



SAMUT SAKHON

29 AUG 2025

@ CENTRAL PLACE HOTEL SAMUT SAKHON



Moving Forward to Smart and Sustainable Food Manufacturing



Food Focus Thailand **2025**
ROADSHOW

Smoke Flavor Powder



กลิ่นควันธรรมชาติแบบผง
ผลิตจากกระบวนการ 3 stage Pure Tech
สามารถลดสาร PAHs และ Smoke Tar ได้ถึง 95%



Spices & Food Additives



ส่วนผสมปรุงแต่งกลิ่นและรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์
ผ่านการรับรองความปลอดภัยด้านอาหาร
ตามมาตรฐานในระดับสากล



Black Pepper & White Pepper

Q PLUS
CONCEPT



พริกไทยดำและพริกไทยขาว
คัดสรรคุณภาพระดับสูง หอมเผ็ดตามความต้องการ
ผ่านกระบวนการอบที่ช่วยคงคุณภาพ
และอายุการเก็บรักษาได้ดี



Fibersse® Polydextrose



Multi-functional fiber
มีคุณสมบัติเป็นพรีไบโอติก
ส่งเสริมสุขภาพทางเดินอาหาร
เหมาะสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย



Food Services Testing & Inspection

intertek
Total Quality. Assured.



บริการตรวจสอบและทดสอบคุณภาพ
ผลิตภัณฑ์อาหาร ด้านเคมีและจุลชีววิทยา

Food Focus Thailand **2025**
ROADSHOW



FOR MORE INFORMATION >>>



BAX[®] System Real-time PCR Assay



เทคโนโลยี PCR แบบเรียลไทม์
เพื่อการตรวจเชื้อก่อโรคอย่างแม่นยำ
เพิ่มความมั่นใจในกระบวนการผลิต



Moisture Balance Model MB92



เครื่องวิเคราะห์ค่าความชื้น
เทคโนโลยีใหม่ที่ใช้ Carbon Fiber ให้ความร้อน



Savory Flavour



กลิ่นรสที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว
ช่วยเพิ่มความกลมกล่อม
และทำให้อาหารน่ารับประทานยิ่งขึ้น
เหมาะสำหรับอาหารคาวทุกประเภท



Misocarine



Natural preservative ที่สกัดจากหอมหัวใหญ่
มีทั้งรูปแบบแบบผงและของเหลว
ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์



SafePlate 150C



เดกซ์โทรสที่ผ่านการหมักตามธรรมชาติ
ช่วยถนอมอาหารให้สดนานขึ้น
อย่างเป็นธรรมชาติและมีประสิทธิภาพ



Bioavid Lateral Flow incl. Hook Line



ชุดทดสอบสารก่อภูมิแพ้แบบรวดเร็วภายใน 10 นาที
พร้อมมีเส้น Hook Line ป้องกันการเกิดผลลบลอง



V-FOS

Vallex
The trusted ingredients



Fructo-oligosaccharide สายสั้น
เป็นใยอาหารที่ละลายน้ำได้ มีคุณสมบัติของการ
เป็นพรีไบโอติกส์ที่ดีต่อสุขภาพลำไส้



Specialty Enzyme Developed for Fishery & Meat Products



Protease Enzyme นวัตกรรมที่ช่วยย่อยโปรตีนให้เป็นเปปไทด์และกรดอะมิโนเพื่อเพิ่มรสชาติอูมามิ พร้อมเสริมคุณค่าให้ By product

