H numbers นวัตกรรมระบบค้นหาวัตถุเจือปนอาหารฮาลาล แม่นยำเพื่ออุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต

โดย ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ประเภทนวัตกรรมการบริการ

- อาหารฮาลาลมีมูลค่าส่วนแบ่งในตลาดโลก ถึงร้อยละ 17 และมีแนวโน้มสูงขึ้นเรื่อย ๆ
- แต่การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทยดำเนินการโดยผู้ที่มิใช่มุสลิมในสัดส่วนที่สูง และนำเข้าวัตถุดิบและสารเคมี
- แนวทางมาตรฐานฮาลาลคือผลผลิตสุดท้ายต้องปลอดการปนเปื้อนสิ่งหะรอม (สิ่งต้องห้ามตามศาสนบัญญัติอิสลาม)
- ขณะที่ผู้ประกอบการและผู้ตรวจรับรองฮาลาลบางส่วนยังขาดความเข้าใจในการเลือกใช้วัตถุดิบและสารเคมีฮาลาลที่ถูกต้อง









จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยได้คิดค้นนวัตกรรมค้นหาวัตถุเจือปนอาหารฮาลาลที่เรียกว่า H numbers (Halal Numbers) โดยอ้างอิงระบบ E-Number ที่นิยมใช้ทั่วโลก

01

เพื่อช่วยให้กระบวนการขอรับรองฮาลาลลดลง



เนื่องจากช่วยลดขั้นตอน ระยะเวลา ค่าใช้จ่ายในการส่งตรวจวิเคราะห์ ลดจำนวนบุคลากรที่เกี่ยวข้อง

02

ทำให้กระบวนการในการตรวจรับรองอาหารฮาลาลเร็วขึ้น และผู้บริโภคมีส่วนร่วมในการตรวจสอบความถูกต้องของการผลิต



โดยผู้ประกอบการและผู้ตรวจประเมินฮาลาล สามารถตรวจสอบสถานภาพฮาลาลของวัตถุดิบตั้งต้นที่ใช้

03

หรือคัดเลือกวัตถุดิบ/วัตถุเจือปนอาหารฮาลาลที่ใช้ได้จากฐานข้อมูลวัตถุเจือปนอาหารฮาลาล (H Numbers) ด้วยตัวเองได้จากหลากหลายช่องทางทั้งหนังสือ เว็บไซต์และแพลตฟอร์ม ซึ่งจะช่วยลดขั้นตอน ระยะเวลาและค่าใช้จ่ายในการส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

มาตรฐานฮาลาล สะอาด ปลอดภัย

ได้บริโภคผลิตภัณฑ์
ที่สะอาด ปลอดภัย
มีคุณภาพสูง ราคา
สมเหตุสมผล



เข้าถึงแหล่งข้อมูลวัตถุดิบ
ฮาลาลได้โดยตรง และ
สามารถตรวจสอบ
สถานภาพฮาลาลของวัตถุ
เจือปนอาหารที่ใช้อยู่ก่อน
นำเข้าสู่สายพานการผลิต
ลดต้นทุนจากการวิเคราะห์
ทางห้อง ปฏิบัติการ

ประชาชน

ผู้ประกอบการ