



เทรนด์เบเกอร์



ภาพรวมตลาดเบเกอรี่

ภาพรวมตลาดเบเกอรี่



- ถึงแม้เบเกอรี่จะได้รับผลกระทบจากโควิด ตั้งแต่เรื่องการจัดส่ง ตลอดจนถึงธุรกิจโรงแรมและร้านอาหารที่หดตัวลง ขนมเบเกอรี่ยังคงเป็นสินค้าที่ผู้บริโภคยังคงให้ความสนใจ เพราะมีความสะดวกและเป็น comfort food
- เบเกอรี่สามารถแบ่งตามประเภทสินค้าได้เป็น เค้กและขนมอบ บิสกิต ขนมปัง เมนูอาหารเช้า และอื่นๆ
- ตลาดเบเกอรี่ทั่วโลกคาดว่าจะเติบโตอยู่ที่ 6% ในปี 2021-2025

อัตราที่คาดว่าจะเติบโต (CAGR)
2021 - 2025

6%

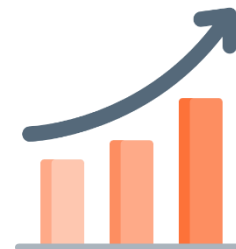
มูลค่าตลาดที่คาดการณ์ภายในปี
2025

\$165.49B

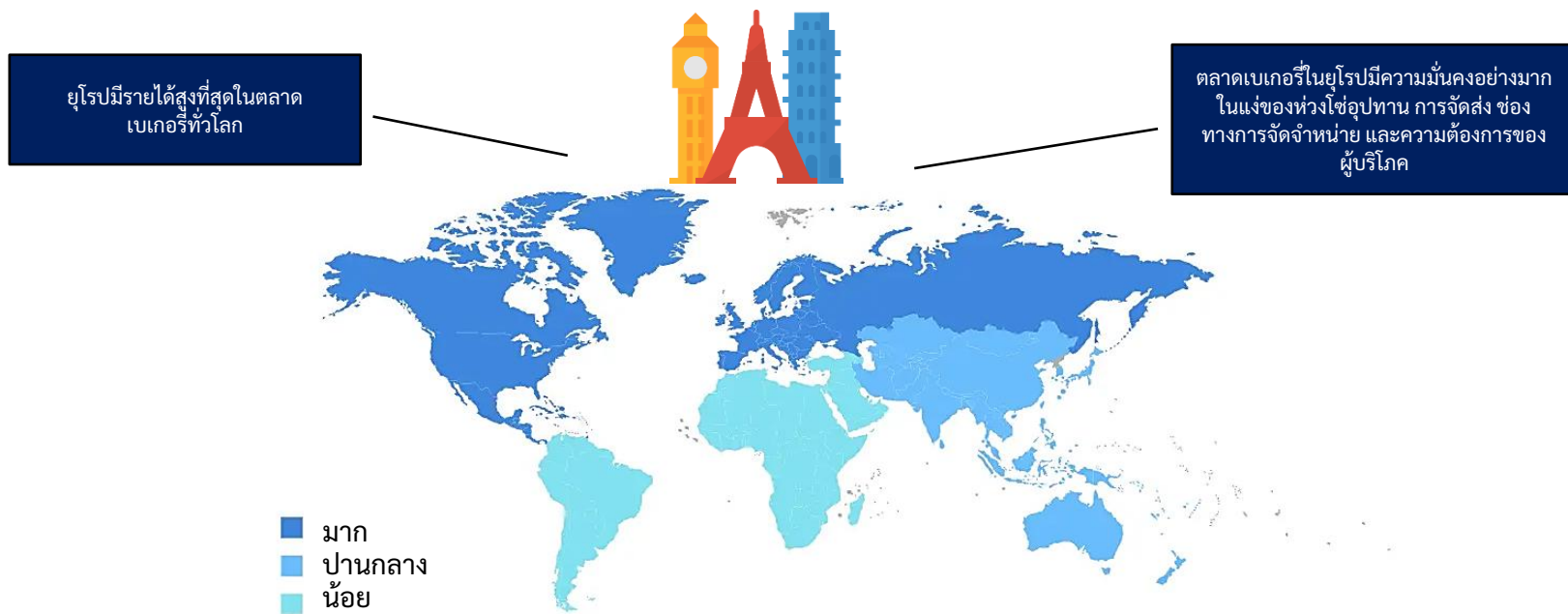
(2021)

\$208.93B

(2025)



การบริโภคสินค้าเบเกอรี่ทั่วโลก



ผู้ผลิตหลัก



เบเกอรี่เป็นตลาดที่มีการแข่งขันสูงมาก โดยเฉพาะจำนวนผู้ประกอบการในประเทศและต่างประเทศที่มีจำนวนอยู่เยอะมาก

**Associated
British Foods**
Associated British Foods Plc

**Mondelez
International**
Mondelez International

Finsbury
Food Group
Finsbury Food Group Plc

**General
Mills**
General Mills Inc.,

**GRUPO
BIMBO**
Grupo Bimbo



เทรนต์เบเกอร์รี่

เทรนด์เบเกอรี่

ที่น่าจับตา ปี 2022

- ✓ ลดน้ำตาล
- ✓ Plant-Based
- ✓ โปรตีนสูง
- ✓ กลูเตนฟรี
- ✓ เมฆุไฮบริด
- ✓ เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ
และใช้วัตถุดิบเพื่อสุขภาพ



ลดน้ำตาล

- เมื่อสถานการณ์โรคเบาหวานทั่วโลกมีเพิ่มมากขึ้น การลดน้ำตาลในเบเกอรี่จึงเป็นสิ่งสำคัญ
- การลดน้ำตาลในเบเกอรี่สามารถทำได้ด้วยการใช้สารให้ความหวานที่ทำมาจากธรรมชาติ เช่น หญ้าหวาน น้ำเชื่อมบัวหิมะ หล่อฮังก้วย สารทอมาติน หรือน้ำตาลแอลกอฮอล์ เช่น ซิลิทอล อิริทริทอล ไอโซมอลต์ มอลทิทอล
- การลดน้ำตาลในการเบเกอรี่จึงสามารถช่วยเรื่องสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีของคนทั่วโลกได้



“ผู้บริโภค 42%
ต้องการลดปริมาณ
น้ำตาลในอาหารที่
รับประทาน”



Plant-Based

“52% เชื่อว่าอาหารที่ทำมาจากพืชดีต่อ
สิ่งแวดล้อม

47% บอกว่าส่งผลดีต่อสุขภาพมากกว่า”

- ปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมทำให้มีการผลิตสินค้า plant-based ออกมามากขึ้น
- ความต้องการของสินค้า plant-based คาดว่าจะเพิ่มสูงขึ้น เนื่องจากสามารถตอบโจทย์ผู้บริโภคทั้งด้านสุขภาพและด้านจริยธรรม



โปรตีนสูง

“ผู้บริโภค 1 ใน 4 รู้สึกสนใจมากหรือค่อนข้างสนใจในเบเกอรี่ที่มีโปรตีนสูง ได้แก่ แพนเค้ก (41%) วาฟเฟิล (41%) และมัฟฟิน (40%) และเต็มใจที่จะจ่ายแพงขึ้นเพื่อซื้อสินค้า”

- โปรตีนส่งผลดีต่อสุขภาพ ช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อ และช่วยเรื่องการควบคุมน้ำหนัก จึงทำให้ผู้บริโภคหันมาสนใจโปรตีนมากขึ้น
- ผู้บริโภคเริ่มมองหาเบเกอรี่สูตรโปรตีนสูงมากขึ้น
- โปรตีนสูงจึงเป็นเทรนด์ที่สำคัญในธุรกิจเบเกอรี่





กลูเตนฟรี

“มีรายงานว่าผู้บริโภคโรคขนมปัง 28% มีการซื้อข้อมูลกลูเตนฟรีในฉลาก”

- กลูเตนฟรีเริ่มเข้ามามีความเกี่ยวข้องกับสุขภาพของผู้บริโภคมากขึ้นเรื่อยๆ
- ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา การเติบโตของเบเกอรี่ที่เป็นโฮลวีท โฮลมีล และปราศจากกลูเตน เป็นปัจจัยสำคัญของเทรนด์รักสุขภาพในตลาดเบเกอรี่
- มีแนวโน้มว่า ขนมปังมีการเคลมว่าปราศจากกลูเตนมากที่สุด



เมนูโฮบรีด

“ผู้บริโภค 45% กำลังมองหาสูตรอาหาร
หรือเมนูใหม่ๆ ที่น่าสนใจ”

- ผู้บริโภคเปิดกว้างกับตัวเลือกอาหารใหม่ๆ มากขึ้น
- เมื่อพูดถึงเบเกอรี่ อาจหมายถึงเมนูแบบโฮบรีด เช่น "โครันท์" "ดัพฟิน" "มากาแรงค์" "ครอฟเฟิล" "ซูนัท" และ "เครทเชิล" เป็นต้น
- เมนูเหล่านี้มักถูกเรียกว่าเป็นอาหารที่มีความประณีต พรีเมียม และเป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม



เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ และใช้วัตถุดิบเพื่อสุขภาพ

- มีเมนูรักสุขภาพออกมามากขึ้นเรื่อยๆ เพราะผู้บริโภคหันมาใส่ใจสุขภาพตัวเองมากขึ้น เช่น ขนมปังหรือเค้กที่ใส่ไฟเบอร์ โปรตีน ผลไม้ และวัตถุดิบอื่นๆ เพื่อเพิ่มคุณประโยชน์
- ผู้ผลิตอาหารเริ่มมองหาผู้จำหน่ายที่สามารถนำเสนอวัตถุดิบที่เพิ่มสารอาหารได้มากขึ้น
- มีการใช้อาหารเพื่อสุขภาพ “ซูเปอร์ฟู้ด” (superfood) เช่น เมล็ดเชีย ที่เชื่อว่ามีดีต่อสุขภาพ และมีโปรตีนและแคลเซียมสูง





ลดน้ำตาล



คุกกี้ช็อกโกแลต Tropicana Slim

- คุกกี้ช็อกโกแลต ของ Tropicana Slim เป็นคุกกี้คุมแคลอรี่ (ให้พลังงานเพียง 100 แคลอรี่) ไม่ใส่น้ำตาลเพิ่ม เหมาะสำหรับผู้ที่ เป็นเบาหวานหรือกำลังควบคุมน้ำหนัก
- ผลิตในอินโดนีเซีย

ส่วนประกอบ: Flour, Margarine, Natural Sweetener, Eggs, Cocoa powder, Peanuts, Cornflakes, Oat, *Chia Seeds, Salt.



คุกกี้มะพร้าวคุมน้ำตาล Diabexy

- ควรคำนวณค่าดัชนีน้ำตาลของแต่ละวันเพื่อให้ควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดได้ดีขึ้น คุกกี้ของ Diabexy ไม่มีน้ำตาล ไม่มีมอลโทเดกซ์ทริน แต่ใช้สารให้ความหวานแทน ก็คือ ฟรุคโตโอลิโกแซคคาไรด์ ซึ่งเป็นไฟเบอร์ที่มีรสหวาน
- ผลิตในอินเดีย

ส่วนประกอบ: Coconut, Skimmed Milk Powder, Besan (Gram Flour), *Fructo-oligosaccharide, *Sorbitol, Sucralose, Hydrogenated Vegetable Oil, Baking Soda, Baking Powder, Permitted Flavour.

Fructo-oligosaccharide
เป็นพรีไบโอติกส์ และเป็นสารให้ความหวานเพื่อลดน้ำตาล



ลดน้ำตาล



Xanthan Gum ใช้
เป็นสารเพิ่มความข้น
และเพิ่มความคงตัว

ขนมปังโฮลวีท Glutenn.id

- กลูเตนฟรี, ไม่มี GMO (Genetically Modified Organisms), ได้มาตรฐานฮาลาล, ดีต่อสุขภาพ, น้ำตาลน้อย
- ผลิตในอินโดนีเซีย

ส่วนประกอบ: Mocaf Flour, ***Rice Flour**, Corn Flour (Maize) , Milk Powder, Sugar, Yeast, ***Xanthan Gum**, Baking Powder, Salt, Apple Cider, Egg, Coconut Oil.



วิตามินมีความจำเป็นต่อการ
เจริญเติบโต บำรุงร่างกายให้แข็งแรง
และเพิ่มสารอาหารสำคัญที่ร่างกาย
ขาดไม่ได้ (Micronutrients)

๘๘

แป้งสาลีขัดขาว Gardenia น้ำตาลน้อย

- มีวิตามินบี 1 บี 2 บี 3 แคลเซียมและธาตุเหล็กสูง
- ไม่มีคอเลสเตอรอล ไม่แต่งกลิ่นและสี
- ผลิตในมาเลเซีย

ส่วนประกอบ: Wheat Flour (Unbleached), Sucrose, Vegetable Oil (Palm), Skimmed Milk Powder, Common Salt, ***Dextrose**, Baker's Yeast, Emulsifiers, Yeast Nutrients (Ammonium Sulphate, ***Sodium Chloride, Calcium Sulphate**), ***Thiamine (Vitamin B1), Riboflavin (Vitamin B2), Niacin (Vitamin B3), Iron (Hydrogen Reduced Iron), Calcium Propionate.**



ลดน้ำตาล



Chocolate Wafer 0%

0%
sugar

Two crispy wafer layers with a delicious chocolate cream filling, no added sugar. A healthy and tasty wafer to be eaten as a dessert that also looks after you because it is sugar-free and a source of fibre.



เวเฟอร์ช็อกโกแลตคูนน้ำตาล Florbú

- เวเฟอร์กรอบ 2 ชั้นสอดไส้ช็อกโกแลต อร่อย ไม่มีน้ำตาล
- ผลิตในสเปน

ส่วนประกอบ: Wheat Flour, Vegetable Palm Fat, *Isomalt, Fat-reduced Cocoa Powder (3,3%), Vegetable Fibre, Rice Flour, Flavouring Agents, Raising Agents, Sodium And Colouring Carotenes.

Isomalt เป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาลธรรมชาติที่ให้แคลอรีเพียงครึ่งเดียวของน้ำตาลซูโครส เหมาะเป็นทางเลือกสำหรับการทำเป็นแคลอรีต่ำ

๘๘



PLANT-BASED



คุกกี้ถั่วจากพืช Organic Center

- กลูเตนฟรี, ไม่มี GMO (Genetically Modified Organisms), ได้มาตรฐานฮาลาล, ดีต่อสุขภาพ, น้ำตาลน้อย
- ผลิตในอินโดนีเซีย

ส่วนประกอบ: Flour, Tapioca Flour, *Rice Flour, Melinjo Nuts, Margarine, Coconut Sugar, Salt and Coconut Oil.

แป้งข้าวมีความสำคัญในการทำอาหารไร้มัน เพราะแทบไม่ก่อให้เกิดการแพ้ใดๆ

๘๘



PLANT-BASED



คุกกี้จากพืช Granovibes

- คุกกี้ข้าวโอ๊ต Granovibes ทำมาจากผักและผลไม้
- ผลิตในไทย

ส่วนประกอบ: Flour 59%, Wheat Flour 10%, Soya Milk 10%, Dried Orange 6%, Oats 5%, Honey 2%, Cornflake 2%, Chia Seed 1% Flax Seed 1%, Mixed Quinoa 1%, Yuzu Syrup 1%, Coconut Oil 1%, Coconut Sugar 0.95%, Salt 0.05%.



PLANT-BASED



แป้งโรตี่ Flatbread Katoomba ทำจากพืช

- แป้งโรตี่ปาราธากของ Katoomba มี 6 แผ่นในแพ็คเกจ เหมาะสำหรับทานคนเดียว ทานเป็นคู่ หรือทานกับครอบครัวเล็กๆ เป็นอาหารเย็น 1 มื้อ
- Katoomba เป็นผู้บุกเบิกการนำแป้ง flatbread สไตล์เอเชียเข้าสู่ซูเปอร์มาร์เก็ตในออสเตรเลีย
- ได้รับแรงบันดาลใจมาจากโรตี่ปาราธากและโรตี่คานาซึ่งเป็นอาหารริมทางสไตล์ดั้งเดิมที่แพร่หลายในอินเดีย มาเลเซีย สิงคโปร์ ไทย และอินโดนีเซีย
- ผลิตในออสเตรเลีย



พายมะนาวหน้าครีมมะพร้าว Sara Lee

- ความผสมผสานสุดคลาสสิกที่ลงตัวของมะนาวและครีมมะพร้าว กับเกร็ดขนมปังกรุบกรอบ ทำด้วยรักจาก Sara Lee
- ผลิตในมาเลเซีย

Ingredients: Coconut Cream (41%) [Coconut Cream, Water, Vegetable Gum (415)], Biscuit Crumb (24%) [Wheat Flour, Vegetable Shortening, Sugar, Wheat Bran, Invert Sugar, Salt, Cinnamon, Raising Agent (500)], Water, Sugar, Thickeners (1405, 1412), Canola Oil, ***Emulsifiers** (471 Soy, 475), ***Fibre (Inulin)**, Lime Juice (0.5%), Natural Flavours, Lemon Juice Concentrate, ***Citric Acid**, Vegetable Gums (415, 412), Natural Colour (Curcumin), Spirulina Concentrate.

กรดซิตริกควบคุมค่า pH และ
ป้องกันการเจริญเติบโตของ
จุลินทรีย์ที่ไม่พึงประสงค์

66



PLANT-BASED



แซนวิช ขนมอบ และเค้ก Starbucks

- Starbucks อินโดนีเซีย วางขายเมนู plant-based ในจากการต้าและบาทลี 57 ร้าน
- ตัวอย่างเมนู plant-based ในเซตเมนูของ 'Summer Yacation' เช่น แซนวิชลูกชิ้นเนื้อจากพืช เค้กช็อกโกแลตราสป์เบอร์รี่จากพืช
- เปิดตัวในอินโดนีเซีย วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2021



PLANT-BASED



VickedGood เบเกอรี่มังสวิรัต

- VickedGood มีเบเกอรี่หลากหลายเมนูที่เป็น plant based
- มีเมนูรักสุขภาพมากมายให้เลือก ไม่ว่าจะเป็นเค้ก ขนมปัง สเปรด คั้กก็ กราโนล่า และโยเกิร์ต
- ผลิตในมาเลเซีย

PROTEIN



โปรตีนสูง



Prosana Proffle วาฟเฟิลช็อกโกแลตโปรตีนสูง

- วาฟเฟิลกรอบเจ้าแรกในอินโดนีเซียที่มีโปรตีนสูงและสามารถเติมเต็มพลังงานให้กับร่างกาย เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการดูแลตัวเองในช่วง New Normal
- ผลิตในอินโดนีเซีย

ส่วนประกอบ: Water, Flour, Isolate Soy Protein, Sugar, Tapioca Flour, Nabati Creamer, Margarine (BHA Antioxidant), Sodium Bicarbonate, Synthetic Flavour, Slat, ***Emulsifier and Stabilizer.**

*Sahabat Cerdas
Keluarga Indonesia*



Forayya คูกี้โปรตีน

- Forayya คูกี้โปรตีนสูง ให้โปรตีน 10 กรัมต่อหนึ่งหน่วยบริโภค 35 กรัม นอกจากนั้น ยังปราศจากกลูเตน ข้าวสาลี ไข่ นม ถั่ว ยีสต์ และไม่มีสารปรุงแต่ง
- ผลิตในอินโดนีเซีย

ส่วนประกอบ: Sagor Flour, Brown Sugar, Hydrolyzed Fish Protein, ***Chocolate Powder Flavour.**

วัตถุดิบแต่งกลิ่นรส

๐๘

PROTEIN



โปรตีนสูง



ขนมปังโปรตีนจิ้งหรีด Natural Bites

- NSL Foods ผู้ผลิตเบเกอรี่และผู้จัดจำหน่ายอาหารสำเร็จรูปในประเทศไทย ออกเมนูขนมปังโปรตีนจากจิ้งหรีด Natural Bites ซึ่งได้รับรางวัล THAIFEX Taste Innovation Show
- จิ้งหรีดมีแคลเซียมและโปรตีนสูง
- ขนมปังจิ้งหรีดหนึ่งแผ่นให้โปรตีน 7 กรัม ซึ่งเมื่อเทียบกับโปรตีนในขนมปังธรรมดาแล้ว มีเพียง 2.5 กรัม
- ผลิตในไทย

PROTEIN



โปรตีนสูง



แผ่นแป้งแรพส์ แบบลดคาร์บ Mission

- ไฟเบอร์สูง
- โปรตีนสูง
- ผลิตในมาเลเซีย

ส่วนประกอบ: Unbleached Wheat Flour, Water, Vegetable Shortening (Palm Oil, E306), Modified Tapioca Starch, Wheat Protein Isolate (Wheat Gluten, E270, E223), ***Vital Wheat Gluten**, Soy Protein Isolate, Wheat Fibre, Salt, Cellulose Gum (E466), Contains Permitted Leavening agent [E450(i), E500], Permitted Emulsifier (E471), Flavour (Toasted cereal, Natural), Acidity Regulator (E297), Preservative (E282) and Enzyme as Food Conditioner.

