

## 10 เทรนด์อาหารน่าจับตามอง ในปี 2565 (ตอนที่ 2)

เรียบเรียงโดย

นางสาวกัญญาพัชญ์ คำมามูล ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม

โทร 02 422 8688 ต่อ 9503

E-mail: pinyapat@nfi.or.th

Whole foods' คาดการณ์ 10 แนวโน้มอาหารที่น่าจับตามองในปี 2565 ไว้อย่างน่าสนใจ ซึ่งทาง NFI Food Innovation Issue ได้นำเสนอ 5 แนวโน้มไปแล้วในฉบับที่ผ่านมา ซึ่งประกอบไปด้วย **สวนผักคนเมือง (ULTRA-URBAN FARMING)**, **รสส้มยูซุ (YOU DO YUZU)**, **ลดเนื้อ เพิ่มพืช (Reducetarianism)**, **ขมิ้นชันกำลังมา (TURMERIC TAKES OFF)** และ **ธัญพืชที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Grains That Give Back)** ในฉบับนี้จะมาพูดถึงอีก 5 เทรนด์ที่เหลือเพื่อเป็นไอเดียให้กับผู้ประกอบการอาหารในการปรับตัวและเปลี่ยนแปลงไปตามความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่

### 06 เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ไม่เมา (Buzz-Less Spirits)



ผู้บริโภคมองหาเครื่องดื่มใหม่ๆ เพื่อดื่มทดแทนเบียร์หรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่นๆ สำหรับกลุ่มคนที่ไม่อยากได้รับผลกระทบจากแอลกอฮอล์ แต่ยังคงได้ประสบการณ์การดื่มที่สนุก ตีฆานต์ตลาดเครื่องดื่มกลุ่มนี้ขยายตัวอย่างต่อเนื่องโดยเฉพาะในกลุ่มผู้บริโภครุ่น Millennials และ Gen Z ที่ต้องกักตัวแบบ Drysolation **Email: pinyapat@nfi.or.th** ช่วงการเกิดวิกฤตโควิด-19 นี้ ไม่ใช่แค่รสชาติที่เทียบเท่ากับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ปกติได้ ได้มีการใช้ adaptogens อย่างเช่นโสมอินเดียช่วยให้ผ่อนคลาย ทำให้ผู้บริโภครู้สึกดีเหมือนได้ดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์เพื่อสุขภาพ ซึ่งเป็นทางเลือกใหม่ที่น่าสนใจ

### 07 เมล็ดทานตะวันแทนที่ถั่ว (Seize the Sunflower Seed)



เมล็ดทานตะวัน เป็นธัญพืชที่อุดมไปด้วยโปรตีนสูงและไขมันอิ่มตัวแถมก่อให้เกิดการแพ้ได้ยาก ปัจจุบันมีการนำเมล็ดทานตะวันไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ อาทิ ส่วนผสมในสเปรด แครกเกอร์ ไอศกรีม หรือชีสวีแกน ด้วยผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเมล็ดทานตะวันล้วน ไม่มีส่วนผสมของถั่วชนิดอื่นๆ จัดเป็นขนมขบเคี้ยวที่มีความปลอดภัยจากโรคมะเร็งแพ้ ซึ่งจะเพิ่มทางเลือกให้ผู้บริโภค

และคาดการณ์ว่าในอนาคตข้างหน้าอาจเข้ามามีบทบาทแทนที่ถั่ว

## 08) ปรากฏการณ์ชบากำลังจะเกิดขึ้น (Hibiscus Is Happening)



เทรนด์ใหม่ของการยกระดับดอกชบา ดอกไม้สีแดง วิตามินซีสูง รสชาติเปรี้ยวเล็กน้อย ได้รับการยอมรับว่ามีคุณสมบัติที่มีประโยชน์ต่อการกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย อีกทั้งสีชมพูของน้ำชบาทำให้อาหารหรือเครื่องดื่มชวนน่ารับประทานมากขึ้น ผู้ประกอบการอาหารจึงเลือกนำมาเป็นจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น ใส่น้ำชา โยเกิร์ต แยมผลไม้ รวมไปถึงอาหารเสริมคอลลาเจน โดยเฉพาะเครื่องดื่มทั้งแบบมีและไม่มีแอลกอฮอล์

## 09) ช่วงเวลาของมะรุม (Moringa's Moment)



มะรุมจะกลายเป็นอีกหนึ่งในตัวเลือกสำหรับใส่ในผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม มะรุมเป็นพืชสมุนไพรที่มีสรรพคุณในหลายด้าน อีกทั้งยังช่วยรักษาอาการขาดสารอาหารอีกต่างหาก ในปี 2565 อาจเห็นมะรุมเป็นวัตถุดิบในอาหารและเครื่องดื่ม เช่น เครื่องดื่มสมูทตี้ ชอส ซีเรียล ขนมอบ ไอศกรีม โปรตีนบาร์ ผงชงดื่ม และอื่นๆ

## 10) น้ำอัดลมเพื่อสุขภาพ (Functional Fizz)





ยุคของการดื่มน้ำอัดลมเพื่อความสดชื่นได้หมดไปแล้ว ผู้บริโภคทุกวันนี้นอกจากจะต้องการให้ปริมาณน้ำตาลในแต่ละกระป๋องน้อยลงแล้ว แต่ละกระป๋องยังต้องมีส่วนประกอบอื่นๆ ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพด้วย เช่น prebiotics ที่ช่วยปรับสมดุลจุลินทรีย์ในลำไส้ และ adaptogen ที่ช่วยลดความเครียด เป็นต้น จะเห็นได้ว่าผู้ผลิตในต่างประเทศ เริ่มทำน้ำอัดลมผสมโพรไบโอติกส์ ซึ่งมีส่วนช่วยเรื่องระบบขับถ่ายและการปรับสมดุลในลำไส้ รวมถึงการใส่ส่วนผสมจากธรรมชาติลงไป เพื่อเพิ่มทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภคที่ชื่นชอบการดื่มน้ำอัดลมในทุกวันนี้

สถานการณ์โรคระบาดทำให้ผู้บริโภคเริ่มมองว่าอาหารเป็นยามากขึ้นและตระหนักถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากการบริโภคอาหาร เราจึงได้เห็นผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่มีประโยชน์แบบ functional เช่น สมุนไพรเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน และเครื่องดื่มต้านอาการอักเสบ หรือผลิตภัณฑ์ที่ทำให้รู้สึกถึงความอบอุ่นที่ดี เช่น ผลิตภัณฑ์จาก Urban Green Garden และจากการเกษตรที่พื้นฟูดิน วางจำหน่ายมากขึ้นในท้องตลาด เมื่ออุตสาหกรรมอาหารค่อยๆ ปรับตัวให้เข้ากับ New Normal ดังนั้น ผู้ประกอบการไทยสามารถใช้เป้นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศได้

## ที่มา

- [www.foodnavigatorusa.com](http://www.foodnavigatorusa.com)
- [www.businesswire.com](http://www.businesswire.com)
- [www.media.wholefoodsmarket.com](http://www.media.wholefoodsmarket.com)
- [www.mindbodygreen.com](http://www.mindbodygreen.com)
- [www.moac.go.th](http://www.moac.go.th)

