

MEAT **& POULTRY** Edition

PRODUCT HIGHLIGHT

17 OCTOBER 2025

@ Jupiter Room 4-13, Challenger Hall, IMPACT



SCAN ME

SUPER HEAT SV ROASTER

เตาอบไอน้ำแบรนด์ Nakanishi จากญี่ปุ่น
ให้ความร้อนด้วยไอน้ำและการเผา
ใช้ได้กับหลากหลายผลิตภัณฑ์





SCAN ME

SMOKE FLAVOR POWDER

นวัตกรรมกลิ่นควันรูปแบบผง
ปลอดสาร SF ที่เป็นสารก่อมะเร็ง
และเป็นสารต้องห้ามสำหรับตลาด EU



VEGA



SCAN ME

VEGAPULS 42

เรดาร์เซนเซอร์เพื่อการวัดระดับแบบไร้สัมผัสในทุกกระบวนการ
ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการผลิตได้อย่างแม่นยำ





SCAN ME

SEMI-DRIED SALAMI PROTEIN SNACK (COOKED)

Semi-dried Salami ที่อุดมด้วยโปรตีน หอมกลิ่นรมควัน
และกระเทียมอย่างลงตัว





SCAN ME

METAL DETECTOR PA9000

เครื่องตรวจจับโลหะ เทคโนโลยีใหม่ที่มี 5 ช่องลอด
ช่วยให้การทำงานเพิ่มประสิทธิภาพและกำลังการผลิต



CHEESY MOCHI CHICKEN NUGGET

มักเกิดไก่กรอบนอกและนุ่มหนึบชีสโมจิด้านใน
ด้วยนวัตกรรมแป้งที่ช่วยคงคุณภาพได้
แม้หลังการแช่แข็งและอุ่นร้อน เกาะตัวได้ดี และซึมน้ำมันน้อยลง





SCAN ME

TOPAX DUO

ผลิตภัณฑ์สำหรับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อในขั้นตอนเดียว
ช่วยลดเวลาและเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตอาหารอย่างปลอดภัย





SCAN ME

RATIONAL MODEL iCombi Pro 6-1/1

เตาอบอัจฉริยะระบบ Combi Oven
ที่ผสานระบบไอน้ำและระบบลมร้อนได้อย่างลงตัว
ช่วยปรุงอาหารพร้อมกันได้อย่างแม่นยำและสม่ำเสมอ





SCAN ME

THERMOFORMER MODEL TFX

เครื่องเทอร์โมฟอร์มที่มาพร้อม
ประสิทธิภาพขั้นสูงเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ
ในการผลิตและบรรจุ พร้อมตอบโจทย์ความยั่งยืน





SCAN ME

BRATWURST SEASONING

เครื่องเทศสูตรต้นตำรับระดับพรีเมียม
ช่วยสร้างเอกลักษณ์สไตล์ยุโรป
ให้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างที่ไม่เหมือนใคร



KÄRCHER



SCAN ME

FLOOR SCRUBBER BD 50/50 C BP CLASSIC

เครื่องขัดพื้นแบบดูดกลับอัตโนมัติ BD 50/50
จากเยอรมนี ช่วยให้พื้นสะอาดและแห้งในครั้งเดียว
สะดวกและคุ้มค่าทุกอุตสาหกรรม





SCAN ME

YEAST EXTRACT - SPRINGER SIGNATURE RCK102/30-PW

Yeast Extract จากกระบวนการหมักยีสต์
สารสกัดจากธรรมชาติสำหรับการเสริมรสชาติไก่
ที่เข้มข้น น่าจดจำตอบโจทย์ผู้ที่ใส่ใจสุขภาพ





SCAN ME

X-RAY BONE DETECTOR + AI FUNCTION

เครื่องเอกซเรย์ความแม่นยำสูงพร้อมระบบ AI
สามารถตรวจจับกระดูกขนาดเล็ก
เศษโลหะ และสิ่งปนเปื้อนอื่นๆ ได้





SCAN ME

FOODPROOF[®] *Salmonella* GENUS PLUS SE & STM DETECTION LYOKIT

ชุดตรวจสอบเชื้อซาลโมเนลลาที่มีความแม่นยำสูง
และทราบผลได้อย่างเรียลไทม์ ผ่านการรับรองจาก Nordval





