

CaroCare® By dsm-firmenich



CaroCare® Nat. B-Carotene 1%

CaroCare® Nat. B-Carotene 10%

Sodium Copper Chlorophyllin

Beetroot Concentrate

Spirulina Extract

BAKERY
& **PASTRY** Edition

Food Focus Thailand **2026**
ROADMAP

Natural Color for Bakery Industry

- 🥄 สีธรรมชาติจากเบต้าแคโรทีน โซเดียมคอปเปอร์คลอโรฟิลลิน บีทรูท และสไปรูลิना
- 🥄 ให้เฉดสีเหลือง ส้ม เขียว แดง และฟ้าน้ำเงินที่สวยงาม สม่ำเสมอ
- 🥄 ผลิตตามมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหาร ปลอดภัยสำหรับการใช้งาน



afi



Shaffer Triple Roller Bar Mixer

- 🥣 เครื่องผสมและนวดแป้งนวดอ่อน สำหรับไลน์การผลิตเบเกอรี่ขนาดใหญ่
- 🥣 ทำงานด้วยระบบปิด แข็งแรง ให้ผลลัพธ์สม่ำเสมอและเชื่อถือได้
- 🥣 เหมาะสำหรับการเตรียมแป้งเนื้อนุ่มและกึ่งแข็ง เช่น ขนมปังแผ่น








Fermenta Crusty Bread Mix

- 🥄 โซลูชันสำเร็จรูปสำหรับขนมปังสไตล์ยุโรป ให้คุณภาพแบบ Artisan
- 🥄 ผสานเทคโนโลยีการทำขนมปังขั้นสูง พร้อมส่วนผสม Aromaferm
- 🥄 มอบรสเปรี้ยวละมุน และกลิ่นหอมนุ่มลึก อันเป็นเอกลักษณ์ของชาวโดว์



Emulpals 117 (Palsgaard)

-  อิมัลซิไฟเออร์ชนิดผงจากพืช 100% ปราศจาก GMO
-  เหมาะสำหรับการผลิตทั้งในระดับอุตสาหกรรมและสูตรสำเร็จ (พรีมิกซ์)
ใช้ได้ในการ์กหลากหลายประเภท
-  ช่วยให้เค้กฟูเร็ว คงตัวดี ปริมาตรสูง เนื้อเบา โครงสร้างสม่ำเสมอ
แม้ใช้เวลาตีสั้น

Concentrated
fruit juice paste
Jforte

YUZU FT2019




Made with Japanese yuzu



**BAKERY
& PASTRY** Edition

Food Focus Thailand **2026**
ROADMAP

Jforte Yuzu FT2019

-  Concentrate paste จากยuzuแท้เมืองโคจิ ประเทศญี่ปุ่น
-  ให้กลิ่นหอมซิตรัสสไตล์ญี่ปุ่นแท้ผ่านการอบ
-  ทนความร้อนสูง ปริมาณการใช้เพียง 0.5-1%



BKY FOOD GROUP CO.,LTD



VEMAG HP1 Portioning System

- 🥄 เครื่องแบ่งชิ้น (Portioning) อัจฉริยะสำหรับไลน์ผลิตเบเกอรี่
- 🥄 แบ่งชิ้นแป้งหรือส่วนผสมได้อย่างแม่นยำและสม่ำเสมอ
- 🥄 ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพและความรวดเร็วในการผลิต





Masterfat Gold

- 🥣 ผลิตภัณฑ์เนยเทียม ที่ให้กลิ่นหอมเนยนมและลดการใช้มาการีนได้ถึง 30%
- 🥣 สำหรับใช้ในขนมปังและขนมขึ้นฟูด้วยยีสต์อื่นๆ
- 🥣 ช่วยให้ความคงตัวและปรับปรุงคุณภาพเนื้อสัมผัส



STARMIX Planetary Mixer model PL40NVHF

- 🥄 เครื่องผสมอเนกประสงค์ขนาด 40 ลิตร นำเข้าจากอิตาลี
- 🥄 มาพร้อมหัวตีที่ช่วยให้การผสมเนียน นุ่ม และควบคุมเนื้อสัมผัสได้แม่นยำและสม่ำเสมอ
- 🥄 เหมาะสำหรับแป้งขนมปัง ครีม และเค้กเบตเตอร์



EnSURE[®] Touch

- 🥄 เครื่องมือตรวจสอบความสะอาดของกระบวนการผลิตเบเกอรี่แบบ 360°
- 🥄 ตรวจได้ทั้ง ATP เชื้อดชนีชีวัด เอนไซม์ และสารก่อภูมิแพ้
- 🥄 เชื่อมต่อ Cloud เพื่อติดตามผลการตรวจสอบได้ทุกที่ ทุกเวลา



GOFOS™

(Short Chain
Fructo-oligosaccharides)

- 🥄 ไฟเบอร์ชนิดที่ไม่ถูกย่อยในระบบทางเดินอาหาร และให้ผลพรีไบโอติก
- 🥄 ช่วยส่งเสริมสุขภาพลำไส้และควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด
- 🥄 เหมาะสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อสุขภาพ



Roboqbo QB015-4 Universal Processing System

- 🥄 เครื่องบดผสมอาหารพร้อมระบบให้ความร้อนและความเย็น
- 🥄 รองรับระบบสุญญากาศด้วยในเครื่องเดียว
- 🥄 มีหลายขนาดให้เลือกใช้ตามปริมาณการผลิต



Biospringer Yeast Protein

(Springer Protessimo 102)



- โปรตีนจากยีสต์ แหล่งทางเลือกใหม่ที่ให้โปรตีนสูงถึง 85%
- มีกรดอะมิโนจำเป็นครบถ้วน ร่างกายสามารถย่อยและดูดซึมได้ดี
- เหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์เสริมโปรตีน และผลิตภัณฑ์ Plant-based

Beleaf Plant Better
Not Butter. Better.