Vital Wheat Gluten เป็นแหล่งของกรดอะมิโนจำเป็นซึ่งร่างกายไม่สามารถผลิตได้เอง นอกจากนี้ยังสามารถปรับรสชาติและเนื้อสัมผัสของเบเกอรี่ให้ดีขึ้นได้

66

PROTEIN



โปรตีนสูง



FlapJacked มัฟฟินช็อกโกแลตชิพมีโพรไบโอติกส์

- พร้อมทานใน 30 วินาที
- ให้โปรตีน 20 กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค 55 กรัม
- ผลิตในสหรัฐอเมริกา

Whey Protein Concentrate

เพิ่มปริมาณโปรตีนในอาหารและ
เป็นแหล่งของเปปไทด์ที่ออกฤทธิ์
ทางชีวภาพที่ดี

๘๘

ส่วนประกอบ: ***Whey Protein Concentrate** (Milk), Milk Chocolate (Sugar, Whole Milk Powder, Unsweetened Chocolate, Cocoa Butter, Milkfat, Soy Lecithin, Natural Vanilla Flavor), ***Pea Protein**, Gluten-free Oats, Banana, Non-gmo Soluble Corn Fiber, Buttermilk, Butter (Butter [Cream, Salt], Dry Buttermilk), Natural Flavor, ***Xanthan Gum**, Baking Soda, Baking Powder (Sodium Acid Pyrophosphate, Sodium Bicarbonate, Non-gmo Corn Starch, Monocalcium Phosphate), ***Stevia Extract**, Probiotic (Skim Milk Powder, Bacillus Coagulans Gbi-30 6086).

Stevia Extract น้ำตาล
จากธรรมชาติ

๘๘



กลูเตนฟรี



Vemondo พิซซ่ากลูเตนฟรีหน้าซาลามี่

- พิซซ่าหน้าซาลามี่ไร้กลูเตน Vemondo (ผลิตโดย Freiburger) วางขายในห้าง Lidl ในยุโรป เป็นพิซซ่าปราศจากกลูเตนที่ทำมาจากแป้งข้าว ไรดด้วยซอสมะเขือเทศ ซีสมอส ซาเรลล่า และซาลามี่
- ผลิตในเยอรมนี

ส่วนประกอบ: *Rice Flour, Tomato Puree, Lactose-free Firm Mozzarella* (18.9%), Water, Salami (10.8%) (Pork Meat, Bacon, Salt, Spice Extracts, Dextrose, Glucose Syrup, Spices, Sugar, Antioxidant, *Sodium Ascorbate, Rosemary Extract,, Preservative (Sodium Nitrite).



กลูเตนฟรี



คุกกี้เพื่อสุขภาพ Ladang Lima Blackmond

- ไม่มีกลูเตน
- ไม่ใส่นม
- ไม่ใส่ไข่
- ผลิตในอินโดนีเซีย

ส่วนประกอบ: Cassava Flour, Cocoa Powder, Almonds, Margarine, Coconut Sugar, Flaxseed And Baking Soda.



แพนเค้กและวaffleไร้กลูเตน Happy Breakie

- ผลิตจากวัตถุดิบคุณภาพและใช้น้ำตาลมะพร้าวออร์แกนิกที่มี GI ต่ำ จึงไม่ทำให้น้ำตาลในเลือดสูงขึ้นในทันที
- ปราศจากกลูเตน – ไม่มีสารปรุงแต่ง – โฟเบอร์สูง
- ผลิตในอินโดนีเซีย

ส่วนประกอบ: Gluten-Free Flour Mix (Organic Mocaf Flour, Organic Arrowroot Flour, ***Rice Flour**, Sorghum Flour.



กลูเตนฟรี



Paul ขนมนึ่งไร้กลูเตน

- ขนมนึ่งทำจากแป้งข้าวโพด เซโมลินาถั่วเหลืองและแป้งถั่วเหลือง ลูกเกดแห้งและแครนเบอร์รี่
 - ผลิตในอินโดนีเซีย

Guilt-Free Iftar Treats: Executive Chef of Mercure Jakarta Cikini Creates Gluten-Free Lapis Surabaya and More



De'Rotie เค้กเลเยอร์สุราบายาไร้กลูเตน

- เค้กเลเยอร์สุราบายาไร้กลูเตน พร้อมกับเนื้อสัสมัสด์ที่นุ่มละมุน
 - ผลิตในอินโดนีเซีย



กลูเตนฟรี



Nature's Bakery ขนมมะเดื่อแห้งไร้กูลูเตน

- พันธกิจของ Nature's Bakery คือการทำขนมและอาหารที่อร่อยและพกพาสะดวก ส่งเสริมการดำเนินชีวิตอย่างมีสุขภาพดี
- ผลิตในสหรัฐอเมริกา

ส่วนประกอบ: Brown Rice Syrup, Fig Paste, Cane Sugar, Gluten Free Flour, Tapioca Starch, ***Rice Flour**, Canola Oil, Gluten Free Five Grain Flour, Amaranth, Quinoa, Millet, Sorghum, Teff Brown Rice Flour, Rice Bran, Date Paste, Gluten Free Rolled Oats, Glycerin, Flaxseed, Leavening, Monocalcium Phosphate, Baking Soda, Xanthan Gum, Sea Salt, ***Citric Acid**.



Julian Bakery Primal แครกเกอร์แผ่นบาง

- เฟลิตเพลินไปกับการทานแครกเกอร์ไร้กูลูเตนคู่กับกัวคาโมเล ซัลซ่าโฮมเมด หรือ ซีสสเปรดของ Primal
- ผลิตในสหรัฐอเมริกา

ส่วนประกอบ: Organic Parmesan Cheese (Pasteurized Organic Cow's Milk, Salt, Cheese Cultures, And Enzymes), Organic Flax Seeds, Water, Organic Tapioca Flour, Organic Sesame Seeds, Organic Chia Seeds, Sea Salt.



เมนูไฮบริด



Lapis Legit - เค้กพันชั้น Thousand Layers Cake

- เป็นเค้กผสมของอินโดนีเซียและดัตช์ เป็นมรดกตกทอดจากยุคอาณานิคมของดัตช์ แต่ยังคงเป็นที่นิยมมาจนถึงทุกวันนี้
- ชาวดัตช์เรียกเค้กแบบนี้ว่า spekkoeke แปลว่า เค้กเบคอน เพราะรูปร่างชั้นเค้กดูเหมือนเบคอน
 - ผลิตในอินโดนีเซีย



เมนูไฮบริด

Croffle craze: The croissant-waffle hybrid that's taking over Hong Kong's cafés



คอฟเฟิล Craze

- ฮองกงเป็นเมืองที่ขึ้นชื่อบริหารอาหารแนวใหม่ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อพูดถึงเมนูขนมไฮบริดที่มีชื่อติดหู
 - ผลิตในจีน

Strictly Cookies Launches Mooncake Cookie Hybrid: The Mookie



คุกกี้ขนมไหว้พระจันทร์ The Mookie

- เมนูไฮบริดเมนูใหม่สำหรับเทศกาลไหว้พระจันทร์ ซึ่งมาจากขนมไหว้พระจันทร์กับคุกกี้ จาก Strictly Cookies
 - ผลิตในจีน



เมนูไฮบริด

Macaron eclairs in Gyeongnidan

French-style dessert hybrid at Eclair by Garuharu



แแคลร์มาการอง Cherry, Berry Berry Good, Rose Garuharu's

- คาเฟ่ Eclair by Garuharu ที่เพิ่งเปิดในช่วงปลายเดือนมิถุนายนที่ผ่านมาตั้งอยู่ที่ถนน Gyeongnidan ในโซล มีขายแแคลร์ มาการอง และแแคลร์มาการอง
 - ผลิตรายเดียว



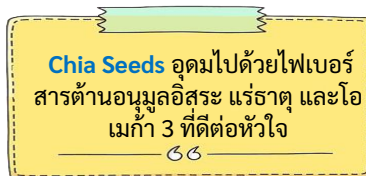
เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและใช้วัตถุดิบเพื่อสุขภาพ



YPD คูกี้มันม่วงผสมเมล็ดเชีย

- มันม่วงและเมล็ดเชียเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งช่วยป้องกันการเกิดออกซิเดชันและป้องกันการเกิดริ้วรอย นอกจากนี้ยังอุดมไปด้วยเซลล์ลูไลส ช่วยในการทำงานของระบบทางเดินอาหารและป้องกันอาการท้องผูก
- ผลิตในมาเลเซีย

ส่วนประกอบ: Wheat Flour, Palm Oil, Sugar, Water, Oatmeal, Wheat Bran, Purple Sweet Potato, Potato, Polydextrose, Glucose Syrup, *Chia Seeds, Phospholipids, Sodium Bicarbonate.



Nourish Organics คูกี้ชีมัน

- คูกี้ชีมันที่มีการผสมภูมิปัญญาโบราณของอายุรเวทลงไป ชมันและชิงเป็นที่รู้จักกันดีว่าช่วยลดการอักเสบและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอในร่างกาย ทุกอย่างถูกรวมอยู่ในคูกี้ชีมันที่แสนอร่อย ทำให้การดูแลสุขภาพเป็นเรื่องง่าย
- ผลิตในอินเดีย

ส่วนประกอบ: Oats Flakes (17%), Coconut Nectar (14.9%), Organic Seeds (13.5%) [Sunflower Seed, Flaxseed, White Sesame Seed], Almond (13%), Banana (12%), Desiccated Coconut Powder (9.8%), Coconut Oil (5%), *Chia Seed, Almond Butter, Pumpkin Seed, Ginger Powder, Cinnamon Powder (Dalchini Powder), Aluminium Free Baking Powder, Organic Nutmeg, Organic Turmeric Powder & Himalayan Pink Rock Salt.



เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและใช้วัตถุดิบเพื่อสุขภาพ



Galletas Artiach บราวนี่ไดโนเสาร์

- สปันจ์เค้กสำหรับเด็กชิ้นแรกที่ทำจากแป้งพืชตระกูลถั่ว 100% ซึ่งเป็นแป้งที่กำลังได้รับความนิยมในวงการขนม เพราะนอกจากจะให้เนื้อสัมผัสที่อร่อยแล้ว ยังมีไฟเบอร์สูง มีอินนูลินและแป้งโฮลวีต 100%
- การพัฒนาบราวนี่ไดโนเสาร์นี้เป็นนวัตกรรมที่น่าเสนอของว่างทางเลือกใหม่ ทำให้เด็กๆ มีความสุขและสุขภาพแข็งแรง
- ผลิตในสเปน

ส่วนประกอบ: High Oleic Sunflower Oil, Brown Cane Sugar, Chocolate Coating(Cocoa Butter, Skimmed Milk Powder, *Inulin, Modified Starch, Sunflower Oil, Defatted Cocoa Powder, Whey Powder, *Emulsifier, Sunflower Lecithin And Flavourings), *Stabilizer, Chocolate Chips Chickpea Flour, Defatted Cocoa Powder, Grated Coconut, *Emulsifier, Gasifiers, *Thickener (Xanthan Gum), Flavourings, Salt, Preservative.

