MULTIVAC
GROUP



Portion TVI GMS 520

- เครื่องแบ่งส่วนเนื้ออัตโนมัติ ที่ให้ความแม่นยำสูง
- รองรับผลิตภัณฑ์หลากหลายรูปแบบ เพิ่มความยืดหยุ่นในกระบวนการผลิต
- เพิ่ม Yield และลดการสูญเสียวัตถุดิบ ด้วยการแบ่งส่วนที่แม่นยำ

Food Focus Thailand 2026 ROADMAP | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

MT FOOD SYSTEMS



Grasselli NSL400

เครื่องสไลซ์เนื้อแนวตั้ง รองรับทั้งเนื้อสด
และเนื้อแช่แข็งที่อุณหภูมิต่ำราว -4 ถึง -5 °C

ตัดได้ทั้งเนื้อแบบติดกระดูกและไม่มีกระดูก
พร้อมระบบใบมีดหลากหลาย
รองรับการตัดชิ้นบางได้อย่างแม่นยำ

รองรับกำลังการผลิตสูงสุด 2,000 กก./ชม.

Food Focus Thailand 2026 ROADMAP | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT



Tara Gum Powder

- สารให้ความข้นหนืดและสารให้ความคงตัว จากธรรมชาติในกลุ่ม Galactomannan
- สกัดจากเอนโดสเปิร์มของต้นทารา *(Caesalpinia spinosa)* จากประเทศเปรู
- ให้ความหนืดสูงและเนื้อสัมผัสละเอียด เหมาะสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลากหลายประเภท

Food Focus Thailand 2026 Roadmap | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

VICCHI ENTERPRISE

Tru*Smoke Applewood 45-P



- กลิ่นควันจากแอปเปิลวูด มอบความหอม หวานละมุน ผสานโทนผลไม้สุกและไม้ธรรมชาติ
- ช่วยสร้าง Signature Smoke Profile เพิ่มมิติรสชาติ พร้อมคงเอกลักษณ์ของเนื้อ
- ควบคุมคุณภาพและความสม่ำเสมอของกลิ่น และลดความเสี่ยงจากสารก่อมะเร็ง จากการรมควันแบบดั้งเดิม

Food Focus Thailand 2026 Roadmap | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

METTLER TOLEDO



MD System PA9000
Series NSMTO

- เครื่องตรวจจับโลหะที่ออกแบบสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความชื้นโดยเฉพาะ
- ลดผลกระทบจาก Product Effect พร้อมรองรับการล้างทำความสะอาดระดับ IP69K
- เพิ่มความไวในการตรวจจับสูงสุด 50% สำหรับผลิตภัณฑ์สด เนื้อสัตว์ อาหารแช่เย็นแช่แข็ง และผลิตภัณฑ์บรรจุฟิล์มโลหะ

Food Focus Thailand 2026 Roadmap | MEAT &POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

QPLUS CONCEPT



Sam-Kler Powder

- ส่วนผสมจากรากผักชี กระเทียม และพริกไทย ให้กลิ่นหอมและรสชาติกลมกล่อมแบบตำรับไทย
- เก็บรักษาได้นาน ช่วยลดขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ พร้อมให้รสชาติสม่ำเสมอ
- เหมาะสำหรับการหมัก ผัด และปรุงรสอาหารหลากหลายประเภท

Food Focus Thailand 2026 Roadmap | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

MEAT & POULTRY

Silesia
Flavours for Food & Beverages



Hot Flavour

กลิ่นรสเผ็ดสำหรับผลิตภัณฑ์
ที่ต้องการความเผ็ดชัดเจนและสม่ำเสมอ

ปราศจากสีและกลิ่นรบกวน ช่วยคงรสชาติ
และความคงตัวของผลิตภัณฑ์

รองรับการใช้งานหลากหลายรูปแบบ
ทั้งผลิตภัณฑ์ชนิดของเหลว น้ำมัน และแบบผง

Food Focus Thailand 2026 ROADMAP | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

AMSCO
ASIA MODIFIED STARCH CO., LTD.



K-1SR

แป้งมันสำปะหลังดัดแปร ด้วยเทคโนโลยีเฉพาะ
เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการยึดเกาะ
ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และปลา

ช่วยเพิ่มความแข็งแรงของเจล
และเนื้อสัมผัส พร้อมเสริมความฉ่ำ
และการอุ้มน้ำของผลิตภัณฑ์

ลดการแยกน้ำระหว่างการเก็บรักษาแบบเย็น
ช่วยรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์

Food Focus Thailand 2026 ROADMAP | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

MEAT & POULTRY

Forefront Foodtech



RATIONAL iCombi Pro 6-1/1

เตาอบอัจฉริยะจากประเทศเยอรมนี
ผสานเทคโนโลยีลมร้อนและไอน้ำ
เพื่อผลลัพธ์ที่แม่นยำและสม่ำเสมอ

รองรับถาด GN 1/1 สูงสุด 6 ถาด
ในขนาดกะทัดรัด เหมาะกับการใช้งาน
หลากหลายรูปแบบ

ประหยัดพลังงานและใช้งานง่าย
รองรับการทำงานที่ต้องการความแม่นยำ
และสม่ำเสมอในการปรุงอาหาร

Food Focus Thailand 2026 ROADMAP | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

Pure Chemicals



Turmeric Yellow Powder

- สีธรรมชาติจากขมิ้น ให้เฉดสีเหลืองสดใส และมีความเข้มของสีโดดเด่น
- ใช้ขมิ้นจากเกษตรกรรายย่อยในอเมริกาใต้ ที่เพาะปลูกด้วยวิธีดั้งเดิม เหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารหลากหลายประเภท
- ผ่านการ Standardize สี เพื่อควบคุมความเข้มของสีให้สม่ำเสมอ

Food Focus Thailand 2026 Roadmap | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

MEAT & POULTRY

its
THAILAND



Brookfield CTX Texture Analyzer

- เครื่องวิเคราะห์เนื้อสัมผัสสำหรับประเมินคุณสมบัติทางกายภาพของผลิตภัณฑ์
- เหมาะสำหรับการวิเคราะห์ความแข็ง ความเหนียว ความยืดหยุ่น การแตกหัก และแรงกด
- พร้อมให้ผลการทดสอบที่เป็นมาตรฐานและทำซ้ำได้ รองรับการควบคุมและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์

Food Focus Thailand 2026 Roadmap | MEAT &POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

HITEC
SOLUTIONS FOR TODAY, INNOVATIONS FOR TOMORROW



Equimatec ST-250

- เครื่องสไลซ์อัตโนมัติสำหรับอุตสาหกรรม รองรับการจัดเรียงชิ้นเนื้อแบบ Continuous, Stacking, Shingling และ Interleaving
- รองรับระบบ Interleaving และชั่งน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการสไลซ์
- รองรับทั้งธุรกิจขนาดเล็ก-กลาง และโรงงานแปรรูปอาหารขนาดใหญ่ พร้อมปรับแต่งตามการใช้งานเฉพาะด้าน

Food Focus Thailand 2026 ROADMAP | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT



ABBRA
INTELLIGENT INGREDIENT

White Egg Powder

- ผงไข่ขาวบริสุทธิ์ ผลิตจากไข่ขาวแท้ 100%
- คงคุณค่าของโปรตีนธรรมชาติ พร้อมรสชาติกลมกล่อม รับประทานง่าย
- ช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ เหมาะสำหรับนำไปประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารหลากหลายประเภท

Food Focus Thailand 2026 Roadmap | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT



VITA
BARENTZ

Unitex S-2010

- โปรตีนสกัดจากพืชในรูปแบบเส้นใยฝอย ให้เนื้อสัมผัสใกล้เคียงเนื้อสัตว์
- ให้สัมผัสเหนียวนุ่มและชุ่มฉ่ำ อย่างเป็นธรรมชาติ
- เหมาะสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ที่ต้องการเนื้อสัมผัสแบบเนื้อสัตว์ (Meat-like textural properties)

Food Focus Thailand 2026 Roadmap | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

IPS International Co., Ltd.



Beyond Oil Filter Powder

- ผงกรองน้ำมันที่ได้รับการจดสิทธิบัตร และปลอดภัยสำหรับใช้กับอาหาร ช่วยยืดอายุการใช้งานของน้ำมันทอด
- ดูดซับและปรับสภาพสารพิษจากน้ำมัน ที่เกิดจากการทอดและให้ความร้อนซ้ำ
- รองรับการใช้งานตั้งแต่ร้านอาหาร ไปจนถึงโรงงานอุตสาหกรรม

Food Focus Thailand 2026 ROADMAP | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

MEAT & POULTRY



MTF

Multitech Foods
Manufacturing Co.,Ltd.

