



ข่าวเด่นประจำสัปดาห์จากกลุ่มประเทศนอร์ดิกส์/บอลติก (Weekly News from Nordics & Baltics)

รวบรวมโดยสำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ

ณ กรุงโคเปนเฮเกน

21 – 25 กรกฎาคม 2557

นอร์เวย์เริ่มการพัฒนาการผลิตอาหารปลาจากก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์

สำนักข่าว BBC ได้รายงานว่ นอร์เวย์กำลังทดลองโครงการการเปลี่ยนก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เป็นอาหารสำหรับปลาที่เลี้ยงในฟาร์ม ซึ่งจะสามารถผลิตกรดไขมันโอเมก้า 3 จากสาหร่ายได้

ปัจจุบัน น้ำมันที่ถูกผลิตเพื่อการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำนั้นได้มาจากปลาที่มีมูลค่าต่ำ หรือในน่านน้ำของทวีปแอนตาร์กติกา แต่เทคโนโลยีใหม่นี้สามารถดูดซับก๊าซเพื่อช่วยลดภาวะโลกร้อน และสามารถให้อาหารปลาอย่างยั่งยืนได้

ในปี 2556 การส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลเป็นสินค้าส่งออกที่ใหญ่ที่สุดเป็นอันดับสองของนอร์เวย์ รองจากการส่งออกน้ำมันและก๊าซ ซึ่งมีมูลค่ากว่า 1 หมื่นล้านเหรียญสหรัฐ ฟยอร์ด (Fjords) หรืออ่าวแคบๆที่อยู่ระหว่างหน้าผาสูงชันโดยเฉพาะในนอร์เวย์ สามารถผลิตปลาแซลมอนประมาณร้อยละ 60 ของผลผลิตในโลก

ธุรกิจนี้กำลังเฟื่องฟูเนื่องจากความต้องการอาหารการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำของโลกกำลังชะลอตัว โดยคาดว่า การเพาะเลี้ยงปลาจะสามารถแซงการประมงแบบดั้งเดิมในช่วง 2 – 3 ปีข้างหน้า อย่างไรก็ตาม ความท้าทายที่ยิ่งใหญ่สำหรับการทำให้เกิดการเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่องของอุตสาหกรรมนี้คือ อุปทานกรดไขมันโอเมก้า 3 ซึ่งโดยปกติปลาจะสะสมสารเหล่านี้โดยการบริโภคสาหร่าย แพลงก์ตอนพืช หรืออาหารปลาอื่นๆ

ปลาที่เลี้ยงในฟาร์มที่เติบโตในจำนวนมากในอวน จะไม่สามารถรวบรวมโอเมก้า 3 ได้ จึงมีความจำเป็นที่จะต้องเสริมอาหารในจุดนี้ แต่อุตสาหกรรมการเลี้ยงปลาไม่ได้เป็นอุตสาหกรรมเดียวที่กำลังมองหาโอเมก้า 3 ยังมีความต้องการโอเมก้า 3 มากในผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพของคน และในอุตสาหกรรมยา ด้วยเหตุผลเหล่านี้ ทำให้ราคาได้เพิ่มขึ้นและการป้อนอุปทานเพิ่มขึ้นเพื่อให้ทันต่อความต้องการ กุ้งตัวเล็ก (Krill) ที่จับในแหล่งน้ำเย็นในเขตแอนตาร์กติกาได้กลายเป็นจุดสนใจของเหล่าเรือประมงในช่วง 2 – 3 ปีที่ผ่านมา และได้เกิดความกังวลเกี่ยวกับความยั่งยืนของสายพันธุ์สัตว์

ขณะนี้สมาคมนอร์เวย์ที่เกิดจากการรวมตัวของบริษัทอาหารทะเลนอร์เวย์ที่ใหญ่ที่สุดกำลังพัฒนาโครงการโอเมก้า 3 ซึ่งได้รับการสนับสนุนเงินทุนจำนวนกว่า 1 ล้านเหรียญสหรัฐจากรัฐบาล โดยการติดตั้งจะถูกสร้างขึ้นที่ศูนย์เทคโนโลยี Mongstad (Technology Center Mongstad) ที่ซึ่งเป็นศูนย์การอำนวยความสะดวกการ

