

CONTENTS

October 2025 / Vol. 20 / No. 235

11 Schedule of Events

ข้อมูลงานนิทรรศการ การประชุม สัมมนา และกิจกรรมต่างๆ

14 Advertising Index

รายชื่อผู้ลงโฆษณา

16 STAR ITEMS

ผลิตภัณฑ์ดาวเด่นประจำฉบับ



SPECIAL FOCUS

19 Pet Humanization and Its Impact on Treat Formulation Trends

ปรากฏการณ์ Pet Humanization ส่งเสริมพัฒนาขนมสัตว์เลี้ยงยุคใหม่

22 Natural Vitamin E and Mixed Tocopherols: The Key to Nutrition and Preservation in Pet Foods

วิตามินอีจากธรรมชาติและโทโคฟีรอล: โทลูชั่นเพื่อโภชนาการและคุณภาพอาหารสัตว์เลี้ยง

24 Chronic Kidney Disease in Pets: Why Diet Matters

ความสำคัญของโภชนาการในการดูแลสัตว์เลี้ยงที่มีภาวะไตเรื้อรัง



SMART PRODUCTION

27 Ultra-Shear: The Next Leap in Food & Beverage Innovation

Ultra-Shear: เทคโนโลยีเปลี่ยนเกมอุตสาหกรรมอาหาร

32 Sodium Alginate-Based Technologies for Sustainable Food Preservation

การใช้ประโยชน์จากโซเดียมอัลจินเนตเพื่อการถนอมอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



STRONG QC & QA

37 Why Texture Matters: Scientific Tools for Perfecting Emulsion Product Texture

การประยุกต์ใช้เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์เพื่อการพัฒนาเนื้อสัมผัสในผลิตภัณฑ์อิมัลชัน

40 Rheology: Shaping the Future of Food Texture Through the Science of Flow

รีโวลยี: ศาสตร์แห่งการไหลและการสร้างสรรค์เนื้อสัมผัสอาหารแห่งอนาคต

CONTENTS

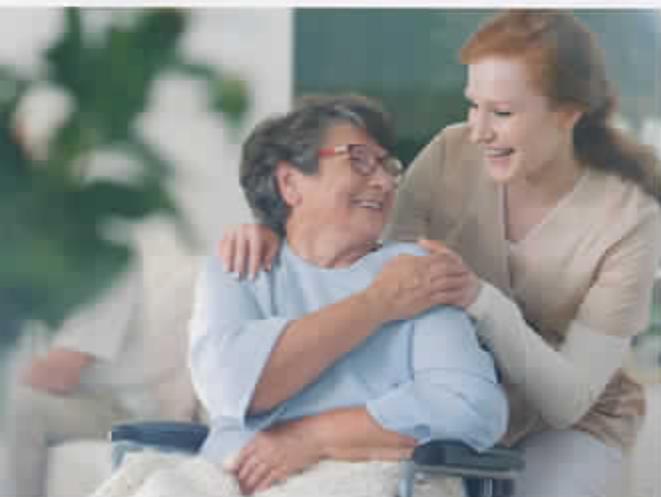
October 2025 / Vol. 20 / No. 235



COOP

4 What's Hot in Local Food Ingredients: Highlights from Fi Asia Startup Innovation Challenge 2025

เกาะกระแสส่วนผสมท้องถิ่นมาแรง จากเวที Fi Asia Startup Innovation Challenge 2025



STRATEGIC R&D

8 Nutrition Management for the Elderly in the Era of NCDs

การจัดการโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุในยุคของโรค NCDs

8 Medical Nutrition Therapy: The Science of Health Care Through Foods

โภชนบำบัด: วิทยาการแห่งการดูแลสุขภาพด้วยอาหาร



STORAGE, HANDLING & LOGISTIC

58 Progress of Cold Chain Technology for Fruits and Vegetables

ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีระบบห่วงโซ่ความเย็นสำหรับผักและผลไม้

64 U SHARE. V CARE.



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