

# Food Focus Thailand Roadmap 2024:

## Meat & Poultry Edition

18<sup>th</sup> October, 2024

Dr. Supawan Teerarat

President

National Food Institute  
Ministry of Industry, Thailand

Mr. Jirasak

Sr. Manager

Research & Development

National Food Institute  
Ministry of Industry, Thailand

Ms. Panadda Kongma

Vice President Business

VNU Asia Pacific



# บริการของสถาบันอาหาร

เสริมสร้างศักยภาพการแข่งขันแก่ธุรกิจตลอด SUPPLY CHAIN

Innovation & Technology

Business & Marketing  
Solutions



Food Safety & Quality



Human Resource  
Development



Grow



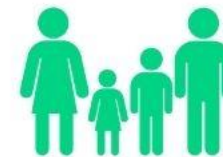
Process &  
Package



Transport



Sell



Buy



## FOOD SECURITY



shutterstock.com · 2135667899

Food *availability* means that sufficient quantities of appropriate and quality food is available from domestic production, commercial imports, food assistance or food reserves on a consistent base.

*Stability* of food refers to *availability* of adequate food all the times, thus, certain that *access* and *utilisation* of appropriate food is not curtailed by any hindrance, shortages or by emergencies or sudden crises.

AVAILABILITY

STABILITY

### FOOD SECURITY

"Exists when all people, at all times, have physical and economic access to sufficient, safe and nutritious food that meets their dietary needs and food preferences for an active and healthy life"

ACCESS

UTILISATION

People have adequate income or other resources to *access* appropriate food domestically through home production, buying in local markets or as exchange, gifts, borrowing or as food aid.

People *utilise* food properly through food storing and processing practices while have sufficient knowledge where they apply nutritional, health, sanitation, socio-cultural as well spiritual parameters of food.



# TOP 5 food trends in 2024

1. **Food security solutions** will become more localised in the face of crisis

2. The relationship between nature, Indigenous Peoples and food systems will gain greater recognition

3. Clearer definitions of **regenerative agriculture** will emerge

4. **Data** will play a key role in consumer food behaviour

5. **AI technology** will influence the next era of food system action

# What is FUTURE FOOD?

อาหาร(เพื่อ)อนาคต (Future Food) คือ กลุ่มอาหารที่ถูกมนุษย์สร้างสรรค์ขึ้นมา เพื่อให้การบริโภคอาหารสามารถสร้างความยั่งยืนให้กับโลกและสิ่งแวดล้อมได้

โดยความท้าทายของอุตสาหกรรมอาหาร มักจะมุ่งเน้น แนวคิดทางด้านสุขภาพของผู้บริโภค และการส่งเสริมความยั่งยืนของห่วงโซ่อาหารเป็นสำคัญ



# THE FUTURE OF FOOD:

What will we be eating in 20 years?



## มารู้จักกับ Future Food แต่ละประเภท ว่ามีอะไรบ้าง?

### ◆ Functional food

กลุ่มอาหารที่ประกอบไปด้วยสารสำคัญ หรือสารออกฤทธิ์ ที่มีทั้งคุณค่าทางโภชนาการพื้นฐาน และมีส่วนช่วยป้องกัน รวมถึงลดความเสี่ยงในการเกิดโรคต่างๆ ได้ เช่น เพิ่มภูมิคุ้มกันปรับปรุงการทำงานของร่างกาย และชะลอการเสื่อมของอวัยวะ เป็นต้น ซึ่งเป็นที่นิยม และสามารถสร้างโอกาสการแข่งขันในตลาดโลกได้

### ◆ Novel food (Plant based)

กลุ่มโปรตีนจากพืช และวัตถุดิบจากพืชที่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร ที่ผลิตขึ้นมาใหม่ด้วยนวัตกรรม และปรากฏหลักฐานทางวิชาการว่ามีการบริโภคเป็นอาหารน้อยกว่า 15 ปี ในแต่ละพื้นที่นั้น ๆ

### ◆ Novel food (Insect Protein)

กลุ่มโปรตีนจากแมลง และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร ที่ผลิตขึ้นมาใหม่ด้วยนวัตกรรม และปรากฏหลักฐานทางวิชาการว่ามีการบริโภคเป็นอาหารน้อยกว่า 15 ปี ในแต่ละพื้นที่นั้น ๆ

### ◆ Novel food (Cultured Meat)

กลุ่มเนื้อสัตว์ที่มาจากกระบวนการเลียนแบบด้วยการสร้างเซลล์และเนื้อเยื่อ ด้วยเทคโนโลยี “Stem cell” วิศวกรรมชีวภาพและวัสดุชีวภาพเพื่อขึ้นรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร

### ◆ Organic Food

กลุ่มผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผลิตผลทางการเกษตรที่ปลอดภัยจากสารเคมี เช่น ผักปลอดสารพิษ เนื้อสุกรที่เลี้ยงด้วยวิถีธรรมชาติ หรือนมพาสเจอร์ไรซ์ออร์แกนิก

### ◆ Medical & Personalized Food

กลุ่มผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ยา หรืออาหารเสริม ที่มีโภชนาการที่เหมาะสมกับแต่ละบุคคล หรือผู้ป่วยที่ต้องรักษาโรคเป็นการเฉพาะ เช่น โรคเกี่ยวกับระบบเผาผลาญ โรคลำไส้แปรปรวน เป็นต้น

# Novel Food หรือ “อาหารใหม่”

- เป็นอาหารที่ ไม่เคยถูกนำมาเป็นอาหารมาก่อน หรือ มีการบริโภคน้อยกว่า 15 ปี
- เป็นอาหารที่ใช้ เทคโนโลยีหรือนวัตกรรมแปลกใหม่ ที่ ไม่เคยมีมาก่อน ในการผลิตอาหารนั้น

## ตัวอย่างของ Novel Food ได้แก่

- เนื้อเทียม (Plant-based Protein) จากโปรตีนทางเลือก ได้แก่ พืช เห็ด และธัญพืชต่าง ๆ
- เนื้อจากห้องแล็บ (Cultured Meat) การเพาะตัวอย่างเนื้อเยื่อเซลล์สัตว์ ให้เพิ่มปริมาณ
- อาหารนวัตกรรมใหม่ ตัวอย่างเช่น ใช้ Nano Food ทำน้ำพริกกะปิผง การพิมพ์สามมิติ (3D printing)
- ซูเปอร์ฟู้ด (Super Food) อาหารใหม่ ๆ ที่ให้สารอาหารสูงกว่าปกติ เช่น แมลง สาหร่าย





# โปรตีน ทางเลือก (Alternative Protein)



โปรตีนจากสัตว์  
(ANIMAL-DERIVED  
PROTEIN)



โปรตีนจากแมลงที่กินได้  
(EDIBLE INSECT-BASED  
PROTEIN)



โปรตีนจากพืช  
(PLANT-BASED  
PROTEIN)



โปรตีนจากสาหร่าย  
(MICROALGAE)



โปรตีนสังเคราะห์จากเซลล์/  
เนื้อเยื่อ (CELLULAR  
AGRICULTURE PROTEIN)

# โปรตีนที่มาจากแมลงที่กินได้ (Edible Insect-based protein)

ต่อน้ำหนักแห้ง 100 กรัม



📍 ลานผัก

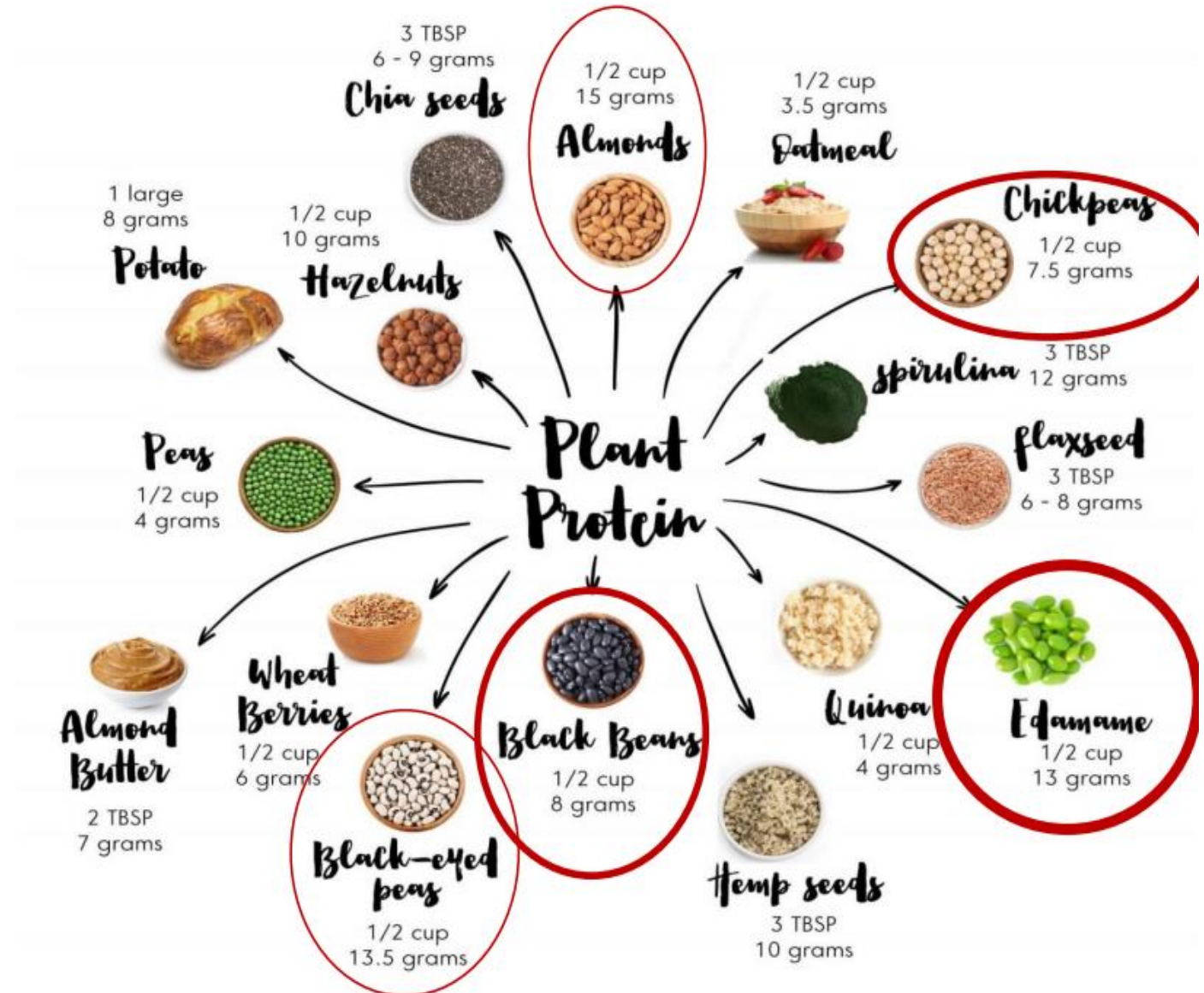
8 อันดับ แมลงกินได้  
ที่ให้ "โปรตีนสูง" ที่สุด

1	2	3	4
			
ตั๊กแตน	แมลงดানা	แมลงกระซอน	แมลงอีฉุน
20.6 กรัม	19.8 กรัม	15.4 กรัม	13.4 กรัม
5	6	7	8
			
จิ้งหรีด	จิ้งโกร่ง	ดักแด้ไหม	หนอนไม้ไผ่
12.9 กรัม	12.8 กรัม	9.6 กรัม	9.2 กรัม

ที่มา: กระทรวงสาธารณสุข

\*หมายเหตุ: ค่าทางอาหารคิดเป็นกรัมต่อน้ำหนักแห้ง 100 กรัม

# Plant-based whole food



ถั่วขาว/ถั่วตาขาว

# สถานการณ์การค้าสินค้าเกษตรไทยกับทั่วโลก ปี 2563 - มิถุนายน 2566

การค้าสินค้าเกษตรไทย	ปี 2563	ปี 2564	ปี 2565	เฉลี่ย ปี 2563-2566	ปี 2565 (ม.ค.-มิ.ย.)	ปี 2566 (ม.ค.-มิ.ย.)	ผลต่าง (ร้อยละ)
มูลค่าการค้า	1,706,886	1,992,374	2,375,936	2,025,065	1,196,706	1,231,846	2.94
มูลค่าส่งออก	1,193,161	1,404,652	1,681,250	1,426,354	859,089	853,531	-0.65
มูลค่านำเข้า	513,725	587,722	694,686	598,711	337,617	378,315	12.05
ดุลการค้า	679,436	816,930	986,564	827,643	521,472	475,216	
<b>ตลาดส่งออก</b>							
จีน	242,159	375,395	406,771	341,442	222,630	249,739	12.18
ญี่ปุ่น	139,260	146,717	170,235	152,071	82,416	77,747	-5.67
สหรัฐอเมริกา	139,538	145,950	168,592	151,360	87,209	68,040	-21.98
สหภาพยุโรป	66,349	82,772	103,367	84,163	51,964	42,048	-19.08
<b>สินค้าเกษตรส่งออก</b>							
ข้าว	103,011	96,813	124,321	108,048	54,544	67,507	23.77
ทุเรียน	65,631	109,186	110,146	94,988	78,140	102,184	30.77
ไก่ปรุงแต่ง	75,559	73,712	101,922	83,731	46,968	45,199	-3.77
ยางธรรมชาติ	47,847	90,108	97,348	78,435	50,205	34,712	-30.86
<b>สินค้าเกษตรนำเข้า</b>							
ถั่วเหลือง	50,488	72,605	70,505	64,533	30,149	43,066	42.84
มันสำปะหลัง	13,106	13,448	19,780	15,445	15,085	14,510	-3.81
ปลาหมึกกระดอง และปลาหมึกกล้วยแช่แข็ง	12,087	12,197	16,272	13,519	7,613	8,378	10.05
ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์	8,829	12,884	15,228	12,314	12,521	11,346	-9.38

ที่มา : กองเศรษฐกิจการเกษตรระหว่างประเทศ รวบรวมจากสถิติการค้าสินค้าของกรมศุลกากร (ณ วันที่ 4 สิงหาคม 2566)

หน่วย : ล้านบาท

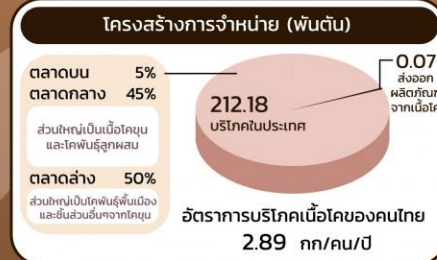
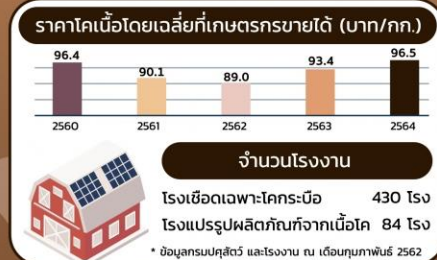
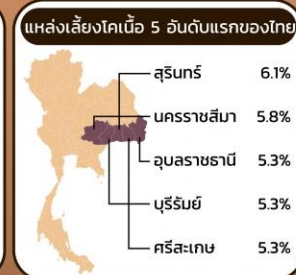
## อุตสาหกรรมโคเนื้อ ของไทยปี 2564

จำนวนเกษตรกร 1.3  
ผู้เลี้ยงโคเนื้อในไทย ล้านราย

จำนวน  
การเลี้ยง 9  
ล้านราย

ปริมาณโคเข้า  
โรงเชือดเพื่อ  
เป็นอาหาร 434  
พันตัว

\*ข้อมูลสถิติสัตว์ที่ขุนตัดไข่มาตามขนาด, กรมปศุสัตว์



ไทยนำเข้าเนื้อโคเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

มูลค่า 4,709 ล้านบาท +139% yoy  
ปริมาณ 22.9 ตัน +117% yoy

96% ของปริมาณการนำเข้าคือเนื้อโคสดแช่เย็นแช่แข็ง



- TOP 5 ประเทศผู้ส่งออกเนื้อโครายใหญ่ของโลก
1. บราซิล 9.5%
  2. สหรัฐอเมริกา 6.8%
  3. เยอรมนี 4.0%
  4. ไต้หวัน 3.4%
  5. แคนาดา 2.8%
- \*%ตามมูลค่า

- แหล่งนำเข้าเนื้อโคสำคัญของไทย
1. ออสเตรเลีย 42.4%
  2. อาร์เจนตินา 27.3%
  3. นิวซีแลนด์ 11.7%
  4. บราซิล 10.8%
  5. สหรัฐอเมริกา 5.3%
- \*%ตามปริมาณ

- ตลาดส่งออกหลักของไทย
1. ญี่ปุ่น 55.9%
  2. ออสเตรเลีย 32.1%
  3. CLMV 9.3%
- \*%ตามมูลค่า

- TOP 5 ประเทศผู้นำเข้าเนื้อโครายใหญ่ของไทย
1. ญี่ปุ่น 10.8%
  2. สหรัฐอเมริกา 10.8%
  3. ฝรั่งเศส 3.8%
  4. สหราชอาณาจักร 3.1%
  5. เยอรมนี 2.5%
  8. ไทย 1.9%
- \*%ตามมูลค่า

แหล่งข้อมูล: IHS Markit, กรมปศุสัตว์, สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร และสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม

## อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก: สถานการณ์ภาพรวมและแนวโน้มในอนาคต



จีระศักดิ์ คำสุริย์

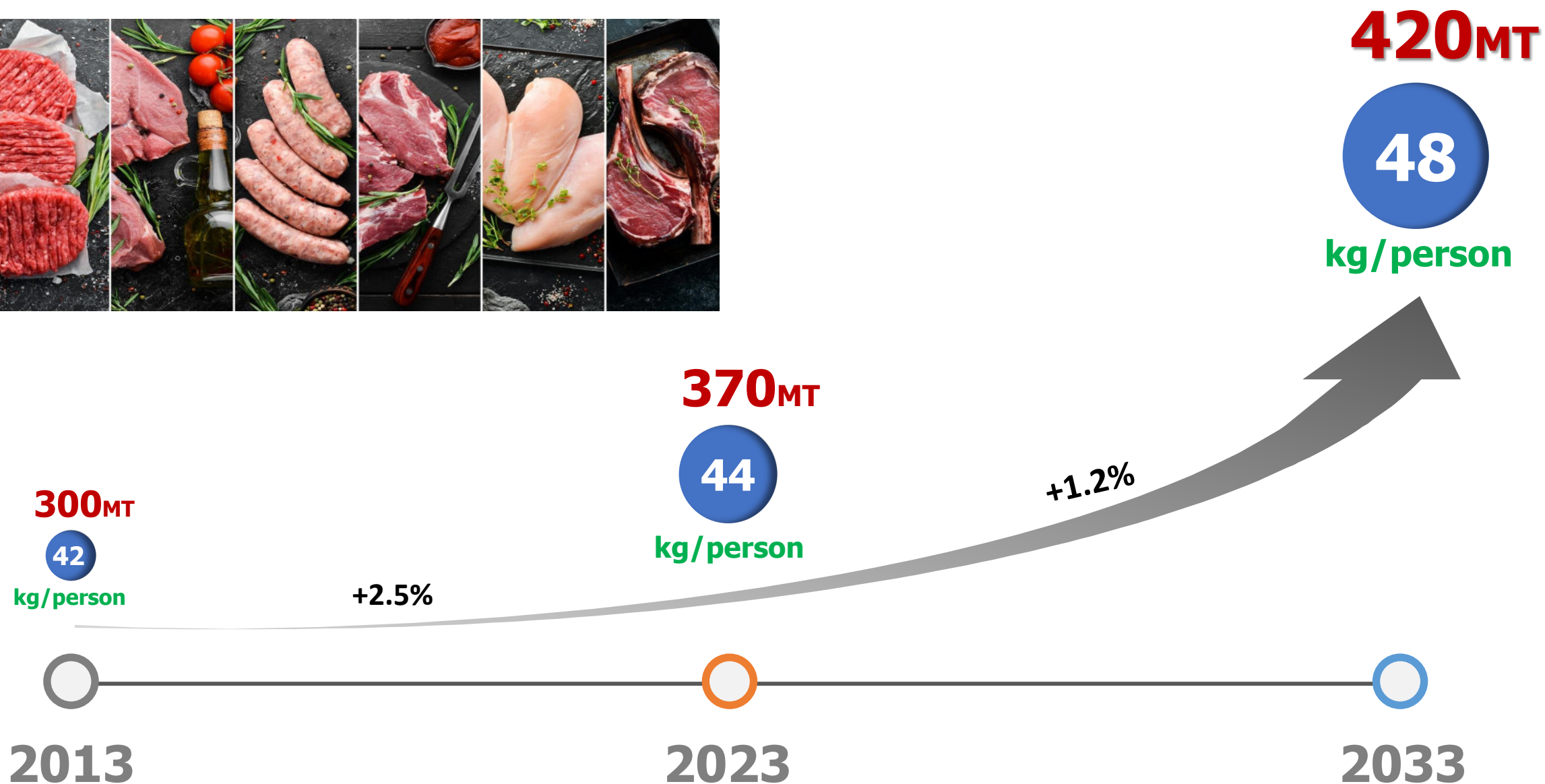
อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ เพื่อสถาบันอาหาร

2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700

# สถานการณ์การผลิต การบริโภค และการตลาดภายในและต่างประเทศ



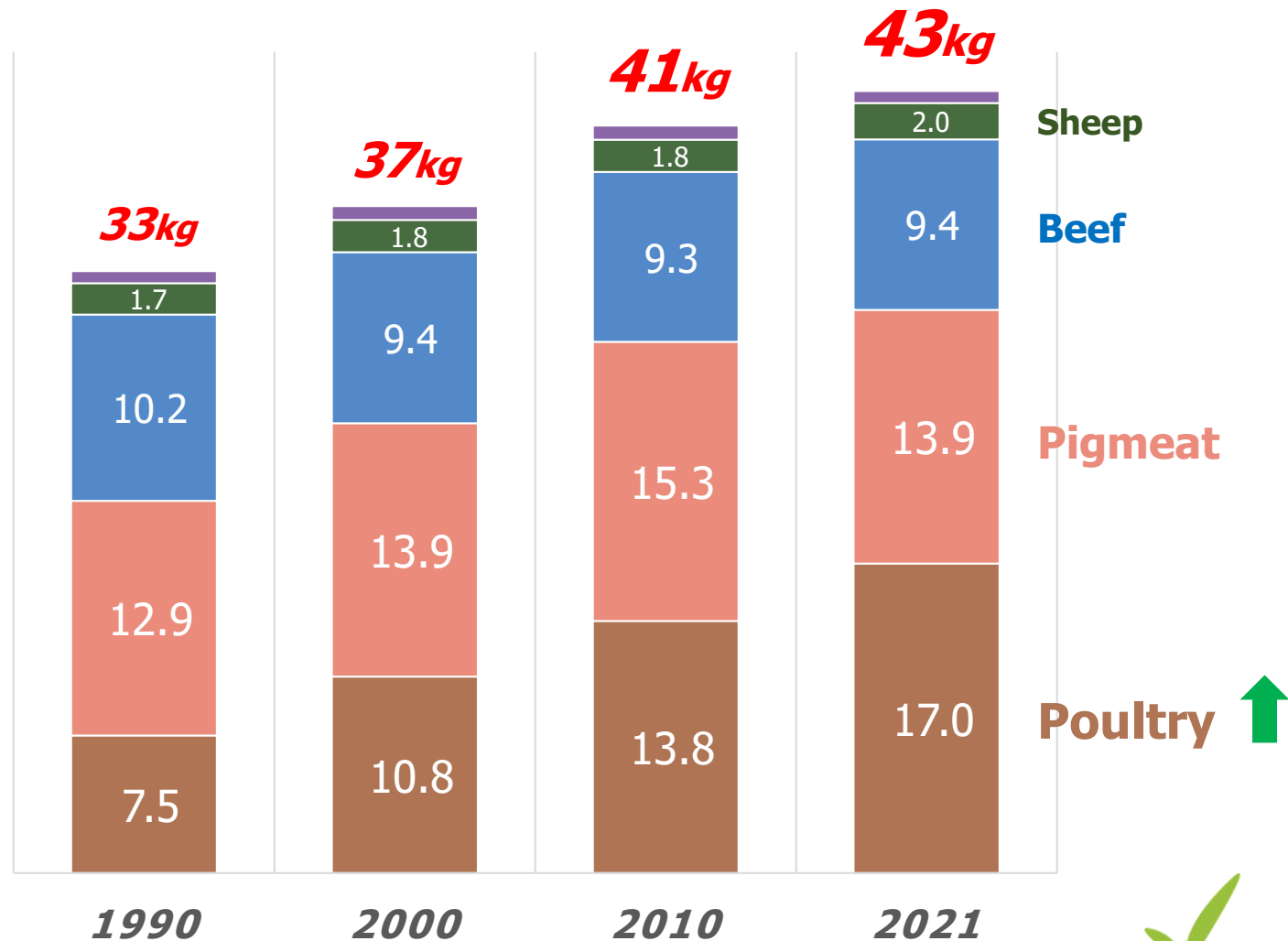
# การบริโภคเนื้อสัตว์ทั่วโลก (ภาพรวม)



# การบริโภคเนื้อสัตว์ทั่วโลก จำแนกประเภทเนื้อสัตว์

## Per capita meat consumption by type, World, 1961 to 2021

Per capita meat consumption is broken down by types of meat, and is measured in kilograms per person per year.

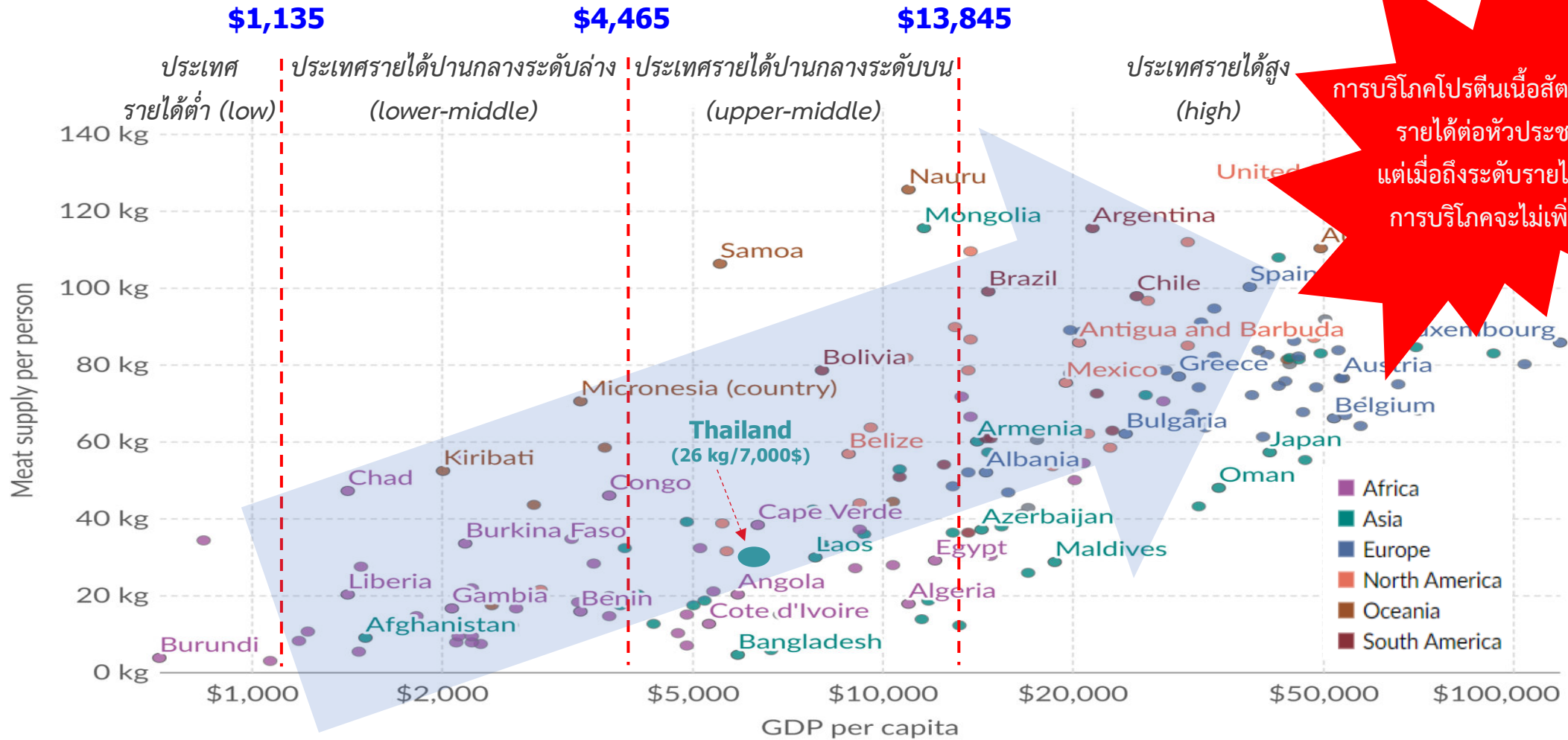


การบริโภคเนื้อไก่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นมากกว่าการบริโภคสัตว์เนื้อแดงอื่น ได้แก่ เนื้อวัว เนื้อหมู และเนื้อแกะ นอกจากเหตุผลด้านเศรษฐกิจที่ไก่คือโปรตีนราคาไม่แพงแล้ว ผู้บริโภคมีความต้องการอาหารทางเลือกที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพมากขึ้น ความกังวลด้านเกี่ยวกับการดื้อยาปฏิชีวนะในกลุ่มสัตว์เนื้อแดงดังกล่าว



# การบริโภคเนื้อสัตว์ทั่วโลก จำแนกภูมิภาค/ประเทศ

## Meat supply vs. GDP per capita, 2021



การบริโภคโปรตีนเนื้อสัตว์ขึ้นอยู่กับรายได้ต่อหัวประชากร แต่เมื่อถึงระดับรายได้หนึ่ง การบริโภคจะไม่เพิ่มขึ้น

ธนาคารโลกได้จำแนกกลุ่มประเทศต่างๆ ทั่วโลกออกเป็น 4 กลุ่มรายได้ โดยใช้การประเมินรายได้ประชาชาติต่อหัว (GNI per capita) โดยที่

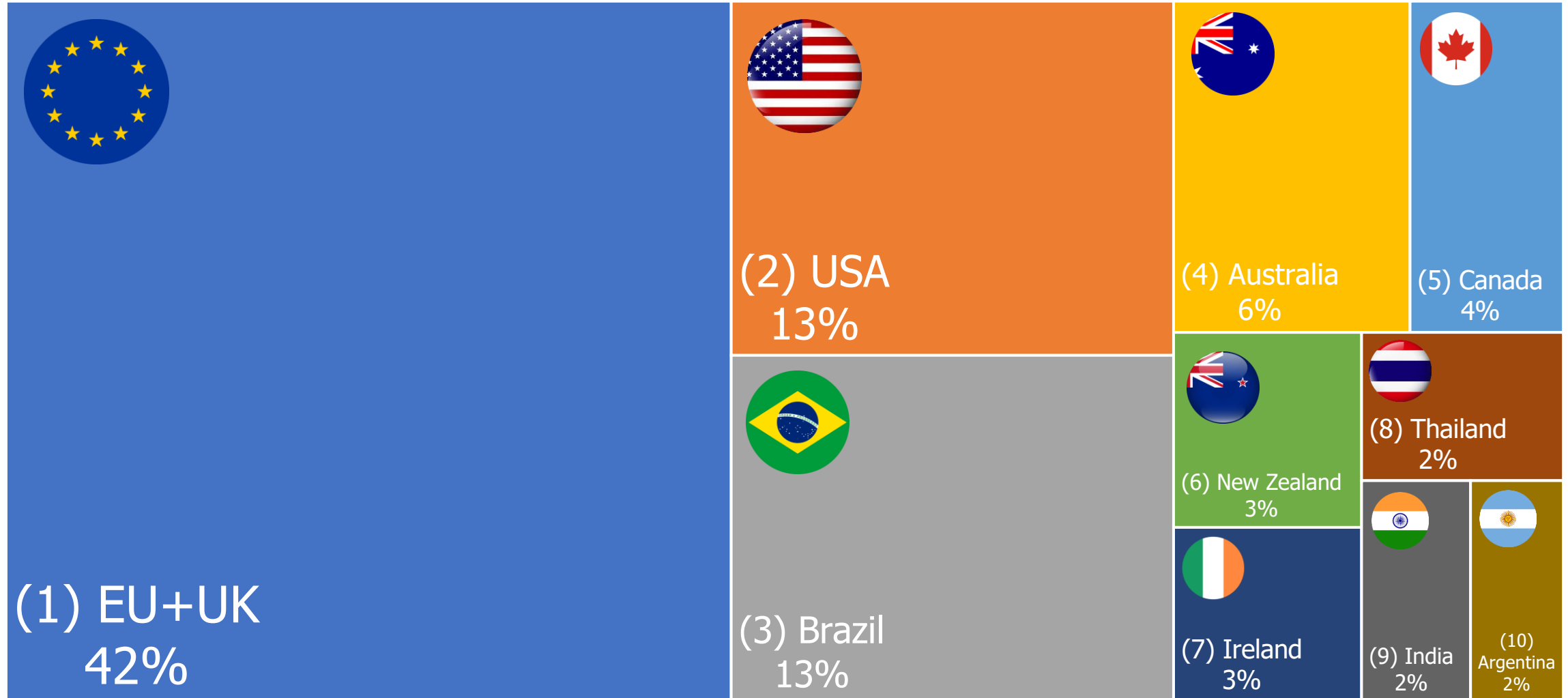
- 1) ประเทศรายได้ต่ำ (low) คือ ประเทศที่ประชากรมีรายได้เฉลี่ยต่ำกว่า 1,135 เหรียญสหรัฐฯ
- 2) ประเทศรายได้ปานกลางระดับล่าง (lower-middle) คือ ประเทศที่ประชากรมีรายได้เฉลี่ยระหว่าง 1,136 - 4,465 เหรียญสหรัฐฯ
- 3) ประเทศรายได้ปานกลางระดับบน (upper-middle) คือ ประเทศที่ประชากรมีรายได้เฉลี่ย 4,466 - 13,845 เหรียญสหรัฐฯ
- 4) ประเทศรายได้สูง (high) คือ ประเทศที่ประชากรมีรายได้เฉลี่ยมากกว่า 13,845 เหรียญสหรัฐฯ

# ขีดความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรม



# ประเทศผู้ส่งออกเนื้อสัตว์ของโลกปี 2566

(เฉพาะเนื้อวัว หมู ไก่ และแกะ คิดเป็น 95% ของเนื้อสัตว์ทั้งหมด)