Natural Squid & Shrimp Extract Powder

- ผงสกัดจากปลาหมึกและกุ้งจากธรรมชาติ ที่ให้รสอูมามิเข้มข้น
- ช่วยเพิ่มมิติของรสชาติ ให้ความกลมกล่อม และรสชาติสม่ำเสมอในผลิตภัณฑ์
- เหมาะสำหรับอาหารหลากหลายประเภท อาทิ ซุป ซอส ลูกชิ้น ไส้กรอก ขนมขบเคี้ยว และอาหารแปรรูป

Food Focus Thailand 2026 Roadmap | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

MEAT & POULTRY

ULMA



TFS 300

- เครื่องขึ้นรูปบรรจุภัณฑ์อัตโนมัติที่ออกแบบตามหลัก Hygienic Design รองรับการผลิตที่ต้องการมาตรฐานด้านสุขอนามัยและประสิทธิภาพ
- รองรับการบรรจุหลากหลายรูปแบบ ทั้ง MAP, Vacuum และ Skin Pack
- ช่วยเพิ่มความยืดหยุ่นในการเลือกใช้งาน ให้เหมาะกับผลิตภัณฑ์และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่หลากหลาย



Food Focus Thailand 2026 Roadmap | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

MEAT & POULTRY

KURZ



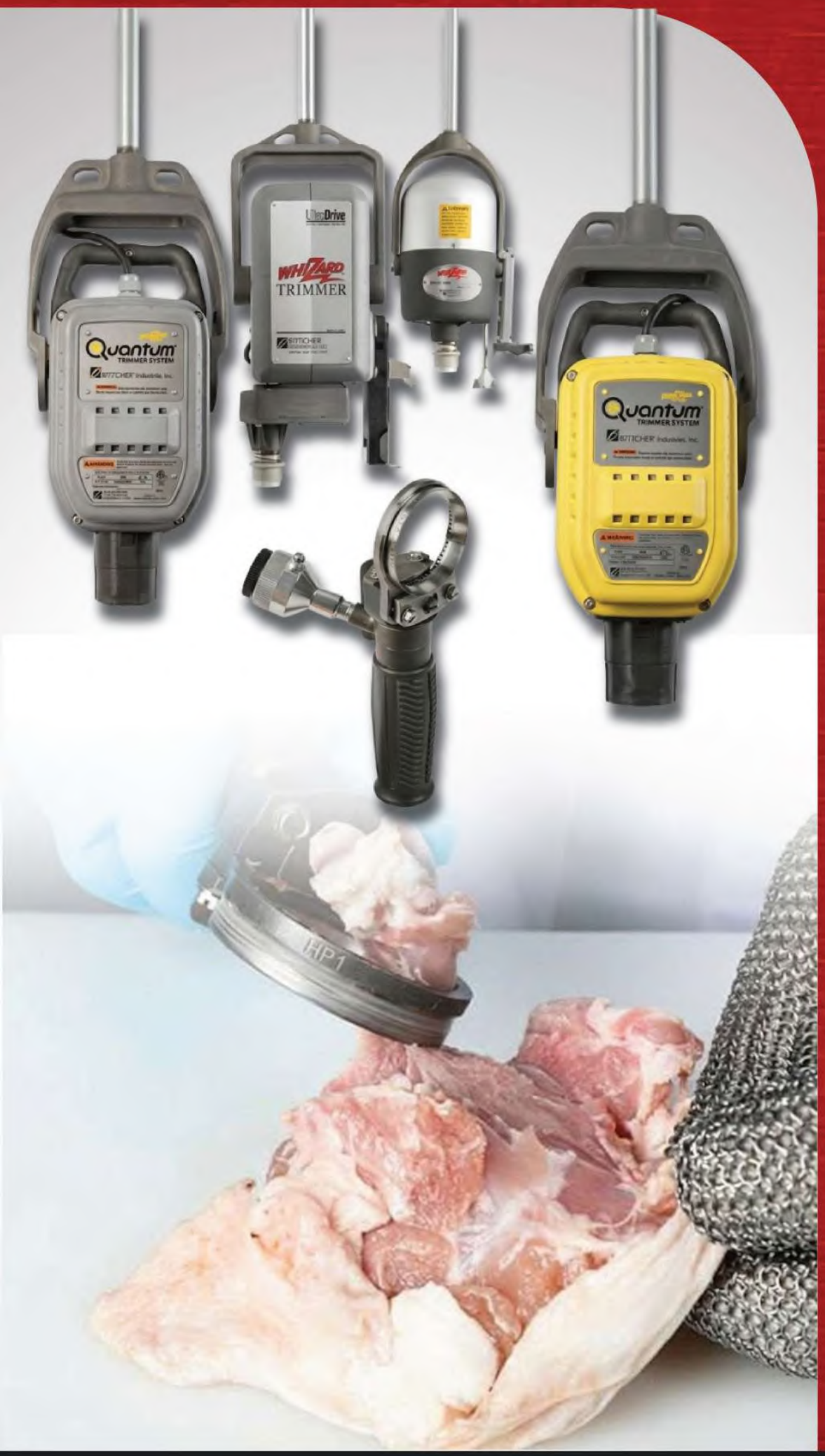
Hot Stamping Foil & Thermal Transfer Ribbon

