

CONTENTS

SEPTEMBER 2026 VOL. 21 / NO. 245

14 Schedule of Events

ข้อมูลงานนิทรรศการ การประชุม สัมมนา และฝึกอบรมต่างๆ

16 Advertising Index

รายชื่อผู้ลงโฆษณา

18 STAR ITEMS

ผลิตภัณฑ์ดาวเด่นประจำฉบับ



SPECIAL FOCUS

20 Thailand's Dietary Supplement Market Direction: Opportunities, Challenges, and the New Competitive Landscape

ทิศทางตลาดผลิตภัณฑ์เสริมอาหารไทย: โอกาส ความท้าทาย และเกมการแข่งขันใหม่

26 Foods and Dietary Supplements for Longevity: From Biological Mechanisms to Commercial Food Innovation Opportunities

Foods and Dietary Supplements for Longevity: จากกลไกชีวภาพสู่โอกาสนวัตกรรมอาหารเชิงพาณิชย์

32 Nutraceutical Innovation: Restoring Cellular Health in an Era of 'Overfed but Undernourished'

นวัตกรรมโภชนเภสัช: การฟื้นฟูสุขภาพระดับเซลล์ในยุค 'อ้วนแต่ขาดสารอาหาร'



SMART PRODUCTION

36 Faster, Better, Leaner: Scaling Up Liquid Processing with Continuous Microwave Heating

นวัตกรรมไมโครเวฟแบบไหลต่อเนื่องเพื่อยกระดับการแปรรูปอาหารเหลว

42 From Data to Performance: Smart Control and Automation for Modern Production Lines

จากข้อมูลสู่ประสิทธิภาพ: การควบคุมอัจฉริยะและระบบอัตโนมัติสำหรับสายการผลิตยุคใหม่



STRONG QC & QA

44 Strengthening Food Safety with "Smart Traceability Systems" in Food Manufacturing Plants

เสริมแกร่งความปลอดภัยด้วย "ระบบตรวจสอบย้อนกลับอัจฉริยะ" ในโรงงานอาหาร

48 Real-Time In-Line pH Monitoring: Precision Process Control in Fermented Dairy

ควบคุมการผลิตนมหมักอย่างแม่นยำเรียลไทม์ ด้วยการวัดค่า pH แบบอินไลน์

CONTENTS

SEPTEMBER 2026 VOL. 21 / NO. 245



50



55

STRATEGIC R&D

50 Guilt-Free Bakery: Food Matrix Design for Balancing Taste and Nutritional Value

เบเกอรี่ดีต่อใจ: จากความอร่อยสู่การออกแบบเมทริกซ์อาหารเพื่อสมดุลทางโภชนาการ

55 Guilt-Free Snack: Integration of Plant-Based and Whey Proteins for Taste and Nutritional Balance

Guilt-Free Snack: การบูรณาการโปรตีนจากพืชและเวย์เพื่อสมดุลด้านรสชาติและโภชนาการ



58

STRENGTHEN THE PACKAGING

58 Elevating Food Safety 4.0: Unlocking Profits and Reducing Food Waste via Nano-Smart Packaging

ยกระดับ Food Safety 4.0: ปลดล็อกกำไรและลดขยะอาหารด้วยบรรจุภัณฑ์อัจฉริยะระดับนาโน

SCOOP

62 From Microbiome to Targeted Wellness: The Power of Probiotics

จากไมโครไบโอมสู่สุขภาพเฉพาะบุคคล: พลังแห่งศาสตร์ของโพรไบโอติกส์



84

Dairy & Dairy
alternatives
edition



66

Guss Damn Good: Breaking Flavor Pairing Boundaries in the Craft Ice Cream Market

Guss Damn Good: ทลายกรอบการจับคู่รสชาติสุดมิติใหม่ในตลาดคราฟต์ไอศกรีม



70

ESL Milk: Technologies for Extended Shelf Life and Fresh-Like Quality

ESL Milk: เทคโนโลยีผนวกพร้อมดื่มเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและคุณภาพที่สดใหม่



76

Beyond Off-Flavors: Innovative Flavor Management in Plant-Based Beverages

ก้าวข้ามขีดจำกัดด้านรสชาติ: นวัตกรรมจัดการกลิ่นรสในเครื่องดื่มจากพืช