

# CONTENTS

March 2024 / Vol.19 / No. 216



## 16 Advertising Index

รายชื่อผู้ลงโฆษณา

## 18 Schedule of Events

ข้อมูลงานนิทรรศการ การประชุม สัมมนา และฝึกอบรมต่างๆ

## 20 STAR ITEMS

ผลิตภัณฑ์ดาวเด่นประจำฉบับ

## SPECIAL FOCUS

## 22 Explore the Situation and Trends in the Meat and Poultry Industry

สำรวจสถานการณ์และแนวโน้มอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก

## 28 Application of High Pressure Processing Technology in Meat Products

การใช้เทคโนโลยีแปรรูปความดันสูงในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

## 34 Guidelines for Incorporating Fat Substitutes in the Development of Healthier Meat Products

แนวทางการใช้สารทดแทนไขมันสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ

## 40 Avoiding Product Recalls to Protect the Reaching Consequences

หลีกเลี่ยงความเสี่ยงเพื่อป้องกันปัญหาจากการเรียกคืนผลิตภัณฑ์

## SMART PRODUCTION

## 43 Innovations in the Production of Health-promoting Food in Chewable Tablet Form

นวัตกรรมการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพในรูปแบบอัดเม็ดสำหรับเคี้ยวได้

## 49 Clear Protein: A New Dimension in Producing Healthy Beverages

โปรตีนใส: มิติใหม่ในการผลิตเครื่องดื่มที่ดีต่อสุขภาพ

## STRATEGIC R&D

## 55 Guidelines for Using Sweeteners for Safe Sugar-free Products Development

แนวทางใช้สารทดแทนความหวานสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปราศจากน้ำตาลอย่างปลอดภัย



# CONTENTS

March 2024 / Vol.19 / No. 216

## STRONG QC & QA

### 62 Cleaning Verification with Food Contact Surface Testing Techniques

สร้างความมั่นใจในประสิทธิภาพการทำความสะอาดด้วยเทคนิคการตรวจสอบพื้นผิวสัมผัสอาหาร

### 65 Important Points of the Notification of the Ministry of Public Health No.435: Specification of Qualities or Standards of Food Packaging Made from Plastic

ข้อควรรู้เกี่ยวกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 435: กำหนดมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

## STORAGE, HANDLING AND LOGISTICS

### 108 Cultivating Stability: Leveraging Advanced Technology for Warehouse Management in the 5.0 Era

เสริมเทคโนโลยีเพื่อความมั่นคงของรากฐาน มุ่งสู่การบริหารคลังสินค้ายุค 5.0

## U SHARE. V CARE.



Starbucks Gift Card 500 Baht (2 Lucky Winners)

114

สแกน QR Code เพื่อแสดงความคิดเห็น รับรางวัลพิเศษประจำฉบับ Share your comment and win a gift



## BAKERY & PASTRY

### 72 Bakery Trends in 2024: Alternative Ingredients for Better Taste and Better Health

เปิดเทรนด์เบเกอรี่ต้อนรับปี 2024: วิถีดูดีทางเลือกเพื่อรสชาติและสุขภาพที่ดีกว่า

### 78 Sourdough: Technology for Healthy Bread Production

ชาวโดจ่า: เทคโนโลยีการผลิตขนมปังเพื่อสุขภาพ

### 86 Effect of Wheat Flour Varieties on Bread Quality

การศึกษาคูณสมบัติของแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

### 90 Frozen Baked Goods: Alternative Solution for Out-of-oven Freshness

เบเกอรี่แช่แข็ง: ทางเลือกเพื่อรักษาความสดใหม่เหมือนออกจากเตา

### 98 Revolutionizing Gluten-free Treats: Customizing Technology for Your Bakery Innovations

พัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ปราศจากกลูเตนด้วยเทคโนโลยีที่ตอบโจทย์

### 102 Bakery's Next Frontier: Insects as Sustainable Protein Boosters

ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากแมลง: จากโปรตีนที่ยั่งยืนสู่อุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต