

# CONTENTS

JANUARY - FEBRUARY 2026 VOL. 21 / NO. 238

## 13 Schedule of Events

ข้อมูลงานนิทรรศการ การประชุม สัมมนา และมีกิจกรรมต่างๆ

## 16 Advertising Index

รายชื่อผู้ลงโฆษณา

## 20 STAR ITEMS

ผลิตภัณฑ์ดาวเด่นประจำฉบับ

## SPECIAL TALK BY FDA

### 22 Be Aware of the Law! FDA Sets Quality Standards for Jams, Jellies, and Marmalades (Part 2)

รู้เท่าทันกฎหมาย! ชย. กำหนดคุณภาพแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด (ตอนที่ 2)



27



33



## SPECIAL REPORT

### 27 Explore the 10 Trends Shaping the Food and Beverage Industry in 2026

10 เทรนด์อาหารและเครื่องดื่มที่อุตสาหกรรมต้องจับตาในปี 2569

### 33 An Analysis of Thailand's Food Export Sector: From a Year of Adjustment to New Opportunities through "Future Food"

บทวิเคราะห์สถานการณ์การส่งออกอาหารไทย: จากปีแห่งการชะลอตัวสู่โอกาสในการยกระดับด้วย "อาหารอนาคต"

38



41



48

## SPECIAL FOCUS

### 38 Sustainable Seafood Supply Chain Management under the SeaChange® 2030 Strategy

การบริหารห่วงโซ่อุปทานอาหารทะเลสู่ความยั่งยืนภายใต้กลยุทธ์ SeaChange® 2030

### 41 Sustainnovation in Action: Driving Sustainability Across the Meat Supply Chain

Sustainnovation in Action: นวัตกรรมแห่งความยั่งยืนในห่วงโซ่อุตสาหกรรมเนื้อสัตว์

## SUSTAINABILITY DRIVEN

### 44 Modern Clean Energy Technologies Toward the Future of a Sustainable Food Industry

เทคโนโลยีพลังงานสะอาดสมัยใหม่สู่อนาคตของอุตสาหกรรมอาหารที่ยั่งยืน

## SMART PRODUCTION

### 48 Value Addition of Tropical Fruits through Drying Technologies Combined with Osmotic Dehydration Process

การเพิ่มมูลค่าผลไม้ด้วยเทคโนโลยีการทำแห้งร่วมกับกระบวนการดึงน้ำออกแบบออสโมติก

### 52 PAA in Action: Proven Performance for Food Safety and Environmental Disinfection

กรดเปอร์อะซิติก: บทบาทในการเสริมสร้างความปลอดภัยและการฆ่าเชื้อในระบบการผลิตอาหาร

# CONTENTS

JANUARY - FEBRUARY 2026 VOL. 21 / NO. 238

## STRATEGIC R&D

- 55 Psychobiotics in Fermented Vegetables: Holistic Approaches on Emotional Well-being

โพรไบโอติกส์ในผักดอง: การดูแลสุขภาพทางอารมณ์แบบองค์รวม

- 59 Flavours That Make You Feel: The Rise of Edible Emotions

เมื่อกลิ่นรสกลายเป็นส่วนหนึ่งของอาหาร: เทรนด์อาหารที่มากกว่าแค่ความอร่อย



59



62



70

## STRONG QC & QA

- 62 Clarifying 5 Key Issues in the Risk Assessment of Novel Foods

ไขข้อข้องใจกับ 5 ประเด็นสำคัญในการประเมินความเสี่ยงอาหารใหม่

- 67 Stepping Towards Proactive Food Safety Risk Assessment with Accurate Data

ก้าวสู่การประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารด้วยมุมมองเชิงรุก และข้อมูลที่แม่นยำ

## STORAGE, HANDLING & LOGISTICS

- 70 Ergonomic Material Handling Toward the Future of "Humanoid Robots"

การเคลื่อนย้ายวัสดุตามหลักการวิทยาศาสตร์สู่ออนาคตของ "หุ่นยนต์ฮิวแมนนอยด์"

96



**SHARE & GET**  
YOUR CHANCE TO WIN

**AIR PURIFIER**  
2 Lucky Winners

## FUNCTIONAL F&B Edition



76

- Know First, Play First: Functional Food and Beverage Trends to Watch in 2026

รู้ก่อน วางแผนก่อน: เทรนด์อาหารและเครื่องดื่ม ฟังก์ชันปี 2569

82



- Beta-Glucan and Probiotics in Foods: Key Mechanisms for Enhancing the Body's Immune System

เบต้ากลูแคนกับโพรไบโอติกส์ในอาหาร: กลไกสำคัญในการเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย

88



- Encapsulation Technology: Unlocking the Efficacy of Prebiotics and Probiotics for Next-Generation Functional Foods

เทคโนโลยีการห่อหุ้ม: ปลดล็อกศักยภาพ โพรไบโอติกส์และโพรไบโอติกส์ในผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชัน