่งจำเป็นต้องผ่านการดัดแปรเชิงโครงสร้างโมเลกุล เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่คงรูป สามารถสร้างมูลค่าให้แก่สินค้าเกษตรอย่างมหาศาล แต่จำเป็นต้องมีงานวิจัยและขยายผลอย่างจริงจัง รวมไปถึงต้องได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาลในการสร้างผู้ประกอบการต่อไป

ศาสตราจารย์ ดร.ณัฐนัย หาญการสุจริต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บรรยายนำ เรื่อง **ทิศทางอาหารอนาคตเพื่อความก้าวหน้าอย่างยั่งยืนของประเทศไทย** ชี้ว่าประเทศไทยกำลังเผชิญความท้าทายจากการแข่งขันทางการค้า ความผันผวนของสภาพภูมิอากาศ ผลกระทบจากสงครามต่อแหล่งวัตถุดิบ การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของผู้บริโภค ซึ่งต้องการอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการปลอดภัย มีความเฉพาะตัว และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม แนวโน้มอาหารอนาคต อาทิ อาหารฟังก์ชัน โปรตีนทางเลือก อาหารเฉพาะบุคคล อาหารทางการแพทย์ และบรรจุภัณฑ์ยั่งยืน เป็นโอกาสของประเทศไทยที่มีศักยภาพสูงจากความหลากหลายของวัตถุดิบเฉพาะถิ่นและวัฒนธรรมอาหารที่พร้อมต่อยอดเป็นนวัตกรรมผ่านซอฟต์แวร์ การขับเคลื่อนอย่างยั่งยืนต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกภาคส่วน คำนึงถึงการผลิตตลอดห่วงโซ่อุปทาน ภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน และใช้ข้อมูลวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมสนับสนุน และควรเป็นนโยบายระดับชาติ เพื่อเสริมสร้างความมั่นคงและความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารไทยในอนาคต

ดร.เจริญ แก้วสุกใส ประธานกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย บรรยายหัวข้อ **อาหารและเครื่องดื่มสุขภาพจากมุมมองภาคเอกชน** โดยสนับสนุนแนวคิด “หนึ่งพ่อครัวหนึ่งตำบล” เพื่อใช้วัตถุดิบท้องถิ่นและพัฒนาอาหารพื้นถิ่น รวมถึงการผลิตอาหารและเครื่องดื่มสุขภาพจากสมุนไพรไทย เน้น “อาหารแทนยา” เพื่อป้องกันโรค อาหารอนาคตควรสะดวก รวดเร็ว มีคุณค่าทางโภชนาการ ปลอดภัย และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม การบริโภคควรครบ 6 กลุ่ม เน้นข้าวกล้อง ลดอาหารไขมันสูง หวานจัด เค็มจัด และเลือกอาหารสะอาดปรุงสุกใหม่ แนวคิด “อาหารเป็นยา” ชูสมุนไพร ผักผลไม้ ผสานภูมิปัญญาพื้นบ้านกับวิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ส่งเสริมสุขภาพ ขณะที่ “เครื่องดื่มสุขภาพ” ควรมีคุณค่าทางโภชนาการ แคลอรีต่ำ ไม่เติมน้ำตาลหรือสารให้ความหวานเทียมเกินไป และช่วยสนับสนุนการทำงานของร่างกายอย่างสมดุล

ประเทศไทยมีศักยภาพด้านอาหารและการแพทย์สูง ศาสตราจารย์ ดร.นพ.ณัฐชัย ศรีสวัสดิ์ ราชบัณฑิต บรรยายว่า โรคไตเกิดจากการบริโภคเค็ม ดื่มน้ำน้อย หรือโรคเรื้อรัง เช่น เบาหวาน ความดัน ส่งผลให้การทำงานของไตผิดปกติและเกิดของเสียคั่ง การลดโปรตีน ลดโซเดียม และเลือกผักผลไม้ที่เหมาะสม ระวังโรคช่วยชะลอความเสี่ยงของไต ขณะเดียวกัน อาหารทางการแพทย์เฉพาะสำหรับผู้ป่วยโรคไตมีบทบาทสำคัญในการป้องกันและรักษาภาวะทุพโภชนาการ โดยเฉพาะการพร่องโปรตีนและพลังงาน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนิดา ปิโษติการ ที่ปรึกษาสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้เล่าถึงการพัฒนาสูตรอาหาร Siam diet เพื่อให้ผู้ป่วยโรคไตมีสุขภาพดีตามวิถีไทย โดยเน้นการบริโภคอาหารที่ป้องกันโรคไตได้ด้วยการควบคุมสูตรที่ประกอบด้วยวัตถุดิบที่เหมาะสม ส่วนประกอบอาหารและเครื่องปรุงรสอาหารที่สะอาดปลอดภัย มีโปรตีนและพลังงานที่เหมาะสม ส่วน รองศาสตราจารย์ พญ.ปิยวรรณ กิตติสกุลนาม คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้เสริมการบรรยายโดยอธิบายว่า ผู้ป่วยโรคไตระยะต่าง ๆ จำเป็นต้องได้รับอาหารตามสูตรที่เหมาะสม ซึ่งได้เขียนเป็นคู่มือไว้ให้แล้ว โดยยกตัวอย่างอาหารสูตรพิเศษสำหรับผู้ป่วยเป็นโรคไตระยะต้น สูตรอาหารจะเน้นพลังงานสูง โปรตีนต่ำ แต่ถ้าผู้ป่วยเป็นโรคไตที่ต้องฟอกไตแล้ว ต้องใช้สูตรอาหารพิเศษที่เน้นโปรตีนสูง พลังงานต่ำ

