

C O N T E N T S



28



32

38



BONUS ATTRACTIONS

SCOOP

25 The World After COVID-19: Changed Situations, Changed Strategies

โลกยุคหลัง COVID-19: สถานการณ์เปลี่ยน-เกมเปลี่ยน

By: Paisan Maraprygsavan, Ph.D.

Trade Policy and Strategy Office, Ministry of Commerce

OCCASIONAL ATTRACTIONS

STRENGTHEN THE PACKAGING

46 The Importance of the Global Standard on Packaging for Cross-Border Transportation

ความสำคัญของมาตรฐานสากลบนบรรจุภัณฑ์ในการขนส่งสินค้าข้ามประเทศ

By: Mayurintr Petchad, GS1 Thailand

Shawn Chen, Mayurintr Petchad, GS1 Thailand

REGULAR ATTRACTIONS

22 STAR ITEMS

ผลิตภัณฑ์ดาวเด่นประจำฉบับ

SPECIAL FOCUS

28 Ice Cream Trends Move Towards Conscious Indulgence

เทรนด์ไอศกรีม: อยากรู้อยากทำตามใจตัวเอง...แต่ก็อยากรู้อยากตามใจสุขภาพด้วย

By: Dan Orehov, Frozenfoodeurope

32 Despite the COVID-19 crisis, exports of fresh, chilled and frozen chicken to China are expected to grow not less than 20% in 2020

ปี 2563 ฝ่าวิกฤต COVID-19 คาดส่งออกไก่สดแช่เย็นแช่แข็งไทยไปจีน โตได้ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 20

By: Kasikom Research Center

STRATEGIC R&D

36 That Stomach Feeling

กระเพาะอาหารก็มีความรู้สึก

By: Ua-aree Chatuchinda

Chr. Hansen

Brenntag Ingredients (Thailand) Public Company Limited

38 Gut Health

สุขภาพลำไส้

By: Assistant Professor Tosporn Namhong

Rajamangala University of Technology Suvarnabhumi

STRONG QC & QA

43 How to Choose Safe Food Contact Materials for Packaging?

เลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์สัมผัสอาหารอย่างไรให้ปลอดภัย?

By: Phakham Thaemhong

British Standards Institution (BSI)

C O N T E N T S



SMART PRODUCTION

78 Metal Detector: The Quality Tool for Customer Complaint and Cost Reductions

เครื่องตรวจจับโลหะ เครื่องมือควบคุมคุณภาพยุคใหม่ที่ช่วยลดข้อร้องเรียนจากลูกค้าและค่าใช้จ่ายส่วนเกิน

By: Apidech Chaisongkram

Mettler-Toledo (Thailand) Ltd.

80 Plastic Detection, Greaves or Fine Ground Products

การตรวจจับพลาสติก สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

By: Axel Arras

FPT Food Process Technology Co., Ltd.

82 Digitalization in Food Industry

ระบบดิจิทัลในอุตสาหกรรมอาหาร

By: Wong Hwee Jiau

Ecolab Ltd.

CHILLED & FROZEN PRODUCTS Edition

Trend & Technology Update for Chilled & Frozen Products Industry



AUGUST 2020 NO.58

50 The Study of Cold Storage and Temperature Controlled Transportation: A Case Study of a Chain Restaurant in Thailand

การศึกษาห้องเก็บความเย็นและการขนส่งควบคุมอุณหภูมิ: กรณีศึกษาเชนร้านอาหารในประเทศไทย

By: Pannita Chaitangjit

Associate Professor Pornthipa Ongkunaruk, Ph.D.

Department of Agro-Industrial Technology, Faculty of Agro-Industry, KU

60 Analysis of Temperature and Damage Investigation of Organic Vegetables during Transportation from Farm to Processing House

การวิเคราะห์อุณหภูมิและสาเหตุความเสียหายในผักอินทรีย์ระหว่างการขนส่งจากฟาร์มผักอินทรีย์ไปยังโรงบรรจุ

By: Ananya Rattanawong

Associate Professor Pomthipa Ongkunaruk, Ph.D.

Department of Agro-Industrial Technology, Faculty of Agro-Industry, KU

66 Frozen & Chilled Foods: Reinvention

ผลิตภัณฑ์อาหารแช่เย็นและแช่เยือกแข็ง: คิดค้นสิ่งใหม่ๆ ตอบโจทย์ผู้บริโภค

By: Katya Witham, Mintel

88

U SHARE. V CARE.

The Winners of U Share. V Care.
June 2020 Issue



แบบสอบถามความคิดเห็น
พร้อมลุ้นรับของขวัญ

Share your comment and win a gift



Hand Sanitizer Gel 70% Alc.
(470 ML)

(5 Lucky Winners)

DEPARTMENTS

18 Advertising Index

รายชื่อผู้ลงโฆษณา

20 Schedule of Events

ข้อมูลงานนิทรรศการ การประชุม สัมมนา และฝึกอบรมต่างๆ

86 Surrounds

อัปเดตข่าวสารในวงการอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม

foodfocusthailand

@foodfocusthailand

foodfocus_thailand

foodfocusthailand