

CONTENTS

MARCH 2026 VOL. 21 / NO. 239

16 Advertising Index

รายชื่อผู้ลงโฆษณา

18 Schedule of Events

ข้อมูลงานนิทรรศการ การประชุม สัมมนา และฝึกอบรมต่างๆ

20 STAR ITEMS

ผลิตภัณฑ์ดาวเด่นประจำฉบับ

SPECIAL INTERVIEW

22 Sustainable Food Innovation:

AMPOLFOOD Group's Measurable Pathway to Net Zero

นวัตกรรมอาหารบนรากฐานความยั่งยืน:

เส้นทางอาหารสู่ Net Zero อย่างเป็นรูปธรรม



25



30



36



46

SPECIAL REPORT

25 Emerging Trends in the Flavor Enhancer Industry for 2026

ส่องแนวโน้มอุตสาหกรรมสารเสริมกลิ่นรส ดาวรุ่งแห่งปี 2569



49



54

SPECIAL FOCUS

30 Plant Proteins as Functional Ingredients: Unlocking Opportunities for Next-Generation Health Foods

โปรตีนจากพืช: ปลดล็อกศักยภาพเชิงฟังก์ชันสู่การพัฒนา
อาหารสุขภาพยุคใหม่

36 Transformative Technologies Shaping Thailand's Alternative Protein Industry

'เปลี่ยนโลก' อุตสาหกรรมโปรตีนทางเลือกไทย
ด้วยพลังเทคโนโลยี

42 Deep Dive into Hybrid Meat Innovation to Elevate Food Security in the New Era

เจาะลึกนวัตกรรมเนื้อไฮบริดเพื่อยกระดับความมั่นคง
ทางอาหารยุคใหม่

46 Redefining Plant-Based Beverages: Enzymes Shaping Taste and Texture

พลัสเอ็นไซม์กับการยกระดับรสชาติและเนื้อสัมผัสของ
เครื่องดื่มจากพืช

SCOOP

49 Challenges for Food Scientists and Technologists and the Development of Future Skills in 2030

ความท้าทายในอาชีพ Food Science and Technologist
กับการพัฒนาทักษะแห่งอนาคตในปี พ.ศ. 2573

SMART PRODUCTION

54 High-Pressure Thermal Processing (HPTP) Technology: A New Frontier in High-Quality Sterilized Foods

High-Pressure Thermal Processing (HPTP):
ก้าวใหม่ของอาหารสเตอริไลซ์คุณภาพสูง

CONTENTS

MARCH 2026 VOL. 21 / NO. 239

STRONG QC & QA

58 Traceable Recipe Formulation: The Search for Deliciousness

การตรวจสอบย้อนกลับสูตรการผลิต: กลไกความอร่อยที่พิสูจน์ได้

61 Traceability That Protects Brands: A Smarter Path to Food Safety Assurance

การตรวจสอบย้อนกลับดิจิทัล: หัวใจของความปลอดภัย
ในยุคที่ความผิดพลาดมีต้นทุนสูง



STRENGTHEN THE PACKAGING

64 Strategic Insights into Biodegradable Packaging: From Smart Systems Design to Sustainability Evaluation

เจาะลึกกลยุทธ์บรรจุภัณฑ์ย่อยสลายได้:
จากโครงสร้างเชิงวิหะสู่การประเมินความยั่งยืน

STRATEGIC R&D

70 Sodium Reduction in Modern Foods: From Reformulation to Flavor Experience

การลดโซเดียมในอาหารยุคใหม่: จากการปรับสูตรสู่ประสบการณ์ด้านรสชาติ

75 From Reduction to Design: A New Paradigm in Modern Food Reformulation

พลิกมุมมองการปรับสูตร: จากการ 'ลด' ส่วนผสมสู่การ 'ออกแบบ' ผลิตภัณฑ์ใหม่

104

SHARE & GET
YOUR CHANCE TO WIN

AIR PURIFIER
2 Lucky Winners

BAKERY & PASTRY Edition



80



86

80 Textural Design Innovation and Value Creation in Bakery Products

นวัตกรรมการออกแบบเนื้อสัมผัสกับการสร้างมูลค่าเพิ่ม
ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

86 Bakery Innovation with Okara Flour: Turning Soybean Residue into a Sustainable Advantage

นวัตกรรมเบเกอรี่จากแป้งโอคารา: จากกากถั่วเหลือง
สู่ความได้เปรียบด้านความยั่งยืน

92 Optimizing Plant-Based Bakery Formulations through Scientific Ingredient Selection

การเพิ่มประสิทธิภาพสูตรเบเกอรี่จากพืช:
กลยุทธ์การเลือกส่วนผสมตามแนวทางวิทยาศาสตร์

98 Organic Riceberry Milk Powder: A Functional Ingredient Innovation for the Bakery Industry

นมผงข้าวไรซ์เบอร์รี่อินทรีย์: นวัตกรรมวัตถุดิบเชิงหน้าที่
สำหรับอุตสาหกรรมเบเกอรี่



92



98