



สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโทรอนโต  
 ขาวเด่นประจำสัปดาห์  
 ระหว่างวันที่ 18-22 มีนาคม 2567

### ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่ม

ผู้บริโภคในแคนาดาปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการจับจ่ายใช้สอยอย่างต่อเนื่องในปี 2567 ท่ามกลางปัจจัยภายในภาวะเศรษฐกิจซบเซา ภาวะเงินเฟ้อ และปัจจัยภายนอก ผลกระทบจากสภาวะโลกร้อนและความวุ่นวายด้านภูมิรัฐศาสตร์ทั่วโลก อย่างไรก็ตาม เพื่อจะหลบปัญหาเหล่านี้ ผู้บริโภคมองหาสินค้าอาหารประเภท Comfort Food อาหารที่รับประทานแล้วสบายใจ หรือเครื่องดื่มที่เมื่อบริโภคแล้วเกิดความรู้สึกดี หรือช่วยปลดปล่อยโลมจิตใจให้อารมณ์ดียิ่งขึ้น ซึ่งกลุ่มสินค้านี้ ทำให้เกิดโอกาสทางธุรกิจและนวัตกรรมใหม่ เพื่อตอบสนองและสร้างประสบการณ์ใหม่ๆ ให้ผู้บริโภคที่หลากหลายมากขึ้น



(อัลเบเนีย บอสเนียและเฮอร์เซโกวีนา บัลแกเรีย โครเอเชีย กรีซ มาซิโดเนียเหนือ เซอร์เบีย มอนเตเนโกร โคโซโว สโลวีเนีย ตุรกี เฉพาะฝั่งยุโรป) ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมอาหารเมดิเตอร์เรเนียนและยุโรปตะวันออก โดยอาหารที่ได้รับแรงบันดาลใจกลุ่มประเทศดังกล่าว เช่น Cevapi-inspired sliders มีลักษณะคล้ายไส้กรอก ที่มีส่วนผสมของ เนื้อบด เนื้อแกะบด และเครื่องเทศ ทานคู่กับขนมปังซีสกระเทียม

ปังซีสกระเทียม



ถึงแม้ว่าพฤติกรรมการดื่มกาแฟในทุกวันนี้ยังคงเป็นที่นิยม โดยหนึ่งในเหตุผลของการบริโภคกาแฟ มาจากประโยชน์ของสารคาเฟอีนที่สร้างความกระปรี้กระเปร่า โดยผู้บริโภคมักมีความต้องการแสวงหาทางเลือกใหม่ๆ ที่มาทดแทนสารคาเฟอีนในรูปแบบอื่น เช่น หันไปดื่มเครื่องดื่มที่ให้พลังงานในรูปแบบอื่นทดแทน อย่างเช่นกาแฟ “gold milk” ที่มีส่วนผสมสมุนไพร (Chai) ชาอินเดีย ผงเห็ดหอม รากช็อคโครี่ ผงขิง อบเชย และพริกไทยดำ ซึ่งเป็นตัวเลือกของผู้บริโภคสายห่วงใยสุขภาพ

ผลไม้ต่างประเทศที่มีความหลากหลาย การได้ลิ้มรสผลไม้ต่างถิ่นเปรียบเสมือนการท่องเที่ยวผจญภัยในที่แปลกใหม่ผ่านรสชาติ เครื่องดื่มหรือขนมที่สามารถสร้างมูลค่าให้กับสินค้าได้ ประเทศไทยมีผลไม้มีนานาชนิดที่สร้างความแตกต่างด้านรสชาติได้เป็นอย่างดี เช่น มะเฟือง เงาะ มังคุด สละ และอีกมากมาย หากพัฒนาแปรรูป ทำการตลาดเผยแพร่เริ่มจากในประเทศให้เป็นที่รู้จัก ก็สามารถสร้างกระแสให้ผู้คนสนใจและอยากลิ้มลอง

ปัจจุบัน บริษัท Atomo Coffee ได้คิดค้นกาแฟเอสเปรสโซ ไร้เมล็ดกาแฟ ที่มีส่วนผสมหลักเป็น เมล็ดอินทผลัม (Date Seed) ซึ่งเมื่อนำเมล็ดมาอบและบด กลิ่นเหมือนกาแฟ สามารถนำมาตริบหรือต้มกับเครื่องทำกาแฟได้ปกติ สามารถดื่มเป็นกาแฟดำได้ ทั้งนี้รสชาติอาจไม่ขมเหมือนกาแฟ แต่ได้กลิ่นที่ทดแทนเสมือนดื่มกาแฟ คุณประโยชน์ของเมล็ดอินทผลัม มีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยให้เกิดการคลายเครียด และเพิ่มภูมิคุ้มกันในร่างกายและยังมีวิตามินและแร่ธาตุสูง ที่ช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือด

กระแสการดูแลสุขภาพองค์รวม ความสมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจ ปัจจัยที่มีอิทธิพลทำให้ผู้บริโภคหันมาดูแลตัวเองมากขึ้น และตระหนักเลือกผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ ผลิตภัณฑ์บำรุงผิวก็เช่นกัน การคิดค้นวัตถุดิบประกอบอาหารที่มีส่วนผสมที่สร้างประโยชน์ให้ผิวพรรณ เช่น แซลมอน แดงกวาง กะหล่ำปลี และกิมจิ เพื่อเป็นอาหารผิวที่ช่วยรักษาผิวแห้ง สร้างความชุ่มชื้น หรือที่เรียกกันว่า “Skincare breakfast” ที่เป็นกระแสในโซเชียลมีเดีย

ผลิตภัณฑ์อาหารร่วมสมัยที่พัฒนาจากอาหารพื้นเมือง เช่น อาหารของคาบสมุทรบอลข่าน ซึ่งเป็นดินแดนทางตะวันออกเฉียงใต้ของทวีปยุโรป ประกอบด้วย 11 ประเทศ

Cevapčići Sandwich

- นโยบายภาครัฐ
- เศรษฐกิจการลงทุน
- แนวโน้มการตลาด
- รายงานสินค้าและบริการ
- อื่นๆ



**ความเผ็ดร้อนของอาหาร** อาจไม่ได้จำกัดแค่อาหารจานหลักอีกต่อไป ร้านอาหารปัจจุบันได้นำเสนอของหวานหรือของทานเล่นที่ผสมผสานความเผ็ดเล็กน้อย เพื่อสร้างประสบการณ์ใหม่ในการรับรส ความเผ็ดจะช่วยกระตุ้นต่อมรับรส ทำให้ฮอร์โมนลินสูบฉีดทั่วร่างกาย เปลี่ยนประสบการณ์การรับประทานอาหารรูปแบบใหม่ เช่น ไอศกรีมที่โรยด้วยน้ำมันพริก ที่ก่อนหน้านี้มีเข็นร้านอาหารจานด่วนต่างประเทศได้เคยลองตลาดมาแล้ว

**กระแสการตั้งใจทำของใหม่ให้ดูเก่า** โดยนำภาพและความทรงจำจากอดีต ผ่านรูปแบบของอาหาร กลับมาเป็นที่ยิยมในต่างประเทศ และคาดว่าจะเป็แนวโน้มในปี 2567 อาหารที่ดึงความทรงจำเก่าๆ เมื่อได้ทานแล้วหวนรำลึกถึงอดีต

**การยกระดับอีกขั้นของอุตสาหกรรมอาหาร** โดยใช้ปัญญาประดิษฐ์ AI (Artificial Intelligence) หลายบริษัทค้นคว้าเพื่อใช้ประโยชน์ของ AI เป็นเครื่องมือในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บางอุตสาหกรรมการผลิตใช้ลิ้น AI “AI tongues” ตรวจสอบการทำให้หรือทำสำเนาใหม่ของการรับรสของมนุษย์ ผนวกกับวิธีการคิด ขั้นตอนหรือลำดับการประมวลผล (AI algorithms) ให้สามารถตรวจวิเคราะห์คุณภาพ ความถูกต้อง รวมถึงโครงสร้างรสชาติอาหาร

**ความเห็นของ สคต.**

ผู้บริโภคในแคนาดาปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการใช้จ่ายใช้สอยอย่างต่อเนื่องในปี 2567 ท่ามกลางปัจจัยภายในภาวะเศรษฐกิจซบเซา ภาวะเงินเฟ้อ อัตราการเป็นหนี้สูง และปัจจัยภายนอก เช่น ความวุ่นวายด้านภูมิรัฐศาสตร์ทั่วโลก เพื่อจะหลบปัญหาเหล่านี้ ผู้บริโภคมองหานวัตกรรมใหม่ในสินค้าอาหารเพื่อทำให้รู้สึกดีขึ้น ทำให้เกิดโอกาสทางธุรกิจและนวัตกรรมใหม่ เพื่อตอบโจทย์และสร้างประสบการณ์ใหม่ๆ ให้ผู้บริโภคที่หลากหลายมากขึ้น ผู้ผลิตในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มจึงคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ หรือการนำของดั้งเดิมมาเพิ่มความแตกต่างเพื่อตอบโจทย์ตลาด ไม่ว่าจะเป็

กลุ่มรักสุขภาพที่มองหาผลิตภัณฑ์ทางเลือก การพัฒนารูปแบบสินค้าจากรูปแบบเดิมเพื่อสร้างจุดขายให้ผลิตภัณฑ์ การผลิตอาหารร่วมสมัยที่พัฒนาจากอาหารพื้นเมือง การสรรหาผลไม้ต่างถิ่นเข้าสู่ตลาด และการสร้างความทรงจำดีๆ ผ่านรูปแบบอาหาร ประหนึ่งได้ทานรสมือแม่ กลับมาเป็นกระแสอีกครั้ง รวมถึงการยกระดับนวัตกรรมที่นำปัญญาประดิษฐ์มาเป็นส่วนหนึ่งในการผลิตสำหรับผลิตภัณฑ์ในอนาคต จึงเป็นโอกาสที่ผู้ประกอบการไทยสามารถคิดค้นสูตรจากอาหารที่หลากหลายในประเทศ เริ่มจากอาหารที่ต่างชาติรู้จักและเป็นที่ยอมรับนำมาพัฒนาให้สามารถแข่งขันในตลาดโลกได้ในรูปแบบต่างๆ เช่น มันฝรั่งกรอบรสส้มตำ เป็นโอกาสทางธุรกิจที่คนไทยสามารถพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่าสินค้าจากวัตถุดิบที่มีในพื้นที่

โปรดติดตามความเคลื่อนไหวในการค้าระหว่างประเทศผ่านทางช่องทางต่างๆ ของกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ [www.ditp.go.th](http://www.ditp.go.th) และ [www.thaitrade.com](http://www.thaitrade.com) หรือโทรปรึกษาเรื่องการการค้าระหว่างประเทศที่กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ โทร. 1169 (หากโทรจากต่างประเทศ โปรดติดต่อที่ โทร. +66 2792 6900)

- นโยบายภาครัฐ
- เศรษฐกิจการลงทุน
- แนวโน้มการตลาด
- รายงานสินค้าและบริการ
- อื่นๆ

Call Center 1169  
[www.ditp.go.th](http://www.ditp.go.th)  
[www.thaitrade.com](http://www.thaitrade.com)

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ  
 563 ถนนนันทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง  
 จังหวัดนนทบุรี 11000

Thai Trade Centre - TORONTO  
 31 Gloucester Street,  
 Toronto, ON M4Y 1L8  
 CANADA

Tel: +1 416 921 5400  
 Fax: +1 416 921 7545  
 Email: [toronto@thaitrade.ca](mailto:toronto@thaitrade.ca)