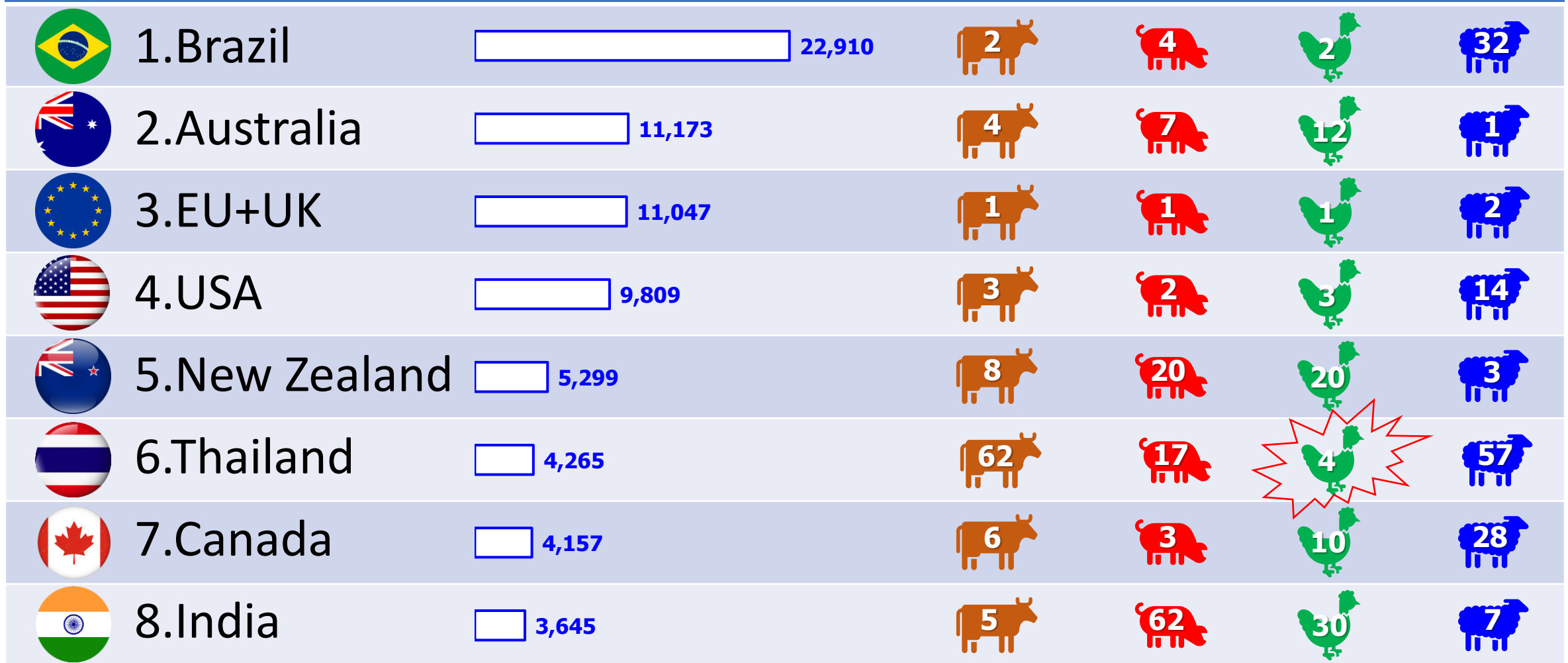


# ขีดความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรม

## ขีดความสามารถในการแข่งขัน

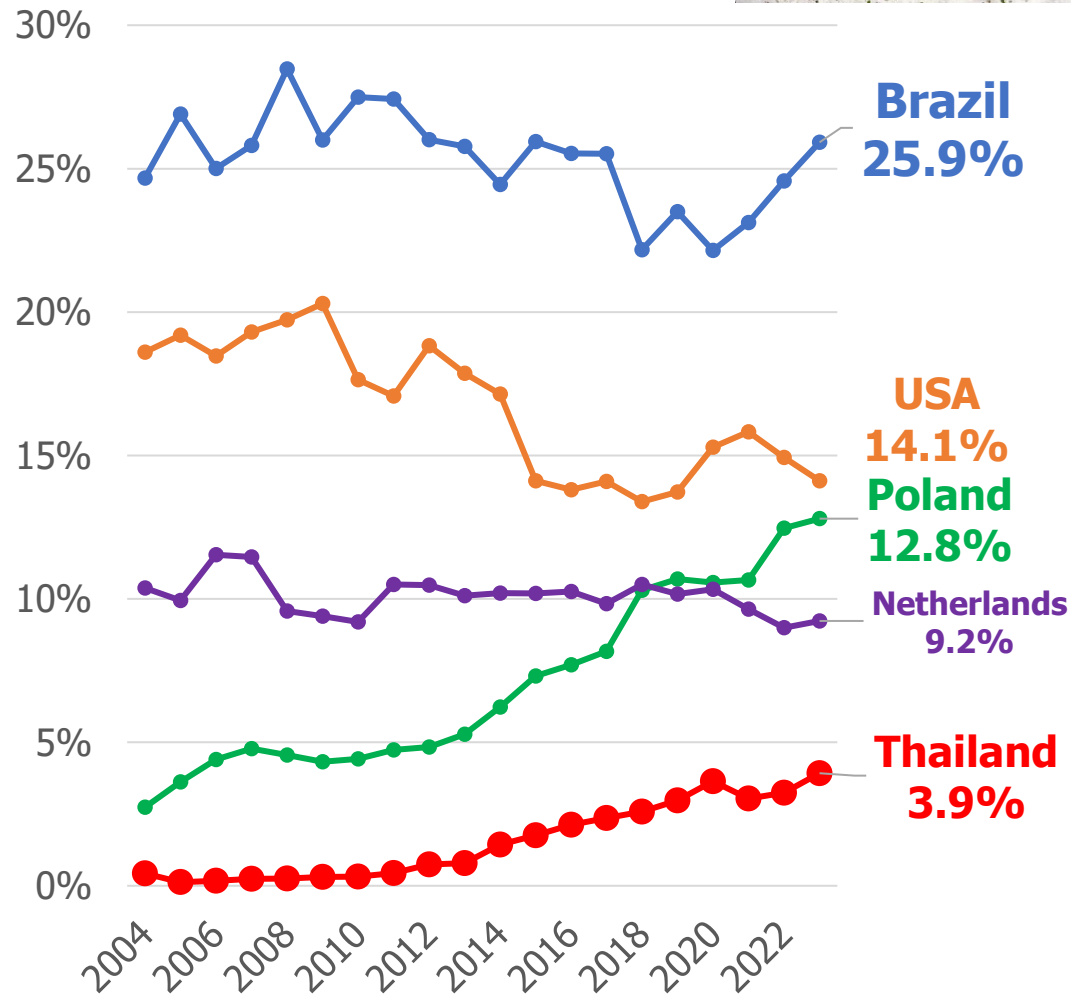
(วัดจากดุลการค้าเนื้อสัตว์; \$US Mn.)

อันดับส่งออกโลกปี 2566

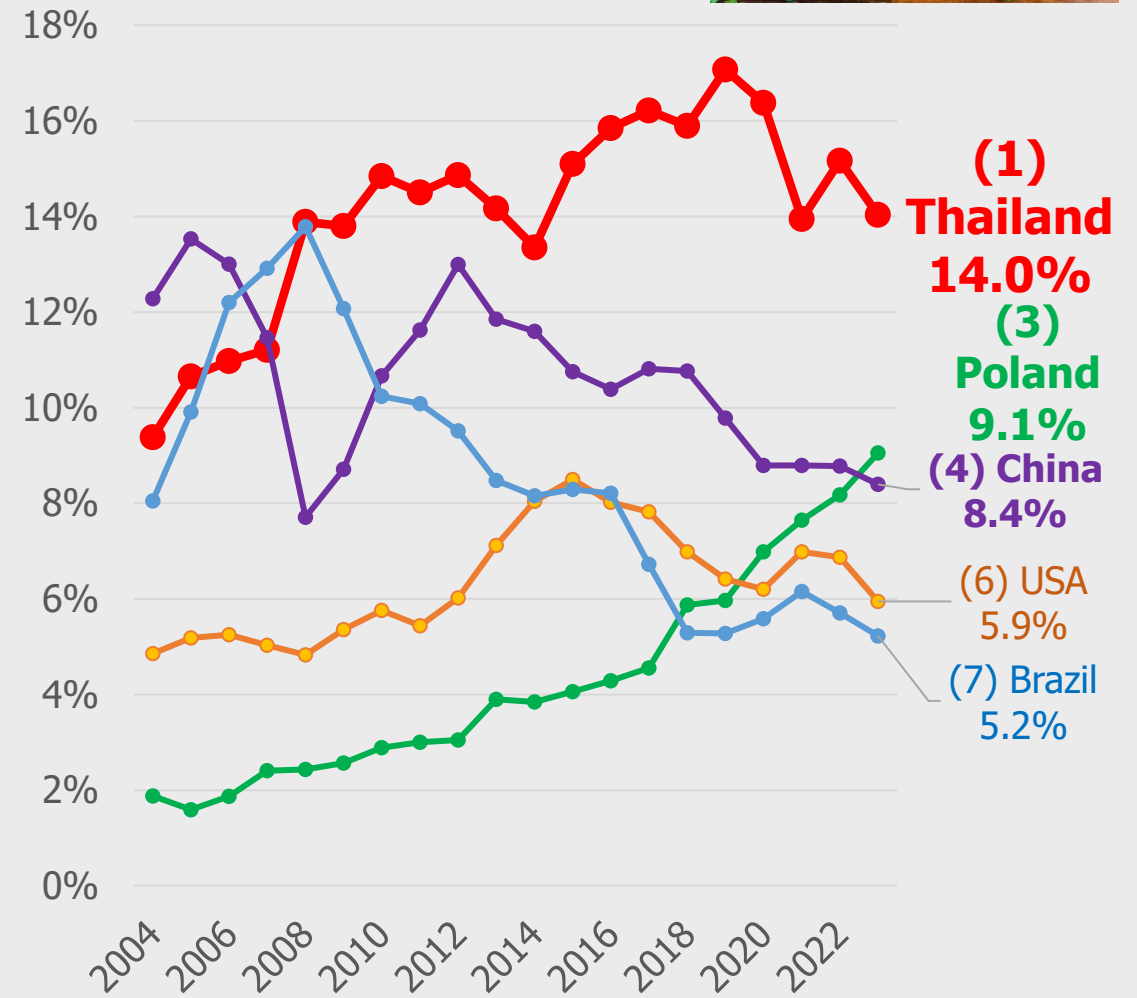


ที่มา: สถาบันอาหาร คำนวณจาก UN Comtrade Database <https://comtradeplus.un.org/TradeFlow>