Weekly News from Nordic & Baltic

Disclaimer: ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงโคเปนเฮเกน จะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด

ทดสอบการจับคาร์บอนและการเก็บรักษาเทคโนโลยีที่ใหญ่ที่สุดในโลก (The world's largest test facility for carbon capture and storage technologies)

ศูนย์ Mongstad นี้สร้างขึ้นโดยการร่วมทุน (Joint venture) ระหว่างรัฐบาลและกลุ่มบริษัทน้ำมันหลายบริษัท โดยศูนย์ฯ นี้สร้างขึ้นจากโรงงาน 2 แห่งที่จับก๊าซ CO₂ และสามารถกำจัดก๊าซกว่า 80,000 ตันจากโรงกลั่นในบริเวณใกล้เคียง และกำจัดก๊าซกว่า 20,000 ตันจากโรงไฟฟ้าเชื้อเพลิง



Photo: Casper Tybjerg - Visitnorway.com

เมื่อปี 2556 รัฐบาลนอร์เวย์เคยประกาศว่า จะยกเลิกการติดตั้งการจับคาร์บอนและศูนย์การเก็บรักษา นี้ เนื่องจากความล่าช้าและค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้นของโครงการ อย่างไรก็ตาม ผู้สนับสนุนโครงการโอเมก้า 3 เชื่อว่า ศูนย์ Mongstad นี้เป็นแหล่งทดสอบที่สมบูรณ์แบบในการทดสอบเทคโนโลยี

ข้อคิดเห็น

จากข้อมูลโดยบริษัท CO₂Bio กล่าวว่า ปัจจุบัน โอเมก้า 3 ส่วนใหญ่ผลิตในประเทศเปรูและประเทศอื่นๆ ซึ่งโดยมากจะเป็นการผลิตที่ไม่ยั่งยืน และปัจจุบัน นอร์เวย์เป็นประเทศผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่ใหญ่เป็นอันดับที่ 2 ของโลก (รองจากจีน) ซึ่งทั้งภาครัฐบาลและเอกชนของนอร์เวย์ได้พยายามเดินหน้าการผลิตอาหารทะเลอย่างยั่งยืน (Sustainable Fishery) มาโดยตลอด

องค์กรการค้า Norwegian Seafood Council ของนอร์เวย์จัดตั้งเพื่อเพิ่มผลตอบแทนจากการลงทุนและส่งเสริมการอุตสาหกรรมประมงในตลาดทั่วโลก โดยปัจจุบัน Ministry of Fisheries and Coastal Affairs ของนอร์เวย์เป็นเจ้าขององค์กร ซึ่งกว่าร้อยละ 95 ของผลิอาหารทะเลของนอร์เวย์เป็นสินค้าส่งออก กระจายไปยัง 130 ประเทศทั่วโลก ในปี 2555 มูลค่าการส่งออกอาหารทะเลของนอร์เวย์คิดเป็นประมาณ 9.56 พันล้านเหรียญสหรัฐ ไทยจึงควรเร่งพัฒนาอุตสาหกรรมประมงอย่างยั่งยืนเพื่อเพิ่มการส่งออกและถือเป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์สินค้าไทยให้ดียิ่งขึ้นด้วย ข้อมูลเพิ่มเติมสามารถติดต่อได้ที่สคร. โคเปนเฮเกน อีเมล ditp@thaicom.dk หรือเว็บไซต์ Norwegian Seafood Council <http://en.seafood.no/>

สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงโคเปนเฮเกน
กรกฎาคม 2557

Weekly News from Nordic & Baltic

Disclaimer: ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงโคเปนเฮเกน จะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด

แหล่งข้อมูล BBC <http://www.bbc.com/news/science-environment-28300875>

Weekly News from Nordic & Baltic

Disclaimer: ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงโคเปนเฮเกน จะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด