

CONTENTS

July 2025 / Vol. 20 / No. 232

12 Schedule of Events

ข้อมูลงานนิทรรศการ การประชุม สัมมนา และฝึกอบรมต่างๆ

14 Advertising Index

รายชื่อผู้ลงโฆษณา

16 STAR ITEMS

ผลิตภัณฑ์ดาวเด่นประจำฉบับ



SPECIAL FOCUS

18 Plant-Based Food: An Alternative Diet for a Sustainable Nutritional Future

Plant-Based Food: อาหารทางเลือกสู่อนาคตทางโภชนาการที่ยั่งยืน

24 A New Protein Era Unfolds

เมื่อโปรตีนก้าวสู่ยุคใหม่

28 Rice Protein: The Power of a Healthy Plant-Based Alternative

โปรตีนจากข้าว: พลังของแหล่งโปรตีนทางเลือกเพื่อสุขภาพ

31 Innovative Solution in Zero-Sugar Plant-Based Beverages

โซลูชันที่สร้างสรรค์สำหรับเครื่องดื่มจากพืชไร้น้ำตาล



SMART PRODUCTION

34 Advanced Processing Technologies for

Texture-modified Meat for Elderly Consumers

เทคโนโลยีขั้นสูงเพื่อการปรับปรุงเนื้อสัตว์เคี้ยวกลืนง่ายสำหรับผู้สูงอายุ

39 Co-extrusion Technology: Innovation in

Stuffed Sausage for Health and Sustainability

Co-extrusion Technology: นวัตกรรมการผลิตไส้กรอกสอดไส้เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน



STRONG QC & QA

42 Decoding Food Safety: A Deep Dive into Standards Inspection and Microbiological Techniques

ถอดรหัสความปลอดภัยอาหาร: เจาะลึกการตรวจสอบมาตรฐานและเทคนิคทางจุลชีววิทยา

47 Fast, Accurate, and Safer: RT-PCR for *Legionella* Detection in Food Processing Water Systems

ตรวจเร็ว รู้ไว ปลอดภัยกว่าเดิม: เทคนิค RT-PCR กับการค้นหาเชื้อ *Legionella* ในระบบน้ำสำหรับโรงงานอาหาร

CONTENTS

July 2025 / Vol. 20 / No. 232

SPECIAL SUPPLEMENT

STRATEGIC R&D

50 The Challenges of Reducing Fat in Mayonnaise and Salad Dressing

ความท้าทายในการลดไขมันในมายองเนสและน้ำสลัด
โดยไม่ลดความอร่อย



SITE VISIT

85 Southern Halal Food Innovation Center: Driving Growth through Science, Technology, and Comprehensive Services

ศูนย์กลางนวัตกรรมอาหารฮาลาลภาคใต้: ขับเคลื่อนการเติบโต
ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และบริการครบวงจร

SHOW TIMES

88 Global Trade Gears Up to Meet at ASIA FRUIT LOGISTICA

ผู้นำอุตสาหกรรมผักและผลไม้สดจากทั่วโลก
เตรียมพบกันที่งาน ASIA FRUIT LOGISTICA

90 ProPak Asia 2025: Carbon-Neutral Pathways to a Sustainable Processing and Packaging Ecosystem

ProPak Asia 2025: เส้นทางสู่ความเป็นกลางทางคาร์บอนในอุตสาหกรรม
การแปรรูปและบรรจุภัณฑ์อย่างยั่งยืน

100 U SHARE. V CARE.



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

CHILLED & FROZEN TECHNOLOGY Edition



54 HPP for Longer-Lasting Chilled and Frozen Meals

การแปรรูปความดันสูงเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา
อาหารพร้อมบริโภคแช่เย็นและแช่แข็ง

60 “Thipsamai” Enters the Frozen Padthai Industry: Thai Soft Power in Ready-to-Serve Packaging

‘ทิพย์สมัย’ สู่อุตสาหกรรมผัดไทยแช่แข็ง:
ซอฟต์แวร์พาเวอร์ไทยในบรรจุภัณฑ์พร้อมเสิร์ฟ

64 Cool Creations: Frozen Desserts for the Modern Consumer

สำรวจผลิตภัณฑ์ขนมหวานแช่แข็งสุดสร้างสรรค์
ที่ตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคใหม่

68 Freezing and Thawing Technologies: Effective Approaches for Preserving Food Quality and Extending Shelf Life

เทคโนโลยีการแช่แข็งและการทำละลาย:
แนวทางคงคุณภาพอาหารและยืดอายุการเก็บรักษา

74 Guidelines for Controlling and Managing Ice Accumulation Crises in Cold Rooms

แนวทางการควบคุมและจัดการวิกฤตน้ำแข็งภายใน
ห้องเย็น

78 The Key Trends Shaping the Future of Cold Chain Logistics

เทรนด์สำคัญที่กำหนดอนาคตของระบบโลจิสติกส์
แบบควบคุมอุณหภูมิ