# ส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่แข็งของโลก



# ส่วนแบ่งตลาดไก่แปรรูปของโลก

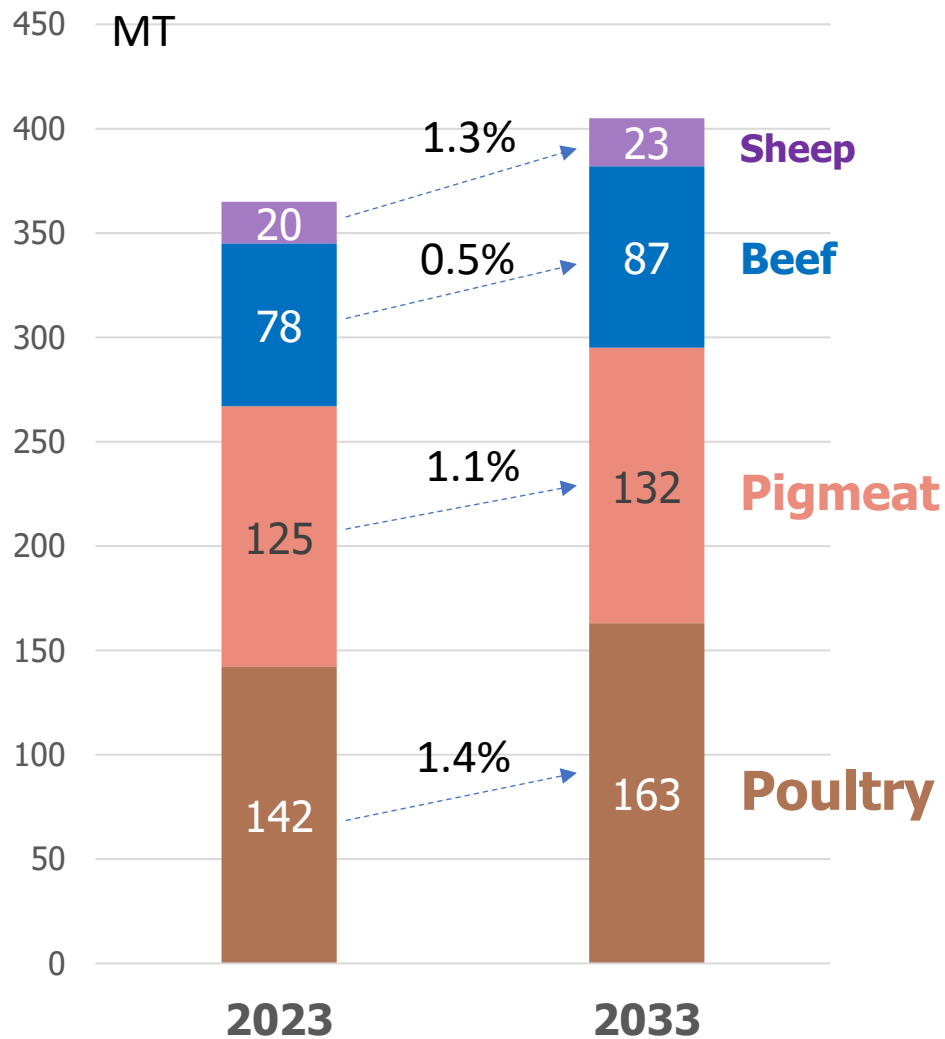


# คาดการณ์แนวโน้มอุตสาหกรรมในอนาคต

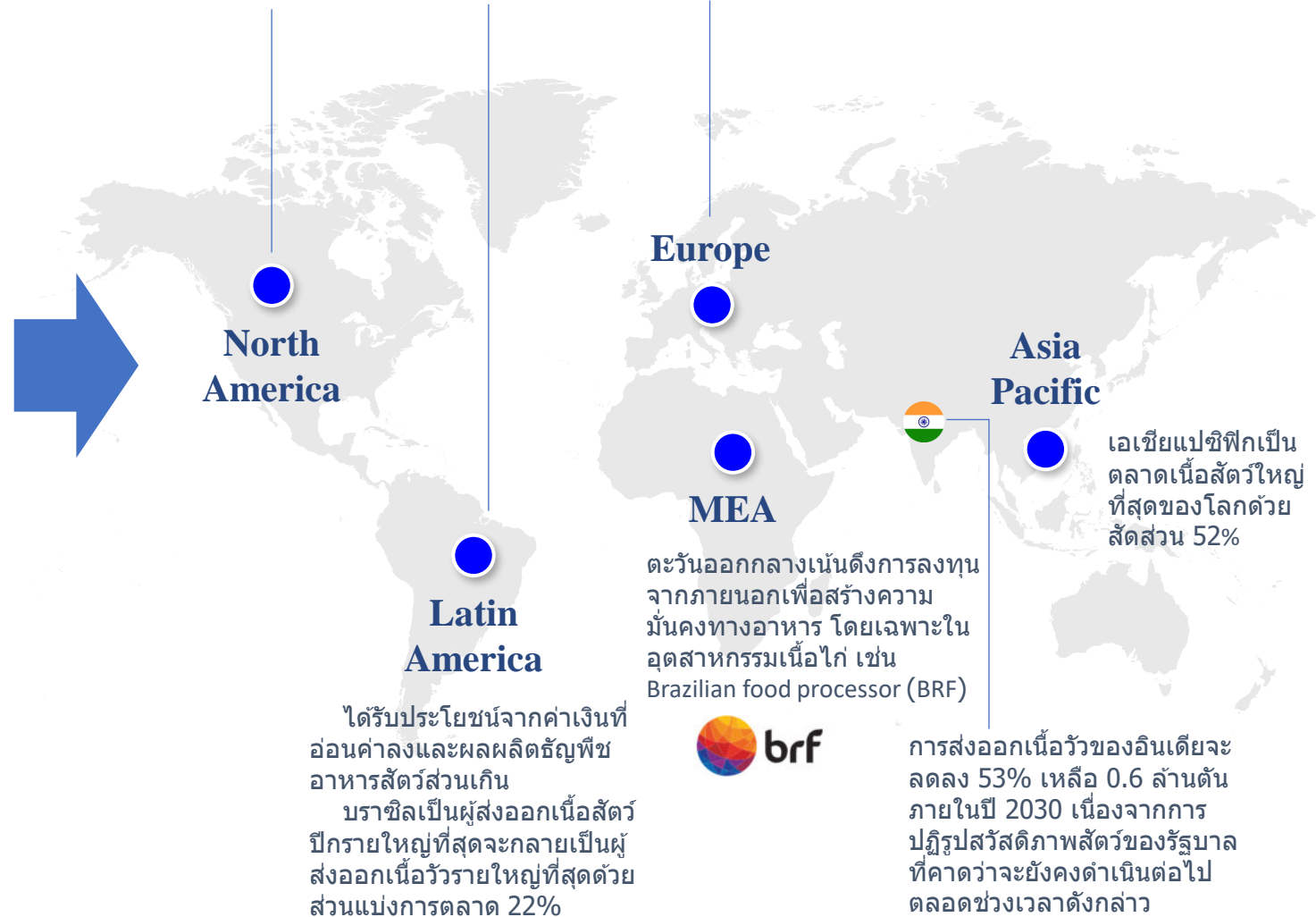


# แนวโน้มการผลิตเนื้อสัตว์ทั่วโลก

ส่วนแบ่งตลาดรวมกันของประเทศผู้ส่งออกเนื้อสัตว์รายใหญ่ที่สุด 3 ประเทศ ได้แก่ บราซิล สหภาพยุโรป และสหรัฐอเมริกา คาดว่าจะคงที่และคิดเป็นประมาณ 60% ของการส่งออกเนื้อสัตว์ทั่วโลก



USA + Brazil + EU = 60%



Source: OECD/FAO (2024), "OECD-FAO Agricultural Outlook", OECD Agriculture statistics (database), <http://dx.doi.org/10.1787/agr-outl-dataen>.  
 Note: Carcass-Weight Equivalent (CWE) is the weight of meat cuts and meat products converted to an equivalent weight of a dressed carcass.  
 (น้ำหนักซากสัตว์เทียบเท่า (CWE) คือ น้ำหนักของชิ้นเนื้อและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่แปลงเป็นน้ำหนักเทียบเท่าของซากสัตว์ที่ผ่านการปรุงแล้ว)



**แนวโน้มรสชาติ**

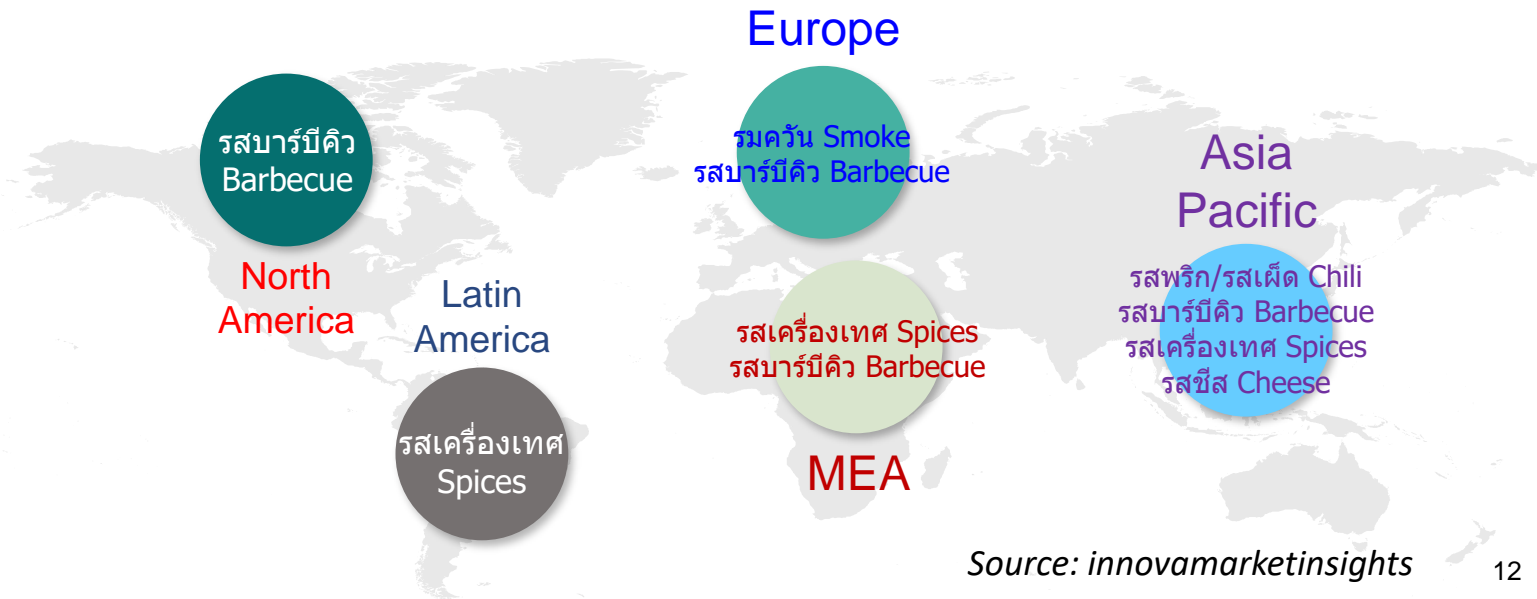
- รมควัน เป็นรสชาติยอดนิยมอันดับหนึ่ง สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ อย่างไรก็ตาม ความนิยมลดลงเรื่อยๆ ตั้งแต่ต้นปี 2022
- รสเผ็ด/รสพริก เป็นรสชาติที่ได้รับความนิยมอันดับสอง ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นตั้งแต่ปี 2022
- รสชาติที่ได้รับความนิยมรองลงมาคือ บาร์บีคิว เครื่องเทศ และชีส
- **รสชาติใหม่ ได้แก่ พริกไทย/พริกไทยดำ และกระเทียม**

เมื่อวิเคราะห์ตามภูมิภาค รสชาติรมควันยังคงเป็นรสชาติที่โดดเด่นที่สุดในทุกๆ ด้าน ความแตกต่างที่เห็นได้ชัดระหว่างภูมิภาคต่างๆ ได้แก่ ความชอบในรสชาติเครื่องเทศในละตินอเมริกา และการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์รสบาร์บีคิวมากที่สุดมาจากอเมริกาเหนือ

