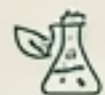


ความหลากหลายทางชีวภาพ: ขุมทรัพย์แห่งนวัตกรรมอาหาร

พลิกโฉมธุรกิจอาหารด้วยต้นทุนจากธรรมชาติ
และภูมิปัญญาท้องถิ่น



รายวิชา วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาอาชีพธุรกิจและบริการ

GENERIC FAST FOOD



Typical, uniform,
forgettable.

เคล็ดลับความสำเร็จของธุรกิจอาหาร คือ **‘เรื่องราว’** และ **‘วัตถุดิบ’**



สร้างจุดขาย (Differentiation):
ร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จ
ใช้วัตถุดิบเฉพาะถิ่นเพื่อสร้าง
ความแตกต่าง



ประสบการณ์ (Experience):
ผู้บริโภคยุคใหม่มองหา
ประสบการณ์แปลกใหม่และ
สุขภาพที่ดี

ความหลากหลายทางชีวภาพ (Biodiversity) คือแหล่งกำเนิดของ
รสชาติ (Flavor), **กลิ่น** (Aroma), และ **เนื้อสัมผัส** (Texture)

3 ระดับของความหลากหลาย: คลังแสงของนักนิเวศวิทยา



พันธุกรรม (Genetic Diversity)

ความหลากหลายภายในชนิดพันธุ์
(เช่น ข้าวหอมมะลิ vs ข้าวเหนียว)

ชนิดพันธุ์ (Species Diversity)

ความหลากหลายของสิ่งมีชีวิต
(เช่น พืชผักสมุนไพร, ปลาน้ำจืด, เห็ด)

ระบบนิเวศ (Ecosystem Diversity)

ความหลากหลายของถิ่นที่อยู่ (เช่น ป่าชายเลน, นาข้าว, ภูเขา)

ธรรมชาติทำงานให้เราฟรีๆ: บริการทางนิเวศ (Ecosystem Services)

ฝ่ายจัดหาวัตถุดิบ (Provisioning):
อาหาร, น้ำจืด, สมุนไพร

ฝ่ายปฏิบัติการ (Regulating):
ผสมเกสร,
ควบคุมศัตรูพืช,
บำบัดน้ำเสีย



ฝ่ายการตลาด (Cultural):
การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ,
เรื่องราวทางวัฒนธรรม

ฝ่ายโครงสร้างพื้นฐาน (Supporting):
การสร้างดิน,
การหมุนเวียนธาตุอาหาร

จากความหลากหลายสู่ความมั่นคง



ความหลากหลาย
ทางชีวภาพ



ความมั่นคง
(Security)

ลดความเสี่ยง
จากโรคระบาด
ด้วยพืชพันธุ์ที่
หลากหลาย



นวัตกรรม
(Innovation)

ค้นพบรสชาติ
ใหม่และอาหาร
ฟังก์ชัน



มูลค่าเพิ่ม
(Value Added)

สินค้า GI และ
ออร์แกนิก
ขายได้ราคา
สูงกว่า



การท่องเที่ยว
(Tourism)