BAKERY
& PASTRY Edition

Food Focus Thailand 2026
ROADMAP


FlexiBetter

- 🥣 เนยจากพืชที่ให้รสชาติและเนื้อสัมผัสใกล้เคียงกับเนยจากนมมากที่สุด
- 🥣 ช่วยเพิ่มความกรอบ ความฟูเบา และคุณภาพเนื้อสัมผัสของเบเกอรี่
- 🥣 เป็นทางเลือกที่ช่วยลดต้นทุนแต่คงคุณภาพไว้ได้เป็นอย่างดี

CF Chem
YOUR BETTER SELECTION



Mochi Premix

-  แป้งผสมสำหรับเนื้อสัมผัสโมจิที่เหนียวนุ่มและยืดหยุ่น
-  ทนต่อการอบ การแช่เย็น และการแช่แข็ง
-  เหมาะสำหรับเบเกอรี่และไอศกรีมที่ต้องการเนื้อสัมผัสพิเศษ



Chocolate Coating Machine M1200+M1200A

- 🥄 เครื่องเคลือบช็อกโกแลตอัตโนมัติ มาพร้อมระบบ Microprocessor ที่แม่นยำ
- 🥄 ควบคุมความหนาของช็อกโกแลตด้วยระบบม่านช็อกโกแลตคู่และหัวเป่าลมปรับระดับได้
- 🥄 ช่วยเคลือบขนมได้ทั้งปริมาณมาก พร้อมมอบคุณภาพระดับพรีเมียม



8200 Hilmar™ Whey Protein Concentrate

- 🥄 เวย์โปรตีนความเข้มข้น 80% ที่ทนความร้อนสูงและสร้างเจลได้
- 🥄 เหมาะสำหรับพัฒนาขนมอบโปรตีนสูง
- 🥄 ช่วยเสริมโครงสร้างและคุณค่าทางโภชนาการของเบเกอรี่



Pandan, Matcha, Thai Tea Powder (No Color)



-  ผงใบเตย มีทดะ และชาไทยไม่ใส่สี มาพร้อมสีสรรจากธรรมชาติและกลิ่นรสละมุน
-  ใช้งานง่าย ละลายได้ทั้งในน้ำ เหนย และน้ำมัน
-  ทนความร้อนที่อุณหภูมิ 60–200°C และเก็บรักษาได้นาน 1 ปี



Sveba Dahlen S-series

- 🥄 เตาอบคอมบิเนชันที่รวม Rack Oven, Deck Oven และ Underbuilt Proofer
- 🥄 ออกแบบเพื่อตอบโจทย์งานที่ต้องการความยืดหยุ่นและประหยัดพื้นที่
- 🥄 ให้ผลลัพธ์การอบที่สม่ำเสมอสำหรับร้านเบเกอรี่ทุกขนาด

Donut Sugar Bamboo Tree Brand



- 🥄 น้ำตาลสำหรับโรยหน้าเบเกอรี่ มีคุณสมบัติหอม เย็น ละลายช้า
- 🥄 เป็นส่วนผสมที่ไม่เยิ้มง่าย ช่วยรักษาหน้าขนมให้ดูสดใหม่ได้ยาวนาน
- 🥄 สร้างภาพลักษณ์ที่โดดเด่น เหมาะสำหรับโดนัทและเบเกอรี่ทอดทุกประเภท



Natural Caramelised Ingredients




(Royal Buisman/ Netherlands)

- 🥄 ส่วนผสมจากน้ำตาลธรรมชาติ 100% (Clean Label)
ช่วยเพิ่มมิติของสีและรสชาติให้กับผลิตภัณฑ์
- 🥄 ลดการใช้โกโก้ กาแฟ และมอลต์ได้ถึง 15-30%
- 🥄 เหมาะสำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ขนมขบเคี้ยว ไส้ขนม





COCOFIBER **(High Fiber** **Coconut Product)**

-  ใยอาหารจากมะพร้าวที่มี dietary fiber มากกว่า 65%
-  ช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
-  เหมาะสำหรับการพัฒนา Better-for-you bakery





Vallex V-FOS P95

-  ปรับปรุงประสิทธิภาพของส่วนผสมสูงจากอ้อย
-  ช่วยส่งเสริมสุขภาพลำไส้และระบบภูมิคุ้มกัน
-  ออกแบบมาเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเชิงฟังก์ชัน



Chocolate Booster



- 🥄 สารต่างกลิ่นจากธรรมชาติที่ช่วยเพิ่มกลิ่นและรสของช็อกโกแลตให้บอวลขณะทาน
- 🥄 เสริมความมัน รสหวาน และให้เนื้อสัมผัสที่ดีขึ้น โดยไม่เพิ่มแคลอรีและไขมัน
- 🥄 ช่วยลดต้นทุนการใช้โกโก้และช็อกโกแลต