

CONTENTS

BONUS ATTRACTIONS

• SPECIAL TALK BY FDA

32 The Most Recently Enforced Food Regulations

Notification of the Ministry of Public Health No.392 B.E.2561 (2018)
 Issued by virtue of the Food Act B.E.2522 (1979) Re: Nutrition Labelling (No.3)

กฎระเบียบด้านอาหารล่าสุดที่มีผลบังคับใช้
 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 392 (พ.ศ.2561) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 3)

By: Bureau of Food, Food and Drug Administration, Ministry of Public Health

• SURF THE AEC

78 New Opportunities... Indonesia's Food Market

โอกาสใหม่...ในตลาดอาหารอินโดนีเซีย

By: Paisan Maraprygsavan, Ph.D., Trade Policy and Strategy Office
 Ministry of Commerce

REGULAR ATTRACTIONS

22 STAR ITEMS

ผลิตภัณฑ์ดาวเด่นประจำฉบับ

• SPECIAL FOCUS

36 Nutraceuticals and its Application in Food & Beverage Industry

การประยุกต์ใช้นิวทราซูติคอลลในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม

By: Assistant Professor Wasaporn Chanput, Ph.D., Kasetsart University

40 Vitamins and Minerals to Boost Your Metabolism and Promote Weight Loss

วิตามินและแร่ธาตุสำคัญในการเสริมสร้างเมตาบอลิซึมของร่างกาย และช่วยในการลดน้ำหนัก

Compiled and Translated By: Editorial Team,
 Food Focus Thailand Magazine

46 Top 5 Trends Beyond the Nutraceutical Industry in 2019

เทรนด์สำคัญในอุตสาหกรรมนิวทราซูติคอลลท่ามกลาง การเปลี่ยนแปลงของกระแสโลก

Compiled and Translated By: Editorial Team
 Food Focus Thailand Magazine

• STRONG QC & QA

52 Keep Food Safe by Spoiler Alert!

รายงานวิธีการจัดเก็บอาหารอย่างง่าย... ผ่านแอปพลิเคชัน

Compiled and Translated By: Editorial Team
 Food Focus Thailand Magazine

56 Microbial Food Spoilage

การเสื่อมเสียของอาหารจากเชื้อจุลินทรีย์

By: Sudarat Chaichomlert
 Betagro Science Center Co., Ltd.

• STRATEGIC R & D

58 Sensory Evaluation for Effective Product Development

การประเมินทางประสาทสัมผัสเพื่อการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ที่มีประสิทธิภาพ

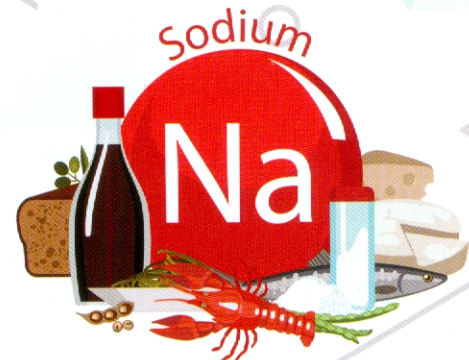
By: Hathaiphath Terasarun, Yamamori R&D Center
 Yamamori Trading Co., Ltd.

• SMART PRODUCTION

70 Thermal Processing of Food by Sous-vide Technique

การแปรรูปอาหารด้วยความร้อนโดยใช้เทคนิคซู-วีด

By: Associate Professor Weerachet Jittanit, Ph.D.
 Kasetsart University



32



40



46

CONTENTS

OCCASIONAL ATTRACTIONS

• SOMETHING ABOUT FOOD

62 Glycemic Index in Foods

ค่าดัชนีน้ำตาลในอาหาร

By: Assistant Professor Naphatrapi Luangsakul, Ph.D.

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

68 Solution for Low Salt Products

ทางเลือกของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารลดโซเดียม

By: Duangrat Pomtewabancha

BJC Specialties Co., Ltd.

• STAND OUT TECHNOLOGY

74 Software Improvements to Enable Smart Factory Transformation

การบูรณาการซอฟต์แวร์อัจฉริยะเพื่อการเปลี่ยนแปลงสู่โรงงานอัจฉริยะอย่างมีประสิทธิภาพ

By: Mettler-Toledo (Thailand) Limited

• STRENGTHEN THE PACKAGING

81 Food Grade Packaging

บรรจุภัณฑ์อาหารฟู้ดเกรด

By: Phakham Thaemhong, BSI Group (Thailand) Co., Ltd.

• SHOW TIMES

86 Post Show - Food Focus Thailand Roadmap # 48:

Liquid Foods Edition

เจาะลึกข้อมูลด้านเทรนด์และโอกาสที่ทำหาย กลยุทธ์การตลาด

โซลูชันในกระบวนการแปรรูปอาหารเหลว

88 Pre Show – Pack Print International 2019

งานแสดงสินค้าด้านบรรจุภัณฑ์และการพิมพ์ที่ใหญ่ที่สุดในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

90 Pre Show - Food & Hotel Thailand 2019

อินฟอริมา มาร์เก็ต ยันบีจียลบท่องเที่ยวไม่กระทบจัดงานฟู้ดแอนดีโฮเทล ไทยแลนด์ 2019

94 U SHARE. V CARE.



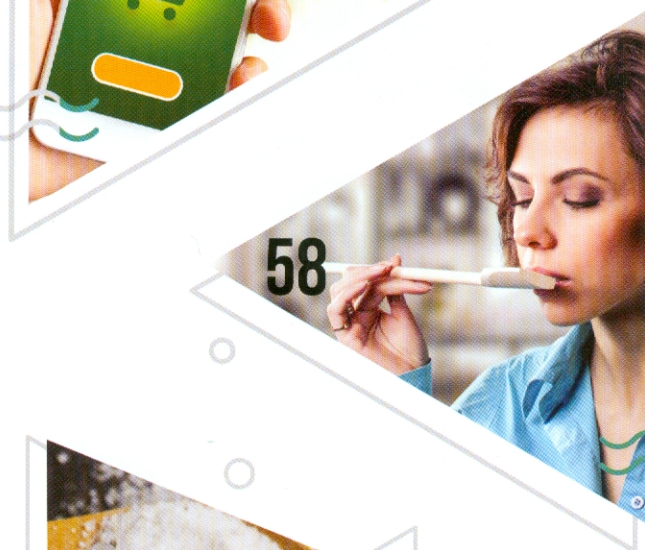
แบบสอบถามความคิดเห็น
พร้อมลุ้นรับของขวัญ

Share your comment and win a gift

The Winners of U Share. V Care.
July 2019 Issue



Energy Lives Here! ESSO Fuels Card
Worth THB1,000
(Only One Lucky Winner)



DEPARTMENTS

18 Advertising Index

รายชื่อผู้ลงโฆษณา

28 Schedule of Events

ข้อมูลงานนิทรรศการ การประชุม สัมมนา และฝึกอบรมต่างๆ

92 Surrounds

อัปเดตข่าวสารในวงการอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม

foodfocusthailand

@foodfocusthailand