- ม้วนผ้าหมึกคาร์บอนและริบบอน สำหรับการพิมพ์ข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ และฉลากสินค้า
- รองรับการพิมพ์บาร์โคด วันผลิต และวันหมดอายุ เพื่อแสดงข้อมูลสำคัญ บนบรรจุภัณฑ์
- เหมาะสำหรับฉลากสินค้าและบรรจุภัณฑ์ หลากหลายรูปแบบ

Food Focus Thailand 2026 Roadmap | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT



Fortifi
Food Processing Solutions

Quantum Flex® Trimmer

เครื่องตัดแต่งเนื้อสัตว์จาก Bettcher
ออกแบบเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการตัดแต่ง

ช่วยเพิ่มผลผลิตและลดความเมื่อยล้า
พร้อมใบมีดที่คงความคมได้สูง

สามารถเปลี่ยนหัวได้รวดเร็ว ช่วยให้การทำงาน
ต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพสูงสุด

Food Focus Thailand 2026 Roadmap | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

VEMAG



Vemag Vacuum Filler HP1

- เครื่องแบ่งและขึ้นรูปสำหรับอุตสาหกรรม ช่วยแบ่งผลิตภัณฑ์ได้อย่างแม่นยำ รวดเร็ว และสม่ำเสมอ
- รองรับการผลิตต่อเนื่อง ช่วยลดการพึ่งพาแรงงานและเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการผลิต
- ควบคุมปริมาณและคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้คงที่ รองรับการผลิตที่ต้องการความสม่ำเสมอในทุกชิ้น

MERDIENT



PRS PHR

- สารทดแทนฟอสเฟตแบรนด์ PROSUR จากประเทศสเปน สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ไส้กรอก แฮม และแพตตี้
- ช่วยเพิ่มการอุ้มน้ำและลดการสูญเสียน้ำระหว่างการผลิต เพิ่มผลผลิตและปรับปรุงเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์
- พร้อมสนับสนุนการพัฒนาสูตรแบบ Clean Label

Food Focus Thailand 2026 ROADMAP | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

COCO FiBER



COCOFiBER 0500

ใยอาหารธรรมชาติจากมะพร้าว
มีใยอาหารสูงถึง 65% ปราศจากสารก่อภูมิแพ้
และมีคุณสมบัติอุ้มน้ำได้ดี

ช่วยสร้างความกรอบและเนื้อสัมผัสที่มีเอกลักษณ์
ช่วยคงความกรอบได้นานและลดการดูดซับน้ำมัน

เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ ผ่านการรับรอง
มาตรฐานความปลอดภัยและคุณภาพระดับสากล

Food Focus Thailand 2026 ROADMAP | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

MEAT & POULTRY

igus THAILAND



igubal® JEM Spherical Insert Bearings

- ตลับลูกปืนพอลิเมอร์แบบสวม ใช้งานโดยไม่ต้องบำรุงรักษาและไม่ต้องใช้สารหล่อลื่น
- ทนต่อการกัดกร่อน น้ำหนักเบา และช่วยลดแรงสั่นสะเทือน เพื่อการทำงานของเครื่องจักรที่ราบรื่น
- เหมาะสำหรับอุตสาหกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ ช่วยสนับสนุนการใช้งานเครื่องจักรอย่างต่อเนื่องและยาวนาน



Food Focus Thailand 2026 Roadmap | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT



scent cottage group

Charcoal Grill VS Spicy Mala

กลิ่นย่างถ่านสไตล์ดั้งเดิม ช่วยเสริมเอกลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์เนื้อย่างหลากหลายประเภท

ไม่ว่าจะเป็นน้ำหมัก ซอสราด และซอสเคลือบของทอด พร้อมช่วยประหยัดเวลาในการย่าง

พร้อมเพิ่มมิติความเผ็ดร้อนด้วย Spicy Mala Flavor เหมาะสำหรับเมนูปิ้งย่างที่ต้องการกลิ่นหอมและรสชาติเผ็ดร้อน

Food Focus Thailand 2026 Roadmap | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

ชัยพัฒนาโซลูชั่น
Chaipattana Solution



Curdlan

- พอลิแซ็กคาไรด์ที่ผลิตจากกระบวนการหมักของแบคทีเรีย *Alcaligenes faecalis*
- ช่วยปรับปรุงเนื้อสัมผัสและโครงสร้าง เพิ่มความแน่น ความหนึบเคี้ยว และความชุ่มฉ่ำ
- ให้ความคงตัวที่ดีต่อการแช่แข็งและละลาย ช่วยรักษาคุณภาพและความคงตัวของผลิตภัณฑ์ตลอดอายุการเก็บรักษา