Emulsifier และ
Stabilizer ทำหน้าที่ปรับ
สภาพอาหาร



เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและใช้วัตถุดิบเพื่อสุขภาพ



Gardenia ขนมปังแซนด์วิชไฟเบอร์สูง มีโอเมก้าและอินูลิน

- มีส่วนประกอบของไฟเบอร์เช่นเดียวกับขนมปังโฮลมีล แต่ยังคงความนุ่มของขนมปังขาว
- มีไฟเบอร์สูง ไม่มีไขมันทรานส์
- อุดมด้วยโอเมก้าและอินูลิน (ไฟเบอร์ที่ละลายน้ำได้)
- ผลิตในจีน

ส่วนประกอบ: Wheat Flour, Oat Fibre, Sucrose, Wheat Gluten, Skimmed Milk Powder, Common Salt, Low Erucic Rapeseed Oil, Vegetable Oil (Palm), Dextrose, Baker's Yeast, ***Emulsifiers**, ***Inulin (Oligosaccharide)**, Yeast Nutrients (Ammonium Sulphate, Sodium Chloride, Calcium Sulphate), ***Thiamine (Vitamin B1)**, ***Riboflavin (Vitamin B2)**, ***Niacin (Vitamin B3)**, ***Iron (Hydrogen Reduced Iron)**, ***Calcium Propionate**.

Inulin ใช้อย่างแพร่หลายในฐานะพรีไบโอติก สารให้ความหวานแทนน้ำตาล สารทดแทนไขมัน และสารปรับปรุงเนื้อสัมผัส



เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและใช้วัตถุดิบเพื่อสุขภาพ



ชี้อคโกแลตเบลเยียม Sunshine Wholemeal Cream Bun

- มีวิตามินบี 1, 2, 3 ธาตุเหล็กและแคลเซียมสูง ไม่มีไขมันทรานส์ ได้รับการรับรองฮาลาล ทานสะดวกและมีฟibreโอติกส์
- ผลิตในสิงคโปร์

ส่วนประกอบ: Enriched High Protein Wheat Flour, Purified Water, Granulated Cane Sugar, Glucose Syrup, Baker's Yeast, Vacuum Dried Salt, Vegetable Shortening (Palm), ***Calcium (Calcium Carbonate, Calcium Sulphate)**, Vital Wheat Gluten, Oat Fibre, Dough Conditioners [Emulsifiers, Enzymes (Amylase, Hemicellulase, Lipase)], Calcium Propionate, Soya Flour, ***Ascorbic Acid**, ***Vitamin B3 (Niacinamide)**, ***Iron (Ferric Phosphate)**, ***Vitamin B1 (Thiamin Mononitrate)**, ***Vitamin B2 (Riboflavin)**. Filling: Icing Sugar, Margarine [Vegetable Oil, Water, ***Emulsifiers**, Permitted Flavouring, Antioxidant (E306), Colouring (E160a)], ***Inulin**, Cocoa Powder, Caramel.

Vitamin B2 (Riboflavin) วิตามินละลายน้ำได้ ให้ความร้อน ช่วยในการเพิ่มพลังงาน เช่นเดียวกับวิตามินบี 3 และทำหน้าที่เป็นสารต้านอนุมูลอิสระในระบบภูมิคุ้มกัน นอกจากนี้ยังช่วยดูดซึมสารอาหารในระบบย่อยอาหารอีกด้วย





ติดต่อทีม Food & Beverage Intelligence (FBI) ของเรา เพื่อศึกษาเพิ่มเติม
เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารจากเทรนด์อาหารสัตว์เลี้ยง และเรียนรู้ว่าจะสามารถ
เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้มากขึ้นได้อย่างไร

อีเมล: info@dpointernational.com

เว็บไซต์: www.dpointernational.com



เอกสารอ้างอิง

เอกสารอ้างอิง

- Abed, S., Ali, A. H., Noman, Anwar., & Sobiani. (2016). Inulin as Prebiotics and its Applications in Food Industry and Human Health; A Review. International Journal of Agriculture Innovations and Research, 5(1), 88-97.
- Ahmed, M.E., Hamdy, A.M. & Hammam, A.R., (2020). Therapeutic benefits and applications of Whey Protein. International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences, 9(7), pp.337–345. <https://doi.org/10.20546/ijcmas.2020.907.036>
- Bakery and Snacks. (2022). The trends that are reshaping the Asian industrial bakery market in 2022.
- Beneo. (2016). Matching today's expectations. A new perspective on weight management.
- British Baker. (2022). Explore and capture the latest bakery trends for 2022. Industry Report.
- Das, J. K., Salam, R. A., Mahmood, S. B., Moin, A., Kumar, R., Mukhtar, K., Lassi, Z. S., & Bhutta, Z. A. (2019). Food fortification with multiple micronutrients: impact on health outcomes in general population. The Cochrane database of systematic reviews, 12(12), CD011400. <https://doi.org/10.1002/14651858.CD011400.pub2>
- FMCG Gurus. (2019). Pre-Packaged Bakery Survey – USA, Q4 2019. Consumer Survey.
- Future Bridge. (2022). Sugar Reduction in the Bakery Segment. Industry Report.
- Glanbia Nutritional. (2022). Trends in Bakery for 2022. Industry Report.
- Ingredion. (2016). The Latest i2s Brief: Insights into Acceptance and Trial. A New Frontier In Fiber.
- Miedviedieva, N. (2016). Mayonnaise Quality Expertise. Ukrainian Journal Of Food Science, 4(2). <https://doi.org/10.24263/2310-1008-2016-4-2-11>

เอกสารอ้างอิง

- Mordor Intelligence. (2021). Bakery Products Market - Growth, Trends, Covid-19 Impact, And Forecasts (2022 - 2027). Industry Report.
- Nobre, C. et al., 2022. Fructooligosaccharides production and the health benefits of Prebiotics. Current Developments in Biotechnology and Bioengineering, pp.109–138. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-823506-5.00002-3>
- Ortolan, F., & Steel, C. J. (2017). Protein Characteristics that Affect the Quality of Vital Wheat Gluten to be Used in Baking: A Review. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 16(3), 369–381. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12259>
- Pereira, J. , Zhou, G. , & Zhang, W. (2016). Effects of Rice Flour on Emulsion Stability, Organoleptic Characteristics and Thermal Rheology of Emulsified Sausage. Journal of Food and Nutrition Research, 4(4), 216-222.
- Reportlinker. (2021). Global Bakery Market 2021-2025. Industry Report.
- Synergy. (2021). Synergy 2021– 2022 Inspiring Trends. Industry Report.
- Taste Tomorrows. (2022). Taste Tomorrow 2022 trend forecast for bakery, patisserie & chocolate.
- Ullah, R., Nadeem, M., Khalique, A., Imran, M., Mehmood, S., Javid, A., & Hussain, J. (2016). Nutritional and therapeutic perspectives of Chia (Salvia hispanica L.): a review. Journal of food science and technology, 53(4), 1750–1758. <https://doi.org/10.1007/s13197-015-1967-0>

เครดิตรูปภาพ

รูปภาพ:

- https://www.freepik.com/free-photo/delicious-bread-bagels-eggs-table_6356310.htm#page=3&query=BAKERY&position=1&from_view=search
- https://www.freepik.com/free-photo/delicious-pastry-products-notebook_6133693.htm?query=BAKERY
- https://www.freepik.com/free-photo/sausages-dough_6801290.htm#page=3&query=BAKERY&position=10&from_view=search
- <https://food-nutrition.brenntag.com/ie-en/stories-trends/reduced-sugar-rush-bakery-and-confectionery-rise-to-the-challenge.html>
- <https://www.freepik.com/search?format=search&query=plant%20based%20bakery>
- https://www.freepik.com/premium-vector/happy-cute-boy-try-cooking-cupcake_6297422.htm#query=people%20eat%20bakery&position=35&from_view=search
- https://www.freepik.com/free-photo/elevated-view-flour-milk-eggs-cheese-walnuts-white-wooden-table-making-pie_3652072.htm#query=high%20protein%20bakery&position=2&from_view=search
- https://www.freepik.com/free-photo/men-s-hands-cut-homemade-freshly-baked-dark-bread-wooden-cutting-board-background-old-brown-table_26093561.htm#query=organic%20gluten%20free%20bread&position=8&from_view=search
- https://www.freepik.com/free-photo/top-view-composition-tasty-waffles_12150842.htm#query=croffle&position=1&from_view=search

ไอคอน:

- https://www.flaticon.com/premium-icon/sugar_1509677?term=sugar%20less&page=1&position=7&page=1&position=7&related_id=1509677&origin=search
- https://www.flaticon.com/premium-icon/protein_4257216?term=protein&page=1&position=12&page=1&position=12&related_id=4257216&origin=search
- https://www.flaticon.com/free-icon/gluten-free_3637808?term=gluten&page=1&position=3&page=1&position=3&related_id=3637808&origin=search
- https://www.flaticon.com/free-icon/nutrients_6892504?term=nutrients&page=1&position=23&page=1&position=23&related_id=6892504&origin=search
- https://www.flaticon.com/premium-icon/blend_3690160?term=mixture&page=1&position=1&page=1&position=1&related_id=3690160&origin=search
- https://www.flaticon.com/free-icon/cookie_541732?term=bakery&page=1&position=17&page=1&position=17&related_id=541732&origin=search
- https://www.flaticon.com/free-icon/bread_3081967?term=bakery&page=1&position=6&page=1&position=6&related_id=3081967&origin=search
- https://www.flaticon.com/premium-icon/cake_2682340?term=bakery&page=1&position=43&page=1&position=43&related_id=2682340&origin=search
- https://www.flaticon.com/free-icon/donut_4037706?related_id=4037706
- https://www.flaticon.com/free-icon/increase_5198491?term=increase&page=1&position=3&page=1&position=3&related_id=5198491&origin=search
- https://www.flaticon.com/free-icon/stats_784814?term=increase&page=1&position=33&page=1&position=33&related_id=784814&origin=search



ขอบคุณ