

# CONTENTS

March 2025 / Vol. 20 / No. 228



25

## 16 Advertising Index

รายชื่อผู้ลงโฆษณา

## 18 Schedule of Events

ข้อมูลงานนิทรรศการ การประชุม สัมมนา และมีกิจกรรมต่างๆ

## 22 STAR ITEMS

ผลิตภัณฑ์ดาวเด่นประจำฉบับ

## SPECIAL FOCUS

### 25 Sous Vide: The Science of Temperature Control for Better Pork Quality

Sous Vide: ศาสตร์แห่งการควบคุมอุณหภูมิเพื่อคุณภาพเนื้อหมูที่เหนือกว่า

### 30 Trehalose: The Key Ingredient Fortification for Sustainable Meat and Poultry Products

ทรีฮาโลส: ส่วนผสมที่ช่วยส่งเสริมความยั่งยืนในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก

### 32 Innovative Slicer Features for Streamlined Meat Industry

การออกแบบเครื่องสไลซ์ที่ตอบโจทย์ความต้องการในอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์

### 35 Strategies for Adding Value to Beef Products

แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์เนื้อโค

### 40 Raising the Industry to New Heights with AI, Robotics, and Sensor Technology

ยกระดับอุตสาหกรรมให้ก้าวหน้าไปอีกขั้นด้วยเทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ หุ่นยนต์ และเซนเซอร์

## SMART PRODUCTION

### 44 Fermentation Technology: Science of Functional Foods

เทคโนโลยีการหมัก: ศาสตร์ของอาหารเชิงหน้าที่

### 49 Health Benefits of Northern Thailand Fermented Soybean (Thua-Nao)

ประโยชน์ทางสุขภาพของผลิตภัณฑ์ถั่วหมักพื้นบ้าน (ถั่วเน่า)

## STRATEGIC R&D

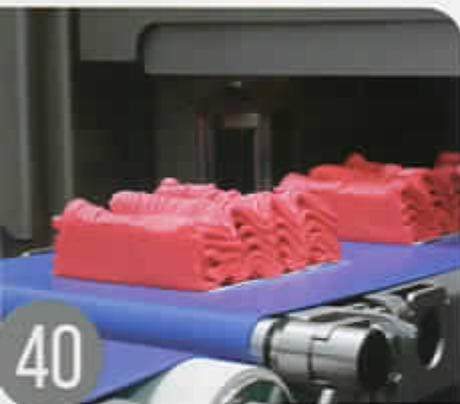
### 53 Bioactive Essentials for Radiant, Youthful Skin:

Nurturing Health Inside and Out

สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพเพื่อผิวที่อ่อนเยาว์และเปล่งประกายจากภายในสู่ภายนอก

### 58 Probiotics: A Health Rebalancing Alternative for Modern Women

โพรไบโอติกส์: ทางเลือกการปรับสมดุลภายในเพื่อการดูแลสุขภาพสำหรับผู้หญิงยุคใหม่



40



44



53

# CONTENTS

March 2025 / Vol. 20 / No. 228

SPECIAL SUPPLEMENT



64



78

## STRONG QC & QA

- 64 Food Authenticity: Real, Original, Not Fake, Not Mixed Up**  
อาหารถูกต้อง (Food Authenticity): ของจริง ของแท้ ไม่ปลอม ไม่ปน
- 69 Authenticity First: Safety Control for Contaminant-Free Thai Durian**  
ความบริสุทธิ์มาก่อน: การควบคุมความปลอดภัยสำหรับทุเรียนไทยที่ปราศจากการปนเปื้อน

## SCOOP

- 74 The Invisible Danger of *Bacillus cereus*: Harmful Bacteria Causing Food Poisoning**  
ภัยเงียบจากบาซิลลัส ซีเรียส: แบคทีเรียตัวร้ายที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ

## STORAGE HANDLING & LOGISTICS

- 101 The Path to Energy Conservation for a Sustainable Food Supply Chain**  
เส้นทางการประหยัดพลังงานสู่ห่วงโซ่อุปทานอาหารที่ยั่งยืน

## U SHARE. V CARE.

108

## SHARE & GET YOUR CHANCE TO WIN



Dairy & Dairy alternatives



- 78 Enhancing Yogurt Production Quality Through Advanced Homogenization Technologies**  
ยกระดับคุณภาพในการผลิตโยเกิร์ตด้วยเทคโนโลยีโฮโมจีไนเซชันขั้นสูง
- 84 Spoilage of Dairy Products and Quality Detection Techniques**  
การเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์นมและเทคนิคการตรวจสอบคุณภาพ
- 89 Innovations of Plant-Based Milk: Alternative Protein Sources for a Sustainable Future**  
นวัตกรรมการผลิตนมจากพืช: แหล่งโปรตีนทางเลือกเพื่ออนาคตที่ยั่งยืน
- 94 Recent Advances in Plant-based Milk Stabilization**  
ความก้าวหน้าล่าสุดของการเพิ่มเสถียรภาพในผลิตภัณฑ์น้ำนมจากพืช



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