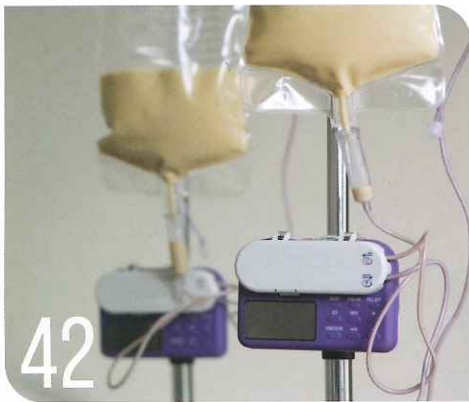


CONTENTS

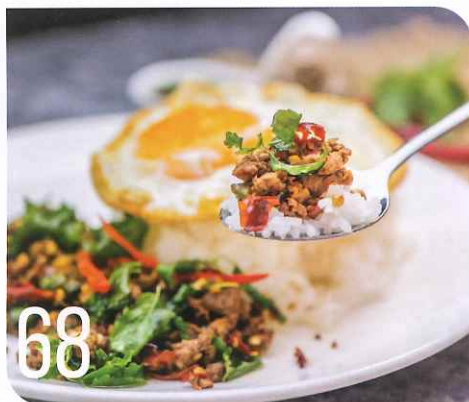
June 2024 / Vol.19 / No. 219



37



42



68



74

16 Schedule of Events

ข้อมูลงานนิทรรศการ การประชุม สัมมนา และฝึกอบรมต่างๆ

20 Advertising Index

รายชื่อผู้ลงโฆษณา

24 STAR ITEMS

ผลิตภัณฑ์ดาวเด่นประจำฉบับ

SPECIAL FOCUS

26 Application of Artificial Intelligence Technology Augmenting Automated Production Processes

การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ ตัวช่วยเสริมพลังในกระบวนการผลิตอัตโนมัติ

32 Enhancing Productivity in the Food Industry through Value Addition

ปรับปรุงผลิตภาพอุตสาหกรรมอาหารด้วยการสร้างมูลค่าเพิ่ม

37 Strengthen the Quality Inspection and Control of Milk and Beverage Production through Automation and AI Technology

เสริมแกร่งการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพการผลิตนมและเครื่องดื่มด้วยเทคโนโลยี AI

STRATEGIC R&D

42 Therapeutic Diet: Essential Medical Nutrition Therapy for Patients

อาหารเฉพาะโรค: โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยที่ไม่อาจมองข้าม

48 Postbiotics: Human Health Benefits and Opportunities in the Food Industry

โพรไบโอติกส์: ประโยชน์เชิงสุขภาพและโอกาสในอุตสาหกรรมอาหาร

52 The Potential of Probiotics and Prebiotics in Rice for Anti-colorectal Cancer Properties

คุณสมบัติโดดเด่นของโพรไบโอติกส์และพรีไบโอติกส์จากข้าวที่มีผลต่อการต้านมะเร็งลำไส้

SMART PRODUCTION

59 Production Process of Low-Sodium and Low-Potassium Fish Sauce for Health

กระบวนการผลิตน้ำปลาโซเดียมและโพแทสเซียมต่ำเพื่อสุขภาพ

64 Accurate and Fast pH Measurement in Sauce with Smart Sensor Technology

ตรวจวัดค่า pH ในซอสได้อย่างแม่นยำและรวดเร็วด้วยเทคโนโลยีเซนเซอร์อัจฉริยะ

68 Discover the Secret to Perfectly Delicious with 'Ready-to-Use Seasoning Sauces'

ค้นพบสูตรลับกับความอร่อยที่ลงตัวด้วย 'ซอสปรุงรสสำเร็จรูป'

STRONG QC & QA

74 Techniques for Food Flavor Analysis

เทคนิคการตรวจสอบกลิ่นรสในผลิตภัณฑ์อาหาร

80 Sensomics Technique for Product Development Applications

เทคนิคการทดสอบประสาทสัมผัสเชิงโมเลกุลเพื่อประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

CONTENTS

June 2024 / Vol.19 / No. 219



STORAGE, HANDLING & LOGISTICS

- 84 Digitizing Food Safety and Quality Data for Smart Food Chains**
การยกระดับข้อมูลความปลอดภัยและคุณภาพอาหารสู่ระบบดิจิทัลสำหรับห่วงโซ่อุปทานอาหารอัจฉริยะ
- 88 Case Study: The Value Chain Analysis of a Small-Sized Blue Crab Manufacturer**
กรณีศึกษา: การวิเคราะห์โซ่คุณค่าของปูม้าในโรงงานแปรรูปปูม้าขนาดเล็ก

SCOOP

- 96 Understanding Food Labels, Decoding Symbols, and Analyzing Ingredients: The Key to Safe Consumption**
พลิกฉลาก เช็คลิสต์สัญลักษณ์ ตรวจสอบองค์ประกอบหลักเพื่อการบริโภคอย่างปลอดภัย

STANDARDS & REGULATIONS

- 102 Certification of Food with Function Claims Thailand (FFC Thailand) Part 2: Food with Function Claims and the Path towards the Improvement of Thai Agricultural Products**
การรับรอง Food with Function Claims Thailand (FFC Thailand) ตอนที่ 2: ทิศทางการกล่าวอ้างอาหารเชิงหน้าที่เพื่อยกระดับสินค้าทางเกษตรของประเทศไทย

STAND OUT TECHNOLOGY

- 110 The Next Development in Dairy-Based Lactose-Free Ice Cream Production Technology**
ก้าวต่อไปของเทคโนโลยีการผลิตไอศกรีมปราศจากแลคโตส

U SHARE. V CARE.

Starbucks Gift Card 500 Baht
(2 Lucky Winners)

118



สแกน QR Code เพื่อแสดงความคิดเห็น
ลุ้นรับของรางวัลพิเศษประจำฉบับ
Share your comment and win a gift