Food Focus Thailand 2026 ROADMAP | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

MEAT & POULTRY

Mech Food Engineering



Steam Box Machine

- ตู้นึ่งระบบไอน้ำสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร
- ใช้เทคโนโลยีการนึ่งด้วยไอน้ำประสิทธิภาพสูง ในกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร
- เหมาะสำหรับกระบวนการที่ต้องการการนึ่ง และฆ่าเชื้อ เพื่อรองรับการผลิต ในระดับอุตสาหกรรม

Food Focus Thailand 2026 ROADMAP | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT



BURAPA PROSPER

Tapioca Crumb Mix

- แป้งเกล็ดชุบทอดสไตล์ไต้หวัน พัฒนาสำหรับผู้ผลิตอาหารที่ต้องการสร้างความแตกต่างด้านเนื้อสัมผัส
- ช่วยสร้างความสม่ำเสมอในกระบวนการผลิต พร้อมเพิ่มรสสัมผัสและประสบการณ์การบริโภคของผลิตภัณฑ์
- เหมาะสำหรับไก่ทอด นักเก็ต และอาหารทอดหลากหลายประเภท

Food Focus Thailand 2026 Roadmap | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

MEAT & POULTRY

BEHN MEYER
Food Ingredients



NutriNS

- ส่วนผสมสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป
  ช่วยอุ้มน้ำและไขมันได้พร้อมกันในขั้นตอนเดียว
  พร้อมคงเนื้อสัมผัสที่ดีแม้ผ่านความร้อน
- ช่วยลดการสูญเสียน้ำหนักและเพิ่มผลผลิต
  สามารถทดแทนเนื้อสัตว์ได้ 5–10%
- เหมาะสำหรับไส้กรอก ลูกชิ้น แฮม
  และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์หลากหลายประเภท

Food Focus Thailand 2026 ROADMAP | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT



ALP ALLY LOGISTIC PROPERTY

Omega 1 Bangna

- คลังสินค้าอัจฉริยะให้เช่า ทั้ง Ambient และ Cold Storage ผสานเทคโนโลยี Automation และ AI
- ช่วยจัดการคลังสินค้าและสต็อกได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- ลดภาระการลงทุนและการขาดแคลนแรงงาน พร้อมเพิ่มความยืดหยุ่นในการบริหารพื้นที่และการดำเนินงาน

Food Focus Thailand 2026 Roadmap | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

MEAT & POULTRY

ZI-LIFE



Fast Ripening & Firming Agent

สารเร่งการบ่มและเพิ่มความแน่นเนื้อ
สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์หมักและแปรรูป

ช่วยเร่งกระบวนการสร้างกรด พร้อมช่วย
ให้เนื้อเซตตัวแน่นเป็นเจลได้รวดเร็ว

เพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการบ่มโดยไม่ต้อง
ใช้กล้าเชื้อ พร้อมช่วยคงสีของผลิตภัณฑ์
ให้น่ารับประทาน

Food Focus Thailand 2026 ROADMAP | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

markem·imaje
a DOVER company



Markem Imaje 9750

- เครื่องพิมพ์สำหรับงานอุตสาหกรรม รองรับการพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์ หลากหลายรูปทรง ขนาด และพื้นผิว
- แข็งแกร่ง ทนทาน และใช้งานง่าย ผ่านการทดสอบ ตามมาตรฐานอุตสาหกรรมขั้นสูง
- รองรับแนวคิด Sustainability และ Industry 4.0 เพื่อสนับสนุนการใช้งานในสายการผลิต อย่างมีประสิทธิภาพ

Food Focus Thailand 2026 ROADMAP | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT



Maxcool

MAXCOOL
Cold Room Solution

- บริการออกแบบ ผลิต และติดตั้งห้องเย็น ห้องแช่แข็ง และห้องควบคุมอุณหภูมิ สำหรับอุตสาหกรรม
- ให้บริการระบบทำความเย็นแบบครบวงจร โดยทีมวิศวกรและช่างเทคนิคผู้เชี่ยวชาญ
- ครอบคลุมการใช้งานในอุตสาหกรรม หลากหลายระดับ

Food Focus Thailand 2026 Roadmap | MEAT & POULTRY Edition

SIGN UP TODAY

16 October 2026
@ Jupiter Room 4-13,
Challenger Hall, IMPACT

MEAT & POULTRY