

CONTENTS

JULY 2026 VOL. 21 / NO. 243

14 Schedule of Events

ข้อมูลงานนิทรรศการ การประชุม สัมมนา และฝึกอบรมต่างๆ

16 Advertising Index

รายชื่อผู้ลงโฆษณา

18 STAR ITEMS

ผลิตภัณฑ์ดาวเด่นประจำฉบับ



20



24



28

SPECIAL FOCUS

20 The Future Direction of Thailand's Food Exports Amid the Transition to a High-Value Economy

ทิศทางการส่งออกอาหารอนาคตไทยท่ามกลางการเปลี่ยนผ่านสู่เศรษฐกิจมูลค่าสูง

24 Innovating Future Proteins: Alternative Meat Development for Enhanced Prebiotic Potential

ยกระดับโปรตีนแห่งอนาคต: นวัตกรรมเนื้อทางเลือกสู่ศักยภาพพรีไบโอติกส์

28 Fermented Soybean as a Health Functional Enhancer: From Traditional Wisdom to Future Functional Ingredients

การเพิ่มศักยภาพสารออกฤทธิ์เชิงหน้าที่ในถั่วเหลืองหมัก: จากภูมิปัญญาการหมักสู่ Functional Ingredients แห่งอนาคต



32



36

STRONG QC & QA

32 Revolutionizing Pathogen Control through Rapid Detection Technologies and Risk Prediction Systems

ปฏิวัติการควบคุมเชื้อก่อโรคด้วยเทคโนโลยีตรวจวิเคราะห์รวดเร็วและระบบคาดการณ์ความเสี่ยง

36 When One Result Can Break a Brand: The New Role of QC/QA

บทบาทสำคัญของ QC/QA ผู้พิทักษ์แบรนด์ที่จะยกระดับการตรวจเชื้อก่อโรคด้วยวิธี PCR



40



44

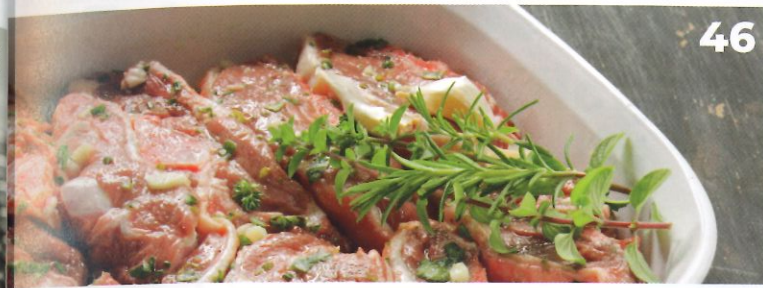
SMART PRODUCTION

40 Smoking Technology for High-Value Livestock Products

นวัตกรรมกรรมควันสู่การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มูลค่าสูง

44 Steam Smoke Technology: Redefining Safe and Sustainable Food Smoking

Steam Smoke Technology: นิยามใหม่ของการรมควันอาหารที่ปลอดภัยและยั่งยืน



46

STRATEGIC R&D

46 Clean Label Preservation: The New Strategic Battlefield of Integrated Innovation

การถนอมอาหารในยุคฉลากสะอาด: ผู้ศึกเชิงกลยุทธ์ด้วยนวัตกรรมเชิงบูรณาการ

SOURCE OF ENGINEER

70 Life Cycle Assessment (LCA): Turning Hidden Costs into Opportunities for Profit and Sustainability

Life Cycle Assessment (LCA): เปลี่ยนต้นทุนแฝงสู่โอกาสในการสร้างผลกำไรและความยั่งยืน



74

SHOW TIMES

74 Asia Fruit Logistica 2026: The Fresh Produce Industry's Biggest Meeting Is Back

กลับมาอีกครั้งกับงานแสดงสินค้าที่ใหญ่ที่สุดของอุตสาหกรรมผลไม้และผักสด

76 Navigating New Horizons in Processing & Packaging: Insights from the Frontline of Innovation at ProPak Asia 2026

ก้าวสู่ยุคใหม่ของเทคโนโลยีการแปรรูปและบรรจุภัณฑ์: เจาะลึกนวัตกรรมแนวหน้าจากงาน ProPak Asia 2026



80



52

Innovative Freezing Technologies and Precision Shelf-life Analytics

เทคโนโลยีแช่แข็งเชิงนวัตกรรมและการพยากรณ์อายุผลิตภัณฑ์ที่เที่ยงตรงสูง



58

Chilling and Freezing Technologies for the Development of Low-FODMAP Ready-to-Eat Diets

บทบาทของเทคโนโลยีความเย็นในการพัฒนาอาหารพร้อมทาน FODMAP ต่ำ



64

Unpacking the New Era of Ready-to-Eat Food: Redefining Convenience Through Personalized Nutrition

ถอดรหัสเทรนด์อาหารพร้อมทานยุคใหม่:

ความสะดวกสบายที่ตอบโจทย์โภชนาการเฉพาะบุคคล