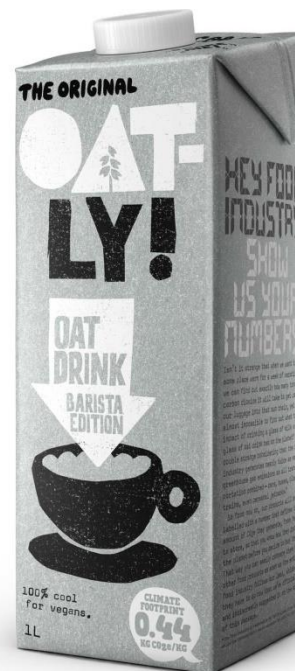




## นมข้าวโอ๊ตแทนนมสด เทรนด์ใหม่ของการดื่มกาแฟ

เรียบเรียงโดย  
นางสาวกัญญาพัชญ์ คำมมูล  
นักวิชาการ ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม  
โทร 02 422 8688 ต่อ 9503  
Email: pinyapat@nfi.or.th

การดื่มกาแฟกลายเป็นค่านิยมที่เป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตคนในยุคปัจจุบัน รวมถึงเทรนด์รักสุขภาพยังเป็นเทรนด์ที่มาแรงในยุคนี้ ผู้บริโภคหันมาใส่ใจสุขภาพมากขึ้น โดยการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าจะเชื่อมโยงกับไลฟ์สไตล์ของผู้บริโภค ส่งผลให้ร้านกาแฟยุคใหม่ต้องเริ่มปรับตัวเพื่อให้ทันต่อความต้องการของผู้บริโภค เห็นได้จากร้านกาแฟในสหรัฐอเมริกาที่หันมาใช้ “นมข้าวโอ๊ต” แทนการใช้นมสดในการชงกาแฟมากขึ้น เนื่องจากนมข้าวโอ๊ตมีปริมาณพลังงานแคลอรีและไขมันต่ำกว่านมสดทั่วไป โดยมีปริมาณไขมันต่ำเพียง 0.5 กรัม ต่อ 100 มิลลิลิตร ขณะที่นมวัวและนมจากถั่วชนิดอื่นๆ มีไขมัน 2-4 กรัม ต่อ 100 มิลลิลิตร นอกจากนี้ยังมีปริมาณกากใยที่ละลายน้ำได้มากเรียกว่า เบต้ากลูแคน ซึ่งช่วยกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกัน ก่อนหน้านี้ได้มีการใช้ผลิตภัณฑ์นมจากพืช เช่น นมถั่วเหลืองและนมอัลมอนด์ทดแทนนมสด แต่พบว่าผู้บริโภคบางคนไม่ชอบกลิ่นของถั่วเหลือง หรือปัญหาอีกเรื่องคือการนำนมจากพืชมาอุ่นก่อนทำลาเต้ จะไม่ขึ้นรูปเท่าที่ควร ทำให้ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ไม่ได้รับความนิยม แตกต่างจากนมข้าวโอ๊ต พบว่านมข้าวโอ๊ตช่วยลดปัญหาเรื่องกลิ่นเหม็นได้และยังสามารถขึ้นรูปได้ตามต้องการเมื่อนำมาชงกาแฟ นมข้าวโอ๊ตจึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่ถูกพัฒนาเพื่อบาร์ิสต้าโดยเฉพาะ ข้อมูลจากบริษัทวิจัย Innova Insight คาดการณ์ว่าผลิตภัณฑ์นมจากพืช จะมีมูลค่าตลาดอยู่ที่ประมาณ 16,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐในปี 2563 นับว่าเป็นยอดขายที่เติบโตอย่างมากจากการที่ผู้คนเน้นการกินผลิตภัณฑ์ที่คล้ายนมมากขึ้น เพราะรู้สึกเป็นเหมือนการดูแลสุขภาพไปอีกทาง



www.oatly.com

### ที่มา

- [www.thaismescenter.com](http://www.thaismescenter.com)
- [www.tortellini.co/explore/oat-milk-benefits-and-side-effects/th](http://www.tortellini.co/explore/oat-milk-benefits-and-side-effects/th)
- [www.brandinside.asia/oatly-popular-in-us-coffee-shop](http://www.brandinside.asia/oatly-popular-in-us-coffee-shop)