# แนวโน้มด้านรสชาติผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

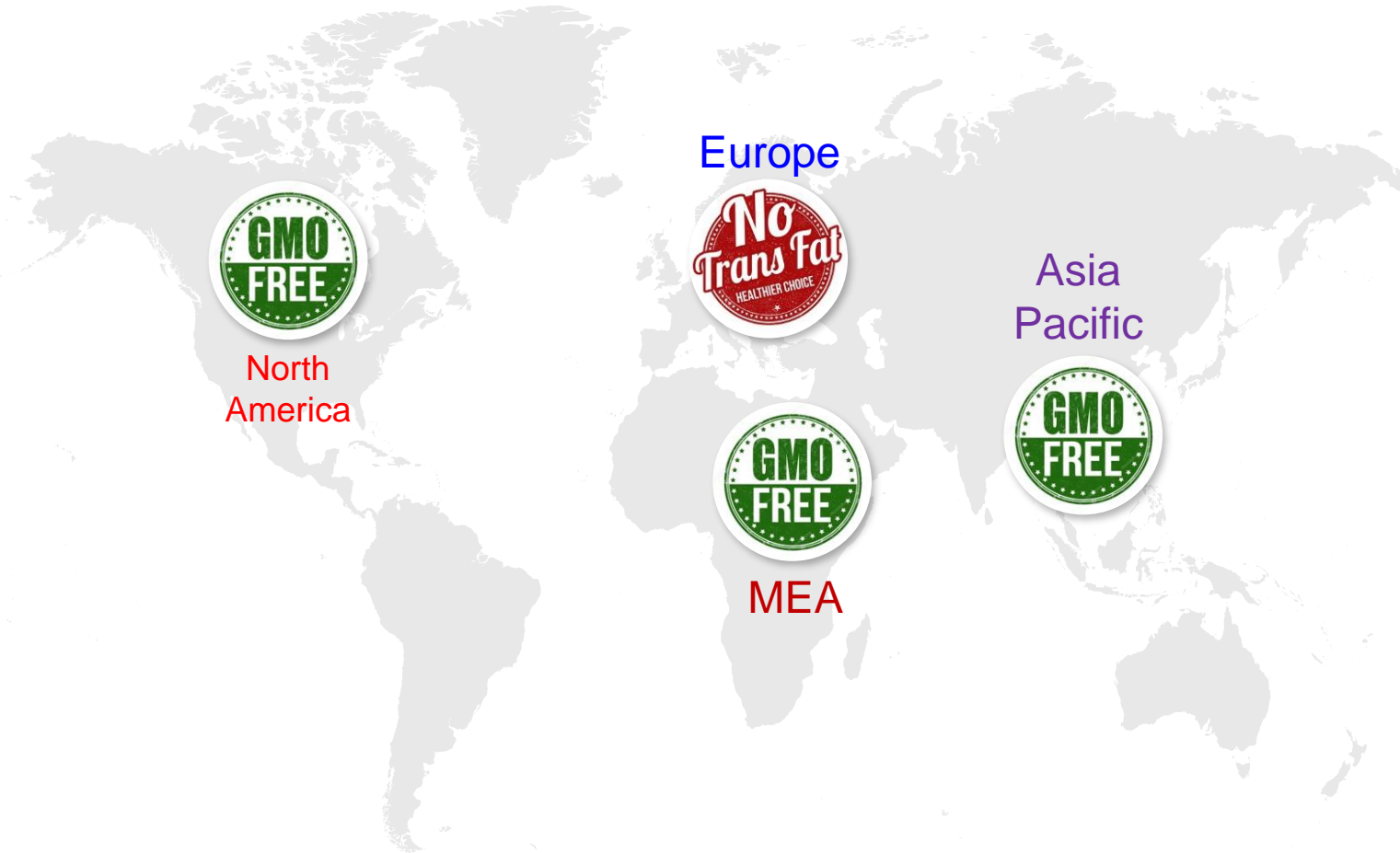
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
รมควัน Smoke	รสพริก/รสเผ็ด Chili	รสบาร์บีคิว Barbecue	รสเครื่องเทศ Spices	รสชีส Cheese
				

รสชาติที่ได้รับแรงบันดาลใจจากภูมิภาคต่างๆ เป็นหนึ่งในรสชาติที่ได้รับความนิยมมากขึ้นในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เช่น บุลโกกิเกาหลี (bulgogi) ไส้กรอกสไตลิตาลี เทอริยากิญี่ปุ่น และโคชินิต้าพิบิลของเม็กซิโก (Cochinita pibil) ซึ่งสอดคล้องกับเทรนด์ 10 อันดับแรก Local Goes Global ซึ่งวัตถุดิบในท้องถิ่นและอาหารต่างประเทศได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นทั่วโลก คาดว่ารสชาติเหล่านี้จะยังคงได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง





# แนวโน้มด้านการกล่าวอ้างในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์



## Claims



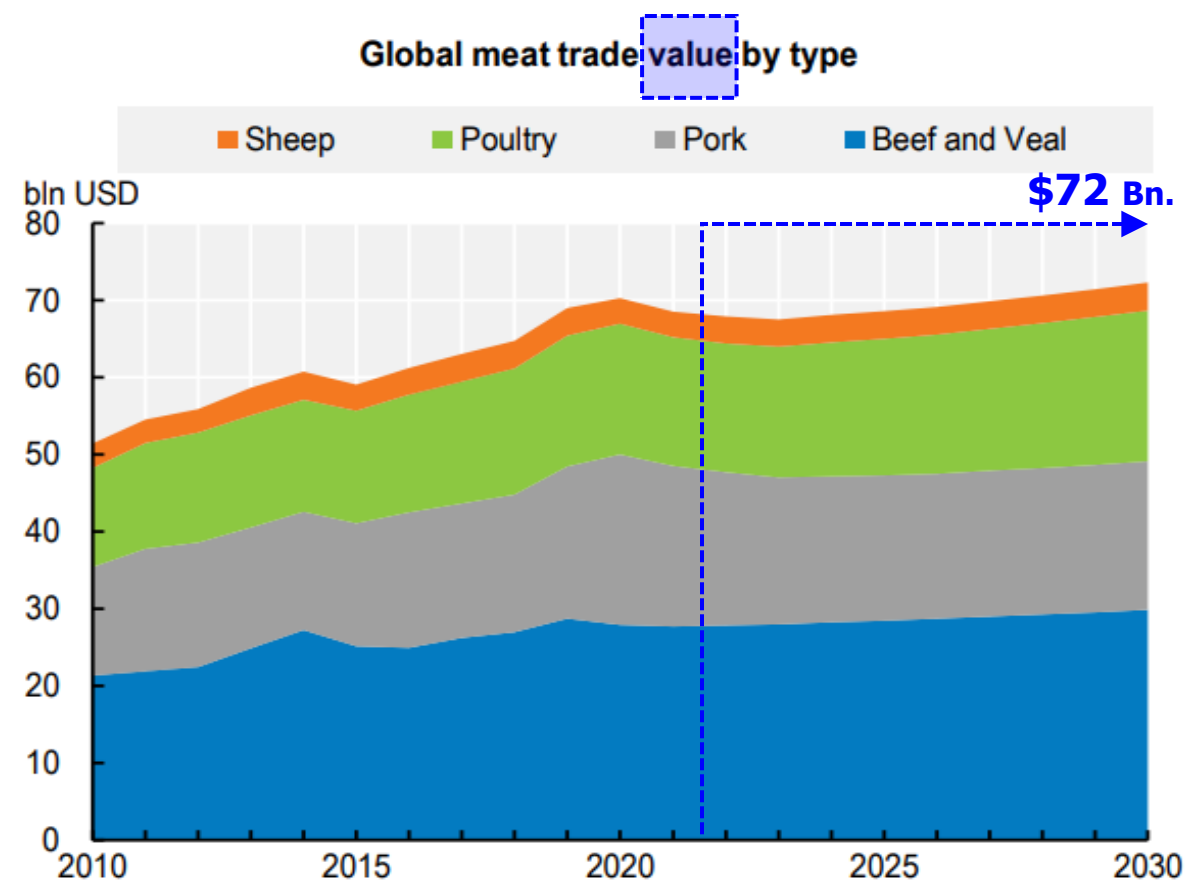
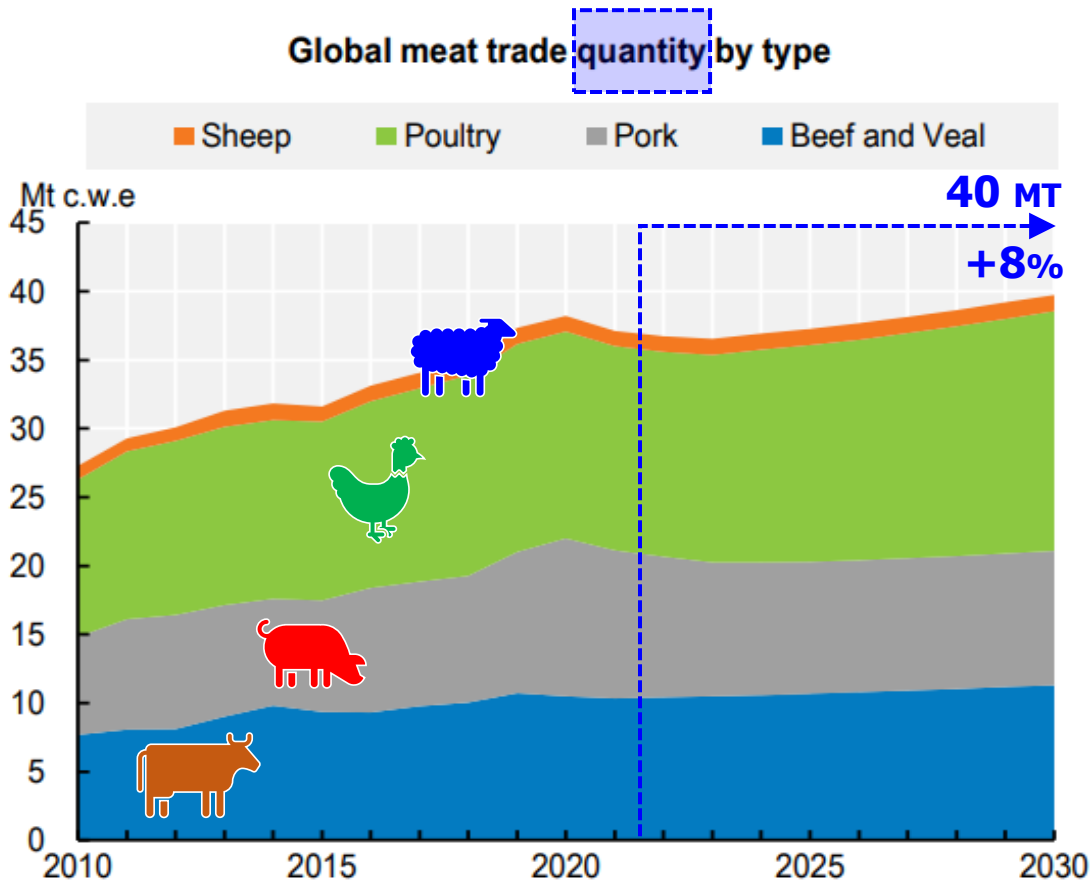
การกล่าวอ้างฉลากโภชนาการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เหล่านี้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นในตลาดเนื้อสัตว์ เช่น ปราศจากกลูเตน ปลอดแลคโตส ปลอดจีเอ็มโอ ไม่มีน้ำตาล และไม่มีไขมันทรานส์ อย่างไรก็ตาม บางคำกล่าวอ้างมีความโดดเด่นมากขึ้นในภูมิภาคเฉพาะ ตัวอย่างเช่น

- ผลิตภัณฑ์ปลอดจีเอ็มโอกำลังเติบโตในอเมริกาเหนือ เอเชียแปซิฟิก ตะวันออกกลาง และแอฟริกา
- ผลิตภัณฑ์ปลอดไขมันทรานส์กำลังเติบโตในยุโรป

แบรนด์ต่างๆ สามารถดึงดูดความสนใจในผลิตภัณฑ์ของตนได้มากขึ้น โดยพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สามารถกล่าวอ้างที่เป็นกระแสในภูมิภาคของตน

# แนวโน้มการส่งออกเนื้อสัตว์ของโลก

- การส่งออกเนื้อสัตว์ทั่วโลกคาดว่าจะเพิ่มขึ้น 8% ภายในปี 2030 เมื่อเทียบกับช่วงฐาน โดยจะแตะระดับ 40 ล้านตัน ซึ่งอาจดูเหมือนว่าการเติบโตของการค้าเนื้อสัตว์จะชะลอลดลงอย่างมากเมื่อเทียบกับทศวรรษก่อนหน้า แต่ส่วนใหญ่เป็นผลมาจากการค้าเนื้อหมูที่เพิ่มขึ้นในช่วงวิกฤต ASF ในเอเชีย โดยเฉพาะในจีน ภายในปี 2030 สัดส่วนของผลผลิตเนื้อสัตว์ที่ซื้อขายจะคงที่อยู่ที่ประมาณ 11%
- การนำเข้าที่เพิ่มขึ้นในทศวรรษหน้าจะประกอบด้วยสัตว์ปีกซึ่งเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ที่สุดและเนื้อวัว เนื้อสัตว์ทั้งสองประเภทนี้รวมกันคาดว่าจะคิดเป็นส่วนใหญ่ของการนำเข้าเนื้อสัตว์เพิ่มเติมในเอเชียและแอฟริกา ซึ่งการเติบโตของการบริโภคจะแซงหน้าการขยายตัวของการผลิตในประเทศ



# ความท้าทายของอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์โลก



## โรคระบาด สัตว์

- โรคอหิวาต์แอฟริกาในสุกร (African swine fever: ASF)
- การระบาดของโรคไขหวัดนกที่ก่อโรคได้รุนแรง (HPAI)



## ต้นทุนในการ ผลิตสูงขึ้น

เนื่องจากการเพิ่มขึ้น  
ของราคาวัตถุดิบ



กระแสความ  
ใส่ใจในสุขภาพ  
เพิ่มมากขึ้น ส่งผล  
ทำให้ปริมาณการบริโภค  
เนื้อสัตว์แปรรูปน้อยลง



กระแสความนิยมของ  
ผลิตภัณฑ์  
เนื้อสัตว์จากพืช  
(Plant-based Meat)

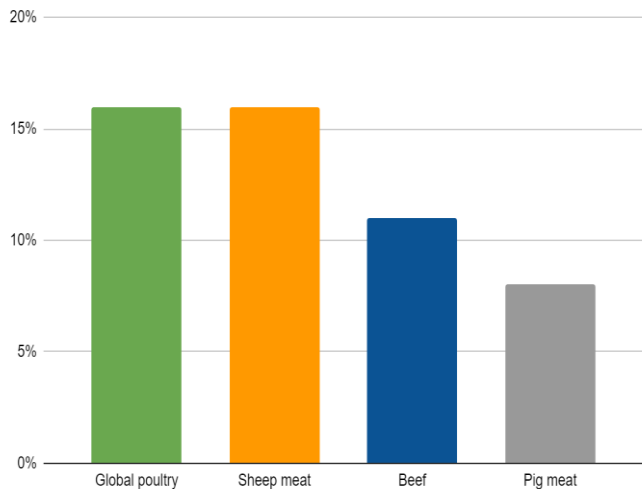


กระแสความใส่ใจใน  
สิ่งแวดล้อม

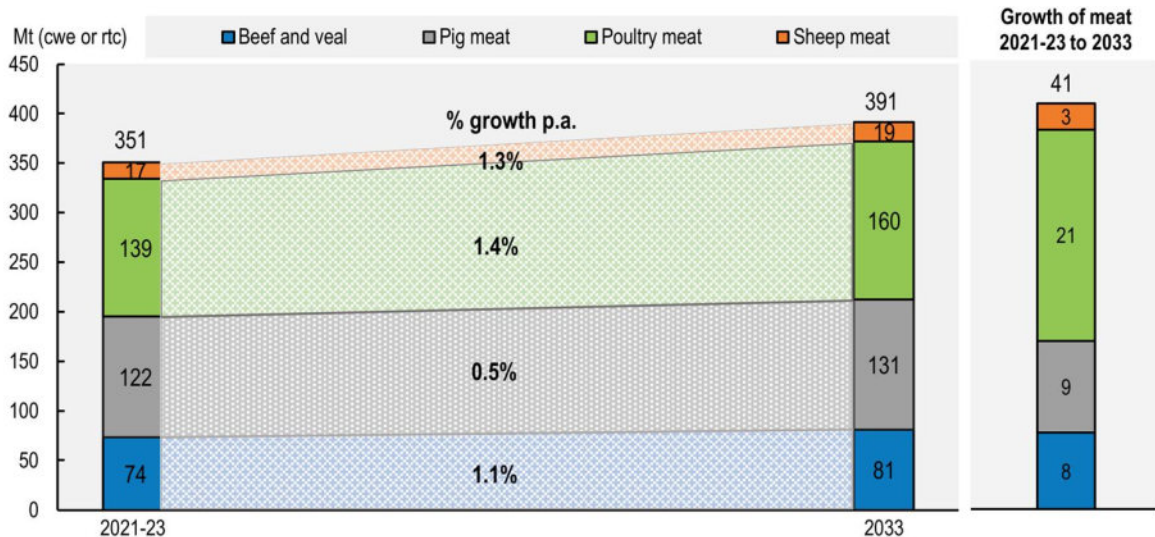
# A GAME CHANGER OF MEAT AND POULTRY INDUSTRY

# ภาพรวมตลาดการบริโภคและผลิตเนื้อในปี 2024-2033

## การคาดการณ์การเติบโตในการบริโภคเนื้อแต่ละประเภท



## การคาดการณ์การเติบโตในการผลิตเนื้อแต่ละประเภท



ข้อมูลอ้างอิงจาก OECD-FAO Agricultural Outlook 2024-2033

บทที่ 6 การพัฒนาตลาดและการคาดการณ์ในระยะกลางสำหรับตลาดเนื้อสัตว์โลกในช่วงปี 2024-2033



# การบริโภคเนื้อสัตว์ โดยเฉพาะในภูมิภาค เอเชียและแอฟริกา เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง



## ในยุโรปและอเมริกาเหนือ สนใจโปรตีนทางเลือกมากขึ้น เนื่องจากความตระหนักถึง ความยั่งยืนและสุขภาพ

ข้อมูลอ้างอิงจาก BCG เกี่ยวกับแนวโน้มการบริโภคเนื้อสัตว์ และ Statista เกี่ยวกับรูปแบบการบริโภคเนื้อสัตว์

ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต



**REGENERATIVE  
FOCUS**

ตอบสนองต่อผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพและสิ่งแวดล้อม

ข้อมูลอ้างอิงจาก Food and Agriculture Organization และ World Economic Forum

**VNU** EUROPE **VNU** ASIA PACIFIC




ASIA 2025

In Co-located




**meat pro**  
ASIA


# การเกษตรเชิงฟื้นฟูในการผลิตเนื้อสัตว์ (Regenerative Agriculture)




เทคโนโลยีการ  
จัดการข้อมูล  
และการ  
วิเคราะห์



การจัดการดิน  
เพื่อฟื้นฟูระบบ  
นิเวศ



ระบบเลี้ยงสัตว์  
แบบหมุนเวียน



เทคโนโลยีการ  
เพาะเนื้อสัตว์  
จากห้อง  
ปฏิบัติการ



การผลิตโปรตีน  
จากพืช





**Platform For  
Trade Business**



**Platform For  
Knowledge Sharing**



# งานแสดงสินค้าและสัมมนานานาชาติสำหรับ อุตสาหกรรมเกษตร-ปศุสัตว์ระดับโลกที่ใหญ่ที่สุดในเอเชีย

ณ อิมแพค เมืองทองธานี วันที่ 12-14 มีนาคม 2568

