

CONTENTS

March 2024 / Vol.19 / No. 216



22

16 Advertising Index

รายชื่อผู้ลงโฆษณา

18 Schedule of Events

ข้อมูลงานนิทรรศการ การประชุม สัมมนา และฝึกอบรมต่างๆ

20 STAR ITEMS

ผลิตภัณฑ์ดาวเด่นประจำฉบับ

SPECIAL FOCUS

22 Explore the Situation and Trends in the Meat and Poultry Industry

สำรวจสถานการณ์และแนวโน้มอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก

28 Application of High Pressure Processing Technology in Meat Products

การใช้เทคโนโลยีแปรรูปความดันสูงในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

34 Guidelines for Incorporating Fat Substitutes in the Development of Healthier Meat Products

แนวทางการใช้สารทดแทนไขมันสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ

40 Avoiding Product Recalls to Protect the Reaching Consequences

หลีกเลี่ยงความเสี่ยงเพื่อป้องกันปัญหาจากการเรียกคืนผลิตภัณฑ์

SMART PRODUCTION

43 Innovations in the Production of Health-promoting Food in Chewable Tablet Form

นวัตกรรมการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพในรูปแบบอัดเม็ดสำหรับเคี้ยวได้

49 Clear Protein: A New Dimension in Producing Healthy Beverages

โปรตีนใส: มิติใหม่ในการผลิตเครื่องดื่มที่ดีต่อสุขภาพ

STRATEGIC R&D

55 Guidelines for Using Sweeteners for Safe Sugar-free Products Development

แนวทางการใช้สารทดแทนความหวานสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปราศจากน้ำตาลอย่างปลอดภัย



34



49



55

CONTENTS

March 2024 / Vol.19 / No. 216

STRONG QC & QA

62 Cleaning Verification with Food Contact Surface Testing Techniques

สร้างความมั่นใจในประสิทธิภาพการทำความสะอาดด้วยเทคนิคการตรวจสอบพื้นผิวสัมผัสอาหาร

65 Important Points of the Notification of the Ministry of Public Health No.435: Specification of Qualities or Standards of Food Packaging Made from Plastic

ข้อควรรู้เกี่ยวกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 435: กำหนดมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

STORAGE, HANDLING AND LOGISTICS

108 Cultivating Stability: Leveraging Advanced Technology for Warehouse Management in the 5.0 Era

เสริมเทคโนโลยีเพื่อความมั่นคงของรากฐาน มุ่งสู่การบริหารคลังสินค้ายุค 5.0

U SHARE. V CARE.



Starbucks Gift Card 500 Baht
(2 Lucky Winners)

114

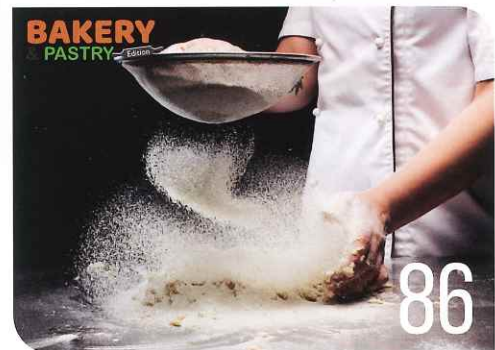
สแกน QR Code

เพื่อแสดงความคิดเห็น

ลุ้นรับของขวัญพิเศษประจำฉบับ

Share your comment and

win a gift



BAKERY & PASTRY Edition

72 Bakery Trends in 2024: Alternative Ingredients for Better Taste and Better Health

เปิดเทรนด์เบเกอรี่ต้อนรับปี 2024: วัตถุดิบทางเลือกเพื่อรสชาติและสุขภาพที่ดีกว่า

78 Sourdough: Technology for Healthy Bread Production

ชาวโดวจ์: เทคโนโลยีการผลิตขนมปังเพื่อสุขภาพ

86 Effect of Wheat Flour Varieties on Bread Quality

การศึกษาคุณสมบัติของแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

90 Frozen Baked Goods: Alternative Solution for Out-of-oven Freshness

เบเกอรี่แช่แข็ง: ทางเลือกเพื่อรักษาความสดใหม่เหมือนออกจากเตา

98 Revolutionizing Gluten-free Treats: Customizing Technology for Your Bakery Innovations

พัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ปราศจากกลูเตนด้วยเทคโนโลยีที่ตอบโจทย์

102 Bakery's Next Frontier: Insects as Sustainable Protein Boosters

ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากแมลง จากโปรตีนที่ยั่งยืนสู่อุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต