

CONTENTS

May 2025 / Vol. 20 / No. 230

16 Advertising Index

รายชื่อผู้ลงโฆษณา

17 Schedule of Events

ข้อมูลงานนิทรรศการ การประชุม สัมมนา และฝึกอบรมต่างๆ

20 STAR ITEMS

ผลิตภัณฑ์ดาวเด่นประจำฉบับ

SPECIAL INTERVIEW

23 Transforming Thai 'Wolffia' into a Global Superfood

พลิกโฉม 'ผ่า' ไทย สูซูเปอร์ฟู้ดระดับโลก



SPECIAL FOCUS

26 Global Halal Food Market Analysis:

Opportunities and Growth Trends for Thailand

วิเคราะห์ตลาดอาหารฮาลาลทั่วโลก:

โอกาสและแนวโน้มการเติบโตของประเทศไทย

32 Approaches to Adding Value to Halal Food Towards Becoming a Leader in the ASEAN Market

แนวทางเพิ่มมูลค่าอาหารฮาลาลสู่การเป็นผู้นำในตลาด
อาเซียน



SMART PRODUCTION

39 Revolution of Meat Processing with Smart Technology and Further Innovation

พลิกโฉมการแปรรูปเนื้อสัตว์ด้วยเทคโนโลยีอัจฉริยะและ
นวัตกรรมล้ำสมัย

44 Cold Plasma Technology: Emerging Non-Thermal Food Processing

เทคโนโลยีพลาสมาเย็น: ทางเลือกใหม่ในการแปรรูปอาหาร
โดยไม่ใช้ความร้อน



STRATEGIC R&D

48 Enhancing Athletic Performance through Optimal Nutrition

เสริมศักยภาพนักกีฬาอย่างเหนือชั้นด้วยโภชนาการ
ที่เหมาะสม

52 Emerging Trends in Functional Protein for Regular Exercisers

โปรตีนเชิงหน้าที่ เทรนด์ใหม่เขย่าวงการสายออกกำลังกาย

CONTENTS

May 2025 / Vol. 20 / No. 230



STRONG QC & QA

58 Descriptive Sensory Evaluation of Hybrid Meat Products

การวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนาในผลิตภัณฑ์เนื้อผสมจากพืชและสัตว์



STRENGTHEN THE PACKAGING

108 'Food Grade': A Symbol Guaranteeing Safety in Food Packaging

'Food Grade' สัญลักษณ์การันตีความปลอดภัยในบรรจุภัณฑ์อาหาร

SHOW TIMES

112 Building a Sustainable Future Together at ProPak Asia 2025

ProPak Asia 2025 ร่วมสร้างอนาคตแห่งความยั่งยืนไปพร้อมกัน

118 U SHARE. V CARE.



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

SPECIAL SUPPLEMENT

BAKERY & PASTRY Edition



64 Baking Beyond Boundaries: 2025's Global Trendsetters

เปิดโลกขนมหวาน: เทรนด์ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และเพสตรีแห่งปี 2568

72 Pioneering Ingredient Replacement in Plant-Based Baking

นวัตกรรมส่วนผสมทดแทนในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากพืช

77 Next-Generation Enzyme Technology for Extended Shelf Life and Superior Bread Quality

เทคโนโลยีเอนไซม์ยุคใหม่เพื่อการพัฒนาคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาขนมปัง

80 Development of High-Protein Bakery: Innovations for Health-Conscious Consumers

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่โปรตีนสูง: นวัตกรรมการผลิตเพื่อคนยุคใหม่ที่ใส่ใจสุขภาพ

86 Flavor Enhancement in Bakery Products for Health Benefits

การเสริมกลิ่นรสในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อประโยชน์ทางสุขภาพ

92 Decoding Freshness: Bakery Packaging Technology That Defies Time

ไขรหัสความสด: เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์เบเกอรี่ที่ทำทลายกาลเวลา

96 Gluten-Free Pumpkin Flour Bakery: A Healthy Alternative for the Modern Consumer

เบเกอรี่ปราศจากกลูเตนจากแป้งฟักทอง: ทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภคยุคใหม่

100 Strategies to Reduce Waste for Sustainability in the Bakery Industry

กลยุทธ์ลดของเสียเพื่อความยั่งยืนในอุตสาหกรรมการผลิตเบเกอรี่