

แนวโน้มนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มแห่งอนาคต



อ้างอิง : ศูนย์วิจัยเทรนด์และคอนเซปต์แห่งอนาคต. (2564). *เทรนด์ นวัตกรรมอาหาร 2564 พลวัตผู้บริโภค ที่ผู้ผลิตต้องจับตา*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <https://www.cea.or.th/th/single-statistic/future-food-trend-2021> สืบค้นเมื่อ 15 สิงหาคม 2565.

กรมเศรษฐกิจ มีเดีย จำกัด. (2564). *สรุป 10 เทรนด์ "อาหารและเครื่องดื่ม" มาแรงปี 2022*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <https://www.bangkokbiznews.com/business/1007336> สืบค้นเมื่อ 15 สิงหาคม 2565.



Future Food and Beverage Trends 2022



Immunity Boosting



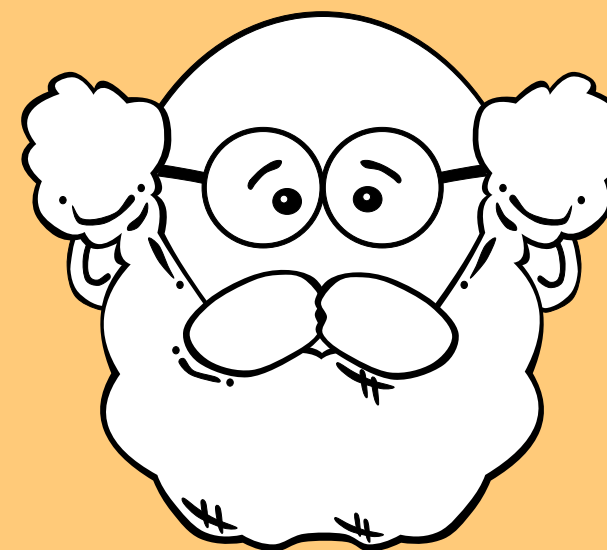
Personalized Nutrition



Well-Mental Eating



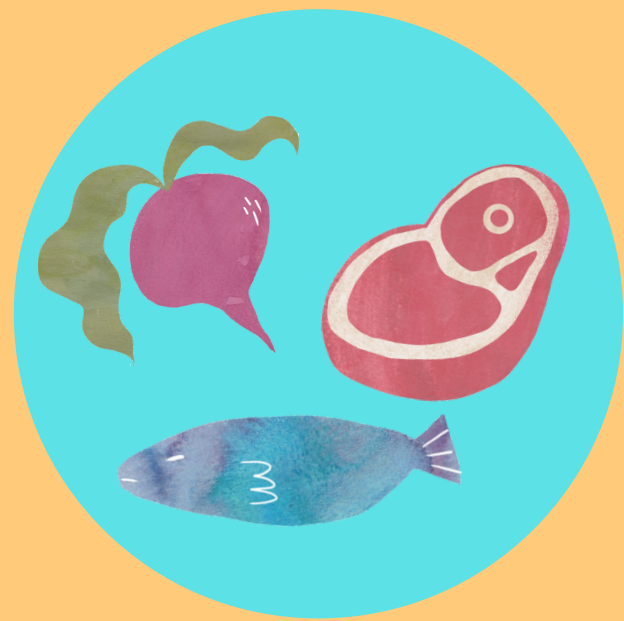
Origin



Elderly Food



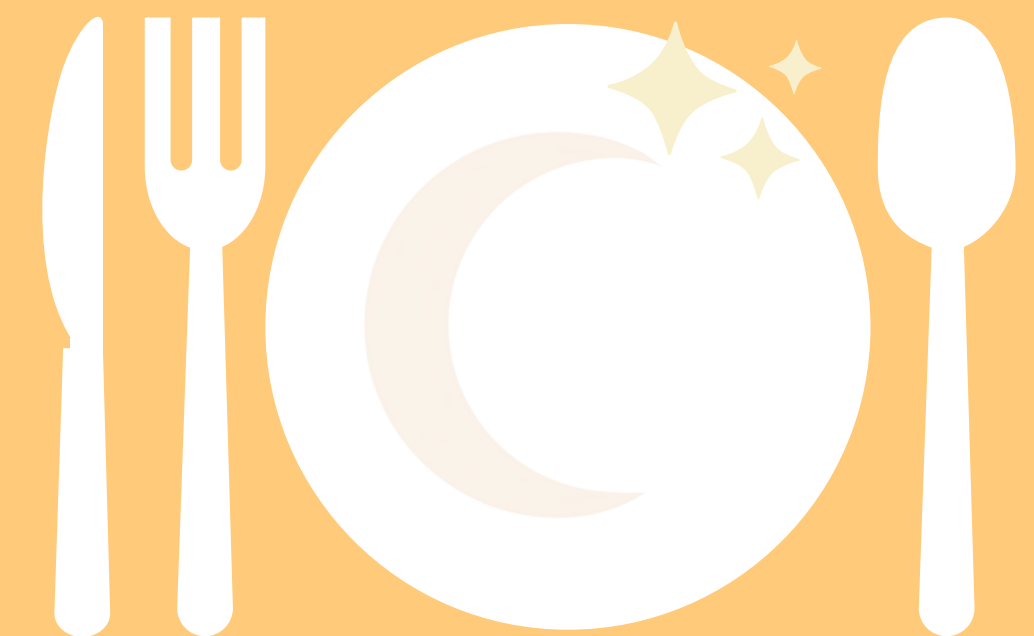
Change Experience



Biodiverse Dining



Food Waste Rescue



Newtrition



Immunity Boosting กินเพื่อเสริมภูมิคุ้มกัน

ตัวอย่างแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ :

- Wellness Shots - น้ำผลไม้เข้มข้นแบบช็อต
- Probiotics - การเพิ่มจุลินทรีย์ชนิดดีในอาหาร เพื่อช่วยระบบการย่อย นมเปรี้ยว โยเกิร์ต กิมจิ มิโสะ