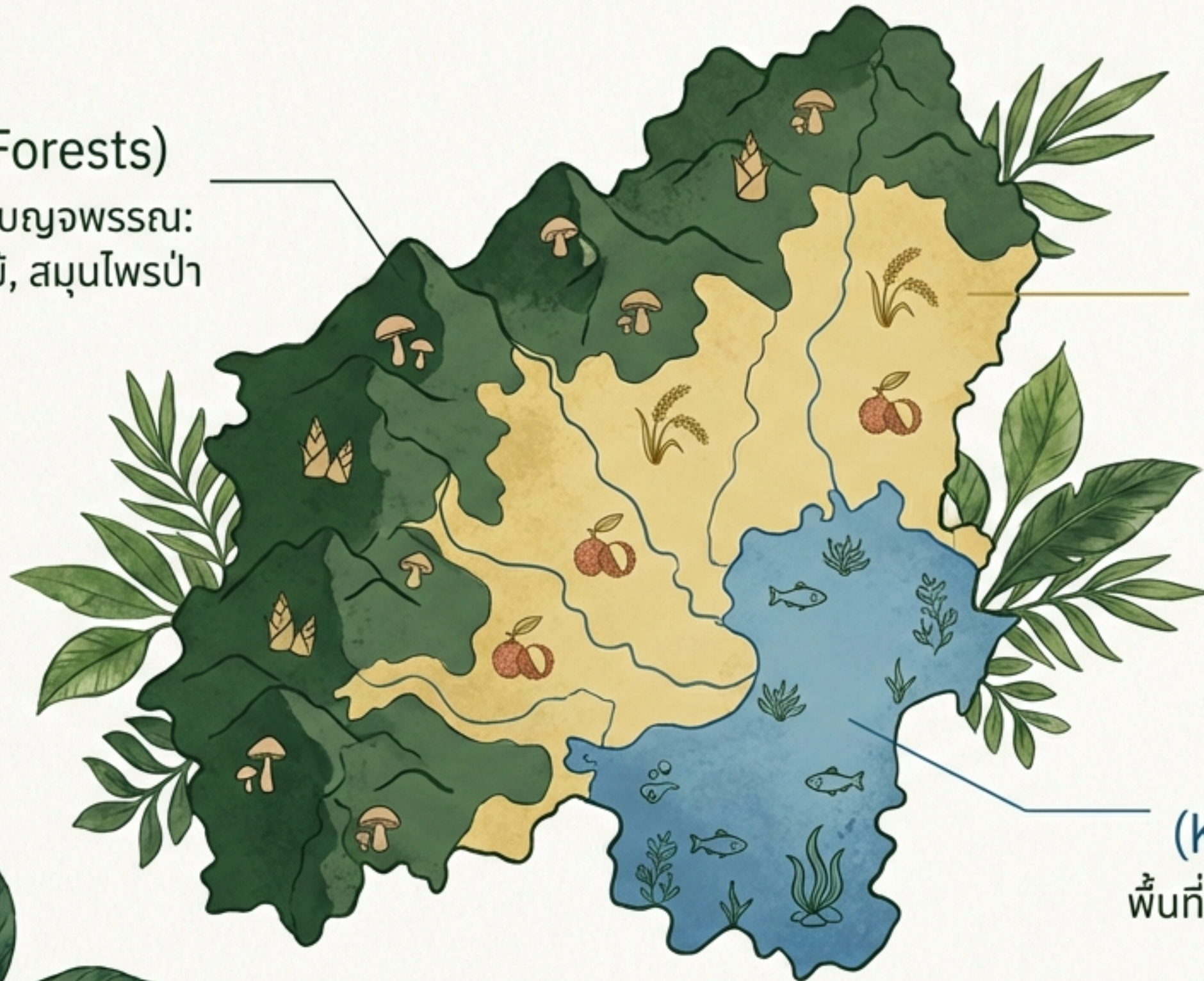
ดึงดูดนักท่องเที่ยว
ด้วย Gastronomy
Tourism