ศาสตราจารย์ นพ.รุ่งโรจน์ พิทยศิริ ราชบัณฑิต บรรยายเรื่อง อาหารทางการแพทย์ : อาหารสมอง โดยเน้นความสำคัญของสมองต่อพฤติกรรมกรกิน และความจำเป็นของสารอาหารที่เหมาะสมในการรักษาประสิทธิภาพการทำงานและรักษาโครงสร้างของสมองและระบบประสาท อาหารที่อุดมด้วยสารต้านออกซิเดชัน กรดไขมันไม่อิ่มตัว วิตามินบี และสารพฤกษเคมี สามารถช่วยชะลอความเสี่ยงของเซลล์ประสาทลดการอักเสบของสมอง ปรับดุลสารสื่อประสาท ส่งเสริมการเรียนรู้ ความจำ และอารมณ์ แต่อาหารบางประเภทมีผลเสียต่อสมอง เช่น อาหารหวานเกินไปมีผลให้สมองยุบตัว อาหารที่ปนเปื้อนสารเคมี ยาฆ่าแมลงทำให้เกิดอาการของโรคพาร์กินสันได้ อาหารไทยเป็นแหล่งอาหารที่มีศักยภาพสูงในการบำรุงสมอง การฟื้นฟูการบริโภคอาหารไทยดั้งเดิมที่อุดมด้วยสารอาหารและวัตถุดิบสดใหม่ จึงเป็นแนวทางในการส่งเสริมสุขภาพกายและสมองของประชากรไทยได้อย่างยั่งยืน

ศาสตราจารย์ ดร. นพ.นรุตพล เจริญพันธุ์ ภาควิชาศัลยกรรม ศาสตราจารย์ ดร. นพ.นรุตพล เจริญพันธุ์ ภาควิชาศัลยกรรม บรรยายเรื่อง การบริโภคแคลเซียมอย่างปลอดภัย เน้นว่าแคลเซียมเป็นแร่ธาตุทำหน้าที่เป็นโครงแข็งของเนื้อเยื่อกระดูก การบริโภคแคลเซียมควรอ้างอิงปริมาณที่ร่างกายควรได้รับต่อวัน ขึ้นอยู่กับอายุ และควรได้รับจากอาหารเป็นหลัก ไม่มีความจำเป็นต้องบริโภคแคลเซียมปริมาณมาก ๆ หากได้รับแคลเซียมมากเกินไปอาจทำให้เกิดโรคหัวใจในไต ถ้าได้รับน้อยเกินไปอาจเสี่ยงเป็นโรคกระดูกพรุน ควรออกกำลังกายสม่ำเสมอ หลีกเลี่ยงปัจจัยเสี่ยง เพื่อส่งเสริมสุขภาพกระดูกในระยะยาว

ศาสตราจารย์ ดร. ทพญ.วราพันธ์ บัวจีบ ราชบัณฑิต บรรยายเรื่อง อาหารกับสุขภาพช่องปาก โดยโภชนาการที่เหมาะสมจะช่วยพัฒนาและซ่อมแซมเนื้อเยื่อในช่องปาก สุขภาพช่องปากที่ดีช่วยให้เคี้ยวอาหารและรับรสได้ดี หากมีปัญหาช่องปาก เช่น ฟันหลุด หรือแผลในปาก อาจทำให้ร่างกายได้รับอาหารที่มีโภชนาการบกพร่องและเสี่ยงต่อการเกิดสมองเสื่อม โดยเฉพาะในผู้สูงอายุ ปัจจุบันพบว่าโพรไบโอติกส์และ

