CONTENTS

SEPTEMBER 2026 VOL. 21 / NO. 245

14 **Schedule of Events**
ข้อมูลงานนิทรรศการ การประชุม สัมมนา และฝึกอบรมต่างๆ

16 **Advertising Index**
รายชื่อผู้ลงโฆษณา

18 **STAR ITEMS**
ผลิตภัณฑ์ดาวเด่นประจำฉบับ





SPECIAL FOCUS

20 **Thailand's Dietary Supplement Market Direction: Opportunities, Challenges, and the New Competitive Landscape**
ทิศทางตลาดผลิตภัณฑ์เสริมอาหารไทย: โอกาส ความท้าทาย และเกมการแข่งขันใหม่

26 **Foods and Dietary Supplements for Longevity: From Biological Mechanisms to Commercial Food Innovation Opportunities**
Foods and Dietary Supplements for Longevity:
จากกลไกชีวภาพสู่โอกาสนวัตกรรมอาหารเชิงพาณิชย์

32 **Nutraceutical Innovation: Restoring Cellular Health in an Era of 'Overfed but Undernourished'**
นวัตกรรมโภชนเภสัช: การฟื้นฟูสุขภาพระดับเซลล์ในยุค 'อิ่มแต่ขาดสารอาหาร'





SMART PRODUCTION

36 **Faster, Better, Leaner: Scaling Up Liquid Processing with Continuous Microwave Heating**
นวัตกรรมไมโครเวฟแบบไหลต่อเนื่องเพื่อยกระดับการแปรรูปอาหารเหลว

42 **From Data to Performance: Smart Control and Automation for Modern Production Lines**
จากข้อมูลสู่ประสิทธิภาพ: การควบคุมอัจฉริยะและระบบอัตโนมัติสำหรับสายการผลิตยุคใหม่





STRONG QC & QA

44 **Strengthening Food Safety with "Smart Traceability Systems" in Food Manufacturing Plants**
เสริมแกร่งความปลอดภัยด้วย "ระบบตรวจสอบย้อนกลับอัจฉริยะ" ในโรงงานอาหาร

48 **Real-Time In-Line pH Monitoring: Precision Process Control in Fermented Dairy**
ควบคุมการผลิตนมหมักอย่างแม่นยำเรียลไทม์ด้วยการวัดค่า pH แบบอินไลน์

CONTENTS

SEPTEMBER 2026 VOL. 21 / NO. 245

Dairy & Dairy alternatives edition





STRATEGIC R&D

50 **Guilt-Free Bakery: Food Matrix Design for Balancing Taste and Nutritional Value**
เบเกอรีดีต่อใจ: จากความอร่อยสู่การออกแบบเมทริกซ์อาหารเพื่อสมดุลทางโภชนาการ

55 **Guilt-Free Snack: Integration of Plant-Based and Whey Proteins for Taste and Nutritional Balance**
Guilt-Free Snack: การบูรณาการโปรตีนจากพืชและเวย์เพื่อสมดุลด้านรสชาติและโภชนาการ



STRENGTHEN THE PACKAGING

58 **Elevating Food Safety 4.0: Unlocking Profits and Reducing Food Waste via Nano-Smart Packaging**
ยกระดับ Food Safety 4.0: ปลดล็อกกำไรและลดขยะอาหารด้วยบรรจุภัณฑ์อัจฉริยะระดับนาโน

SCOOP

62 **From Microbiome to Targeted Wellness: The Power of Probiotics**
จากไมโครไบโอมสู่สุขภาพเฉพาะบุคคล: พลังแห่งศาสตร์ของโพรไบโอติกส์





Guss Damn Good: Breaking Flavor Pairing Boundaries in the Craft Ice Cream Market
Guss Damn Good: ทลายกรอบการจับคู่รสชาติสู่มิติใหม่ในตลาดคราฟต์ไอศกรีม



ESL Milk: Technologies for Extended Shelf Life and Fresh-Like Quality
ESL Milk: เทคโนโลยีนมพร้อมดื่มเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและคุณภาพที่สดใหม่



Beyond Off-Flavors: Innovative Flavor Management in Plant-Based Beverages
ก้าวข้ามขีดจำกัดด้านรสชาติ: นวัตกรรมจัดการกลิ่นรสในเครื่องดื่มจากพืช