กรณีศึกษา: พะเยา...อยู่ข้างอยู่น้ำแห่งล้านนา

ป่าไม้ (Forests)
ป่าดิบเขา/เบญจพรรณ:
เห็ด, หน่อไม้, สมุนไพรป่า

พื้นที่เกษตรกรรม
(Agro-ecosystems)
นาข้าว, สวนลิ้นจี่

กว๊านพะเยา
(Kwan Phayao)
พื้นที่ชุ่มน้ำ: ปลาน้ำจืด, พืชน้ำ



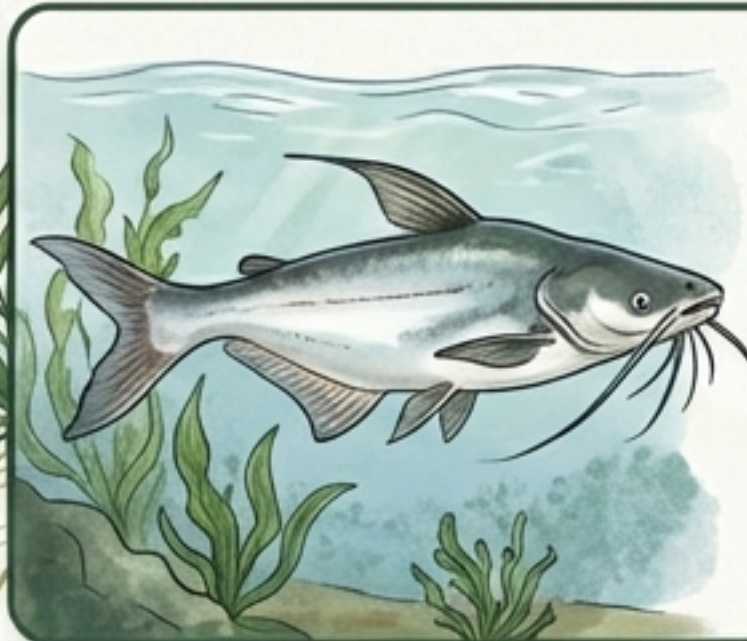
วัตถุดิบดาวเด่นแห่งพะเยา



**ผักกูด
(Phak Kud)**
เฟิร์นกินได้
ทำแกงหรือยำ
รสชาติกรอบอร่อย



**ลิ้นจี่
(Lychee)**
พันธุ์พื้นเมือง
หวานฉ่ำ
กลิ่นหอมเฉพาะตัว



**ปลาคัง &
ปลากราย**
จากกว๊านพะเยา
เนื้อแน่น เหมาะสำหรับ
ทำลาบหรือต้มยำ



ไก่พื้นเมือง
รสชาติดี ไขมันต่ำ
เหมาะสำหรับ
คนรักสุขภาพ

ภูมิปัญญา: ศิลปะการปรุงแต่งธรรมชาติ

หน่อไม้
(Bamboo
Shoots)



เห็ด
(Mushrooms)



ตำลึง
(Ivy Gourd
Leaves)



พริก
(Chilies)



แกงแค (Kaeng Khae):
สุดยอดเมนูแห่งความหลากหลาย
ประกอบด้วยผักพื้นบ้านกว่า
10 ชนิด สะท้อนฤดูกาล

ปลาต้ม (Pla Som):
เทคโนโลยีการถนอมอาหาร
ด้วยการหมักภูมิปัญญาชาวบ้าน

ชะอม
(Acacia
Pennata)



ปลาแห้ง
(Dried Fish)



วิกฤตการณ์: เมื่อต้นทุนทางธรรมชาติกำลังลดลง

1 ล้านชนิดเสี่ยงสูญพันธุ์ (ข้อมูลจาก IPBES)



การสูญเสียถิ่นที่อยู่
(Habitat Loss)



การใช้สารเคมี
(Chemical Pollution)



ชนิดพันธุ์ต่างถิ่นที่รุกราน
(Invasive Species)



การเปลี่ยนแปลง
สภาพภูมิอากาศ
(Climate Change)

การอนุรักษ์คือการลงทุนระยะยาว



In-situ (ในถิ่นกำเนิด)
เขตห้ามล่า, ป่าชุมชน



Ex-situ (นอกถิ่นกำเนิด)
ธนาคารเมล็ดพันธุ์



Sustainable Business
การจัดหาวัตถุดิบที่ยั่งยืน
(Sustainable Sourcing)

MSC



GI
(Geographical Indication)

