

CONTENTS

April 2025 / Vol. 20 / No. 229

13 Schedule of Events

ข้อมูลงานนิทรรศการ การประชุม สัมมนา และฝึกอบรมต่างๆ

16 Advertising Index

รายชื่อผู้ลงโฆษณา

17 STAR ITEMS

ผลิตภัณฑ์ดาวเด่นประจำฉบับ

22 SPECIAL INTERVIEW

FoSTAT: A Hub for Collaboration and Enhancing Personnel Potential in Food Science and Technology

FoSTAT: ศูนย์กลางความร่วมมือและเสริมศักยภาพบุคลากรด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร

SPECIAL FOCUS

24 Yeast Strain Development: Enhance the Unique Flavor of Alcoholic Beverages

การพัฒนาสายพันธุ์ยีสต์ เพื่อยกระดับกลิ่นรสที่เป็นเอกลักษณ์ของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

28 Enzyme Innovations in Fruit Juice Processing

นวัตกรรมเอนไซม์ในกระบวนการผลิตน้ำผลไม้

32 Latest Regulation Updates on Plastic Recycling for Beverage Sustainability

กฎระเบียบล่าสุดเกี่ยวกับการรีไซเคิลพลาสติกเพื่อความยั่งยืนใน

SMART PRODUCTION

36 Smart Freezing and Thawing Technologies for Superior Food Quality

เทคโนโลยีแช่เยือกแข็งและการทำละลายอัจฉริยะ เพื่อคุณภาพอาหารที่เหนือกว่า

40 Freeze Drying: An Innovative Manufacturing Technology for Value Enhancement

การทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง: นวัตกรรมการผลิต ที่ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์



STRATEGIC R&D

44 The Power of Probiotics: A Game-Changer for Food and Beverage Innovation

พลังแห่งโพรไบโอติกส์: กุญแจสำคัญสำหรับนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่ม

46 Premium Whey Protein Ingredients: Enhancing Gut Health, Immunity, Mood & Mental Health, and Sleep Quality

พรีเมียมเวย์โปรตีนกับคุณสมบัติในการส่งเสริมสุขภาพทางเดินอาหาร ระบบภูมิคุ้มกัน ปรับสมดุลอารมณ์ และคุณภาพการนอนหลับ

48 Beneficial Effects of Isomaltodextrin (IMD) on Gut Health

ประโยชน์ของไอโซมอลโตเดกซ์ทรินต่อสุขภาพลำไส้



CONTENTS

April 2025 / Vol. 20 / No. 229



STRONG QC & QA

50 Analytical Techniques for Tannin in Food and Beverages Products

เทคนิคการวิเคราะห์สารแทนนินในผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม

54 Rapid Integrated Dietary Fiber Method Leading the Way in Nutritional Analysis

นวัตกรรมการทดสอบใยอาหารแบบรวดเร็วและครบวงจร: ก้าวใหม่ของการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ

57 SOURCE OF ENGINEER

Revolutionizing the Food and Beverage Industry with Intelligent Robotics

ปฏิวัติอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มด้วยเทคโนโลยีหุ่นยนต์อัจฉริยะ

SUSTAINABILITY DRIVEN

60 Towards Sustainability with Low-Carbon Footprint Food Production Strategies

ก้าวสู่ความยั่งยืนด้วยแนวทางการผลิตอาหารคาร์บอนต่ำ



SITE VISIT

63 International Joint Research Center on Food Security: The Role in Driving Food Safety Towards Global Standards

ศูนย์วิจัยนานาชาติด้านความมั่นคงทางอาหาร: บทบาทในการขับเคลื่อนความปลอดภัยอาหารสู่มาตรฐานระดับโลก

SHOW TIMES

66 THAIFEX – Anuga Asia 2025 Continues Its Success: Elevating F&B Innovation and Expanding Global Business Opportunities

THAIFEX – Anuga Asia 2025 สานต่อความสำเร็จยกระดับนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่ม พร้อมขยายโอกาสทางธุรกิจสู่ระดับโลก



68

U SHARE. V CARE

Starbucks Gift Card
500 Baht
(2 Lucky Winners)



สแกน QR Code เพื่อแสดงความคิดเห็น
ฉบับรับของรางวัลพิเศษประจำปี