SCAN ME

THERMOFORMING MACHINE MODEL R145

เครื่องแพ็คสุญญากาศขนาดกะทัดรัด
ใช้งานได้ทั้ง only seal,
skin pack, vacuum pack
เหมาะสำหรับอุตสาหกรรมขนาดเล็กถึงกลาง





SCAN ME

SPICE&TASTE BOOZTER FLAVOR

สารแต่งกลิ่นที่ช่วยเพิ่มกลิ่นรสเครื่องเทศ
รสเผ็ด กลิ่นรสเนื้อสัตว์
เพิ่มรสเค็ม หวาน และอูมามิ
ตอบโจทย์การลดต้นทุน และดีต่อสุขภาพ





SCAN ME

STEAM BOX MACHINE STB SERIES

ตู้นึ่งไอน้ำระบบอัตโนมัติ คุณภาพสูง แข็งแรงทนทาน
ใช้งานได้ยาวนาน ได้ผลิตภัณฑ์ที่สุกทั่วถึงอย่างสม่ำเสมอ





SCAN ME

NATURAL COLOUR

สารให้สีที่ได้จากแหล่งธรรมชาติ เช่น ผลไม้ ผัก หรือดอกไม้
สำหรับใช้เพื่อเพิ่มหรือเสริมสีสันของผลิตภัณฑ์
โดยไม่พึ่งพาสารสังเคราะห์





SCAN ME

EGG WHITE POWDER 100% NATURAL

ไข่ขาวผงจากไข่ขาวเปิด 100% คุณภาพสูง ให้โปรตีนเข้มข้น
ดีต่อสุขภาพ ช่วยในการขึ้นฟู ยืดเกาะ
และรักษาความชุ่มฉ่ำในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์





SCAN ME

PROVETEX – YP

ผลิตภัณฑ์สารปรับปรุงเนื้อสัมผัสที่ช่วยคงความนุ่ม ชุ่มฉ่ำ
ในเนื้อสัตว์แปรรูป ปราศจากฟอสเฟตและสารก่อภูมิแพ้





SCAN ME

CALGONIT NF 414

ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดชนิดโฟมต่าง
มีความเสถียรพร้อมการยืดเกาะที่ดี
เหมาะสำหรับการขจัดคราบฝังแน่น





Multitech Foods
Manufacturing Co.,Ltd.



SCAN ME

SOY SAUCE & HVP POWDER

Soy Sauce Powder และ HVP Powder
ที่สกัดจากโปรตีนถั่วเหลือง ให้กลิ่นรสคล้ายเนื้อสัตว์
ทนความร้อนได้สูง
เหมาะสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป





TasteNrich[®] HYBIND

Natural phosphate alternative solution
ส่วนผสมคลีนเลเบลเพื่อการปรับปรุงเนื้อสัมผัส
และกลิ่นรสของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป





SCAN ME

COCOFIBER 0500

ผลิตภัณฑ์จากมะพร้าวใยอาหารสูง
ปราศจากสารก่อภูมิแพ้
เหมาะสำหรับเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ
และปรับปรุงเนื้อสัมผัสในผลิตภัณฑ์อาหาร





SCAN ME

VEMAG VACUUM FILLING HP1L

เครื่องบรรจุสุญญากาศจากเยอรมนี รองรับปลอกไส้ทุกชนิด
ช่วยยกระดับไลน์การผลิตให้แม่นยำและอัตโนมัติ





SCAN ME

TRANSGLUTAMINASE TG-532

เอนไซม์ทรานส์กลูตามิเนสสูตรเฉพาะ
ออกแบบมาเพื่อเชื่อมโปรตีนระหว่างชิ้น
เนื้อแดงและไขมันให้ยึดติดแน่น
โดยไม่กระทบรสชาติหรือเนื้อสัมผัส





SCAN ME

MODIFIED TAPIOCA STARCH K-1SR

นวัตกรรมแป้งมันสำปะหลังดัดแปร
ผลิตด้วยเทคโนโลยีเฉพาะของ AMSCO
เพื่อคุณสมบัติในการยึดเกาะที่ดี
พร้อมมอบเนื้อสัมผัสที่เป็นเอกลักษณ์