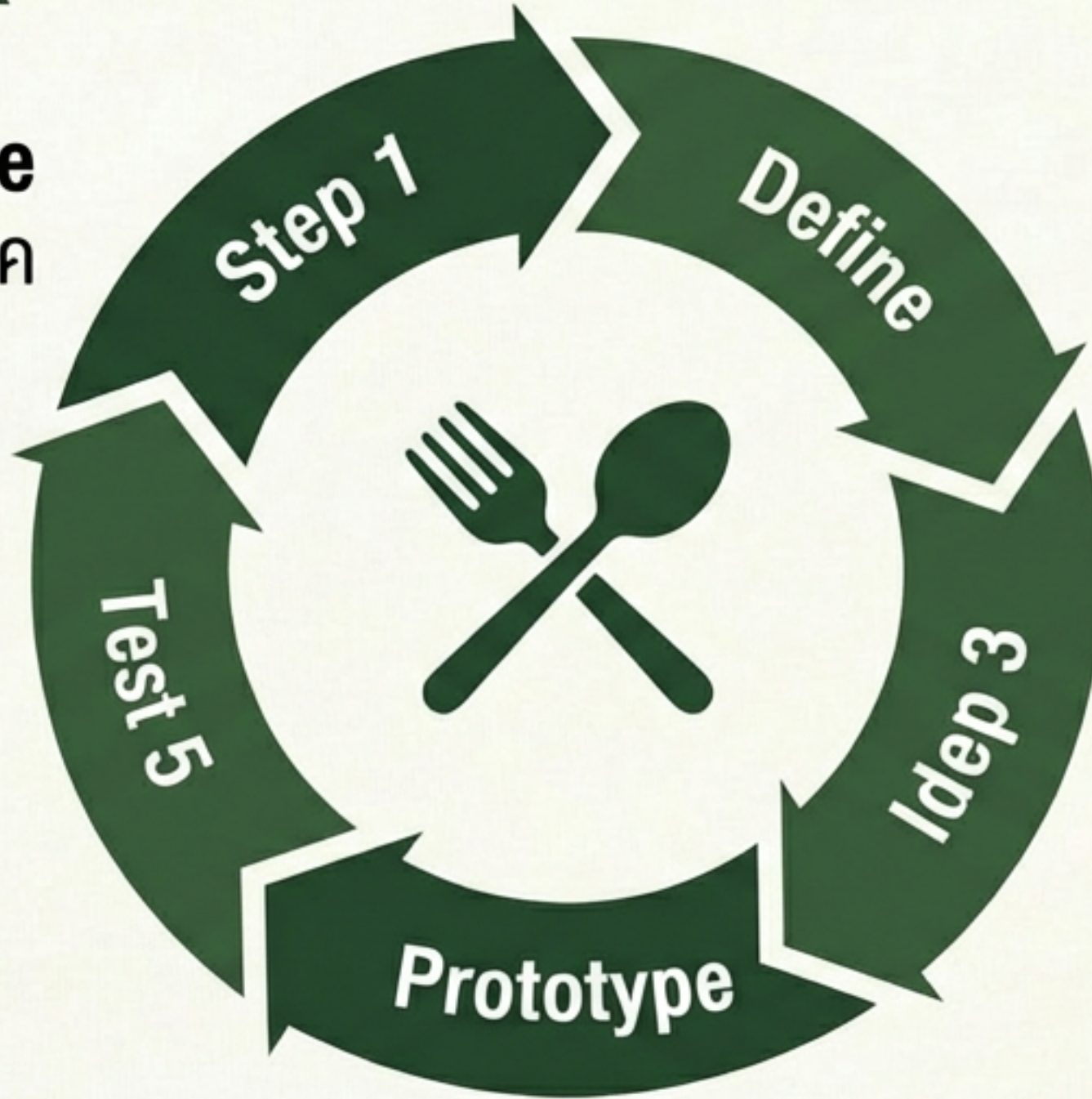
กระบวนการสร้างนวัตกรรมอาหาร (Food Innovation Process)