โพสโตไบโอติกส์อาจช่วยลดความเสี่ยงโรคเหงือกและฟัน ควรดูแลโภชนาการควบคู่กับการตรวจสุขภาพช่องปากเป็นประจำทุก ๖ เดือน

ช่วงสุดท้ายของการประชุมเป็นการเสวนาเรื่อง อาหารแห่งอนาคตของคนไทยสู่ชาวโลก โดย **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิสิฐ ธรรมวิที มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ** ชี้ว่า หากประเทศไทยต้องการเป็นผู้นำระบบอาหารโลก ต้องเริ่มจากการเข้าใจ “รากของปัญหาเชิงโครงสร้าง” และออกแบบนโยบายที่ครอบคลุมทั้งระยะสั้น กลาง และยาว ในระยะสั้น ควรหยุดวงจร “ยิ่งทำเกษตรยิ่งจน” ด้วยการปฏิรูประบบอุดหนุนและสร้างหลักประกันด้านอาหารในเมืองให้ผลิตมีตลาดขาย ส่วนระยะกลางควรปรับโครงสร้างโดยใช้เทคโนโลยีและกฎหมายสมัยใหม่ เพื่อเป็นศูนย์กลางอาหารปลอดภัยและคุณค่าสูงของเอเชีย ส่วนระยะยาว อาหารต้องถือเป็นยุทธศาสตร์ของชาติ เชื่อมโยงกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) ครอบคลุมสุขภาพ การศึกษา และความยั่งยืนของทรัพยากร

ดร.วิศิษฐ์ ลิ้มลือชา นายกสมาคมการค้าอาหารอนาคตไทย เน้นว่าอาหารแห่งอนาคตต้องปลอดภัย มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ตอบโจทย์วิถีชีวิตคนรุ่นใหม่ ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่ยั่งยืนและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะอาหารทางการแพทย์ อาหารเฉพาะบุคคล เช่น อาหารเด็กทารก ชูสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ อาหารปรุงแต่งที่มีส่วนผสมเนื้อเดียวกัน รวมถึงโปรตีนทางเลือกที่ไม่ได้มาจากเนื้อสัตว์ ซึ่งจำเป็นต้องลงทุนในงานวิจัยและพัฒนาตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ พร้อมสร้างตลาดและสร้างความตระหนักรู้แก่ประชาชน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เมธา มีแต้ม คณะวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยมหิดล และผู้ก่อตั้งบริษัท แอดวานซ์ กรีนฟาร์ม จำกัด เสริมว่า โอกาสในการพัฒนาอาหารแห่งอนาคตอยู่ที่การใช้พืชและโปรตีนจากธรรมชาติ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของไทย นำไปสู่การวิจัยตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่การทำความเข้าใจพืชอย่างลึกซึ้ง ทั้งสายพันธุ์ กายวิภาค ความสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อม ความหลากหลายของพืช การผลิตในระดับอุตสาหกรรม การพัฒนาผลิตภัณฑ์รูปแบบต่าง ๆ ความคุ้มค่าในการลงทุน ตลอดจนการเชื่อมโยงเครือข่ายเกษตรกรและนโยบายภาครัฐ เพื่อสร้างอาหารแห่งอนาคตที่มั่นคงและยั่งยืนสำหรับคนไทยและตลาดโลก

ข้อสรุป : ประเด็นที่ได้จากการประชุมวิชาการในครั้งนี้ นำไปสู่การค้นพบช่องว่างสำคัญที่ยังต้องขับเคลื่อนในระดับประเทศต่อไป ได้แก่ การยกระดับความมั่นคงทางอาหารเป็นวาระแห่งชาติ เพื่อบูรณาการนโยบายข้ามกระทรวงให้เกิดความมั่นคงทางอาหารในทุกบริบท จัดตั้งคณะกรรมการนโยบายอาหารแห่งชาติ (National Food Security Council) เพื่อบูรณาการทุกภาคส่วนทั้งต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ โดยมีนายกรัฐมนตรีเป็นประธานและมีผู้รับผิดชอบภารกิจขับเคลื่อนที่ชัดเจน อีกทั้งส่งเสริมการวิจัยและนวัตกรรมเพื่อพัฒนาองค์ความรู้และเทคโนโลยีอาหารเพื่อชีวิต ให้เป็นตัวขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศให้พัฒนาอย่างยั่งยืน