- Microbiome - การเพิ่มจุลินทรีย์ในลำไส้ เพื่อช่วยการทำงานของลำไส้ ปรับสมดุล นอนหลับง่าย

แนวคิด : สุขภาพของลำไส้สะท้อนสุขภาพที่ดีแบบองค์รวม การระบาดของ COVID-19 ทำให้ผู้บริโภคมองหาตัวช่วย เพื่อเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของสารอาหารและแร่ธาตุ



Personalized Nutrition โภชนาการเฉพาะบุคคล

ตัวอย่างแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ :

- Microbiome Data - การใช้ข้อมูลระดับพันธุกรรม เพื่อจัดอาหารแบบ Personalized ซึ่งเน้นการใดเอต
- Biomarker Data - การใช้ข้อมูล Biomarkers ในเลือด เพื่อวางแผนกำหนดอาหาร ยา การออกกำลังกาย และพฤติกรรม

แนวคิด : การออกแบบโภชนาการให้
เหมาะสมกับร่างกายแบบเฉพาะบุคคล
โดยคำนึงถึงการใช้ชีวิต สารอาหาร และ
สุขภาพ



Well-Mental Eating กินเพื่อสุขภาพจิตใจ

ตัวอย่างแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ :

- CBD-Infused - อาหารผสมสารสกัดกัญชา ซึ่งมีสรรพคุณทำให้รู้สึกสงบและลดความวิตกกังวล
- Probiotic - การเพิ่มจุลินทรีย์ชนิดดีในอาหาร เพื่อช่วยเรื่องสุขภาพจิตใจ โดยลดความเสี่ยงของโรคซึมเศร้า

แนวคิด : ผลิตภัณฑ์ใส่สารลดความเสียหายจากอนุมูลอิสระและการอักเสบของสมอง หรือการกิน เพื่อส่งเสริมการทำงานของสารสื่อประสาท

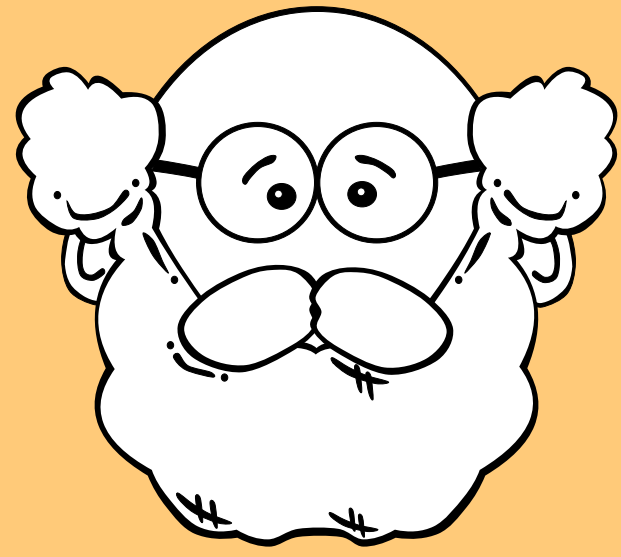


Origin คีนซูร์ากเหง้า

ตัวอย่างแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ :

- Korean Instant Noodles - ชูสูตรอาหารพื้นเมืองเกาหลีเมนูต่างๆ มีสตอรี่ของวัตถุดิบ ที่มาของผลิตภัณฑ์ พร้อมภาพเจ้าของสูตร เพื่อเพิ่มความน่าสนใจ

แนวคิด : ผู้บริโภคไม่ได้ดูแลแค่ผลลัพธ์ของอาหารและเครื่องดื่ม แต่ใส่ใจกับที่มาของผลิตภัณฑ์และวัตถุดิบมากขึ้น การจัดสรรองค์ความรู้ แล้วเล่าเรื่องทางออนไลน์ โดยเอาประเด็นของอาหารไปจับคู่กับวัฒนธรรม เช่น สูตรคุณยาย วัตถุดิบท้องถิ่น



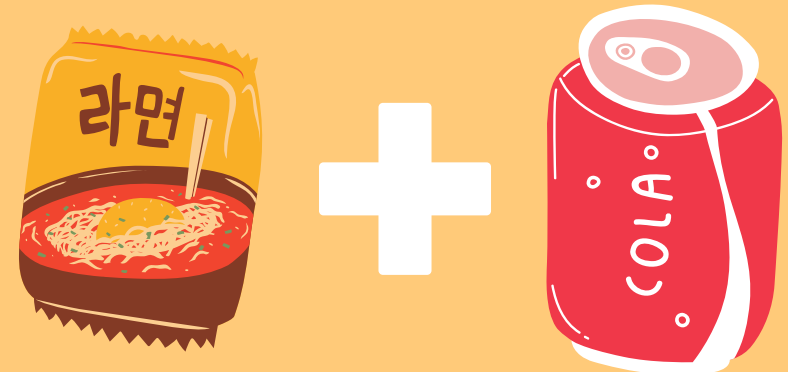
Elderly Food

อาหารการกินของวัยเก่า

ตัวอย่างแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ :

- 3D Printed Food - ขึ้นรูปอาหารจากวัตถุดิบที่ง่ายต่อการกลืนและการย่อยอาหารของผู้สูงอายุ แต่รูปลักษณะยังเหมือนกับอาหารปกติ
- Elderly Snack - ขนมขบเคี้ยวลดสารอาหารที่ส่งผลเสียต่อร่างกายหรือเพิ่มสารอาหารจำเป็นที่มีคุณประโยชน์ต่อสุขภาพ

แนวคิด : ปัจจุบันโลกกำลังเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ ทำให้ตลาดอาหารสำหรับผู้สูงอายุเติบโตมากขึ้น โดยในปี พ.ศ. 2025 คาดการณ์ว่าขยายตัวถึง 18,000 ล้านเหรียญสหรัฐอเมริกา ซึ่งเพิ่มจากปีปัจจุบันมากกว่า 25%

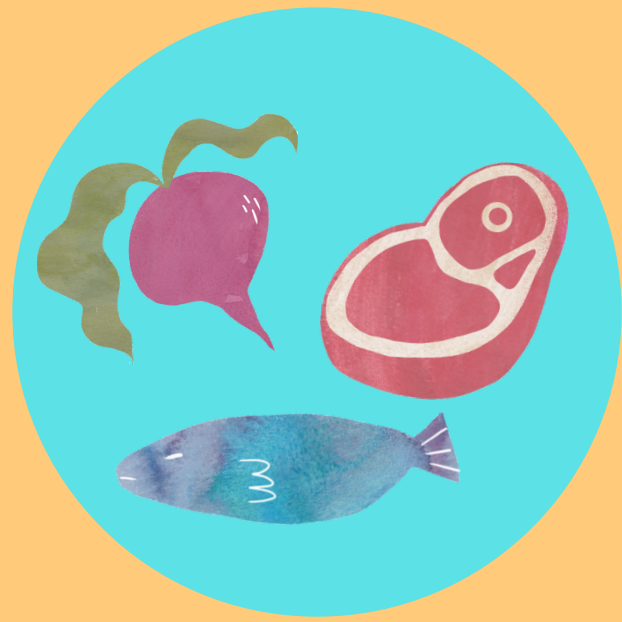


Change Experience เปลี่ยนประสบการณ์

ตัวอย่างแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ :

- Nissin Cup Noodle Soda - น้ำอัดลม รสพะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ความแปลกใหม่ ทำให้รู้สึกแปลกตาแปลกใจ

แนวคิด : การระบาดของ COVID-19
มุษย์ทำกิจกรรมต่างๆ ได้จำกัด ทำให้
โหยหาประสบการณ์ใหม่ๆ จากอาหารและ
เครื่องดื่มมากขึ้น