Empathize
เข้าใจความต้องการผู้บริโภค

Define
กำหนดจุดเด่นของวัตถุดิบ

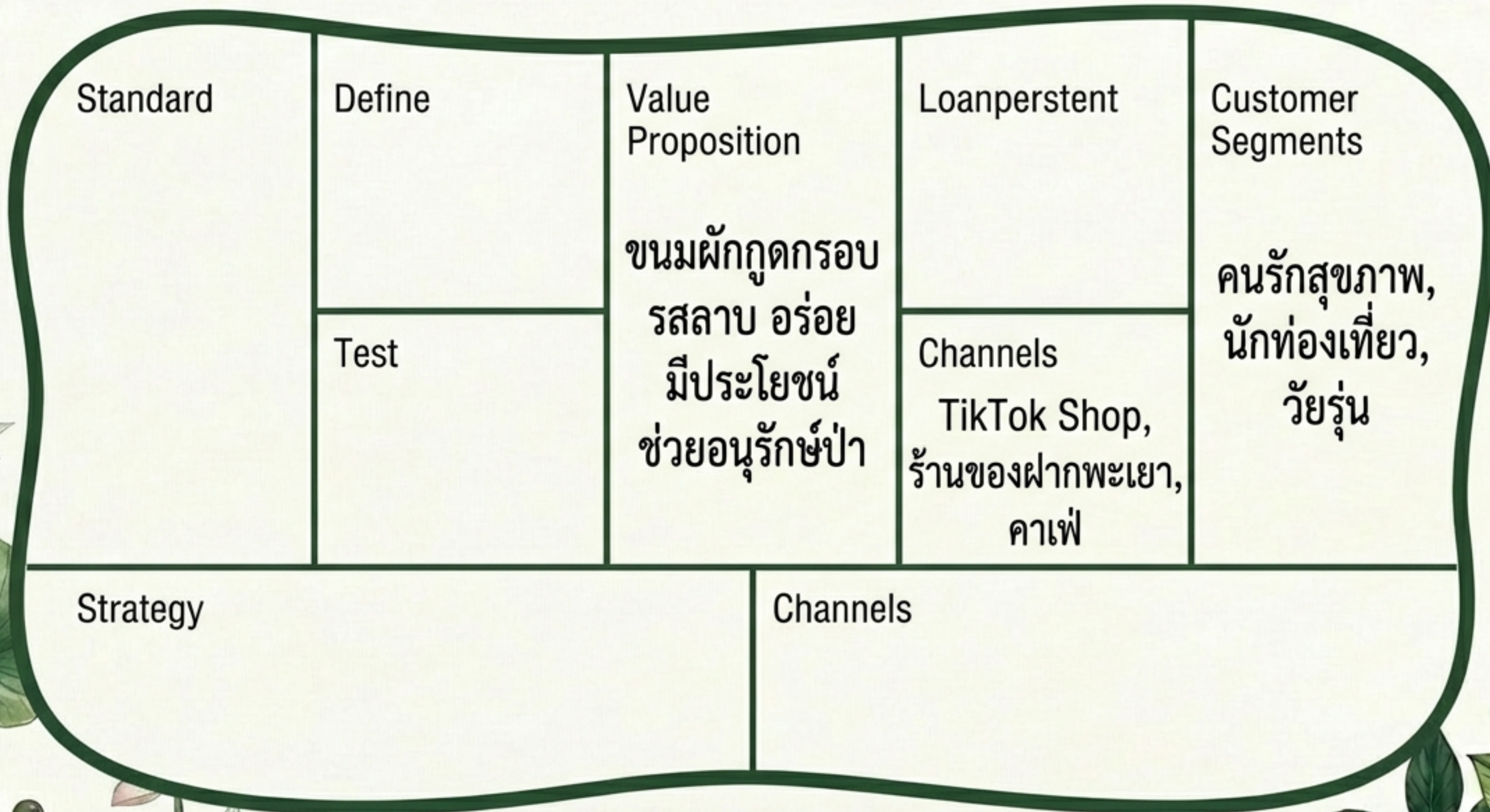
Test
ทดสอบตลาด

Ideate
ระดมความคิด
(ใช้ AI ช่วยหาไอเดีย)



สร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์

Business Canvas: เปลี่ยนใจเดียวเป็นธุรกิจ



เทรนด์อนาคต: โอกาสของอาหารพื้นถิ่น



Alternative Proteins
(โปรตีนทางเลือก
จากแมลง/พืช)



Functional Foods
(อาหารเป็นยา)



Gastronomy Tourism
(การท่องเที่ยวเชิง
อาหาร)



GI Branding
(สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์)

ภารกิจของคุณ: จากตลาดสดสู่นวัตกรรม

สำรวจ (Explore):
ลงพื้นที่ตลาด
ค้นหาวัตถุดิบเด็ด



วิเคราะห์ (Analyze):
บันทึกข้อมูลและถ่ายภาพ



สร้างสรรค์ (Create):
พัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วย
Design Thinking



นำเสนอ (Pitch):
นำเสนอไอเดียและ
Business Canvas



บทสรุป: อนาคตของอาหารอยู่ในมือเรา

อนุรักษ์ธรรมชาติ เพื่อรสชาติที่ยั่งยืน

ความหลากหลายทางชีวภาพไม่ใช่แค่เรื่องของการอนุรักษ์
แต่คือความอร่อยและความมั่นคงของธุรกิจอาหาร