Biodiverse Dining

กินเพื่อความหลากหลายทางชีวภาพ

ตัวอย่างแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ :

- Biodiverse Restaurant - ร้านอาหารแนวใหม่ ชูจุดยืนการรักษาความหลากหลาย ทำให้การกินของผู้บริโภคสมดุลมากขึ้น
- Supply Partnership - ร้านอาหารจับมือกับผู้ผลิตวัตถุดิบ เพื่อร่วมกันสร้างสรรค์เมนูที่แปลกใหม่และหลากหลาย
- Knorr Cookbook - สอนการปรุงอาหารจากวัตถุดิบที่หลากหลายให้ง่ายขึ้น

แนวคิด : ผลสำรวจระบุว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่กินอาหารไม่ครบ 5 หมู่ ส่งผลให้ร่างกายและทรันพยากกรเกิดความไม่สมดุล

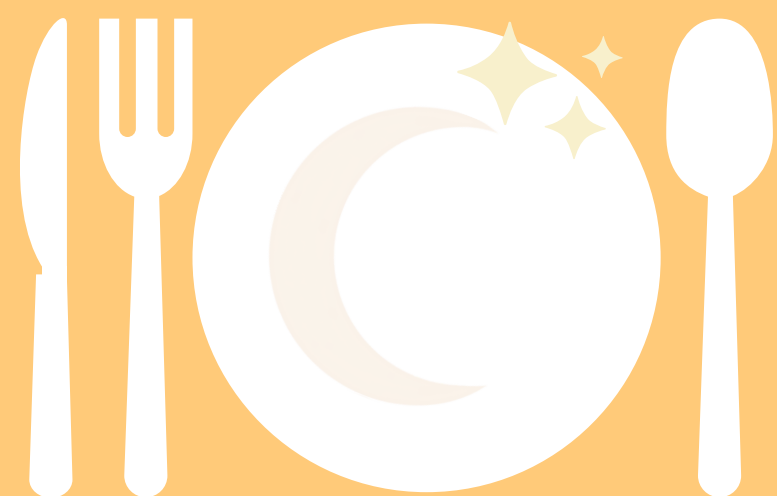


Food Waste Rescue แก้ปัญหาขยะอาหาร

ตัวอย่างแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ :

- Transform - การนำขยะอาหารเหลือใช้กลับมา
ปรุงอาหารอีกครั้ง
การนำธัญพืชมาผลิตเบียร์ โดย by product จาก
กระบวนการผลิต ได้แก่ โปรตีน ไฟเบอร์ ไมโคร
นิวเทรียน สามารถผลิตเป็น Snack Bar
Nestisane ประเทศอินโดนีเซีย ชาจากกากเมล็ด
กาแฟที่เหลือจากกระบวนการผลิตกาแฟ
- Fertilizer - การนำขยะอาหารทำเป็นปุ๋ย
ในการเกษตรกรรม
- Pepsi Zero Sugar Lime - ประเทศเกาหลี
บรรจุภัณฑ์รีไซเคิล

แนวคิด : นโยบายเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยลดการทำลายสิ่งแวดล้อม เพื่อแสดงความรับผิดชอบต่อโลกอย่างจริงจัง อาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวัน สร้างขยะมากถึง 1 ใน 3 ของอาหารที่ผลิตทั่วโลก โดยมีผลิตภัณฑ์ประมาณ 30-50% ไม่ถูกกิน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นขยะอาหารจากครัวเรือน และสูญเสียไม่น้อยกว่า 1 ล้านล้านดอลลาร์ สหรัฐอเมริกา



Newtrition โภชนาการรูปแบบใหม่

ตัวอย่างแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ :

- Plant-based Meat - อาหารโปรตีนทางเลือกที่มีลักษณะคล้ายเนื้อสัตว์ แต่ผลิตจากพืช เช่น ถั่วเหลือง สาหร่าย ขนุนอ่อน ซึ่งมีจุดขายด้านโภชนาการและความยั่งยืน ซึ่งยังคงมีจุดอ่อนเรื่องรสชาติและเนื้อสัมผัส ทำให้ผู้บริโภคไม่ตัดสินใจซื้อ
- Bio-Based - การใช้เทคโนโลยีชีวภาพในการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการผลิต เพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะอย่าง เช่น ลดการเกิด Carbon Footprint

แนวคิด : ประชาชนตระหนักถึงสวัสดิภาพสัตว์และภาวะการขาดแคลนอาหาร ทำให้ไม่บริโภคผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ แต่เลือกบริโภคเฉพาะผลิตภัณฑ์จากผัก ผลไม้ และธัญพืช 100%